

Enlace al producto: <https://magnum-pro.es/picadora-de-carne-top-line-12-p-793.html>



Picadora de carne Top Line 12

precio **425.00 Euro**

Disponibilidad **disponible**

Tiempo de envío **4 días**

Número de catálogo **H210772**

Código del fabricante **210772**

Descripción del producto

Picadora de carne Top Line 12

Picadora de carne profesional de Top Line de HENDI. Es perfecto para grandes restaurantes, pequeña gastronomía y en casa. La alta calidad de nuestros productos es garantía de satisfacción.

Características del producto:

Dispositivo profesional de alta calidad diseñado para moler todo tipo de carne sin huesos ni piel - Carcasa hecha completamente de acero inoxidable pulido de alta calidad - Cuello extraíble de acero quirúrgico **304 18/10** - Desmontaje sencillo del cuello y todas las partes internas para una fácil limpieza - Motor con protección contra sobrecalentamiento - Velocidad de rotación **165 rpm**. - La máquina está equipada con una marcha atrás en caso de obstrucción de la garganta - Botón de reinicio para proteger el dispositivo contra sobrecargas - Bandeja de carga de acero inoxidable - Tasa de fuga **IPX1** - Práctica asa en la parte superior del cuerpo para transportar - Patas antideslizantes
- Incluye: - **2 rejillas** con orificios de **ø6 mm** y **ø8 mm** de acero inoxidable - Cuchillo y sinfín de acero inoxidable - Embudo para embutidos de polipropileno - Pasador de presión de polietileno - No apto para funcionamiento continuo (después de 45 min. apagar hasta que se enfríe) - Potente motor con potencia instantánea de hasta **735 W** - Capacidad temporal: hasta **150 kg / h** - Diámetro del filtro **ø69,8 mm** - Peso: **24,5 kg**

Parámetros:

Dimensiones (mm): 264 x 420 x (H) 548

capacidad kg / h: hasta 150 kg

Longitud (mm): 427

Ancho (mm): 261

Ancho (mm): 486

Potencia (W): 550

Voltaje (V): 230

Peso (kg): 24,5

Serie: Top Line