

Enlace al producto: <https://magnum-pro.es/picadora-de-carne-top-line-22-p-792.html>

Picadora de carne Top Line 22



precio	540.00 Euro
Disponibilidad	disponible
Tiempo de envío	4 días
Número de catálogo	H210789

Descripción del producto

Picadora de carne Top Line 22

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 - Cuchilla y sinfín de acero inoxidable - Embudo de polipropileno para embutidos - 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 **1100 W** - Capacidad temporal: hasta **250 kg / h** - Diámetro del filtro **ø82 mm** - Peso: **31 kg**

Parámetros:

Dimensiones (mm): 264 x 420 x (H) 548
capacidad kg / h: hasta 250 kg
Longitud (mm): 427
Ancho (mm): 261
Ancho (mm): 486
Potencia (W): 900
Voltaje (V): 230
Peso (kilogramo): 31
Serie: Top Line