

Kotłeciarka do mięsa 1WS2000



Opis

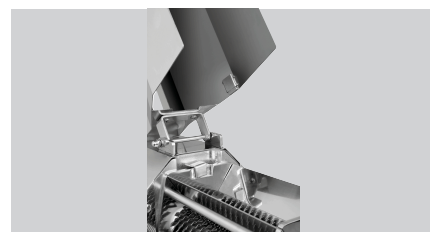
Zalety, jakie niesie ze sobą rozbijanie mięsa bez kości, są oczywiste: delikatne mięso jako efekt końcowy, któremu towarzyszy krótszy czas obróbki termicznej. Mięso lepiej wchłania przyprawę i marynaty, co z kolei przekłada się na intensywniejszy smak gotowego dania.

Cechy

• Materiał przekładni:	Stal
• wydajność maks.:	200 kg / godz.
• Wyjmowany zestaw wałków:	Tak
• Zestaw wałków nadaje się do mycia w zmywarce:	Tak
• Wyłącznik bezpieczeństwa:	Tak
• Zabezpieczenie przeciążeniowe:	Tak
• Włącznik/wyłącznik:	Tak
• Lampka kontrolna:	urządzenie pracuje
• Nóżki:	Gumowe, antypoślizgowe
• Materiał:	Stal szlachetna
• Ważna wskazówka:	-
• Wymiary wpustu do napełniania:	szer. 190 x głęb. 25 mm
• Moc przyłączeniowa:	0,35 kW 230 50 Hz
• wymiary:	szer. 225 x gł. 465 x wys. 430 mm
• waga:	17,8 kg



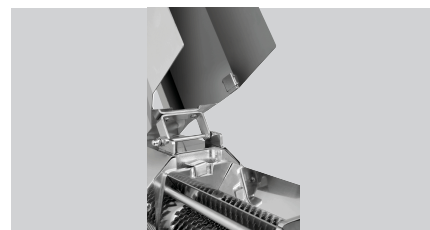
- ▶ Maks. wydajność:
✓ 200 kg/h



- ▶ Wymiary wpustu do napełniania
✓ szer. 25 x głęb. 190 mm



- ▶ Wyjmowany zestaw wałków
✓ nadaje się do mycia w zmywarce



- ▶ Wyłącznik bezpieczeństwa



- ▶ Stabilność
✓ antypoślizgowe nóżki gumowe