

Tritacarne FW10



Descrizione

Tritacarne elettrico compatto FW10, 0,85 kW, pronto all'uso – lame in acciaio inossidabile, accessorio per kebbe, accessorio per biscotti, imbuto per insaccatura, 3 dischi forati (3/4, 8/8 mm) inclusi. 10 kg/ora. Per ristoranti e hotel che tritano carne occasionalmente e preferiscono una soluzione da tavolo compatta.

Funzioni

• Colore:	Grigio
• Materiale riduttore:	Poliossimetilene (POM)
• Imbuto di macinazione del materiale:	Acciaio inox / alluminio fuso
• Diametro scivolo di alimentazione:	45,5 mm
• Diametro dischi:	62 mm
• Potenza massima:	10 kg / ora
• Inversione di marcia:	Sì
• Sistema Ungersystem:	No
• Imbuto del mulino rimovibile:	Sì
• Unità di macinazione rimovibile:	Sì
• Unità di triturazione rimovibile:	Sì
• Motore ventilato:	No
• Protezione da sovraccarico:	Sì
• Interruttore On/Off:	Sì
• Luce di controllo:	-
• Collegamento dell'unità:	Pronto per essere collegato
• Proprietà:	Scomparto integrato per riporre i dischi perforati

► Continua alla pagina successiva

Tritacarne FW10

- Incluso:
 - 1 coltello in acciaio inox, 4 lame
 - 1 accessorio per kebab (piatto orientale)
 - 1 accessorio per pasticceria
 - 1 manomissore
 - 1 corno per salsicce
 - 3 dischi forati (3 mm, 4,8 mm, 8 mm)
- Potenza elettrica:
 - 0.85 kW | 230 V | 50/60 Hz
- Materiale:
 - Plastica
- Nota importante:
 -
- Dimensioni:
 - L 350 x P 205 x A 340 mm
- Peso:
 - 5 kg

