ME 30 M Banco

Miesiarka do farszu i mięsa | 42 l | 1,47 kW | 400V | ME 30 M Banco

Obróbka mechaniczna > Miesiarki do farszu



Opis

- Profesjonalna elektryczna włoska miesiarka do farszu
- Pozwala na szybkie i sprawne mieszanie i wyrabianie mięsa, drobiu, ryb, różnego rodzaju farszów, także wielu innych składników
- Idealnie sprawdzi się w sklepach mięsnych, kuchniach, barach, restauracjach oraz małych zakładach przemysłu wędliniarskiego
- Urządzenie w znacznym stopniu skróci czas pracy i pozwoli na zwiększenie wydajności produkcyjnej
- Łatwo wyjmowany wał mieszający z 4 łopatkami wykonanymi ze stali nierdzewnej AISI 304
- Silnik pracujący w kąpieli olejowej
- Miesiarka posiada system ochrony przekładni z podwójnym uszczelnieniem
- W modelach ME 30 M Banco, ME 50 M Banco, mieszalnik wyposażony jest w bieg wsteczny, który pozwala na lepsze zmieszanie produktu
- Pokrywa wyposażona w mikrowyłącznik bezpieczeństwa
- Urządzenie posiada osłonę zabezpieczającą dzieżę, umożliwiającą dodawanie dodatkowych składników podczas mieszania
- Otwór wylotowy znajduje się z przodu urządzenia
- Wydajny asynchroniczny silnik
- Bardzo prosta w obsłudze i czyszczeniu
- Solidna i trwała konstrukcja wykonana z wysokiej jakości stali nierdzewnej AISI 304
- Opcjonalnie możliwość zamówienia urządzenia (ME 30 M Banco) na nóżkach lub na nóżkach z kółkami - za dopłatą

Wyposażenie opcjonalne

Parametry techniczne

Wymiary zewnętrzne [mm]	**365x680x530**
Wymiary dzieży [mm]	**300x400**
Pojemność [l]	**42**
Pojemność [kg]	**30**
Moc [kW]	**1,47**
Zasilanie [V]	**400**
Waga [kg]	**49**



Warunkiem udzielenia gwarancji na urządzenia siłowe (400V) i urządzenia gazowe z oferty Resto Quality jest wypełniona i podpisana przez technika z uprawnieniami (E1,E3) lista kontrolna pierwszego uruchomienia urządzenia

Producent zastrzega prawo do zmian konstrukcyjnych. Dane wg www.restoquality.pl.