ME 20 MAN

Miesiarka ręczna do farszu i mięsa | 28 l | ME 20 MAN

Obróbka mechaniczna > Miesiarki do farszu



Opis

- Profesjonalna włoska ręczna 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
- Praktyczna maszynka o kompaktowych wymiarach, wersja na blat
- Miesiarka ME 20 MAN **nie wymaga podłączenia do prądu**, z obsługą i napędem ręcznym za pomocą korbki
- Dzieża o dużej pojemności **28 litrów, z pojemnością użytkową wsadu mięsa maksymalnie 20 kg**
- Miesiarka posiada **system ochrony przekładni** z podwójną uszczelką wargową
- Reduktor prędkości z hartowanymi i szlifowanymi kołami zębatymi
- Łatwo wyjmowany wał mieszający z 4 łopatkami wykonanymi ze stali nierdzewnej AISI 304
- **Dostępne dwie prędkości mieszania**
- Bardzo prosta w obsłudze i czyszczeniu
- Solidna i trwała konstrukcja wykonana z wysokiej jakości stali nierdzewnej AISI 304
- Wszystkie komponenty mające kontakt z żywnością spełniają wszystkie normy HACCP

Parametry techniczne

Wymiary zewnętrzne [mm]	**527x340x403**
Wymiary dzieży [mm]	**270x300**
Pojemność [l]	**28**
Pojemność [kg]	**20**
Waga [kg]	**13**

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.