ME 120 BA EVO

Miesiarka do farszu mięsa surówek sałatek | 162 l | 2x 1,1 kW | 400V | ME 120 BA EVO

Obróbka mechaniczna > Miesiarki do farszu







Opis

- Profesjonalna elektryczna włoska miesiarka do farszu pozwala na szybkie i sprawne mieszanie i wyrabianie mięsa, drobiu, ryb, sałatek, surówek, różnego rodzaju farszów, także wielu innych składników
- Przechylna dzieża z automatycznym system zamykania i blokadą bezpieczeństwa
- System dwóch wałów mieszających z łopatkami wykonanymi ze stali nierdzewnej AISI 304, który idealnie sprawdza się także do mieszania surówek i sałatek
- Urządzenie znajduje się na stabilnej i wytrzymałej podstawie jezdnej na 4 kółkach z blokadą
- Urządzenie wyposażone jest w bieg wsteczny, który pozwala na lepsze zmieszanie produktu
- Silnik pracujący w kąpieli olejowej
- Pokrywa ze stali nierdzewnej wyposażona w mikrowyłącznik bezpieczeństwa
- Urządzenie posiada osłonę zabezpieczającą dzieżę, umożliwiającą dodawanie dodatkowych składników podczas mieszania
- Prosty w obsłudze, intuicyjny panel sterujący
- Wydajny i mocny silnik
- Wymagany minimalny wsad 40% maksymalnej pojemności
- Bardzo prosta w obsłudze i czyszczeniu
- Solidna i trwała konstrukcja wykonana z wysokiej jakości stali nierdzewnej AISI 304

Parametry techniczne

Wymiary zewnętrzne [mm]	**1092x700x1029**
Wymiary dzieży [mm]	**660x550**
Pojemność [l]	**162**
Pojemność [kg]	**120**
Moc [kW]	**2x 1,1**
Zasilanie [V]	**400**
Waga [kg]	**138**

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.