# ME 20 M Banco

## Miesiarka do farszu i mięsa | 28 l | 0,37 kW | 230V | ME 20 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

## Parametry techniczne

| | |
|---|---|
| Wymiary zewnętrzne [mm] | **337x515x465** |
| Wymiary dzieży [mm] | **270x300** |
| Pojemność [l] | **28** |
| Pojemność [kg] | **20** |
| Moc [kW] | **0,37** |
| Zasilanie [V] | **230** |
| Waga [kg] | **27** |

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.