

Tursk: 9034003019012

Unger lihamyly FM line kolmivaiheinen suu Ø 120 mm jauhatussyksikkö valurautaa



Kirjeldus

Keski-Euroopan keittiö on maailmankuulu hienojen lihamakkaroitten valmistuksesta. Jauhelihakoneella voidaan sulattaa käsitelty liha homogeeniseksi seokseksi. Jauhelihasarjalla, johon asennetaan kaksiteräiset veitset ja sarja levyjä, joissa on eri reiät. Siinä on myös ruostumattomasta teräksestä valmistettu kotelo ja päivitetty tuuletettu moottori, jossa on lämpö. Laitteen menestys on huomattu erityisesti Saksassa, Itävallassa, Unkarissa, Venäjällä, Puolassa, Sveitsissä, Ranskassa ja muissa maissa. Tuotteessa on 2 levyä 0 mm ja 6 mm rei'illä + 1 veitsi ja lämpösuoja.

Möötmed

Diametro Bocca	120 mm
----------------	--------

Diametro bocca d'entrata	52 mm
Diametro bocca d'uscita	70 mm
Dimensioni imballo	300x480x520 mm

Andmed

Alimentazione	Sähköinen
Frequenza	50 Hz
Materiale gruppo macinazione	valurauta
Peso	24 kg
Potenza Elettrica	1,1 kW
Voltaggio	230 V, 400 V

Standardvarustus

In dotazione	2 piastre con foro da 0 mm e 6 mm + 1 coltello e protezione termica.
--------------	---