

Morue: 9034003019011

Unger meat grinder FM line three-phase mouth Ø 120 mm grinding unit stainless steel



Description

La cuisine d'Europe centrale est réputée dans le monde entier pour la préparation de saucisses à base de viande fine. Le hachoir est capable de transformer la viande transformée en un mélange homogène. Avec une série de hachoirs qui montent des couteaux à double tranchant et une série de plaques avec différents trous. Il est également doté d'un boîtier en acier inoxydable et d'un moteur thermique ventilé amélioré. Le succès de cet équipement a été particulièrement remarqué dans des pays tels que l'Allemagne, l'Autriche, la Hongrie, la Russie, la Pologne, la Suisse et la France. Le produit est équipé de 2 plaques avec des trous de 0 mm et 6 mm + 1 couteau et une protection thermique.

Dimensions

Diametro Bocca	120 mm
Diametro bocca d'entrata	52 mm
Diametro bocca d'uscita	70 mm
Dimensioni imballo	300x480x520 mm

Fiche technique

Alimentazione	Électrique
Frequenza	50 Hz
Materiale gruppo macinazione	acier inoxydable
Peso	24 kg
Potenza Elettrica	1,1 kW
Voltaggio	230 V, 400 V

Equipement de série

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