

Morue: 9034004017011

Unger meat grinder FM line single-phase mouth Ø 220 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 | 220 mm |
| Diametro bocca d'entrata | 52 mm |
| Diametro bocca d'uscita | 82 mm |
| Dimensioni imballo | 300x480x520 mm |

Fiche technique

| | |
|------------------------------|------------------|
| Alimentazione | Électrique |
| Frequenza | 50 Hz |
| Materiale gruppo macinazione | acier inoxydable |
| Peso | 26 kg |
| Potenza Elettrica | 1,1 kW |
| Voltaggio | 230 V |

Equipement de série

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