

Attendrisseur de viande 1WS2000



Description

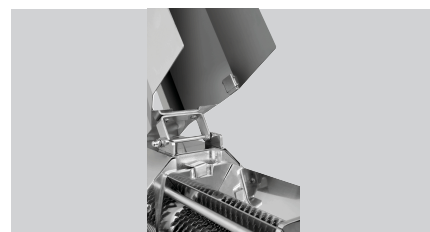
Les avantages d'attendrir les viandes sans os sont évidents : un résultat tendre avec un temps de cuisson réduit. Les épices et la marinade pénètrent mieux dans la viande ce qui en améliore également le goût.

Caractéristiques

| | |
|--|---------------------------|
| • Matériau du réducteur : | Acier |
| • Capacité max. : | 200 kg / h |
| • Set de rouleaux amovible : | Oui |
| • Set de rouleaux lavable en machine : | Oui |
| • Interrupteur de sécurité : | Oui |
| • Protection contre la surcharge : | Oui |
| • Interrupteur de marche/arrêt : | Oui |
| • Témoin lumineux de contrôle : | En marche |
| • Pieds : | Caoutchouc, anti-dérapant |
| • Matériau : | Acier inoxydable |
| • Remarque importante : | - |
| • Dimensions de l'orifice de remplissage : | L 190 x P 25 mm |
| • Puissance : | 0,35 kW 230 50 Hz |
| • Dimensions : | L 225 x P 465 x H 430 mm |
| • Poids : | 17,8 kg |



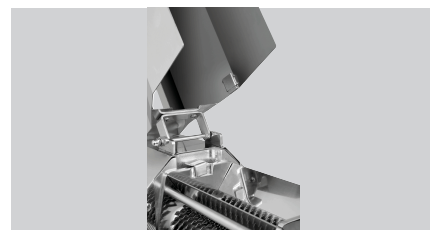
- ▶ Puissance max. :
✓ 200 kg/h



- ▶ Dimensions de l'orifice de remplissage
✓ L 25 x P 190 mm



- ▶ Set de rouleaux amovible
✓ Lavable en machine



- ▶ Interrupteur de sécurité



- ▶ Grande stabilité
✓ Pieds en caoutchouc antidérapants