

Vleesvermalser 1WS2000



Beschrijving

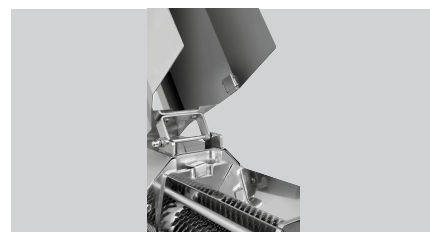
De voordelen van het vermalsen van vlees zonder botten is duidelijk: een zacht resultaat bij verkorte gaartijd. Kruiden en marinades worden beter opgenomen door het vlees, zodat het vlees bovendien ook een intensievere smaak krijgt.

Kenmerken

• Materiaal transmissie:	Staal
• Capaciteit max.:	200 kg / uur
• Set walsen verwijderbaar:	Ja
• Set walsen geschikt voor de vaatwasmachine:	Ja
• Veiligheidsschakelaar:	Ja
• Overbelastingsbeveiliging:	Ja
• Aan/Uit-schakelaar:	Ja
• Controlelampje:	In bedrijf
• Standvoeten:	Rubber, antislip
• Materiaal:	Roestvrij staal
• Belangrijke aanwijzing:	-
• Afmetingen vulschacht:	B 190 x D 25 mm
• Vermogen:	0,35 kW 230 50 Hz
• Afmetingen:	B 225 x D 465 x H 430 mm
• Gewicht:	17,8 kg



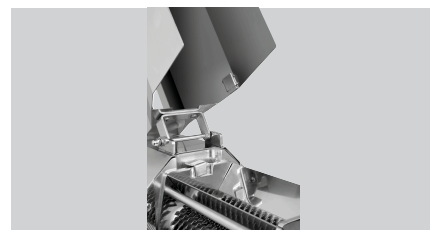
- ▶ Capaciteit max.:
- ✓ 200 kg/h



- ▶ Afmetingen vulschacht:
- ✓ b 25 x d 190 mm



- ▶ Walsenset verwijderbaar
- ✓ Geschikt voor de vaatwasmachine



- ▶ Veiligheidsschakelaar



- ▶ Stabiele stand
- ✓ Slipvaste rubberen pootjes