



- Ελληνικής κατασκευής
- Κατασκευασμένη εξ ολοκλήρου από ανοξείδωτο χάλυβα AISI 304 -18/10. (Σώμα ,Βάση ,Ταψί , Κοπτικό σύστημα).
- Με προστατευτικό ταψιού στην υποδοχή κρέατος όπως προβλέπεται από τον Νόμο.
- Το κοπτικό σύστημα της κρεατομηχανής αφαιρείται εύκολα για τον καθαρισμό του.
- Αθόρυβη λειτουργία μοτέρ μειωτήρα.
- Δυνατότητα τοποθέτησης ειδικού χωνιού για την παρασκευή λουκάνικων.

ΔΙΑΘΕΤΕΙ

- Διακόπτη έκτακτης ανάγκης (EMERGENCY)για άμεσο σταμάτημα του μηχανισμού της κρεατομηχανής.
- Διακόπτη ON/OFF του μοτέρ της κρεατομηχανής

Συνοδεύεται με :

- 1 πλάκα INOX Νο 12 4,5mm + 1 μαχαίρι INOX Νο 12
- 1 Πλαστικός Στούμπος για την προώθηση του κρέατος.

Κατάλληλη για Εστιατόρια, Ξενοδοχεία, Catering, Πλοία.

ΤΕΧΝΙΚΕΣ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ

Ισχύς		1HP 230V / 1HP 400V
Βάρος		25 kg
Διαστάσεις	ΠxΒxΥ	250 x 350 x 360 mm
Παραγωγή		60 kg/h

Το μηχάνημα συμμορφώνεται πλήρως με τους κανονισμούς ασφαλείας της Ε.Ε. (CE) .

2 ΧΡΟΝΙΑ ΕΓΓΥΗΣΗ