

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

• Raccord d'appareil :	Prêt à être branché
• Matériau du réducteur :	Acier
• Capacité max. :	200 kg / h
• Dimensions de l'orifice de remplissage :	L 190 x P 25 mm
• 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
• Puissance :	0.35 kW 230 50 Hz
• Matériau :	Acier inoxydable
• Remarque importante :	-
• 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