

FICHA TÉCNICA

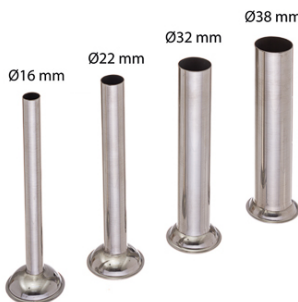
Referência 1332389992

Designação MÁQUINA ENCHIDOS VERTICAL INOX 5L 30x34x69CM

MÁQUINA ENCHIDOS VERTICAL

VERTICAL SAUSAGE MACHINE

MACHINE SAUSSISSES VERTICALE



Linha

-



Referência	Medidas (CM)	Capacidade	Espessura	Cor	Temperatura	Pack	EAN
1332389992	30x34x69	5L	Ø1,6 Ø2,2 Ø3,2 Ø3,8CM	-	-	01/001	

ANOTAÇÕES

Ideal para fabricantes e restauração especializada. Design vertical, ocupa espaço reduzido na bancada de trabalho. Totalmente em aço inox, é fácil de limpar, altamente resistente à corrosão e adequado para uso alimentar. Fornecido com 4 funis Ø1,6 | Ø2,2 | Ø3,2 | Ø3,8CM para fazer diferentes tipos de enchidos. Sistema de engrenagem com 2 velocidades, que permite controlar a velocidade de enchimento pretendida. Cilindro com capacidade de 5 litros Ø15x32CM. Cilindro e êmbolo removíveis para fácil reabastecimento e limpeza. Base pesada projetada para melhor estabilidade, 30x25CM, com pés de borracha antiderrapantes.

NOTES

Ideal for manufacturers and specialized restaurants. Vertical design, takes up little space on the workbench. Entirely made of stainless steel, it is easy to clean, highly resistant to corrosion and suitable for food use. Supplied with 4 Ø1.6 funnels | Ø2.2 | Ø3.2 | Ø3.8CM to make different types of sausages. Gear system with 2 speeds, which allows you to control the desired filling speed. Cylinder with 5 liter capacity Ø15x32CM. Removable cylinder and plunger for easy refilling and cleaning. Heavy base designed for better stability, 30x25CM, with non-slip rubber feet.

REMARQUES

Idéal pour les fabricants et les restaurants spécialisés. Conception verticale, prend peu de place sur le établi. Entièrement réalisé en acier inoxydable, il est facile à nettoyer, très résistant à la corrosion et adapté à un usage alimentaire. Livré avec 4 entonnoirs Ø1,6 | Ø2,2 | Ø3,2 | Ø3,8CM pour réaliser différents types de saucisses. Système de engrenage à 2 vitesses, qui permet de contrôler la vitesse de remplissage souhaitée. Cylindre de une capacité de 5 litres Ø15x32CM. Cylindre et piston amovibles pour un remplissage et un nettoyage faciles. Base lourde conçue pour une meilleure stabilité, 30x25CM, avec pieds en caoutchouc antidérapants.



CERTIFICADO PARA USO ALIMENTAR

Este produto cumpre com o Regulamento (CE) nº 1935/2004 do Parlamento Europeu e do Conselho, de 27 de outubro de 2004, sobre os materiais e objetos destinados a entrar em contato com alimentos.

COZINHA E PASTELARIA
UTENSÍLIOS DE COZINHA

KITCHEN & BAKING
KITCHEN UTENSILS

CUISINE ET PÂTISSERIE
USTENSILES DE CUISINE

MÁQ. ENCHIDOS | PASTA | HAMBURGUER

SAUSAGE MACHINES | PASTA | HAMBURGUER

MACHINES SAUSSISSES | PÂTES |