~~1,150.00 €~~

862.50 €

Picadora de carne profesional Irimar HL-G-22 SS de acero inoxidable con panel de mandos digitalizado. Picadora de carne básica ideal para restaurantes.

Catálogo de picadoras de carne industriales

Picadora de carne profesional Irimar HL-G-22 SS de acero inoxidable con panel de mandos digitalizado. Picadora de carne básica ideal para restaurantes.

- Fabricadas enteramente en acero inoxidable.
- Cuerpo picador fácilmente desmontable del bloque motor.
- Panel de mandos digital.
- Protector contra de sobreintensidades.
- Bandeja extraíble.
- Posición de marcha atrás para el caso de bloqueo.
- Dotación estándar: una cuchilla y placas perforadas de Ø 6 y 8 mm.
- Placa de 4 mm opcional.
- Incluyen un embutidor en dotación estándar.

- Producción hora: 200 kg.
- Potencia: 1.125 W.
- Peso neto: 45 kg.

Ficha técnica:

- Dimensiones (Ancho x Profundidad x Altura): 310 x 520 x 530 mm