

Amasadora de carne manual 9 litros FME01

Código del Producto:

Referencia: 1213

-
-



Descripción del Producto:

- **Características principales:**

Estructura de calidad:

- Fabricada en acero inoxidable, proporcionando resistencia a la corrosión, durabilidad y fácil mantenimiento.
- Diseño robusto y ergonómico, ideal para un uso manual cómodo y eficiente.

Sistema de amasado eficiente:

- Capacidad de 9 litros (5 kg), perfecta para mezclar carne en cantidades adecuadas para negocios de hostelería o carnicerías.
- Sistema manual adaptable al cuerpo de la picadora P-12 (no incluida), ofreciendo una mayor versatilidad al usuario.

Facilidad de uso:

- Operación manual sencilla, sin necesidad de alimentación eléctrica, ideal para espacios sin acceso a tomas de corriente o para quienes prefieren un control directo del amasado.

Especificaciones técnicas:

- **Modelo:** FME01
-

-
- **Capacidad:** 9 litros (5 kg)
 - **Material:** Acero inoxidable
 - **Dimensiones:** 510 x 210 x 280 mm
 - **Peso:** 30 kg
-

Certificación:

Cumple con las normativas CE, garantizando calidad, seguridad y conformidad con los estándares europeos.

Características:

Peso: 30 Kg

Medida: 510x210x280mm

Elaborado-Corte-Picado: Amasadoras

Breve descripción del producto:

Amasadora manual de carne con capacidad de 9 litros (5 kg), ideal para mezclar carne de forma eficiente. Fabricada en acero inoxidable, garantiza durabilidad, resistencia y fácil limpieza. Compatible con la picadora P-12 (no incluida), ofreciendo versatilidad en entornos profesionales de elaboración de alimentos.

Fotos del producto: