



Pétrin à viande manuel 9 litres FME01

Codes produits :

Référence 1213

EAN13 : -

CUP : -



Description du produit :

• Caractéristiques principales :

Structure de qualité :

- Fabriqué en acier inoxydable, offrant une résistance à la corrosion, durabilité et entretien facile.
- Design robuste et ergonomique, idéal pour un usage manuel confortable et efficace.

Système de pétrissage efficace :

- Capacité de 9 litres (5 kg), parfait pour mélanger la viande en quantités appropriées pour les entreprises de restauration ou les boucheries.
- Système manuel adaptable au corps du hachoir P-12 (non inclus), offrant une plus grande polyvalence à l'utilisateur.

Facilité d'utilisation :

- Opération manuelle simple, sans besoin d'alimentation électrique, idéal pour les espaces sans accès aux prises électriques ou pour ceux qui préfèrent un contrôle direct du pétrissage.

Spécifications techniques :

- **Modèle** : FME01
-



-
- **Capacité** : 9 litres (5 kg)
 - **Matériau** : Acier inoxydable
 - **Dimensions** : 510 x 210 x 280 mm
 - **Poids** : 30 kg
-

Certification :

Conforme aux normes CE, garantissant qualité, sécurité et conformité aux normes européennes.

caractéristiques du produit :

Poids: 30 kg

Mesure: 510x210x280mm

Élaboré-Coupé-Haché: Amasadora

Description brève du produit :

Pétrin manuel à viande d'une capacité de 9 litres (5 kg), idéal pour mélanger la viande de manière efficace. Fabriqué en acier inoxydable, il garantit durabilité, résistance et nettoyage facile. Compatible avec le hachoir P-12 (non inclus), offrant polyvalence dans les environnements professionnels de transformation alimentaire.

Galerie de produits :