

## 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