

Línea Complementarios

Ablandador de carne manual inox

VAC-INOX

Equipo ideal para comercio y cadenas Food Service



VENTUS[®]

Características

- Estructura de acero inoxidable, acabado pulido.
- Cojinetes de polipropileno inyectado.
- Manivela de polipropileno inyectado.
- Manivela de acero al carbono con protección.
- Superficie en zinc blanco.
- Rodillos de nailon inyectado.
- Embudo con geometría que garantiza la seguridad en uso del equipo.
- Patas antideslizantes que proporcionan seguridad y estabilidad.
- Espesor aproximado de la carne: 10 mm.
- Productividad de aproximadamente 100 ciclos/h
- Todos los componentes utilizados en la construcción del equipo son materiales cuidadosamente seleccionados para cada función, según el conocimiento y la experiencia de malta.



Dimensiones
equipo

Ancho
33.4 cm

Profundidad
26 cm

Alto
36 cm



Peso

Neto
3.5 kg