

Machine à saucisse Profi Line

282151

Bâti, cylindre et piston fait en inox. Équipé d'un système de remplissage à deux vitesses qui est facile à utiliser. Le piston peut être facilement enlevé pour le remplissage et le nettoyage. Équipé d'un roulement et d'une roue dentée en acier trempé, résistant à la pression. Avec un set de quatre entonnoirs en inox, diamètres: 16/22/32/38 mm.



Caractéristiques

Matières	: Inox 18/8
Emballé par	: 1
Type d'emballage	: Boîte
Largeur (mm)	: 415
Profondeur (mm)	: 315
Hauteur (mm)	: 690
Volume utilisable (L)	: 10
Programmable	: Non
Measurements	: 415x315x(H)690

Spécifications de transport

EAN	: 8711369282151
Intrastat code	: 84385000
Gross weight (kg)	: 23.01
Poids net (kg)	: 20.47
Sales units per pallet	: 9
Plastic packaging (gram)	: 418

HENDI B.V.

Innovatielaan 6
6745 XW De Klomp, The Netherlands
T: +31 (0)317 681 040
E: info@hendi.eu

HENDI Polska Sp. z o.o.

ul. Firmowa 12
62-023 Robakowo, Poland
T: +48 61 6587000
E: info@hendi.pl

HENDI GmbH

Ehring 15
5112 Lamprechtshausen, Austria
T: +43 (0) 6274 200 10 0
E: office.austria@hendi.eu

HENDI S.R.L.

Str. 13 decembrie 94A, Hala 14
Braşov, 500164, Romania
T: +40 268 320330
E: office@hendi.ro

PKS HENDI South East Europe SA

5 Metsovou Str.
18346 Moschato, Athens, Greece
T: +30 210 4839700
E: info@pks-hendi.com

HENDI Italia S.R.L.

Via Leonardo da Vinci 4
39100 Bolzano (BZ), Italy
T: 800 727 438
E: office.italy@hendi.eu