

Picadora de carne Panasonic MK-MG1000

es necesario limpiar el cuchillo a medida que avanza el proceso, las venas se enrollan en l (esto es para todas las picadoras de carne)

mal modelo Mi esposa compr esta picadora de carne. Decid procesar tomates en la cantidad de 10 kg por tomate. Despues de 10 minutos, sent un ligero hormigueo en los dedos al tocar las partes metlicas de la estructura, es decir. manifestacin de fuga de corriente. Habiendo examinado cuidadosamente la estructura, encontr eso en las rejillas de ventilacin inferiores. las grietas en el cuerpo vertiendo liquido. Conclusin: o no hay sello en el eje de transmisin del sinfn o no funciona. No considero posible una mayor operacin de este modelo, porque. esto puede causar lesiones elctricas y fallas en el motor elctrico (simplemente se quemar). Desmante la picadora de carne 4600 rublos. y simplemente no hay deseo de hacer reparaciones.

un excelente modeloSe incluyen dos parrillas con diferentes secciones, con una pequea seccin, la carne picada se tritura en papilla, yo uso solo una seccin grande. El cuchillo todava est afilado, pero enrolla las venas. Despues de lavar el inventario, recomiendo secar la rejilla y el cuchillo, as los protege del xido y su carne picada de las impurezas negras.La velocidad de trabajo le permite usar la picadora de carne por no ms de 15 minutos al mes para una familia. de dos adultos y un nio pequeo. El ruido es normal para un dispositivo de este tipo. Recomendando comprar.

excelente modeloAsegrese de apretar bien el perno de sujecin durante la operacin. No ponga demasiada carne a la vez. Un receptor de carne largo para no meter los dedos en l y no llenarlo todo con carne.

un modelo excelenteEstoy satisfecho con la picadora de carne, se las arregla con una explosin. Me complaci mucho que el ensamblaje no se haya hecho en China, funciona silenciosamente durante la operacin, esto es una gran ventaja!

modelo regularComprado para usar una vez al mes. El montaje es precioso :) no China, te lo dir! Anteriormente, usaron otro fabricante, que nos dio tal concierto de sonidos de motor que canta en comparacin con l. Hay suficiente potencia para todo, eso es solo el equipo ... Simplemente no existe.

mal modeloEleg una picadora de carne durante mucho tiempo, le reseas, me enamor de este modelo muy decepcionado. Comenz a desplazarse por la carne, el liquido comenz a fluir en el lugar donde el tornillo estaba unido al cuerpo, termin toda la picadora de carne y se derram sobre la mesa debajo de ella. Bien, otra vez comenc a enrollar el pescado en chuletas, esta vez el "jugo de pescado" ya flua hacia el cuerpo de la picadora de carne, y no lo not de inmediato, pero cuando la picadora de carne se puso de pie y comenz a apestar, yo Tuve que desmontarlo por completo y lavarlo. Este es un dispositivo tan till!

excelente modelo Al principio compr el modelo Supra 1751, pero lo devolv porque cruji terrible y asquerosamente, agregu 300 rublos y compr este modelo. Este es magnifico comparado con aquel. Y el plastico es mejor, y no hay chirrido.

un modelo excelente Poco uso, lo compre en vez de uno manual. Pens que era de poca potencia, pero resulta que enciende todo sin problemas.

un excelente modelo Aquellos que dudan en tomar por poca potencia - Llvenlo y no duden. La baja potencia se compensa absolutamente con la baja velocidad de rotacin. Una productividad de 0,8 kg \ min es suficiente (si no a escala industrial, pero s un par de kg para chuletas). Hay un matiz, como probablemente para cualquier picadora de carne. Si no lo aprieta bien durante el montaje, los ncleos se enrollan y la picadora de carne se obstruye. Una vez que se ha controlado este momento, cualquier carne se reza a la perfeccin. Que en la realidad de hoy, los hombres ya no giran la picadora de carne con las manos, sino que son ellos los que deben montar la picadora de carne. Apretado con fuerza: todo se muele perfectamente, mal apretado - los ncleos se enrollarn y no habr molienda.

un buen modelo en general, un dispositivo excelente por el dinero, la simplicidad y la confiabilidad!

un buen modelo Torcemos solo el recorte. Todos los fines de semana 2-2,5 kg durante 4 meses. Nunca tuve ningn problema. Cumple sus funciones. El nico inconveniente creo que es que despus del primer lavado, la rejilla se oxid en la salida. Luego lvelo y squelo inmediatamente despus de usarlo. La ltima vez se olvidaron de l y lo dejaron, junto con otras partes, en remojo en el fregadero. Ahora se ve muy mal, cubierto de xido.

gran modelo SIN COMENTARIOS

buen modelo es muy posible comprarlo

gran modelo por ese dinero, como el montaje, incluso Malasia 5!

excelente modelo En general, Compr para usar de vez en cuando para hacer carne picada para un nio y para darme un gusto con alndigas caseras, chuletas, empanadas, porque picar con un procesador de alimentos no me convena categicamente. Las primeras pruebas se llevaron a cabo de inmediato: en un disco poco profundo para carne picada, conduje 2 kg de carne de cerdo con cebolla en 3 minutos, tal vez incluso menos, no clasifiqu la carne, ya que la compr en la tienda, la lav crtalo y sal a la carretera. Haba venas (es interesante que la gente escriba enrollando las venas, pero a dnde deberan ir?) Me quit un poco cuando lo desarm de la barrena. En general, estuve satisfecho con la compra, si funciona durante otros 3-5 aos sin quejas, en general estar feliz No clasifiqu la carne ya que la compr en la tienda, la lav, la cort y sal a la carretera. Haba venas (es interesante que la gente escriba enrollando las venas, pero a dnde deberan ir?) Me quit un poco cuando lo desarm de la barrena. En general, estuve satisfecho con la compra, si funciona durante otros 3-5 aos sin quejas, en general estar feliz No clasifiqu la carne ya que la compr en la tienda, la

lav, la cort y sal a la carretera. Haba venas (es interesante que la gente escriba enrollando las venas, pero a dnde deberan ir?) Me quit un poco cuando lo desarm de la barrena. En general, estuve satisfecho con la compra, si funciona durante otros 3-5 aos sin quejas, en general estar feliz