

Picadora de carne Mirta MG-2018

No responda por un milagro por tal centavo. Pero no a menudo. Molemos unos 15-20 kg de carne por ro. Tres años más tarde, nos encontramos con un problema inminente: el motor funciona, pero la barrena no gira. Rozibrav. La razón de la bula fue que en un engranaje los dientes rechinaron debido al hecho de que el motor no estaba parado debajo. V_d vibratsi¿ afloj los pernos yakim motor kr³pitsya a la caja de cambios. Habiendo reemplazado el engranaje por 200 grn. Además, después de 10x los robots se calientan mucho, necesitan enfriarse 10-15x. .

buen modelo, me gustEn nuestra cocina, una picadora de carne en estado puro El formulario no se usa muy a menudo. Bueno, eso es, por supuesto, se necesita, pero no lo suficiente como para comprar su sustituto eléctrico. Pero si agrega una picadora de carne ordinaria con boquillas para hacer jugo de tomate y salchichas, entonces la imagen cambia. Tenemos 10 acres de huerta, durante la temporada recolectamos entre 300 y 600 kilogramos de tomates, y el problema de procesarlos en jugo y tomates siempre es molesto. Bueno, las salchichas son mi viejo sueño culinario. El cerdo joven fresco visita regularmente al padrino, por lo que con una picadora de carne de este tipo, el sueño se hizo realidad ya en el primer mes de uso. Bueno, las salchichas son mi viejo sueño culinario. El cerdo joven fresco visita regularmente al padrino, por lo que con una picadora de carne de este tipo, el sueño se hizo realidad ya en el primer mes de uso. Bueno, las salchichas son mi viejo sueño culinario. El cerdo joven fresco visita regularmente al padrino, por lo que con una picadora de carne de este tipo, el sueño se hizo realidad ya en el primer mes de uso.