

Moedor de carne Amkodor-Belvar 302-10

No sei como com raladores e outros acessrios (no experimentei), mas a carne no mi nada. O poste est entupido e precisa ser desmontado e limpo. Ns lutamos com ele algumas vezes e o vendemos no olx.

bom modeloAinda no.

timo modeloEu escolhi um moedor de carne por um longo tempo tempo, cansei de comprar carne moda pronta nas lojas, queria um modelo simples e barato s para fazer carne moda. No comeo procurei unidades importadas baratas (em torno de 2 mil), mas as avaliaes no foram animadoras. Decidi voltar minha ateno para os irmos eslavos, pois ouvi boas crticas sobre a tecnologia bielorrussa. Do qual no me arrependo em nada. Eu giro 2kg de qualquer carne em 5 minutos, e no h problemas em enrolar as veias (o que surpreendeu e agradou), no precisa limpar a grelha. Voc s faz isso ao lavar. pode ser barulhento, mas voc no percebe e no cansa em to pouco tempo. Eu escolhi especificamente uma potncia maior de 1500W, talvez no faa mal. Outro indicador importante na avaliao do trabalho de um moedor de carne a qualidade da carne picada. A consistncia homognea em uma grade fina, ao mesmo tempo no em forma de pat. A melhor opo! Em uma grande rede, uma estrutura no homognea obtida. A unidade parece ser confivel, funcionar por mais de um ano. Estou escrevendo uma resenha porque queria avaliar os produtos do fabricante bielorrusso e chamar a ateno do consumidor para a marca BELVAR.