

Wilk do mięsa 12, HENDI, Profi Line, 230V/750W, 370x220x440mm HENDI 282199

Producent: Hendi

Nr referencyjny: 282199

Cechy produktu

Długość (mm): 370
Szerokość (mm): 220
Wysokość (mm): 440
Waga netto (kg): 18.37
Moc wejściowa (W): 750
Napięcie (V): 230
Linia produktów: Profi Line

Wilk do mięsa nr 12 Hendi Profi Line, 750 W, wydajność do 200 kg/h, 370 × 220 × (H) 440 mm – 282199

Profesjonalny wilk do mięsa nr 12 z linii Hendi Profi Line przeznaczony do zastosowań gastronomicznych. Urządzenie o mocy **750 W** zapewnia wydajność mielenia do **200 kg/h**, dzięki czemu sprawdza się w restauracjach, sklepach mięsnych oraz kuchniach zbiorowego żywienia.

Najważniejsze cechy

Moc 750 W
Wydajny silnik przeznaczony do zastosowań gastronomicznych.

Wydajność do 200 kg/h
Pozwala szybko przygotować duże ilości mięsa mielonego.

Sitko Ø70 mm
W zestawie sitko ze stali nierdzewnej z otworami Ø6 mm.

Przekładnia w kąpieli olejowej
Cicha praca oraz zwiększona trwałość mechanizmu.

Stabilna praca
Antypoślizgowe nóżki zwiększają bezpieczeństwo użytkowania.

Solidna konstrukcja

Lej ze stali nierdzewnej oraz ślimak ze stopu aluminium.

Konstrukcja i działanie

Lej załadowczy wykonany jest ze **stali nierdzewnej**, natomiast wałek ślimakowy ze **specjalnego stopu aluminium**. W zestawie znajduje się **popychacz z polietylenu**, który umożliwia bezpieczne podawanie mięsa do komory mielenia.

Urządzenie wyposażone jest w **wyciszoną przekładnię zębatą pracującą w kąpieli olejowej**, co zmniejsza poziom hałasu oraz zwiększa trwałość mechanizmu.

Urządzenie nie jest przeznaczone do pracy ciągłej.

Zastosowanie

Wilk przeznaczony do restauracji, hoteli, sklepów mięsnych, firm cateringowych oraz kuchni zbiorowego żywienia. Umożliwia szybkie przygotowanie mięsa mielonego oraz farszu w profesjonalnych warunkach gastronomicznych.

Dane techniczne

Linia	Line
Zasilanie	230 V
Moc	750 W
Wydajność	200 kg/h
Średnica sitka	82 mm
Otwory sitka	6 mm
Wymiary	(W) 320 × (H) 440 mm
Waga netto	37 kg

Numer artykułu: 282199