

Wilk do mięsa 12, HENDI, Kitchen Line, 230V/550W, 240x393x560mm HENDI 210802

Producent: Hendi

Nr referencyjny: 210802

Cechy produktu

Długość (mm): 240
Szerokość (mm): 393
Wysokość (mm): 560
Waga netto (kg): 20.36
Moc wejściowa (W): 550
Napięcie (V): 230
Linia produktów: Kitchen Line

Wilk do mięsa nr 12, 550 W, wydajność do 100 kg/h, 240 × 393 × (H) 560 mm, Hendi 210802

Profesjonalny wilk do mięsa nr 12 przeznaczony do pracy w gastronomii, sklepach mięsnych oraz małych zakładach przetwórstwa. Urządzenie o mocy 550 W zapewnia wydajne mielenie mięsa z wydajnością do 100 kg/h oraz stabilną pracę dzięki zabezpieczeniu przeciążeniowemu silnika.

Najważniejsze cechy

Moc 550 W
Silnik zapewnia stabilną pracę przy prędkości 170 obr./min.

Wydajność do 100 kg/h
Przystosowany do intensywnej pracy w gastronomii.

System mielenia nr 12
Popularny standard stosowany w profesjonalnych wilkach do mięsa.

Zabezpieczenie przeciążeniowe
Silnik wyposażony w zabezpieczenie przed przegrzaniem oraz przycisk reset.

Solidna konstrukcja
Korpus ze stopu aluminium, elementy robocze ze stali nierdzewnej.

Łatwy demontaż

Szybkie rozłożenie elementów ułatwia czyszczenie urządzenia.

Wyposażenie zestawu

2 sitka Ø70 mm
Sitka z otworami Ø6 mm oraz Ø8 mm do różnych stopni mielenia mięsa.

Lej załadowczy
Metalowa taca umożliwia wygodne podawanie mięsa do komory mielącej.

Lejek do kiełbas
Końcówka umożliwia przygotowanie kiełbas i wyrobów mięsnych.

Kołek dociskowy
Ułatwia bezpieczne podawanie mięsa do komory mielącej.

Konstrukcja

Korpus urządzenia wykonany jest ze **stopu aluminium**, natomiast elementy robocze takie jak **taca załadowcza, ślimak oraz nóż** wykonano ze stali nierdzewnej. Komora mieląca wykonana jest z żeliwa, a kołek dociskowy z polietylenu.

Wilk wyposażony jest w **dwa sitka o średnicy 70 mm** (6 mm oraz 8 mm) oraz końcówkę do nadziewania kiełbas. Zabezpieczenie przeciążeniowe oraz przycisk reset zwiększają bezpieczeństwo użytkowania.

Zastosowanie

Urządzenie przeznaczone do restauracji, hoteli, firm cateringowych, sklepów mięsnych oraz kuchni zbiorowego żywienia. Idealnie sprawdza się przy przygotowaniu mięsa mielonego, farszów oraz produkcji kiełbas.

Dane techniczne

Zasilanie 230 V / 50 Hz
Moc 550 W
Wydajność 70 kg/h
Prędkość obrotowa 70 obr/min

Średnica sitek	Ø70 mm
Otwory sitek	Ø6 mm
Czas pracy	15 min pracy / 15 min przerwy
Wymiary	(W) 393 × (H) 560 mm
Waga netto	11,26 kg
Waga brutto	11,62 kg
Materiał	Aluminium, stal nierdzewna, tworzywo sztuczne

Numer artykułu: 210802