



**Wilk do mięsa 22 , Kitchen Line, 230V/750W,
239x424x571mm HENDI 210819**

Producent: Hendi

Nr referencyjny: 210819

Cechy produktu

Długość (mm): 239

Szerokość (mm): 424

Wysokość (mm): 571

Napięcie (V): 230

Waga netto (kg): 24.21

Moc wejściowa (W): 750

Zabezpieczenie: Zabezpieczenie przed przegrzaniem

Oficjalna dystrybucja: Hendi

Wilk do mięsa 22 HENDI został zaprojektowany z myślą o wydajności i niezawodności. Wykonany z trwałych materiałów, łatwy do demontażu w celu czyszczenia oraz wyposażony w silnik z zabezpieczeniem przed przegrzaniem, co zapewnia bezpieczne użytkowanie. Idealny łatwego i precyzyjnego przygotowywania mięsa mielonego i kiełbas.

Korpus wykonany ze stopu aluminium.

Taca załadownicza wykonana ze stali nierdzewnej.

Lej załadowniczy wykonany ze stopu aluminium.

Nadziewarka do kiełbas wykonana z polipropylenu.

Nóż i ślimak wykonane ze stali nierdzewnej.

Wnętrze komory mielącej wykonane z żeliwa.

Kołek dociskowy wykonany z polietylenu.

Silnik z mechanizmem zabezpieczającym przed przegrzaniem i przyciskiem resetującym w przypadku przeciążenia.

Prędkość obrotowa: 170 obr./min.

Antypoślizgowe nóżki.

Łatwy demontaż w celu czyszczenia.

Wydajność chwilowa: 200 kg/h.

Możliwość działania do 45 minut z 15-minutową przerwą.

W zestawie:

Lejek do nadziewania.

2 sitka Ø82 mm z otworami Ø6 i Ø8 mm.