

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

Producent: Hendi

Nr referencyjny: 210819

Cechy produktu

Długość (mm): 239
Szerokość (mm): 424
Wysokość (mm): 571
Waga netto (kg): 24.21
Moc wejściowa (W): 750
Napięcie (V): 230
Zabezpieczenie: Zabezpieczenie przed przegrzaniem
Linia produktów: Kitchen Line

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 załadowcza wykonana ze stali nierdzewnej.
Lej załadowczy 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.