



Wilk do mięsa Profi Line 8 Hendi 210765

Producent: Hendi

Nr referencyjny: 210765

Cechy produktu

Wymiary (mm): 250x370x490

Moc: 300

Napięcie (V): 230

Profesjonalny wilk do mięsa z linii Top Line marki Hendi. Doskonale sprawdza się w dużych restauracjach, małej gastronomii oraz w warunkach domowych. Wysoka jakość wykonania naszych produktów to gwarancja satysfakcji.

- Wysokiej jakości, profesjonalne urządzenia przeznaczone do mielenia wszystkich rodzajów mięsa bez kości i skóry
- Obudowa wykonana w całości z wysokiej jakości polerowanej stali nierdzewnej
- Demontowalna gardziel ze stali chirurgicznej 304 18/10
- Prosty demontaż gardzieli i wszystkich wewnętrznych części ułatwiający czyszczenie urządzenia
- Silnik z zabezpieczeniem przed przegrzaniem
- Prędkość obrotowa 165 obr./min.
- Maszyna wyposażona w rewers w przypadku zatkania gardzieli
- Przycisk resetujący do ochrony urządzenia przed przeciążeniem
- Taca załadownicza wykonana ze stali nierdzewnej
- Współczynnik szczelności IPX1
- Wygodny uchwyt na górze korpusu do przenoszenia
- Antypoślizgowe nóżki
- W zestawie:
 - 2 sitka ze stali nierdzewnej z otworami fi 5mm i fi 8mm
 - Nóż i ślimak wykonane ze stali nierdzewnej
 - Lejek do kielbas z polipropylenu
 - Kołek dociskowy wykonany z polietylenu
- Nie są przeznaczone do pracy ciągłej (po 45 min. pracy wyłączyć do ostygnięcia)
- Mocny silnik o mocy chwilowej nawet do 550 W
- Wydajność chwilowa: do 80 kg/h
- Średnica sitka o62 mm