



**Wilk do mięsa 12, Profi Line, 230V/550W,
264x420x548mm HENDI 210772**

Producent: Hendi

Nr referencyjny: 210772

Cechy produktu

Długość (mm): 264

Szerokość (mm): 420

Wysokość (mm): 548

Napięcie (V): 230

Moc wejściowa (W): 550

Oficjalna dystrybucja: Hendi

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 $\varnothing 5$ mm i $\varnothing 8$ mm w modelu 210765 oraz $\varnothing 6$ mm i $\varnothing 8$ mm w modelach 210772 i 210789

– Nóż i ślimak wykonane ze stali nierdzewnej

– Lejek do kiełbas z polipropylenu

– Kołek dociskowy wykonany z polietylenu

– Nie są przeznaczone do pracy ciągłej (po 45 min pracy wyłączyć do ostygnięcia)

Średnica tarczy do mielenia $\varnothing 69,8$ mm.