

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

Producent: Hendi

Nr referencyjny: 210772

Cechy produktu

Długość (mm): 264
Szerokość (mm): 420
Wysokość (mm): 548
Waga netto (kg): 21.04
Moc wejściowa (W): 550
Napięcie (V): 230
Linia produktów: Profi Line

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 załadowcza 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 ø5 mm i ø8 mm w modelu 210765 oraz ø6 mm i ø8 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 ø69,8 mm.