

Wilk do mięsa z sitkiem 6mm, do pracy przerywanej Ma-Ga TC12

Producent: Ma-Ga

Nr referencyjny: TC12-5100-00-0_6

Cechy produktu

Waga (kg): 27
Zasilanie: 230V
Materiał wykonania: stal nierdzewna
Średnica oczka (mm): 6
Kod producenta: TC12-5100-00-0

Wilk do mięsa Ma-Ga TC12 z sitkiem 6mm - prosty wilk gastronomiczny do pracy przerywanej

W sklepie mięsnym i w kuchni maszyna do mielenia musi być prosta w obsłudze i szybka w myciu. Wilk do mięsa TC12 to gastronomiczna maszynka do mielenia mięsa polskiego producenta - Bydgoskie Zakłady Maszyn Gastronomicznych „Ma-Ga" z Bydgoszczy. Mieli mięso wołowe, wieprzowe i drobiowe, a także ryby i inne surowce. W tym wariancie pracuje z sitkiem **6mm**. Model jest przeznaczony do **pracy przerywanej**, dlatego najlepiej sprawdza się tam, gdzie mięso mieli się partiami w ciągu dnia.

Dlaczego warto wybrać wilka TC12

- **Higiena bez wysiłku** - wilk wykonano ze stali nierdzewnej, odpornej na korozję i łatwej do utrzymania w czystości.
- **Szybkie mycie po zmianie** - wszystkie elementy rozbiera się bez użycia narzędzi, a komora mielenia pozwala na szybkie i dokładne czyszczenie.
- **Równomierny farsz** - układ tnący standard (sitko + nóż) mieli dokładnie i równomiernie - w tym wariancie przez sitko 6mm.
- **Więcej funkcji z jednego napędu** - do napędu wilka można zastosować moduł kotleciarki lub moduł stekera - 3 funkcje na 1 napędzie.
- **Bezpieczna praca** - zabezpieczenia elektryczne i mechaniczne chronią obsługę podczas codziennej pracy.
- **Długie lata użytkowania** - napęd przenosi przekładnia ślimakowa, a części zamienne i szybką naprawę zapewnia gęsta sieć punktów serwisowych; w ofercie Ma-Ga jest też kompletna gardziel TC12.

Dane techniczne

- **Model:** Ma-Ga TC12
- **Kod producenta:** TC12-5100-00-0
- **Tryb pracy:** przerywany
- **Sitko w zestawie:** 6mm
- **Układ tnący:** standard (sitko + nóż)
- **Przełożenie napędu:** przekładnia ślimakowa
- **Zasilanie:** 230V
- **Materiał:** stal nierdzewna
- **Waga urządzenia:** 27kg
- **Linia produktu:** gastronomiczna

Zastosowanie

Wilk TC12 sprawdza się w codziennej pracy w sklepach mięsnych, gastronomii i małych zakładach przetwórczych. Służy do mielenia mięsa wołowego, wieprzowego i drobiowego oraz ryb i innych surowców.

Sitka i akcesoria

Wilk ma w zestawie sitko 6mm. Producent oferuje także dodatkowe sitka 3/4,5/6/8/10mm, więc ten sam napęd przygotuje zarówno drobny farsz, jak i grubiej mielone mięso. Moduł kotleciarki lub stekera można dołożyć do tego samego napędu.

Potrzebujesz prostego i trwałego wilka do mięsa? Wybierz Ma-Ga TC12 z sitkiem 6mm. Masz pytania o dobór sitek lub przystawek? Skontaktuj się z nami - pomożemy skompletować zestaw.