



Wilk do mięsa INOXXI WBR 22 Enterprise (sitko+nóż) Uniscale

Producent: Uniscale

Nr referencyjny: INOXXI WBR 22 Enterprise

Cechy produktu

Długość (mm): 438

Szerokość (mm): 310

Wysokość (mm): 490

Moc: 1,1 kW 1,5 HP (230V/1~/50Hz)

Waga (kg): 40

Wydajność (kg/h): 250

Wilk do mięsa Inoxxi WBR 22

Urządzenie z chłodzoną gardzielią i tacą przeznaczone do typowych zastosowań w sklepach o większej wielkości. Chłodzona gardziel pozwala na uzyskanie produktu o najwyższej jakości przy ciągłej pracy. Nie ma potrzeby demontowania gardzieli pomiędzy użyciem („mieleniami”). Urządzenie w całości wykonane z stali nierdzewnej.

Wyróżniające cechy:

- W urządzeniu chłodzona jest gardziel jak również taca załadownicza.
- Bardzo cicha jednostka chłodząca wypełniona ekologicznym gazem.
- Gardziel wyjmowana jednym ruchem – łatwość czyszczenia i przechowywania
- Wentylowany silnik zapewnia pracę bez przerw.

W standardzie wyposażone w zestaw tnący Enterprise