

Wilk do mięsa 1/2 Unger 12, HENDI, Profi Line, 400V/1100W, 460x240x510mm HENDI 282274

Producent: Hendi

Nr referencyjny: 282274

Cechy produktu

Długość (mm): 460
Szerokość (mm): 240
Wysokość (mm): 510
Moc wejściowa (W): 1100
Napięcie (V): 400
Linia produktów: Profi Line

Przeznaczony do użytku profesjonalnego, doskonale sprawdza się w sklepach rzeźniczych, supermarketach, dużych stołówkach, restauracjach i innych punktach gastronomicznych
Do mielenia każdego rodzaju mięsa bez kości
Elegancka obudowa silnika wykonana z polerowanego odlewu aluminium
Gardziel wykonana ze stali nierdzewnej AISI 304
Wyciszona przekładnia zębata pracująca w kąpieli olejowej (bardzo cicha)
Demontowalna gardziel ze stali nierdzewnej
Wentylowany silnik asynchroniczny z zabezpieczeniem przed przegrzaniem
Liczba obrotów ślimaka: 140 obr./min
Kołek dociskowy wykonany z polietylenu
W zestawie: sitko z otworami ø6,5 mm i szarpak
Taca z lejem załadowczym ze stali nierdzewnej
Otwór załadowczy: ø52 mm
Średnica wyjścia gardzieli: ø70 mm
Wydajność chwilowa: ok. 150 kg/h
Waga: 23 kg
Nie jest przeznaczony do pracy ciągłej