



Wilk do mięsa Profi Line 1/2 UNGER 12 Hendi 282274

Producent: Hendi

Nr referencyjny: 282274

Cechy produktu

Wymiary (mm): 460x240x510

Moc: 1100

Napięcie (V): 400

- 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 kąpielii 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 śr. 6,5 mm oraz szarpak
- Taca z lejem załadowniczym ze stali nierdzewnej
- Wydajność chwilowa: ok. 150 kg/h
- Nie jest przeznaczony do pracy ciągłej
- Otwór załadowniczy: śr. 52 mm
- Średnica wyjścia gardzieli śr. 70 mm
- Waga: 23 kg