



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

Producent: Hendi

Nr referencyjny: 282274

Cechy produktu

Długość (mm): 460

Szerokość (mm): 240

Wysokość (mm): 510

Napięcie (V): 400

Moc wejściowa (W): 1100

Oficjalna dystrybucja: Hendi

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 kąpiel 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 $\varnothing 6,5$ mm i szarpak

Taca z lejem załadowniczym ze stali nierdzewnej

Otwór załadowniczy: $\varnothing 52$ mm

Średnica wyjścia gardzieli: $\varnothing 70$ mm

Wydajność chwilowa: ok. 150 kg/h

Waga: 23 kg

Nie jest przeznaczony do pracy ciągłej