



Wilk do mięsa INOXXI WLM 22 Unger Uniscale

Producent: Uniscale

Nr referencyjny: INOXXI WLM 22 Unger

Cechy produktu

Długość (mm): 455

Szerokość (mm): 248

Wysokość (mm): 545

Waga (kg): 26

Wydajność (kg/h): 250

- Wydajność urządzenia 250 kg/h
- Sitko o średnicy 8 cm
- Unger (szarpak 3 części)

Wilk do mięsa Inoxxi WLM 22 Unger

Mimo kompaktowych wymiarów są to urządzenia o imponującej wydajności. Uzyskano ją dzięki wysokiej prędkości pracy i konstrukcji zespołu tnącego, który nie nagrzewa się nadmiernie nawet podczas długotrwałej pracy urządzenia. Dzięki temu mięso mielone jest w odpowiedniej temperaturze i nie traci swoich właściwości smakowych. Proces mielenia nie pogarsza jakości surowca, a ilość mięsa, które można zmielić, budzi respekt. Po zakończeniu cyklu pracy w urządzeniu pozostaje tylko minimalna ilość surowca – dzięki temu można mielić inne mięso nawet bez rozbierania zespołu tnącego.

Informacje

- Przeznaczone do typowych zastosowań w większych sklepach
- Wydajność: do 250 kg/h
- Solidne i trwałe, wykonane ze stali nierdzewnej
- Kompaktowa konstrukcja (zajmują mało miejsca)
- Łatwe do czyszczenia
- Wyposażone w doskonale uszczelniony silnik, do którego nie przedostają się zanieczyszczenia
- Skuteczna wentylacja silnika pozwala na długotrwałą i bezawaryjną pracę
- System „no volt release” (NVR) zabezpiecza urządzenie przed przypadkowym uruchomieniem po zaniku napięcia
- Certyfikat CE na zgodność z obowiązującymi przepisami w zakresie higieny i bezpieczeństwa obsługi maszyn do mięsa

- Możliwość zastosowania szarpaków 3 i 5-częściowych jako opcja

Opcja do maszyny do mielenia mięsa: Unger (szarpak) 3 lub 5 częściowy

W standardzie wyposażone w zestaw tnący Enterprise.

Średnica sitka: 8 cm

Maszyna do mielenia mięsa przeznaczona do typowych zastosowań w sklepach o większej powierzchni jak również w gastronomii. W celu umożliwienia efektywnej pracy urządzenie zostało wyposażone w silnik, który jest doskonale uszczelniony co zapobiega przedostawaniu się do jego wnętrza zanieczyszczeń. Dodatkowo osobna wentylacja silnika pozwala na długotrwałą i bezawaryjną pracę. Zestaw tnący wyposażony jest w sito i nóż. Dostępne są także sita o różnej średnicy otworów. Jego wygląd doskonale koresponduje z wystrojem zarówno w placówkach nowoczesnych jak i tradycyjnych.

Produkt dedykowany do:

- dużych sklepów, gastronomii, średnich sklepów