

Wilk do mięsa INOXXI WBR-E 22 Unger Uniscale

Producent: Uniscale

Nr referencyjny: INOXXI WBR-E 22 Unger

Cechy produktu

Długość (mm): 420
Szerokość (mm): 290
Wysokość (mm): 540
Waga (kg): 42
Moc: 1,1 kW 1,5 HP (230V/1~/50Hz)
Wydajność (kg/h): 250

- Chłodzona gardziel i jej wlot
- Łatwość czyszczenia i przechowywania gardzieli
- Możliwość pracy ciągłej
- Wersja Unger: szarpak 3-części

Wilk do mięsa Inoxxi WBR-E 22 Unger

Urządzenie z chłodzoną gardzielą przeznaczone do typowych zastosowań w sklepach o większej powierzchni oraz w gastronomii. Chłodzona gardziel pozwala na uzyskanie produktu o najwyższej jakości przy ciągłej pracy. Nie ma również potrzeby demontowania gardzieli pomiędzy użyciem („mieleniami”) co jest istotne w przypadku sklepów. Urządzenie w całości wykonane z stali nierdzewnej.