

Wilk do mięsa INOXXI WBR 22 Unger Szarpak 5-części Uniscale

Producent: Uniscale

Nr referencyjny: INOXXI WBR 22 Unger

Cechy produktu

Długość (mm): 438
Szerokość (mm): 310
Wysokość (mm): 490
Waga (kg): 40
Moc: 1,1 kW 1,5 HP (230V/1~/50Hz)
Wydajność (kg/h): 250

- Chłodzenie gardzieli i tacy załadowczej
- Latwość czyszczenia i przechowywania gardzieli
- Możliwość pracy ciągłej

Wilk do mięsa Inoxxi WBR 22 Unger

Maszyna do mielenia mięsa z chłodzoną gardzielą i tacą przeznaczone do typowych zastosowań w sklepach o większej wielkości. Chłodzona gardziel pozwala na uzyskanie produktu o najwyższej jakości przy ciągłej pracy. Nie ma potrzeby demontowania gardzieli pomiędzy użyciem („mieleniami"). Urządzenie w całości wykonane z stali nierdzewnej.

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 jaki tradycyjnych.

Produkt dedykowany do:

- dużych sklepów, gastronomii, średnich sklepów