

## Młynek koloidalny, Evolution Plus, P 0.38 kW, U 230 V InSink Erator 650002

Producent: InSink Erator

Nr referencyjny: 650002

| Cechy produktu |
| --- |
| Średnica (mm): 209 |
| Wysokość (mm): 312 |
| Moc elektryczna (kW): 0.38 |
| Napięcie (V): 230 |
| Przystosowanie do pracy ciągłej: Nie |
| Materiał wykonania: stal nierdzewna |
| Marka: InSink Erator |

MŁYNKI KOLOIDALNE GASTRONOMICZNE

# Młynek koloidalny Evolution Plus – 230 V, 0.38 kW

**Młynek koloidalny Evolution Plus** to kompaktowe urządzenie do intensywnej pracy w gastronomii, przeznaczone do rozdrabniania i przetwarzania produktów z zachowaniem wysokiej wydajności i bezpieczeństwa.

Solidna konstrukcja ze **stali nierdzewnej** oraz **tarcza rozdrabniająca wykonana ze stali nierdzewnej** zapewniają trwałość i niezawodność w codziennym użytkowaniu.

NAJWAŻNIEJSZE PARAMETRY

# Szybki przegląd urządzenia

**Moc**

## 0.38 kW

**Zasilanie**

## 230 V

**Silnik**

## 0.75 HP

**Materiał**

## stal nierdzewna

**FUNKCJONALNOŚĆ I BEZPIECZEŃSTWO**

- **tarcza rozdrabniająca ze stali nierdzewnej**

- **autorewers** poprawiający efektywność pracy
- **automatyczny wyłącznik przeciążeniowy**
- **silnik indukcyjny** zapewniający stabilną pracę

## MONTAŻ I OBSŁUGA

- **zestaw montażowy Quick-Lock**
- **chromowany włącznik pneumatyczny** w zestawie
- łatwa integracja i obsługa w codziennej pracy

## WYMIARY I DANE TECHNICZNE

- średnica: 209 mm
- wysokość: 312 mm
- zasilanie: 230 V

# Niezawodne rozdrabnianie w codziennej pracy

Wybierz młynek koloidalny, który zapewnia stabilną pracę, łatwy montaż i bezpieczeństwo użytkowania.