

Wilk modułowy z sitkiem 8mm do pracy ciągłej Ma-Ga WM22m-u3

Producent: Ma-Ga

Nr referencyjny: WM22m-u3-8

Cechy produktu

Waga (kg): 28
Zasilanie (V): 230
Kod producenta: WM22M_U3-5600-45-A

MASZYNY DO MIELENIA MIĘSA

Wilk Ma-Ga WM22m-u3 z Ungerem fi 8 – modułowy wilk do pracy ciągłej

Wilk **Ma-Ga WM22m-u3** to profesjonalne urządzenie do **mielenia mięsa surowego w trybie pracy ciągłej**, przeznaczone do gastronomii, sklepów mięsnych oraz zakładów przetwórstwa. Należy do serii WM – modułowej linii urządzeń umożliwiających rozbudowę stanowiska pracy o dodatkowe funkcje.

Dzięki zastosowaniu **systemu Unger** oraz kompatybilności z przystawkami, takimi jak steker i kotleciarka, urządzenie pozwala stworzyć **wydajny zestaw do obróbki mięsa**, zwiększając efektywność pracy bez zajmowania dodatkowej przestrzeni.

System tnący

Unger

Rozmiar sitka

fi 8,0 mm

Tryb pracy

Ciągła

Zasilanie

230 V

Dlaczego warto?

- **Praca ciągła –** urządzenie przystosowane do intensywnego użytkowania.
- **System Unger –** skuteczne i dokładne rozdrabnianie mięsa.
- **Modułowa konstrukcja –** możliwość rozbudowy o dodatkowe funkcje.
- **Kompatybilność z przystawkami –** możliwość współpracy ze stekerem i kotleciarką.
- **Stal nierdzewna –** trwałość i odporność na korozję.
- **Łatwe czyszczenie –** konstrukcja zaprojektowana pod kątem higieny i codziennej obsługi.

Dla kogo?

- sklepy mięsne i spożywcze,
- gastronomia i kuchnie profesjonalne,
- firmy cateringowe,
- zakłady przetwórstwa mięsa,
- użytkownicy planujący rozbudowę stanowiska pracy.

Dane techniczne

Model

WM22m-u3

Indeks

WM22M_U3-5600-45-A

Zasilanie

230 V

Praca ciągła

Tak

Przełożenie napędu

Przekładnia ślimakowa

Waga urządzenia

28 kg

Rodzaj	
Maszyny	
EAN	
5905235313831	

Rozbuduj stanowisko pracy i zwiększ efektywność

Postaw na modułowy wilk do pracy ciągłej i usprawnij proces mielenia oraz dalszej obróbki mięsa.