

Link do produktu: <https://sklep.azgastro.pl/wilk-do-miesa-top-line-12-p-17343.html>

Wilk do mięsa Top Line 12



Cena brutto	2 305,88 zł
Cena netto	1 874,70 zł
Dostępność	Na zamówienie
Czas wysyłki	48 godzin
Numer katalogowy	210772
Kod producenta	210772
Producent	HENDI

Opis produktu

Wilk do mięsa Top Line 12

Profesjonalny wilk do mięsa z linii Top Line marki HENDI. Doskonale sprawdza się w dużych restauracjach, małej gastronomii oraz w warunkach domowych. Wysoka jakość wykonania naszych produktów to gwarancja satysfakcji.

Cechy produktu:

- Wysokiej jakości, profesjonalne urządzenie przeznaczone do mielenia wszystkich rodzajów mięsa bez kości i skóry
- Obudowa wykonana w całości z wysokiej jakości polerowanej stali nierdzewnej
- Demontowalna gardziel ze stali chirurgicznej 304 18/10
- Prosty demontaż gardzieli i wszystkich wewnętrznych części ułatwiający czyszczenie urządzenia
- Silnik z zabezpieczeniem przed przegrzaniem
- Prędkość obrotowa 165 obr./min.
- Maszyna wyposażona w rewers w przypadku zatkania gardzieli
- Przycisk resetujący do ochrony urządzenia przed przeciążeniem
- Taca załadownicza wykonana ze stali nierdzewnej
- Współczynnik szczelności IPX1
- Wygodny uchwyt na górze korpusu do przenoszenia
- Antypoślizgowe nóżki

W zestawie:

- 2 sitka z otworami $\varnothing 6$ mm i $\varnothing 8$ mm ze stali nierdzewnej
- Nóż i ślimak wykonane ze stali nierdzewnej
- Lejek do kiełbas z polipropylenu
- Kołek dociskowy wykonany z polietylenu
- Nie jest przeznaczony do pracy ciągłej (po 45 min. pracy wyłączyć do ostygnięcia)
- Mocny silnik o mocy chwilowej nawet do 735 W
- Wydajność chwilowa: do 150 kg/h
- Średnica sitka $\varnothing 69,8$ mm
- Waga: 24,5 kg

Parametry:

wymiary w mm: 264x420x(H)548

wydajność kg/h: do 150 kg

moc (W): 550

napięcie (V): 230

waga w kg: 24,5