Wilk do mięsa 1/2 Unger 12 code: 282274

Przeznaczony do użytku profesjonalnego, doskonale sprawdza się w sklepach rzeźniczych, supermarketach, dużych stołówkach, restauracjach i innych punktach gastronomicznych
Do mielenia każdego rodzaju mięsa bez kości
Elegancka obudowa silnika wykonana z polerowanego odlewu aluminium
Gardziel wykonana ze stali nierdzewnej AISI 304
Wyciszona przekładnia zębata pracująca w kąpieli olejowej (bardzo cicha)
Demontowalna gardziel ze stali nierdzewnej
Wentylowany silnik asynchroniczny z zabezpieczeniem przed przegrzaniem
Liczba obrotów ślimaka: 140 obr./min
Kołek dociskowy wykonany z polietylenu
W zestawie: sitko z otworami ø6,5 mm i szarpak
Taca z lejem załadowczym ze stali nierdzewnej
Otwór załadowczy: ø52 mm
Średnica wyjścia gardzieli: ø70 mm
Wydajność chwilowa: ok. 150 kg/h
Waga: 23 kg
Nie jest przeznaczony do pracy ciągłej





DANE TECHNICZNE

Moc wejściowa (W)	1100
Długość (mm)	460
Szerokość (mm)	240
Sprzedaż ilości pakowania	1

SPECYFIKACJE TRANSPORTU

Długość kartonu eksportowego (mm)	0
Szerokość kartonu eksportowego (mm)	0
Wysokość kartonów eksportowych (mm)	0
Długość opakowania wewnętrznego (mm)	0
Szerokość opakowania	0
Opakowanie plastikowe (g)	1270
Ilość na opakowanie wewnętrzne	0
Ilość pakowania GS1	1