

Link do produktu: <https://www.gastronomiasklep.com.pl/wilk-do-miesa-profi-line-22-p-17345.html>



Wilk do mięsa Profi Line 22

Cena brutto	3 884,03 zł
Cena netto	3 157,75 zł
Dostępność	Na zamówienie
Czas wysyłki	48 godzin
Numer katalogowy	282007
Kod producenta	282007
Producent	HENDI

Opis produktu

Wilk do mięsa Profi Line 22

Profesjonalny wilk do mięsa marki Hendi. Przeznaczony do małych restauracji, pensjonatów, pizzerii. Wysoka jakość wykonania naszych produktów to gwarancja satysfakcji.

Cechy produktu:

- Wałek ślimakowy wykonany ze specjalnego stopu aluminium
- Korpus, lej załadowczy i pojemnik na mięso wykonane ze stali nierdzewnej
- Kołek dociskowy wykonany z polietylenu
- Wyciszona przekładnia zębata pracująca w kąpiel olejowej (bardzo cicha)
- Średnica sitka 82 mm z otworami o śr. 6 mm, sitko wykonane ze stali nierdzewnej
- Waga: 24 kg
- Nie jest przeznaczony do pracy ciągłej
- Wydajność chwilowa 300 kg/h
- Wyłącznik zgodny z normami EC oraz CE

UWAGA – Maszyna nie jest przeznaczona do pracy ciągłej

Po każdych 10-15 minutach pracy należy zrobić minimum 5 minutową przerwę
Nie dopuszczać do przegrzania silnika

Parametry:

długość w mm: 430

szerokość w mm: 250

wysokość w mm: 510

moc (W): 1100

waga w kg: 24