

Link do produktu: <https://galeriagastro.pl/wilk-do-miesza-220expert-profesjonalna-maszynka-do-mielenia-miesza-p-4713.html>



Wilk do mięsa 220EXPERT, profesjonalna maszynka do mielenia mięsa

Cena brutto	2 623,00 zł
Cena netto	2 132,52 zł
Dostępność	Aktualnie niedostępny
Numer katalogowy	10010177
Kod producenta	4
Kod EAN	4260223025563

Opis produktu

WILK DO MIĘSA

Profesjonalna maszynka do mięsa do 330kg/h

Nie bez powodu nazywamy go **wilkiem**. Szarpie mięso niczym wygłodniałe zwierzę, jednocześnie zachowując przy tym precyzję maszyny.

Wrzucamy kawałki mięsa na wygodną **dużą tacę zasypową**, następnie pomagając sobie popychaczem włączamy je do maszyny. Kawałki przepuszczone przez szereg narzędzi do zadań specjalnych – ślimak, szarpak, ostry jak skalpel nóż czteroramienny, sitko, ponownie nóż, kończąc na wybranym przez nas końcowym sitku. Do wyboru mamy dwa - o większych bądź mniejszych oczkach.

Tak przygotowywać mięso możemy w lokalach gastronomicznych, masarniach, zakładach przetwórstwa mięsnego i wszędzie gdzie moc i szybkość wyrobu to bardzo pożądane cechy. Jeśli już mowa o szybkości i wydajności, nasz wilk mieli ok. **220-330kg** mięsa w ciągu godziny. To znacznie więcej niż można by przypuszczać.

Wilk nie oprze się żadnemu rodzajowi mięsa, a to oznacza że zmielić możemy dosłownie wszystko. Zaczynając od połówki wołowej na tatar, kończąc na mixie do pasztecików.

Pracuje cicho i dyskretnie dzięki przekładni zębatej pracującej w kąpielii olejowej. Maszyna pracuje niezawodnie. Nie narzeka, nie męczy się ale potrzebuje pielęgnacji. Oznacza to że co jakiś czas przy częstej eksploatacji należy jej ruchome elementy poddawać konserwacji olejem, która sprawia że się nie zacierają.

Kilka słów o użytych materiałach:

- Obudowa z **anodowanego aluminium**
- Elementy przeznaczone do bezpośredniego kontaktu z żywnością z wysokiej jakości **stali szlachetnej** która jest gładka i pozbawiona porowatości. Wszystko to aby zapobiegać korozji i ułatwić czyszczenie.
- Popychacz mięsa wykonany z solidnego tworzywa sztucznego
- Całość dopełniają **nóżki z gumy**, trzymające wilk w jednym miejscu jak łańcuchy dzikie zwierzę.
- 6 szt antypoślizgowych nóżek zapewnia stabilność na każdej powierzchni.

Z tyłu znajdziemy wywietrznik umożliwiający swobodne działanie mocnego wydajnego wentylatora znajdującego się w środku. Maszyna nie przegrzeje się przy długiej pracy, mimo swojej mocy i wydajności .

Maszyna pracuje z energiczną mocą **1000W**.

Wykonanie z najwyższej jakości materiałów, niezawodność i solidność maszyny to warunki które spełnia nasz wilk. Wszystko to aby stworzyć profesjonalne stanowisko pracy w Twoim lokalu.

Maszyna wyposażona jest także w **bieg wsteczny**.

W zestawie oprócz wilka znajdziemy:

- trzy sitka: dwa z otworami średnicy 10 mm i jedno z otworami 6 mm średnicy
- dwa ostre czteroramienne noże,
- szarpak do mięsa,
- ślimak,
- popychacz do mięsa.

SPECYFIKACJA PRODUKTU

Model	RCFW 220EXPERT
Nr katalogowy	MP1177
Stan artykułu	Nowy
Materiał obudowy	Polerowane i anodowane aluminium
Materiał sitek i noży	Stal szlachetna
Materiał popychacza	Tworzywo sztuczne
Liczba sitek	3 (+ 1 szarpak)
Średnica sitek	8 cm
Średnica otworów w sitkach	10 i 6 mm
Moc	1000 W
Napięcie	230 V
Wydajność przybliżona	220 - 330 kg / h
Rodzaj smarowania	Kąpiel olejowa
Wymiary (DxSxW)	23 x 50 x 40 cm
Waga	23 kg
Wymiary wysyłki (DxSxW)	27 x 61 x 47 cm
Waga wysyłki	25 kg