

Link do produktu: <https://galeriagastro.pl/wilk-do-miesa-220pro-profesjonalna-maszynka-do-miesa-p-4712.html>



Wilk do mięsa 220PRO. Profesjonalna maszynka do mięsa

Cena brutto	2 288,00 zł
Cena netto	1 860,16 zł
Dostępność	Aktualnie niedostępny
Numer katalogowy	10010176
Kod producenta	4
Kod EAN	4260223025556

Opis produktu

WILK DO MIĘSA

Profesjonalna maszynka do mięsa do 300kg/h

Urządzenie przeznaczone do użytku profesjonalnego w lokalach gastronomicznych, masarniach, oraz zakładach przetwórstwa mięsnego.

Wilk w ciągu godziny mieli ok. **220-300kg** mięsa.

Sprawnie i szybko radzi sobie z **każdym rodzajem** mięsa.

Obudowa wykonana z **anodowanego aluminium** i wszystkie elementy przeznaczone do kontaktu z żywnością wykonane ze **stali szlachetnej** gwarantują nam **trwałość i wygodę** w czyszczeniu.

Przepychacz do mięsa to **solidne** tworzywo sztuczne.

Z tyłu znajduje się **wywietrznik i wentylator** - umożliwi nam to długą pracę bez przegrzewania się maszyny.

Wilk wyposażony jest w niezawodną **cichą przekładnię** zębatą pracującą w kąpeli olejowej

Jest bardzo stabilny, posiada antypoślizgowe nóżki zapobiegające przesuwaniu podczas eksploatacji

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

W zestawie znajdziemy

dwa sitka: z otworami średnicy **8 mm** i z otworami z **5 mm**
czteroramienny nóż, ślimak, popychacz do mięsa

Oferujemy urządzenie wykonane z **najwyższej jakości** materiałów, **niezawodne i solidne** tak aby stworzyć **profesjonalne** stanowisko pracy w Twoim lokalu.

Specyfikacja produktu

Model	RCFW 220PRO
Nr katalogowy	1176
Stan artykułu	Nowy
Materiał obudowy	Polerowane i anodowane aluminium
Materiał sitek i noży	Stal szlachetna
Materiał popychacza	Tworzywo sztuczne
Liczba sitek	2
Średnica sitek	8 cm
Średnica otworów w sitkach	8 i 5 mm
Moc	1000 W
Napięcie	230 V

Wydajność przybliżona	220 - 300 kg / h
Rodzaj smarowania	Kąpiel olejowa
Wymiary (DxSxW)	22 x 46 x 39 cm
Waga	22,5 kg
Wymiary wysyłki (DxSxW)	27 x 61 x 46 cm
Waga wysyłki	24,6 kg