

Link do produktu: <https://galeriagastro.pl/wilk-do-miesa-profi-line-12-unger-12-p-1427.html>


Wilk do mięsa Profi Line 1/2 UNGER 12

Cena brutto	5 784,71 zł
Cena netto	4 703,02 zł
Dostępność	Dostępność - 3 dni
Numer katalogowy	282274
Kod producenta	1

Opis produktu

- 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 kąpeli olejowej (bardzo cicha) - Demontowalna gardziel ze stali nierdzewnej - Wentylowany silnik asynchroniczny, z zabezpieczeniem przed przegrzaniem - Liczna obrotów ślimaka: 140 obr./h - Kołek dociskowy wykonany z polietylenu - W zestawie sitko z otworami o 6,5 mm oraz szarpak - Taca z lejem załadowniczym ze stali nierdzewnej - Otwór załadowniczy: o 52 mm - Średnica wyjścia gardzieli o 70 mm - Waga: 23 kg