

Link do produktu: <https://galeriagastro.pl/wilk-do-miesa-top-line-12-p-1273.html>

Wilk do mięsa Top Line 12



| | |
|------------------|--------------------|
| Cena brutto | 2 814,61 zł |
| Cena netto | 2 288,30 zł |
| Dostępność | Dostępny |
| Numer katalogowy | 210772 |
| Kod producenta | 1 |

Opis produktu

- Wysokiej jakości, profesjonalne urządzenia przeznaczone do mielenia wszystkich rodzajów mięsa bez kości i skóry- Obudowa wykonana w całości z wysokiej jakości polerowanej stali nierdzewnej- Demontowalna gardziel ze stali chirurgicznej 304 18/10- Prosty demontaż gardzieli i wszystkich wewnętrznych części ułatwiający czyszczenie urządzenia- Silnik z zabezpieczeniem przed przegrzaniem- Prędkość obrotowa 165 obr./min.- Maszyna wyposażona w rewers w przypadku zatkania gardzieli- Przycisk resetujący do ochrony urządzenia przed przeciążeniem- Taca załadownicza wykonana ze stali nierdzewnej- Współczynnik szczelności IPX1- Wygodny uchwyt na górze korpusu do przenoszenia- Antypoślizgowe nóżki- W zestawie:- 2 sitka ze stali nierdzewnej z otworami fi 6mm i fi 8mm - Nóż i ślimak wykonane ze stali nierdzewnej- Lejek do kiełbas z polipropylenu- Kołek dociskowy wykonany z polietylenu- Nie są przeznaczone do pracy ciągłej (po 45 min. pracy wyłączyć do ostygnięcia)- Mocny silnik o mocy chwilowej nawet do 550 W- Wydajność chwilowa: do 80 kg/h- Średnica sitka 062 mm