Dane aktualne na dzień: 28-11-2026 09:02

Link do produktu: https://sklep.megar.pl/wilk-do-miesa-profi-line-12-unger-12-p-7062.html



# Wilk do mięsa Profi Line 1/2 UNGER 12

| | |
|---|---|
| Cena brutto | **3 249,19 zł** |
| Cena netto | **2 641,62 zł** |
| Numer katalogowy | **22606** |
| Kod producenta | **282274** |
| Kod EAN | **8711369282274** |
| Producent | **Hendi** |
| moc | **1100** |
| napięcie | **400** |
| wymiary | **460x240x(H)510** |

## 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 kąpieli olejowej (bardzo cicha)– Demontowalna gardziel ze stali nierdzewnej– Wentylowany silnik asynchroniczny, z zabezpieczeniem przed przegrzaniem– Liczna obrotów ślimaka: 140 obr./min.– Kołek dociskowy wykonany z polietylenu– W zestawie sitko z otworami śr. 6,5 mm oraz szarpak– Taca z lejem załadowczym ze stali nierdzewnej– Wydajność chwilowa: ok. 150 kg/h– Nie jest przeznaczony do pracy ciągłej– Otwór załadowczy: śr. 52 mm– Średnica wyjścia gardzieli śr. 70 mm– Waga: 23 kg