

Dane aktualne na dzień: 11-04-2026 22:58

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

## Wilk do mięsa Profi Line 1/2 UNGER 12

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

### 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./min.- Kołek dociskowy wykonany z polietylenu- W zestawie sitko z otworami śr. 6,5 mm oraz szarpak- Taca z lejem załadowniczym ze stali nierdzewnej- Wydajność chwilowa: ok. 150 kg/h- Nie jest przeznaczony do pracy ciągłej- Otwór załadowniczy: śr. 52 mm- Średnica wyjścia gardzieli śr. 70 mm- Waga: 23 kg