

Dane aktualne na dzień: 27-05-2026 07:39

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
napięcie	400
wymiary	460x240x(H)510
moc	1100

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