

Link do produktu: <https://bykmeciak.pl/wilk-maszynka-do-mielenia-miesa-profi-line-12-unger-12-140-obrmin-hendi-282274-p-5994.html>



Wilk maszynka do mielenia mięsa Profi Line 1/2 UNGER 12 140 obr/min Hendi

Cena brutto	4 195,99 zł
Cena netto	3 411,37 zł
Dostępność	Dostępny
Czas wysyłki	24 godziny
Numer katalogowy	BK-009712
Kod producenta	282274
Kod EAN	8711369282274

Opis produktu

Numer producenta: **Hendi 282274**

WILK DO MIĘSA PROFI LINE 1/2 UNGER 12

- 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 odlew 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.
- Liczba obrotów ślimaka: 140 obr./min.
- Kołek dociskowy wykonany z polietylenu.
- W zestawie sitko z otworami $\varnothing 6,5$ mm oraz szarpak.
- Taca z lejem załadowczym ze stali nierdzewnej.

Parametry:

Otwór załadowczy: $\varnothing 52$ mm

Średnica wyjścia gardzieli $\varnothing 70$ mm

Waga: 23 kg

Wymiary [mm]: 460x240x(H)510

Napięcie [V]: 400

Moc [W]: 1100

Zakres dostawy:

- Wilk do mięsa
- Instrukcja PL

Oznaczenia produktu: MPN: 282274; EAN: 8711369282274.