

Link do produktu: <https://mamywszystko.net/wilk-maszynka-do-miesia-profi-line-hendi-22-1100w-300kg-hendi-282007-p-11714.html>



Wilk maszynka do mięsa Profi Line HENDI 22 1100W 300kg/h - Hendi 282007

Cena brutto	3 689,90 zł
Cena netto	2 999,91 zł
Dostępność	Dostępny
Numer katalogowy	282007
Kod producenta	282007
Kod EAN	8711369282007
Sku	1003143

Opis produktu

Numer producenta: **282007**

Profesjonalny wilk do mięsa z linii Profi Line marki HENDI to niezastąpione urządzenie w przemyśle spożywczym, które przeznaczone jest do mielenia wszystkich rodzajów mięsa bez kości i skóry. Przeznaczony jest do małych restauracji, pensjonatów czy pizzerii.

Cechy produktu:

- - wałek ślimakowy wykonany ze specjalnego stopu aluminium
- - korpus, lej załadowniczy i pojemnik na mięso wykonane ze stali nierdzewnej
- - kołek dociskowy wykonany z polietylenu
- - wyciszona przekładnia zębata pracująca w kąpeli olejowej (bardzo cicha)
- - sitko o średnicy 82 mm z otworami 6 mm wykonane ze stali nierdzewnej
- - nie jest przeznaczony do pracy ciągłej; Po każdych 10-15 minutach pracy należy zrobić minimum 5 minutową przerwę. Nie dopuszczać do przegrzania silnika.
- - wydajność chwilowa: 300 kg/h
- - antypoślizgowe nóżki

Parametry:

- - długość: 430 mm
- - szerokość: 250 mm
- - wysokość: 510 mm
- - moc: 1100 W
- - napięcie: 230 V
- - waga 24 kg

W zestawie:

- - wilk do mięsa
- - instrukcja PL