

Link do produktu: <https://mamywszystko.net/wilk-profesjonalna-maszynka-do-miesa-top-line-8-300w-80kg-h-p-12757.html>

Wilk profesjonalna maszynka do mięsa Top Line 8 300W 80kg/h

| | |
|------------------|----------------------|
| Cena brutto | 1 687,68 zł |
| Cena netto | 1 372,09 zł |
| Dostępność | Dostępny |
| Numer katalogowy | 210765 |
| Kod producenta | 210765 |
| Kod EAN | 8711369210765 |
| Sku | 1006113 |

Opis produktu

Numer producenta: **210765**

- Profesjonalny wilk do mięsa z linii Top Line marki Hendi- Doskonale sprawdza się w dużych restauracjach, małej gastronomii oraz w warunkach domowych- Wysokiej jakości, profesjonalne urządzenie przeznaczone do mielenia wszystkich rodzajów mięsa bez kości i skóry- Obudowa wykonana w całości z wysokiej jakości polerowanej stali nierdzewnej- Demontowalna gardziel **ze stali chirurgicznej 304 18/10-** Prosty demontaż gardzieli i wszystkich wewnętrznych części ułatwiający czyszczenie urządzenia- Silnik z zabezpieczeniem przed przegrzaniem- **Prędkość obrotowa 165 obr./min.-** Maszyna wyposażona w rewers w przypadku zatkania gardzieli- Przycisk resetujący do ochrony urządzenia przed przeciążeniem- Taca załadownicza wykonana ze stali nierdzewnej- **Współczynnik szczelności IPX1-** Wygodny uchwyt na górze korpusu do przenoszenia- **Antypoślizgowe nóżki-** Nie jest przeznaczony do pracy ciągłej (po 45 min. pracy wyłączyć do ostygnięcia)- Mocny silnik o mocy chwilowej nawet do 550 W

Parametry:- Wymiary: 250x370x(H)490mm- Moc: 300W- Napięcie: 230V- Wydajność chwilowa: do 80 kg/h- Średnica sitka ø62 mm- Waga: 20,5 kg

W zestawie:- profesjonalny wilk do mięsa z linii Top Line marki Hendi- 2 sitka- lejek- kołek dociskowy- instrukcja PL

Nasze urządzenia posiadają deklarację zgodności CE niezbędną dla Sanepidu.