
Maszynka do mielenia mięsa chłodzona Barcellona 22 Q Ice, Sirman 212237A02F



Krótki opis produktu:

Kody produktu

Reference: Sirman212237A02F

EAN13: -

UPC: -

Cena produktu:

**12 552,27 zł z
podatkiem**

Opis produktu:

Wilk SIRMAN BARCELLONA TC22 ICE to niezwykle wydajny sprzęt idealny do pracy nawet w ograniczonej przestrzeni dzięki swojej kompaktowej konstrukcji i wydajności wynoszącej 350 kg/h. W wersji ICE zapewnia maksymalną higienę i kontrolę temperatury produktu, co czyni go idealnym również do nadziewania kielbas i formowania hamburgerów. Model charakteryzuje się innowacyjnym układem chłodzenia opartym na modułach termoelektrycznych, dzięki czemu jest energooszczędny i nie wymaga sprężarki ani gazu, a jego moc wynosi 70W. Z łatwością możemy go utrzymać w czystości dzięki zdejmowanej, stalowej tacy i intuicyjnej konstrukcji szyjki podającej, a jego konserwacja nie wymaga specjalistycznej wiedzy. Dodatkowo, opcjonalne akcesoria, takie jak system Total/Half Unger, narzędzie do formowania hamburgerów, czy zestaw do faszerowania, czynią go wszechstronnym, przydatnym narzędziem w każdej kuchni.

TC 22 BARCELLONA Q ICE Zasilanie: 1-fazowe 1100W/1,5 KM – 3-fazowe 1472W/2 KM
Źródło zasilania: 230-400V/50Hz Moc modułu termoelektrycznego: 70W Wydajność/godz.: 350 kg/godz. Standardowa płyta: ø 4,5 mm A: 250 mm B: 185 mm C: 310 mm D: 350 mm E: 225 mm F: 540 mm G: 615 mm Masa netto: 34 kg Wymiary transportowe: 720x570x770 mm Masa brutto: 44 kg



Cechy produktu:

Gwarancja: 2 lata

Czas realizacji: 7-21 dni

Zasilanie: elektryczne

Napięcie zasilania: 230 V

Moc elektryczna (kW): 1.1

Waga (kg): 34

Wydajność (kg/h): 350

Atrybuty produktu:

Galeria produktu:



