
Maszynka do mielenia mięsa chłodzona Barcellona 32 Q, Sirman 213244A02F



Krótki opis produktu:

Kody produktu

Reference: Sirman213244A02F

EAN13: -

UPC: -

Cena produktu:

**16 031,49 zł z
podatkiem**

Opis produktu:

Wilk SIRMAN BARCELLONA TC32 ICE to niezwykle wydajna i kompaktowa maszyna, która z łatwością mieści się w każdej przestrzeni dzięki pionowej konstrukcji i potężnej wydajności 500 kg/h. Specjalna wersja ICE doskonale dba o higienę i temperaturę przetwarzanych produktów, a dzięki różnorodnym opcjom, może pełnić rolę nadziewarki do kielbas lub prasy do hamburgerów, imponując wszechstronnością z sitami od 3 mm do 20 mm. Innowacyjny układ chłodzenia termoelektrycznego, który nie wymaga sprężarki ani gazu, zapewnia energooszczędność i automatyczną regulację temperatury, a do tego chłodzi szyjkę podającą i końcówkę mielącą. Wygoda użytkowania jest zwiększona dzięki zdejmowanej, łatwej w czyszczeniu tacy ze stali nierdzewnej oraz praktycznym opcjom konserwacji, nie wymagającym pomocy specjalisty. Dodatkowe wyposażenie obejmuje możliwość zastosowania systemu Total/Half Unger, narzędzi do faszerowania czy formowania hamburgerów, oraz wygodnych modyfikacji jak ponadgabarytowa taca czy średnie nogi.

TC 32 Barcellona ICE Zasilanie: 1-fazowe 1840W/2,5 KM – 3-fazowe 2200W/3 KM Źródło zasilania: 230-400V/50-60Hz Wydajność/godz.: 500 kg/godz. Standardowa płyta: ø 4,5 mm A: 250 mm B: 320 mm C: 355 mm D: 500 mm E: 260 mm F: 580 mm G: 690 mm Masa netto: 48 kg Wymiary transportowe: 720x570x770 mm Masa brutto: 58 kg



Cechy produktu:

Gwarancja: 2 lata

Czas realizacji: 7-21 dni

Zasilanie: elektryczne

Napięcie zasilania: 230 V

Moc elektryczna (kW): 1.84

Waga (kg): 48

Wydajność (kg/h): 500

Atrybuty produktu:

Galeria produktu:



