

Wilk do mielenia mięsa FTI116RU | 1/2 UNGER | 400 kg/h | 400V Resto Quality FTI116RU



Krótki opis produktu:

Kody produktu

Reference: FTI116RU

EAN13: -

UPC: -

Cena produktu:

**8 444,07 zł z
podatkiem**

Opis produktu:

Opis:

- Profesjonalny wilk do mielenia mięsa włoskiej produkcji z systemem Unger
 - Wysokiej jakości silnik z zabezpieczeniem przed przegrzaniem
 - Silnik z przekładnią pracującą w kąpiel olejowej
 - Łatwy i szybki demontaż gardzieli
 - Mikrowyłącznik bezpieczeństwa
 - Popychacz z tworzywa ABS
 - Elementy tnąco-mielące wykonane ze stali nierdzewnej
 - Zabezpieczenie włącznika wodoodporną, gumową osłoną
 - W zestawie: szarpak, sitko 6 mm, nóż oraz ślimak
 - Urządzenie nie jest przystosowane do pracy ciągłej
-
- Certyfikat CE
 - Zasilanie na 230V dostępne na zamówienie - **270 zł netto**

Parametry techniczne:

- Wymiary zewnętrzne [mm]: 260x450x530
Moc [kW]: 1,5
Prędkość obrotowa [ilość/min.]: 140
Wydajność (kg/h):400
Średnica sitka (mm):52
Średnica wyjścia gardzieli [mm]: 82
Napięcie zasilania:230 V/400
Waga (kg):33

Cechy produktu:

Gwarancja: 1 rok
Czas realizacji: 1-14 dni
Szerokość (mm): 260
Głębokość (mm): 450
Wysokość (mm): 530
Napięcie zasilania: 230 V
Waga (kg): 33
Moc elektryczna (W): 1500
Wydajność (kg/h): 400
Średnica sitka (mm): 52

Atrybuty produktu:

Galeria produktu:



