

Wilk do mielenia mięsa FTI116U | system 1/2 UNGER | 300 kg/h | 400V Resto Quality FTI116U



Krótki opis produktu:

Kody produktu

Reference: FTI116U

EAN13: -

UPC: -

Cena produktu:

**7 005,96 zł z
podatkiem**

Opis produktu:

Opis:

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

Parametry techniczne:

- Wymiary zewnętrzne [mm]: 215x440x440
- Moc [kW]: 1,10
- Prędkość obrotowa [ilość/min.]: 140
- Wydajność (kg/h):300
- Średnica sitka (mm):52
- Średnica wyjścia gardzieli [mm]: 82
- Napięcie zasilania:400 V
- Waga (kg):27

Cechy produktu:

Gwarancja: 1 rok

Czas realizacji: 1-14 dni

Szerokość (mm): 215

Głębokość (mm): 440

Wysokość (mm): 440

Napięcie zasilania: 400 V

Waga (kg): 27

Moc elektryczna (W): 1100

Wydajność (kg/h): 300

Średnica sitka (mm): 52

Atrybuty produktu:

Galeria produktu:



