

---

# Wilk do mięsa | maszynka do mielenia | system 1/2 unger | 700 kg/h | 2 kW | 230V | RESTO QUALITY TC 32 SM HP 3 U



## Krótki opis produktu:

## Kody produktu

Reference: TC32SMHP3U

EAN13: -

UPC: -

## Cena produktu:

**21 173,34 zł z  
podatkiem**

## Opis produktu:

### Opis:

- Profesjonalny włoski przemysłowy wilk do mielenia mięsa o dużej wydajności
  - Idealnie sprawdzi się w restauracjach, stołówkach, szkołach, sklepach mięsnych, supermarketach, garmażeriach czy cateringach
  - Kompaktowy i nabladowy wilk do mięsa o dużej wydajności, znajdzie swoje miejsce w każdej kuchni
  - **Mocny, wydajny i wentylowany silnik z zabezpieczeniem przed przegrzaniem**
  - Wilk TC 32 SM HP 3 **przystosowany jest do pracy ciąglej!**
  - Maszynka posiada **funkcję rewersu**, która pozwala na usunięcie z maszyny elementów, które ją blokują
  - Wodoodporna skrzynia przekładniowa z **podwójnym systemem uszczelniającym**, ze stopniem ochrony IP 67
  - Wysokowydajna demontowana głowica mieląca, zapobiegająca przedostawaniu się ciepła z silnika na mielony produkt
  - Układ napędowy pracuje w kąpeli olejowej, zapewniając tym samym długą żywotność
-

- 
- Wytrzymała obudowa i wszystkie elementy mające styczność z żywnością wykonane są z wysokiej jakości stali nierdzewnej
  - Prosta w obsłudze i czyszczeniu
  - W standardzie w **zestawie system 1/2 Unger**: ślimak, szarpak, sitko 6 mm oraz nóż
  - **Kwadratowa gardziel**, która pozwala na zwiększenie wydajności i usprawnienie cyklu przetwarzania (również przy wstępnie rozdrobnionym mięsie)
  - Większe tace załadownicze „MAXI” (30 litrów) i „SUPER” (60 litrów) – dostępne na zamówienie
  - Opcjonalnie możliwe zamówienie podstawy ze stali nierdzewnej na krótkich, średnich lub długich nogach z kółkami
  - 4 antypoślizgowe nóżki
  - Wszystkie komponenty mające kontakt z żywnością spełniają wszystkie normy HACCP

### **Parametry techniczne:**

- Wymiary zewnętrzne [mm]: 535x538x755
- Średnica sitka [mm]: 4,5
- Wysokość głowicy [mm]: 165
- Wydajność [kg/h]: 700
- Moc [kW]: 2
- Zasilanie [V]: 230
- Waga [kg]: 65

Warunkiem udzielenia gwarancji na urządzenia siłowe (400V) i urządzenia gazowe z oferty Resto Quality jest wypełniona i podpisana przez technika z uprawnieniami (E1,E3) lista kontrolna pierwszego uruchomienia urządzenia

### **Cechy produktu:**

Gwarancja: 1 rok  
Czas realizacji: 1-14 dni  
Szerokość (mm): 535  
Głębokość (mm): 538  
Wysokość (mm): 755  
Zasilanie: elektryczne  
Napięcie zasilania: 230  
Waga (kg): 65  
Moc (kW): 2  
Wydajność (kg/h): 700  
Wysokość głowicy (mm): 165

---

Atrybuty produktu:

Galeria produktu:

