

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



Krótki opis produktu:

Kody produktu

Reference: TC32SMHP3UT

EAN13: -

UPC: -

Cena produktu:

**21 494,00 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 Unger**: ślimak, szarpak, 2 sitka; 6 mm i 10 mm oraz 2 noże
- **Kwadratowa gardziel**, która pozwala na zwiększenie wydajności i usprawnienie cyklu przetwarzania (również przy wstępnie rozdrobnionym mięsie)
- Większe tace załadowcze „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:

