

Dane aktualne na dzień: 06-05-2024 20:11

Link do produktu: <https://www.hurtowniaprzemyslowa.pl/wilk-maszynka-do-mielenia-miesa-stal-480-kg-h-1100-w-p-15036.html>

Wilk maszynka do mielenia mięsa STAL 480 kg/h 1100 W

Cena brutto	2 390,00 PLN
Cena netto	1 943,09 PLN
Dostępność	Zapytaj o dostępność
Czas wysyłki	24 godziny
ID produktu	1015694
Kod producenta	10011785
Kod EAN	4062859002532
Producent	Royal Catering

Opis produktu

Kod producenta: **10011785**

Wilk do mięsa marki Royal Catering to profesjonalne urządzenie, które sprawdzi się w barach, restauracjach, sklepach mięsnych czy masarniach. Wydajny silnik o **mocy 1100 W** pozwala sprawnie zmielić aż **420-480 kg mięsa w ciągu godziny**. Wilk charakteryzuje się stosunkowo **cichą pracą** wynoszącą 70 dB. Urządzenie wyposażone zostało w **obroty wsteczne**, pomagające w przypadku utknięcia mięsa. **Gumowe nożyki** zapewniają stabilność. Elementy obudowy, sitka i nóż wykonane zostały ze **stali nierdzewnej**, popychacz z wysokiej jakości tworzywa sztucznego. W komplecie znajdują się dwa sitka o wymiarach oczek **śr. 4,5 i 8 mm** oraz popychacz.

Cechy produktu:

- Mocny silnik 1100 W,
- Wydajność 420-480 kg/h,
- W komplecie 2 sitka 4,5 i 8 mm,
- Obroty wsteczne zapobiegające zatykaniu,
- Łatwe w czyszczeniu demontowalne elementy.

Parametry techniczne:

- Model - **RC-MM480**
- Nr katalogowy - **10011785**
- Stan artykułu - **Nowy**
- Napięcie [V] - **230**
- Moc [W] - **1100**
- Wydajność [kg/h] - **420 - 480**
- Przewód zasilający [m] - **1,5**
- Wymiary wlotu [mm] - **52**
- Poziom hałasu [dB] - **70**
- Materiał obudowy - **Stal nierdzewna**
- Materiał popychacza - **Plastik**
- Liczba sitek / noży [szt.] - **3**
- Średnica otworów w sitkach [mm] - **4,5/8**
- Materiał sitek i noży - **Stal nierdzewna**
- Bieg wsteczny - **1**
- Wymiary (DxSxW) [cm] - **59,9 x 29 x 40,5**
- Waga [kg] - **28,55**
- Wymiary wysyłki (DxSxW) [cm] - **58 x 47 x 37**
- Waga wysyłki [kg] - **30,35**

W zestawie:

- - Wilk do mięsa
- - Siatka o śr. otworów 4,5 i 8 mm
- - Popychacz
- - Instrukcja obsługi