FTI138RPUT

Wilk do mielenia mięsa FTI138RPUT | 600 kg/h

Obróbka mechaniczna > Wilki do mięsa





Opis

- Profesjonalny wilk do mielenia mięsa włoskiej produkcji z systemem Unger
- Obudowa wykonana z wysokiej jakości stali nierdzewnej AISI 304.
- Gardziel oraz elementy tnąco-mielące wraz z tacą załadowczą wykonane ze stali nierdzewnej
- Wysokiej jakość silnik z zabezpieczeniem przed przegrzaniem
- Silnik z przekładnią pracującą w kąpieli olejowej
- Urządzenie wyposażone w dodatkową chłodnicę
- Klasa wodoszczelności IPX 65
- Mikrowyłącznik bezpieczeństwa
- Popychacz z tworzywa ABS
- Silnik z funkcją rewersu
- Gardziel można w prosty sposób zdemontować i umyć w zmywarce
- Zabezpieczenie włącznika wodoodporną gumową osłoną
- W zestawie szarpak, 2 sitka; 6 mm i 10 mm oraz 2 noże
- Urządzenie nie jest przystosowane do pracy ciągłej
- Certyfikat CE

Parametry techniczne

Wymiary zewnętrzne [mm]	**295x545x550**
Moc [kW]	**2,20**
Prędkość obrotowa [ilość/min.]	**140**
Wydajność chwilowa [kg/h]	**600**
Średnica wsadu [mm]	**76**
Średnica wyjścia gardzieli [mm]	**98**
Zasilanie [V]	**400**
Waga [kg]	**50**

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

Producent zastrzega prawo do zmian konstrukcyjnych. Dane wg www.restoquality.pl.