FTI106U

Wilk do mielenia mięsa FTI106U | 1/2 UNGER| 200 kg/h | 400V

Obróbka mechaniczna > Wilki do mięsa



Opis

- Profesjonalny wilk do mielenia mięsa włoskiej produkcji z systemem Unger
- Wysokiej jakość silnik z zabezpieczeniem przed przegrzaniem
- Silnik z przekładnią pracującą w kąpieli olejowej
- Łatwy i szybki demontaż gardzieli
- Mikrowyłącznik bezpieczeństwa
- Popychacz z tworzywa ABS
- Elementy tnąco-mielące wykonane ze stali nierdzewnej
- Zabezpieczenie włącznika wodoodporną, gumową osłoną
- W zestawie: szarpak, sitko 6 mm, nóż oraz ślimak
- Urządzenie nie jest przystosowane do pracy ciągłej
- Certyfikat CE

Parametry techniczne

Wymiary zewnętrzne [mm]	**215x430x440**
Moc [kW]	**1,10**
Prędkość obrotowa [ilość/min.]	**140**
Wydajność chwilowa [kg/h]	**200**
Średnica wsadu [mm]	**52**
Średnica wyjścia gardzieli [mm]	**70**
Zasilanie [V]	**400**
Waga [kg]	**22**

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.