

FTI116UT

Wilk do mielenia mięsa FTI116UT | system UNGER | 300 kg/h | 400V

Obróbka mechaniczna > Wilki do mięsa



Opis

- Profesjonalny wilk do mielenia mięsa włoskiej produkcji z systemem Unger
- Elementy tnąco-mielące wykonane ze stali nierdzewnej
- Wysokiej jakości silnik z zabezpieczeniem przed przegrzaniem
- Silnik z przekładnią pracującą w kąpeli olejowej
- Mikrowyłącznik bezpieczeństwa
- Popychacz z tworzywa ABS
- Gardziel można w prosty sposób zdemonstować i umyć
- Zabezpieczenie włącznika wodoodporną gumową osłoną
- W zestawie ślimak, szarpak, 2 sitka; 6 mm i 10 mm, 2 noże
- Urządzenie nie jest przystosowane do pracy ciągłej
- Certyfikat CE

Parametry techniczne

Wymiary zewnętrzne [mm]	215x440x440
Moc [kW]	1,10
Prędkość obrotowa [ilość/min.]	140
Wydajność chwilowa [kg/h]	300
Średnica wsadu [mm]	52
Średnica wyjścia gardzieli [mm]	82
Zasilanie [V]	400
Waga [kg]	24

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.



Wypożyczenie
pizzerii



Wypożyczenie
piekarni



Piecy
konwekcyjno
parowe



Obróbka
termiczna



Obróbka
mechaniczna



Chłodnictwo



Wypożyczenie
kawiarni



Wypożyczenie
lodziarni



Technologia
zmywania i higiena