



Wilk z chłodzoną gardziela CAS MB-R32 (Unger-5)

CENA:
16300.00 zł netto

OPIS

Wilk CAS MBR32U5 jest przeznaczony dla średnich i dużych sklepów, hipermarketów oraz gastronomii i cateringu.

Wilki z chłodzoną gardzielą znakomicie sprawdzą się w sklepach spożywczych w których mięso jest mielone na życzenie klienta gdyż mięso z poprzedniego mielenia, które pozostaje w gardzieli jest przechowywane w warunkach chłodniczych (2-4 st. C).

W gastronomii wilk sprawdzi się wszędzie tam gdzie jakość zmielonego produktu ma duże znaczenie. Podczas mielenia każdy wilk nagrzewa się i długotrwałe mielenie powoduje podgrzanie mięsa w gardzieli. Wilki z chłodzonymi gardzielami eliminują te problemy.

Zastosowanie 5 częściowego Ungera (szarpaka) pozwala na osiągnięcie jeszcze lepszych efektów mielenia za pierwszym razem.

- Chłodzona gardziel gwarantuje najwyższą jakość zmielonego produktu przy ciągłej pracy oraz umożliwia przechowywanie niezmielonego mięsa w gardzieli.
- System gardzieli zaprojektowany, aby w prosty sposób wymontować jednostkę mielącą. Ułatwia i przyspiesza czyszczenie urządzenia.
- Bardzo dobrze zaprojektowany system przekładni daje możliwość ciągłej pracy bez przegrzewania się silnika.
- System mielenia Enterprise (sitko, nożyk), Unger-3 (sitko, nożyk, szarpak), Unger-5 (sitko, nożyk, sitko, nożyk, szarpak)

CECHY

Model	Wilk z chłodzoną gardzielą CAS MB-R32 (Unger-5)
Kod ID	05728
Symbol	MBR32U5
Gardziel	32
Masa produktu [kg]	50
Moc silnika [W]	2200 (400V)
System mielenia	Unger 5-części

Wydajność [kg/h]	430
Wymiary urządzenia [mm]	290 x 480 x 610