

## WILK DRC C10 \*\*\* schładzający \*\*\*

Nowoczesny wygląd, najnowsze rozwiązania techniczne, wysokiej jakości stal nierdzewna, zwiększona wydajność chłodzenia. Staranne wykończenie, niezawodność, wyjątkowo cichy i mocny reduktor w kąpielii olejowej (przekładnia ślimakowa DRC) to największe atuty wilka DRC10. Bardzo cicha praca. Rozmrażanie automatyczne. Temperatura regulowana automatycznie +3°C. Proste wyjmowanie do mycia korpusu ślimaka z zestawem tnącym. Maszyna pozwala na zachowanie najwyższej higieny podczas mielenia mięsa.

W wyposażeniu **opcjonalnym** możliwość zastosowania przystawki formującej i porcjującej mielone mięso (od 100 do 200 g).

Doskonałej jakości sitka z nożem nierdzewnym (z wymiennymi ostrzami) SUPINOX.



model	wymiary (mm)	waga (kg)	opakowanie (mm)	wydajność (kg/h)	moc silnika	napięcie	system cięcia	wyposażenie nierdz. Supinox
DRC C10	396 x 330 x 504	52	655 x 460 x 705	300	1,1 kW	3-fazowy 400 V	Unger H82	szarpak + nóż z wymiennymi ostrzami + sito 3,5