

WILK DRC 22L

Najnowsza seria maszyn, opartych na tradycyjnej technologii, w całości ze stali nierdzewnej. Zewnętrzny, łatwo zdejmowany korpus ślimaka z dużym, kwadratowym otworem zasypowym - zapewnia zachowanie higieny, łatwość mycia i demontażu. Wyjątkowo mocny reduktor, pozwala na ciągłą i niezawodną pracę. Mięso nie przegrzewa się podczas mielenia. Misa zasypowa dużej pojemności łatwo zdejmowana do mycia. Sitka i nóż nierdzewny SUPINOX.



model	wymiary (mm)	waga (kg)	opakowanie (mm)	wydajność (kg/h)	moc silnika	napięcie	system cięcia	wyposażenie Supinox
DRC 22L	442 x 315 x 415	28	600 x 400 x 500	170	0,75 kW	230 V	Entreprise Nr 22	nierdzewne: 1 nóż INOX, 1 sito SUPINOX 3,5 mm

GASTROLUX

