

WILK DRC H98

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. Mięso nie przegrzewa się podczas mielenia. Wyjątkowo cichy i mocny reduktor w kąpielii olejowej z biegiem wstecznym (przekładnia ślimakowa DRC). Dostosowany do pracy ciągłej. Misa zasypowa dużej pojemności łatwo zdejmowana do mycia. Sita i nóż nierdzewny z wymiennymi ostrzami SUPINOX.



model	wymiary (mm)	waga (kg)	opakowanie (mm)	wydajność (kg/h)	moc silnika	napięcie	system cięcia	wyposażenie nierdz. Supinox
DRC B98	670 x 425 x 500	55	780 x 670 x 705	700	2,2 kW do pracy ciągłej	3-fazowy 400 V	Podwójny Unger B98	szarpak + nóż z wymiennymi ostrzami + sito 3,5