



WILK maszynka do mięsa WM12 z sitkiem 6 mm do pracy ciągłej Ma-Ga

Producent: Ma-Ga

Nr referencyjny: WM12-6

Cechy produktu

Średnica oczka (mm): 6

- Wilk przeznaczony do pracy ciągłej
- Sitko o grubości oczek 6 mm
- Wydajność do 150 kg/h

WILK maszynka do mięsa WM12 z sitkiem 6 mm do pracy ciągłej Ma-Ga

Maszynka do mięsa przeznaczona do pracy ciągłej na potrzeby dużych sklepów, super marketów, cateringu, gastronomii oraz zakładów zbiorowego żywienia i przetwórstwa mięsnego. Nowoczesna konstrukcja i zastosowanie zdejmowanej gardzieli z zestawem tnącym zapewnia wysoką jakość, niezawodność, wygodną obsługę, łatwość utrzymania w czystości oraz bezpieczeństwo użytkowania. Gardziel, ślimak, nóż oraz sitko urządzenia wykonane zostały ze stali nierdzewnej. Wilk posiada niezawodny napęd w postaci stalowej przekładni zębatej wypełnionej smarem półpłynnym - takie rozwiązanie daje dużą żywotność przekładni oraz redukuje hałas, generowany przez urządzenie. Wilk dostosowany jest do współpracy z modułami kotleciarki firmy Ma-Ga, dzięki czemu można korzystać z niego zarówno do mielenia mięsa, jak i przygotowywania kotletów. Istnieje łatwa możliwość wyboru maszyny z jednym z trzech rodzajów sitek o grubości oczek 4,5, 6 lub 8 mm.