

Wilk modułowy z sitkiem 4,5mm do pracy ciągłej Ma-Ga WM12m-u3

Producent: Ma-Ga

Nr referencyjny: WM12m-u3-4.5

Cechy produktu

Wymiary urządzenia (mm) : 515 × 260 × 480

Moc: 750 W

Średnica sitka (mm): 70

Waga (kg): 26

Wydajność (kg/h): do 150

Zasilanie: 230 V / 50 Hz / 1 faza

Obroty ślimaka na minutę: 150

Poziom hałasu (dB): ≤ 75

Kod producenta: WM12M_U3-5400-45-A

MASZYNY DO MIELENIA MIĘSA

Wilk modułowy Ma-Ga WM12m-u3 z Ungerem fi 4.5 – profesjonalny wilk do pracy ciągłej

Wilk **Ma-Ga WM12m-u3** to profesjonalne urządzenie do **mielenia mięsa surowego w trybie pracy ciągłej**, przeznaczone do sklepów mięsnych, gastronomii oraz zakładów przetwórstwa. Konstrukcja została zaprojektowana z myślą o intensywnej eksploatacji, trwałości oraz łatwym utrzymaniu higieny. Model wykorzystuje **trójelementowy system Unger** (szarpak, sitko, nożyk dwustronny), który zapewnia skuteczne i powtarzalne rozdrabnianie mięsa oraz możliwość dopasowania efektu mielenia do potrzeb użytkownika.

Wydajność

do 150 kg/h

Moc

750 W

Obroty ślimaka

150 obr./min

Średnica sitka

70 mm

Dlaczego warto?

- **Praca ciągła** – przystosowany do intensywnego, codziennego użytkowania.
- **System Unger 3-elementowy** – skuteczne i dokładne mielenie mięsa.
- **Stalowa przekładnia napędowa** – wysoka trwałość i cicha praca.
- **Stal nierdzewna** – odporność na korozję i łatwe utrzymanie higieny.
- **Łatwy demontaż zespołu ślimaka** – szybkie czyszczenie i serwis.
- **Dostępne sitka 4.5 / 6 / 8 mm** – dopasowanie efektu mielenia do zastosowania.

Dla kogo?

- sklepy mięsne i spożywcze,
- restauracje i kuchnie profesjonalne,
- firmy cateringowe,
- zakłady przetwórstwa mięsa.

Dane techniczne

Model

WM12m-u3

Indeks

WM12M_U3-5400-45-A

Wydajność

do 150 kg/h

Zasilanie

230 V / 50 Hz / 1 faza

Moc

750 W

Obroty ślimaka

150 obr./min

Średnica sitka

70 mm

Praca ciągła

Tak

Przełożenie napędu

Przekładnia ślimakowa

Wymiary

515 × 260 × 480 mm

Waga netto

26 kg

Poziom hałasu

≤ 75 dB

Rodzaj

Maszyny

EAN

5905235313770

Zwiększ wydajność pracy i zachowaj pełną powtarzalność mielenia

Postaw na profesjonalny wilk do pracy ciągłej i usprawnij codzienną produkcję w gastronomii lub przetwórstwie.