

KARTA TECHNICZNA WILK z opcją chłodzenia SETNA

SETNA

Podwójne cięcie - system UNGER. Wykonany w całości ze stali nierdzewnej 18-10. Konstrukcja jedno bryłowa, doskonałe wykończenie. Ruchomy pojemnik na mięso. Koła zębate ze stali hartowanej i szlifowanej. Chłodzenie korpusu i zbiornika regulowane jest termostatem elektronicznym z wyświetlaczem cyfrowym na fasadzie. Urządzenie wyposażone jest w sprężarkę jednofazową 220V. Gaz 134a. Sterowanie za pomocą przycisków na obudowie. Możliwość porcjowania mięsa w zależności od potrzeb: 90_110_130_150_170 gram. Zgodne z normami CE.



DANE TECHNICZNE

MODEL	Średnica	Moc	Sitko	Wymiary	Waga	Wydajność
SETNA	82 mm	1,5 CV	Ø 3	552 × 526 × 592mm	30 kg	300 kg/h



Podwójne cięcie (unger)



Doskonałe wykończenie



Płaski bardziej higieniczny panel sterowania



Duży pojemnik

