

Hnací jednotka TFS (542910)



Popis produktu

Namelte plátky masa, nasekejte klobásu, sýr či salát s tímto vysoce výkonným a kvalitním zařízením na plátkování (maximální tloušťka masa 25 mm) speciálním steakovým nožem. Hřídel se otáčí rychlostí 100 otáček za minutu. Doba pracovního cyklu je 15-35 vteřin. Tímto optimálním způsobem zpracování se maso stává šťavnatější a zdravější. Opticky je větší. Hnací jednotka TFS má šířku 200 mm, hloubku 457 mm a výšku 500 mm. Pohon Zpětný chod slouží k bezproblémovému odstraňování případných poruch. Násypkový kryt a hlava se snadno vyměňují. Kompaktní hnací jednotka je vyrobena ve vysoce hygienickém provedení, snadno se čistí a udržuje. Provoz je téměř nehluký (70 db), díky bezhlučnému speciálnímu motoru s výkonem 400 V a příkonem 0,83 kW. Hnací jednotce TFS se automaticky po použití při sejmutí násypkového krytu vypne motor. Nenáročná na místo. Možnost využití v řeznictví, velkých kuchyních, jídelnách, stravování a v dalších potravinářských provozech. Hnací jednotka neobsahuje hlavu ani kryt. K tomuto zařízení je možné zakoupit ještě volitelné příslušenství, řezné nože a desky. Připojení příslušenství – jednostranné Volitelně tenderizeční hlava Volitelně krehčící hlava 4 mm Volitelně naklepávací hlava 2 až 6 mm Volitelně nudlickovací hlava - 3,3 / 5 / 20 / 25 mm Volitelně kryt - úzký otvor 180 × 28 mm Volitelně kryt - široký otvor 190 × 90 mm Volitelně rezacka masa Ø 70 mm

Informace

Katalogové číslo

7111198

Značka

FEUMA Gastromachinen GmbH

Parametry

Napájení:	400 V
Příkon:	830 W
Šířka:	200 mm
Hloubka:	457 mm
Výška:	500 mm
Hmotnost:	25 kg
Doba pracovního cyklu:	15-35 s
Otáčky hřídele:	100 ot/min
Připojení příslušenství:	jednostranné
Volitelně křehčící hlava:	ano
Volitelně kryt - široký otvor:	ano
Volitelně kryt - úzký otvor:	ano

Parametry

Volitelně naklepávací hlava:	ano
Volitelně nudličkovací hlava:	ano
Volitelně řezačka masa:	ne
Volitelně tenderizační hlava:	ano