

KT Fendo F-S19 - rozteč nožů 12 mm



Popis produktu

Krájecí zařízení Fendo F-S19 je určeno pro profesionální a průmyslové použití. Nakrájí čerstvé maso na plátky, kostky a proužky. Příklad je možné použít na krájení jater, rybích filet a některého druhu ovoce a zeleniny. Ze zpracovávaného masa je nutné odstranit přebytečný tuk, tvrdé šlachy a chrupavky. Čepele (pravidelně je nutné kontrolovat ostrost nožů, případně je nabrousit) jsou schopny nakrát maso o hmotnosti max. 1,5 kg na rovnoměrné 12 mm silné plátky. Pohon a údržba Před použitím je nezbytné zkontrolovat správné umístění horních, dolních hřebenů a dotažení otočných šroubů. Maso je automaticky vtaženo do stroje pomocí čepelí (19 čepelí, nakrájí 20 plátků naráz) tak, aby se zabránilo potřebě vkládat jej do zařízení pomocí prstů a následně riziku úrazů. Není tak nutné ruční podávání. Krájecí zařízení je napájeno 400 V a příkonem 1,5 kW. Stroj je svojí jednoduchou konstrukcí z nerez z hygienického hlediska dobře čistitelný. Před každým čištěním vypněte přístroj ze zásuvky. Určeno pro velké kuchyně, velkoobchody, obchody a závodní jídelny. Zařízení je dodáváno s jednou nožovou sestavou s pevně danou roztečí (dle výběru), bez podstavce a vrchního násypného stolku. Max. výkon kapacita 1 – plátkování masa 1 500 kg/h. Max. výkon kapacita 2 – nudličkování masa 500 kg/h. Materiál: nerez

Informace

Katalogové číslo

7300118

Značka

KONETEOLLISUUS OY

Parametry

Napájení:	400 V
Příkon:	1,5 kW
Šířka:	500 mm
Hloubka:	720 mm
Výška:	770 mm
Hmotnost:	90 kg
Kapacita (1):	1500 kg/h
Kapacita (2):	500 kg/h
Rozteč nožů:	12 mm