

Automatický naklepávací lis na maso KT ALP



Popis produktu

Výkonný a naklepávací hydraulický lis na maso KT/ALP je určen pro ztenčení a změkčení všech druhů masa. Připraví plátky na rolády, ptáčky, steaky a další. Jedná se o důkladné a rychlé propracování masa - až 800 plátků/h (zvětšení průměru plátků dle nastavené tloušťky) bez výrazné destrukce. Tato lisovačka umožňuje lisování vykostěného hovězího, vepřového a drůbežího masa. Stroj je rychlý, tudíž se zvyšuje efektivita práce. Spouští se automaticky po zasunutí zásuvky s porcí masa. Plynule nastavitelná tloušťka plátků v rozsahu 1,0 - 30,0mm. Pracovní plocha je plně uzavřena, spouští se automaticky a tak je lis velice bezpečný. Pohon je zajišťován 400 V a příkonem 1,5 kW (pracovní tlak 3000 kg). Celá konstrukce je velice stabilní. Vyrobeno z nerez. Přístroj je určen pro restaurace, jídelny, prodejny masa, supermarkety a masný průmysl. Materiál: nerez Výkon: až 800 plátků/h Tloušťka: nastavitelná 1,0 - 30,0mm.

Informace

Katalogové číslo	5410840
Značka	KONETEOLLISUUS OY

Parametry

Napájení:	400 V
Příkon:	1,5 kW
Šířka:	400 mm
Hloubka:	850 mm
Výška:	800 mm
Hmotnost:	160 kg
Maximální výkon:	800 plátků / hodinu
Nastavitelná tloušťka lisování:	1 - 30 mm
Pohon:	hydraulický
Pracovní tlak:	3000 kg