

Nářezový stroj NS 300 ES



Popis produktu

Potřebujete nakrájet uzeniny a salámy na opravdu tenké plátky? S manuálním nářezovým strojem NS 300 ES to není problém. Požadovanou sílu řezu si můžete libovolně a snadno nastavit od 0 do 14 mm. O řez se postará hladký nerezový nůž o průměru 300 mm s bezpečnostním krytem a prolisy snižující tření krájené suroviny a namáhání stroje. Pohon a údržba Pohon nože zajišťuje kvalitní motor s řemenovým převodem s napájením 230 V a příkonem 160 W. Šikmo uložený vozík vám bez větší námahy usnadní krájení uzenin. Vozík je navíc vybaven bezpečnostním krytem a přítlačkou pro bezpečné

a snadné posouvání a dokrajování uzeniny. Nářezový stroj je vyroben z hliníkové slitiny s odolnou a hygienickou eloxovanou povrchovou úpravou. Jednoduchá konstrukce a lehce demontovatelné díly umožňují snadnou údržbu a každodenní čištění. Zařízení je svojí konstrukcí určeno pro lehčí gastronomické provozy. Součástí stroje je zařízení na broušení nože Řemenový druh pohonu Šikmé uložení rezného stolu

Informace

Katalogové číslo	6210491
Značka	Gastro Tip

Parametry

Napájení:	230 V
Příkon:	160 W
Šířka:	570 mm
Hloubka:	480 mm
Výška:	400 mm
Provedení nože:	hladký, ocelový
Max. obdélníkový řez:	O 185 mm
Nastavení tloušťky řezu:	0-14 mm
Uložení vozíku:	šikmé
Druh pohonu:	řemenový
Hmotnost:	21 kg
Provedení:	eloxovaný Al
Průměr nože:	300 mm
Zařízení na broušení nože:	ano
Zatížení (lehký provoz):	max. do 10 min.