

Nářezový stroj BI 1920 DE - hladký nůž s teflon. úpravou



Popis produktu

Potřebujete nakrájet či naporcovat uzeniny, salámy nebo sýry? S manuálním nářezovým strojem BI 1920 DE od německé firmy Graef to není žádný problém. Požadovanou sílu řezu si můžete libovolně a snadno nastavit od 0 do 15 mm. O řez se postará hladký nůž o průměru 190 mm se speciální CERA3 nepřilnavou keramickou povrchovou úpravou, bezpečnostního krytu a opěrné desky s prolisy. Pohon a provedení Přímý pohon nože zajišťuje kvalitní motor se šnekovým převodem (tichý převod s velkým točivým momentem) s napájením 230 V a příkonem 185 W. Odlehčený hliníkový vozík s polohovatelnou přítlačkou je uložen vodorovně. Bezpečnostní krytu a přítlačka zajistí bezpečné a snadné posouvání a dokrajování surovin. Nářezový stroj je vyroben z hliníkové slitiny s odolnou a hygienickou eloxovanou povrchovou úpravou. Jednoduchá konstrukce umožňuje dobrý přístup, snadnou údržbu a každodenní čištění. Zařízení je svojí konstrukcí určeno pro lehčí gastronomické provozy a domácnosti. Součástí stroje je zařízení na broušení nože, šnekový druh pohonu a vodorovné uložení řezného stolu

Informace

Katalogové číslo	6210193
Značka	GRAEF

Parametry

Provedení:	eloxovaný AI / PE
Napájení:	230 V
Příkon:	185 W
Šířka:	335 mm
Hloubka:	445 mm
Výška:	275 mm
Průměr nože:	190 mm
Dětská pojistka proti zapnutí:	ne
Spínač trvalého provozu:	ano
Přerušovaný provoz:	ne
Provedení nože:	keramický, CERA 3
Max. průměr řezu (D):	200 x 145 mm
Nastavení tloušťky řezu:	0-15 mm
Uložení vozíku:	vodorovné

Parametry

Druh pohonu:	šnekový
Hmotnost:	9,4 kg
Zařízení na broušení nože:	ano
Zatížení (lehký provoz):	max. do 15 min.