

## KT Fendo F-S19 - rozteč nožů 9 mm



### Popis produktu

Krájecí zařízení Fendo F-S19 je určeno pro profesionální a průmyslové použití. Nakrájí čerstvé maso na plátky, kostky a proužky. Přístroj 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 nakrátit maso o hmotnosti max. 1,5 kg na rovnoměrné 9 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 nerezů 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 stolu. Max. výkon kapacita 1 – plátkování masa 1 500 kg/h. Max. výkon kapacita 2 – nudličkování masa 500 kg/h. Materiál: nerez

### Informace

Katalogové číslo

7300117

Značka

KONETEOLLISUUUS 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:

9 mm