

Řezačka masa P-82 U3



Popis produktu

Profesionální stolní řezačka masa P-82 U3 slouží k nařezání a úpravě masa. Tento kvalitní stroj s vícedílným řezným složením UNGER 3 je schopen nařezat 250–300 kg masa za hodinu. Spouští se jednoduše, tlačítkem. O řez se postará oboustranný 4břítý stírací nůž. Plastová plnicí tlačka umožní maso natlačit násypkou s otvorem bezpečně k tubusu šneku a odtud pomocí šneku k řeznému složení. Násypka je opatřena bezpečnostním krytem. Pohon je zajišťován kvalitním 400 V motorem s příkonem 1,5 kW se šnekovou převodovkou pro těžký provoz. Mlýnek i tělo stroje jsou vyrobeny z nerez. Oplývá vysokým hygienickým standardem. Snadno se čistí. Před plánovanou údržbou je vždy nutné stroj vypojit z elektrické sítě. Pro čištění stačí použít hadr namočený v čisticím prostředku. Řezačka masa je určena pro využití v gastronomii a obchodě. Řezné desky ani nože nejsou součástí balení. Šnekový druh pohonu Nerezová násypka Materiál: nerez

Informace

Katalogové číslo	5410125
Značka	Braher

Parametry

Napájení:	400 V
Příkon:	1,5 kW
Velikost složení:	O 82 mm
Výkon dle O desky:	250 - 300 kg/h
A x B:	275 x 325 mm
C x D:	505 x 350 mm
E:	500 mm
F:	100 mm
Hmotnost:	39 kg