

ΚΡΕΑΤΟΜΗΧΑΝΗ Νο 42

ΤΥΠΟΣ: KN42-7G



- Εξ ολοκλήρου ανοξείδωτη κατασκευή με μονοκόμματο καπάκι και ταψί.
- Το κοπτικό σύστημα της κρεατομηχανής αφαιρείται εύκολα για τον καθαρισμό του
- Αθόρυβη λειτουργία μοτέρ μειωτηρα
- Με δυνατότητα τοποθέτησης Προκόπτη (3 πλάκες + 2 μαχαίρια) – ΤΥΠΟΣ : KNP 42 7G
- Με δυνατότητα τοποθέτησης Απονευρωτή (3 πλάκες + 2 μαχαίρια + εξάρτημα απονεύρωσης) – ΤΥΠΟΣ : KNPV 42 7G

ΔΙΑΘΕΤΕΙ

- Προστατευτικό ταψιού στην υποδοχή κρέατος
- Διακόπτη τύπου Button On/Off.
- Διακόπτη έκτακτης ανάγκης για άμεσο σταμάτημα του μηχανισμού της κρεατομηχανής.
- Διακόπτη αναστροφής
- Ρόδες περιστρεφόμενες με φρένο για την εύκολη μεταφορά του μηχανήματος

ΔΙΑΣΤΑΣΕΙΣ – ΤΕΧΝΙΚΕΣ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ

Ισχύς		10HP 400V
Βάρος		200 kg
Διαστάσεις	ΠxΒxΥ	1100 x 730 x 1250 mm
Παραγωγή		700kg/h
Συνοδεύεται	με	1 στουμπιστήρι για την προώθηση του κρέατος
Συνοδεύεται	με	1 πλάκα INOX Νο 42 ,4,5mm & 1 μαχαίρι INOX
Δυνατότητα		τοποθέτησης ειδικού χωνιού για παρασκευή λουκάνικων.
Κατάλληλη	Για	Εργαστήρια επεξεργασίας κρέατος, κρεοπωλεία