

Odkaz na produkt: <https://www.cncworld.cz/masoez-zptn-chod-550-w-nerezov-ocel-420-460-kgh-p-357.html>



Masořez - zpětný chod - 550 W - nerezová ocel - 420-460 kg/h

Cena s DPH	19 990.00 Kč
------------	---------------------

Cena bez DPH	16 520.66 Kč
--------------	---------------------

Dostupnost	K dispozici
------------	--------------------

Odesíláme během:	48 hodin
------------------	-----------------

Katalogové číslo	MM-01
------------------	--------------

Kód výrobce	RCFW 460PRO
-------------	--------------------

Výrobce	Royal Catering
---------	-----------------------

Popis produktu

Masořez - zpětný chod - 550 W - nerezová ocel - 420-460 kg/h



Napětí [V]: **230**
Výkon [W]: **550**
Výkon [kg/h]: **420 - 460**
Přívodní kabel [m]: **1,5**
Nominální otáčky [ot./min]: **1450**
Průměr vstupu [mm]: **75**
Hlučnost [dB]: **85**
Materiál pouzdra: **Nerezová ocel**
Průměr sit [mm]: **82,5**
Otevřené napětí obvodu [V]: **85**
Materiál tlačítka: **Plast**
Počet sit / nožů [ks]: **2**
Průměr otvorů v sítích [mm]: **4,5 / 8**
Materiál sit a nožů: **Nerezová ocel**
Zpětný chod: **Ano**
Rozměry (DxSxV) [cm]: **48 x 33,5 x 42**

Hmotnost [kg]: **38,4**
Rozměry pro přepravu (DxSxV) [cm]: **59 x 52 x 53**
Hmotnost přepravy [kg]: **48,8**

Zakres dodávky:

- Masořez RCFW 460PRO:
- 2 perforované sítka
- Plastový popychovač
- Návod k použití

CO WYRÓZNI NASZĄ MASZYNE DO MIĘSA WILK?

- Přívětivost k uživateli – snadné ovládání díky funkci zpětného chodu
- Síla – 550 W motor spolehlivě zpracovává 420 - 460 kg/h masa
- Rozmanitost – 2 perforovaná síta pro jemné a hrubé zpracování masa
- Bezpečnost – protiskluzové gumové nožky pro pohodlnou práci
- Jednoduchá údržba – snadno čistitelné materiály

Masořez s výkonem 420 - 460 kg/h

S masořezem od značky Royal Catering rychle a snadno zpracujete potraviny. Zařízení rozemeluje impozantní množství masa - 420 - 460 kg/h. To z něj činí ideální nástroj pro komerční využití v masných obchodech a restauracích.

Flexibilní masořez na vegetariánské klobásy nebo jemné maso pro uzeniny

Použijte elektromagnetický spínač na boku, abyste zapnuli maso vlk. Je schopen pracovat nepřetržitě. Přístroj má také funkci zpětného chodu. Díky ní snadno uvolníte uvízlé maso, pokud se stroj zasekne.

S každým otáčením výkonný maso drtič o výkonu 550 W posouvá maso silou přes šnek ke křížovému ostrému noži. Poté hmota prochází jednou ze 2 perforovaných sít. Výsledkem je rovnoměrně rozemletá hmota, kterou můžete zpracovat, jak chcete.

Gastro maso vlk vydává pouze 85 dB hluku. To zajišťuje uzavřená nerezová skříň a gumové nožičky, které pohlcují vibrace. Protiskluzové gumové nožičky pevně drží maso vlka na všech površích. Přístroj ze nerezové oceli se vyznačuje vysokou kvalitou a výjimečnou odolností. Chcete ho důkladně vyčistit? Stačí rychlé a snadné rozebrání! Tak promyšlený výrobek perfektně splňuje vysoké hygienické požadavky v gastronomickém průmyslu.



