

MASZYNY DO PRZETWARZANIA MIĘSA

Kotłeciarka do mięsa - model KM27

Kotłeciarka do mięsa KM27 jest profesjonalnym urządzeniem do nacinania i zmiękczenia mięsa. Znajduje zastosowanie w sklepach, placówkach zbiorowego żywienia, w zakładach gastronomicznych i przetwórstwa żywności oraz w cateringu.

Maszyna została przygotowana z bardzo dużą starannością w zakresie utrzymania czystości i bezpieczeństwa użytkowania. Wysokie położenie otworu wlotowego zabezpiecza przed dotknięciem obracających się noży na wałkach. Zastosowanie polerowanej obudowy o regularnych kształtach sprawia, że urządzenie jest bardzo łatwe w czyszczeniu. Odpowiednia wysokość wylotu umożliwia zastosowanie naczyń gastronomicznych i poprawia komfort użytkowania.

Maszyna spełnia standardy CE w zakresie bezpieczeństwa i higieny.



OPIS

Typoszereg

KM27

WYSZCZEGÓLNIENIA

Wykończenie

Obudowa napędu wykonana ze stali nierdzewnej.
Obudowa modułu kotłeciarki wykonana z aluminium anodowanego.

Zestaw tnący

Nożyki tnące wykonane ze stali nierdzewnej.

Cechy urządzenia

- ⊙ Łatwo demontowalna obudowa modułu wraz z zestawem tnącym,
- ⊙ Łatwość czyszczenia obudowy urządzenia,
- ⊙ Stalowa przekładnia zębata smarowana olejem,

Ograniczenia

Nie używać urządzenia do przetwarzania zmrożonego mięsa, mięsa z kością a także do kruszenia samych kości.

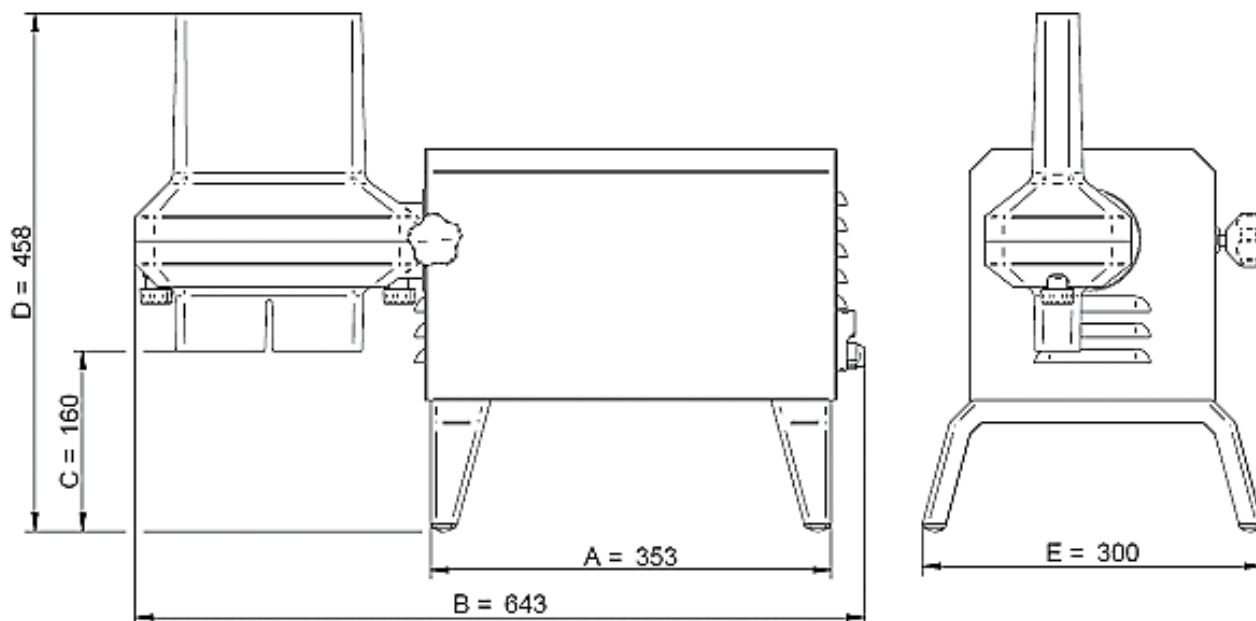
Elementy maszyny stykające się z żywnością myć codziennie, po myciu osuszyć. Zabrania się mycia całej maszyny strumieniem wody.

Pozwolenia

Maszyna spełnia normy:

- ⊙ EN 60204-1:2010 (Bezp. elektryczne)
- ⊙ Dyr. 2006/42/WE

TABLICA WYMIAROWA



WYMIARY

Model KM27			
A	353mm	D	458mm
B	643mm	E	300mm
C	160mm		

DANE TECHNICZNE (specyfikacja)

Model KM27	
Wymiary gabarytowe	643 x 300 x 458(H)mm
Rozstaw nóżek	353 x 300mm
Obroty ślimaka	140obr/min
Stopień ochrony	IP33
Poziom hałasu	≤ 75dB
Zasilanie	230V 50Hz 1 faza
Moc	750W
Waga (ciężar netto)	22kg

SPECYFIKACJE WYSYŁKOWE

Wymiary kartonu				
Model	Długość	Szerokość	Wysokość	Ciężar brutto
KM27	800mm	600mm	460mm	25kg