

# SO 3100 INOX

**Piła do kości i mięsa | 1,87 kW | 400V | 840x966x1900 | SO 3100 INOX**

Obróbka mechaniczna > Piły do kości



## Opis

- Profesjonalna półautomatyczna włoska piła do kości ze stali nierdzewnej
- Elektryczna piła do kości pozwala na krojenie, rozdrabnianie i porcjowanie **świeżych lub mrożonych kości**, mięsa z kością i bez kości oraz ryb
- Idealnie sprawdzi się w rzeźniach, zakładach przetwórstwa mięsnego, zakładach rozbioru, supermarketach, restauracjach, kuchniach gastronomicznych oraz przemysłowej produkcji
- Mocny i **wydajny napęd z asynchronicznymi i wentylowanymi silnikami**, chronionymi przez doskonale uszczelnioną misę olejową
- Piła do kości posiada **hartowane ostrza o średnicy 16 mm**, pozwalające na krojenie zarówno świeżych jak i mrożonych kości
- Urządzenie posiada dwa koła pasowe, górne służące do naciągania brzeszczotu oraz dolne, które pełni rolę napędową
- **System automatycznego naciągania brzeszczotu i zwalniania ostrza za pomocą dźwigni**
- Koła pasowe wykonane są z polerowanego aluminium z możliwością zamówienia kół ze stali nierdzewnej AISI 304 – za dopłatą
- Górne koło pasowe wyposażone jest w hermetyczne łożyska
- Wyjmowany porcjowacz pozwala na **regulację grubości cięcia**
- Piła do kości SO 3100 INOX wyposażona jest w 6 lub 8 biegunowe silniki z osłoną termiczną i hamulcem, zapewniające dużą moc i prędkość przy niewielkiej absorpcji
- Duża powierzchnia robocza 795x830 mm z **podziałką liniową**, ułatwiającą ustawienia grubości porcji
- Zamykany pojemnik na odpady, wióry kostne - z łatwym dostępem do niego z zewnątrz
- Wyjmowane drzwiczki i wymienny skrobak z tworzywa sztucznego
- Drzwi i taca wyposażone są w mikrowyłącznik bezpieczeństwa
- Popychacz do kości i mięsa wykonany ze stali nierdzewnej, chroniący operatora przed skaleczeniem
- Mechanizm szybkiego zwalniania górnego koła pasowego, który ułatwia czyszczenie i wymianę ostrza
- Osłona zabezpieczająca elektroniczny układ sterowania wykonana ze stali nierdzewnej klasy IP 67 z wodoszczelnym kołnierzem z tworzywa sztucznego chroniącym silnik
- Wkładka prowadząca ostrze – prowadnica ostrza piły pozwala na utrzymanie brzeszczotu we właściwej pozycji
- Antypoślizgowe nóżki
- Urządzenie łatwe w konserwacji, może być wyczyszczone natryskiem wodnym
- Opcjonalnie możliwość zamówienia dodatkowego składanego blatu, umożliwiającego zwiększenia miejsca roboczego – za dopłatą
- Wytrzymała i trwała obudowa wykonana z wysokiej jakości stali nierdzewnej AISI 304
- Możliwość zamówienia urządzenia zasilanego na 230V – za dopłatą
- Wszystkie komponenty mające kontakt z żywnością spełniają wszystkie normy HACCP

## Parametry techniczne

|                                |                     |
|--------------------------------|---------------------|
| Wymiary zewnętrzne [mm]        | <b>840x966x1900</b> |
| Wymiary stołu roboczego [mm]   | <b>795x830</b>      |
| Moc [ kW]                      | <b>1,87</b>         |
| Długość brzeszczotu [mm]       | <b>1300</b>         |
| Średnica koła pasowego [mm]    | <b>400</b>          |
| Prędkość brzeszczotu [obr/min] | <b>700</b>          |
| Stopień ochrony [IP]           | <b>55</b>           |
| Zasilanie [V]                  | <b>400V</b>         |
| Waga [ kg]                     | <b>170</b>          |

Warunkiem udzielenia gwarancji na urządzenia siłowe (400V) i urządzenia gazowe z oferty Resto Quality jest wypełniona i podpisana przez technika z uprawnieniami (E1,E3) lista kontrolna pierwszego uruchomienia urządzenia

Producent zastrzega prawo do zmian konstrukcyjnych. Dane wg [www.restoquality.pl](http://www.restoquality.pl).



Wyposażenie  
pizzerii



Wyposażenie  
piekarni



Piecy  
konwekcyjno  
parowe



Obróbka  
termiczna



Obróbka  
mechaniczna



Chłodnictwo



Wyposażenie  
kawiarni



Wyposażenie  
lodziarni



Technologia  
zmywania i higieny