SO 2400 INOX

Piła do kości i mięsa | 1,75 kW | 400V | 715x750x1670 | SO 2400 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 2400 INOX wyposażona jest w 6 lub 8 biegunowe silniki z osłoną termiczną i hamulcem, zapewniające dużą moc i prędkość przy niewielkiej absorbcji
- Duża powierzchnia robocza 575x750 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 w 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]	**715x750x1670**
Wymiary stołu roboczego [mm]	**575x705**
Moc [kW]	**1,75**
Długość brzeszczotu [mm]	**2400**
Średnica koła pasowego [mm]	**300**
Prędkość brzeszczotu [obr/min]	**900**
Stopień ochrony [IP]	**55**
Zasilanie [V]	**400V**
Waga [kg]	**100**

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.