

ΤΥΠΟΣ: KN 42 7G



- Ελληνικής κατασκευής
- Κατασκευασμένη εξ ολοκλήρου από ανοξείδωτο χάλυβα AISI 304 -18/10. (Σώμα ,Βάση , Κοπτικό σύστημα).
- Με προστατευτικό ταψιού στην υποδοχή κρέατος όπως προβλέπεται από τον Νόμο.
- Το κοπτικό σύστημα της κρεατομηχανής αφαιρείται και τοποθετείται εύκολα ,χάρη στη λαβή συγκράτησης του.
- Ισχυρό μοτέρ και μειωτήρας.
- Ρόδες περιστρεφόμενες με φρένο για την εύκολη μεταφορά του .
- Δυνατότητα τοποθέτησης ειδικού χωνιού για την παρασκευή λουκάνικων.
- **Δυνατότητα τοποθέτησης Προκόπτη (3 πλάκες + 2 μαχαίρια) – ΤΥΠΟΣ : KNP 42 7G**
- **Δυνατότητα τοποθέτησης Απονευρωτή (3 πλάκες + 2 μαχαίρια + εξάρτημα απονεύρωσης) – ΤΥΠΟΣ : KNPNV 42 7G.**

ΔΙΑΘΕΤΕΙ

- Διακόπτη έκτακτης ανάγκης (EMERGENCY)για άμεσο σταμάτημα του μηχανισμού της κρεατομηχανής.
- Διακόπτη ON/OFF του μοτέρ της κρεατομηχανής
- Διακόπτη ανάστροφης του μοτέρ της κρεατομηχανής

Συνοδεύεται με :

1 πλάκα INOX Νο 42 4,5mm + 1 μαχαίρι INOX Νο 42
1 ανοξείδωτος Στούμπος για την προώθηση του κρέατος.

Κατάλληλη για Κρεοπωλεία και Εργαστήρια επεξεργασίας κρέατος

ΤΕΧΝΙΚΕΣ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ

Ισχύς		10 HP 400V
Βάρος		200 kg
Διαστάσεις	ΠxΒxΥ	1100 x 730 x 1250 mm
Παραγωγή		700 kg/h

Το μηχάνημα συμμορφώνεται πλήρως με τους κανονισμούς ασφαλείας της Ε.Ε. (CE) . 2 ΧΡΟΝΙΑ ΕΓΓΥΗΣΗ