



**ΜΕ ΔΥΝΑΤΟΤΗΤΑ
ΗΛΕΚΤΡΟΣΤΑΤΙΚΗΣ ΒΑΦΗΣ**



- Ελληνικής κατασκευής
- Κατασκευασμένη εξ ολοκλήρου από ανοξείδωτο χάλυβα AISI 304 -18/10. (Σώμα ,Βάση ,Πόδια, Κοπτικό σύστημα).
- Με μονοκόμματο καπάκι και ταψί.
- Με Ψυκτικό κύκλωμα για τέλεια ψύξη στο ταψί και στην μπούκα διατηρώντας το κρέας σε άριστη κατάσταση. Θερμοκρασία λειτουργίας ψύξης : 0 (°C) – 4 (°C).
- Με προστατευτικό ταψιού στην υποδοχή κρέατος όπως προβλέπεται από τον Νόμο.
- Με προστατευτικό καπάκι ταψιού από διάφανο πολυκαρβονικό.
- Το κοπτικό σύστημα της κρεατομηχανής αφαιρείται και τοποθετείται εύκολα ,χάρη στη λαβή συγκράτησης του.
- Αθόρυβη λειτουργία μοτέρ μειωτήρα.
- Δυνατότητα τοποθέτησης ειδικού χωνιού για την παρασκευή λουκάνικων.
- **Δυνατότητα τοποθέτησης Προκόπτη (3 πλάκες + 2 μαχαίρια) – ΤΥΠΟΣ : KRP 32 4GN**
- **Δυνατότητα τοποθέτησης Απονευρωτή (3 πλάκες + 2 μαχαίρια + εξάρτημα απονεύρωσης) – ΤΥΠΟΣ : KRPNV 32 4GN.**

ΔΙΑΘΕΤΕΙ

Πάνελ χειρισμού λειτουργίας με :

- Γενικό διακόπτη
- Όργανο ένδειξης θερμοκρασίας με δυνατότητα ρύθμισης.
- 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 32 4,5mm + 1 μαχαίρι INOX Νο 32

1 προστατευτικό ανοξείδωτο καπάκι μπούκας

1 Πλαστικός Στούμπος για την προώθηση του κρέατος.

Κατάλληλη για Super Markets ,Κρεοπωλεία, Εστιατόρια, Ξενοδοχεία, Catering, Πλοία.

ΤΕΧΝΙΚΕΣ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ

Ισχύς		4 HP 400V
Βάρος		78 kg
Διαστάσεις	ΠxΒxΥ	345 x 550 x 555 mm
Παραγωγή		450 kg/h
Συμπιεστής	1/5	R134a – 73gram.

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