מסור רצפתי לבשר · ONEPOINT

מק"ט 13994

מסור בשר תעשייתי מנירוסטה מבית OnePoint

1100W	630×515×1040	55 ק"ג	22.6×15.1 ס"מ
הספק	מידות · מ"מ	משקל	חלון חיתוך

מפרט מלא



ביצועים	
הספק	1100W
מבנה וציוד	
אורך להב	1,830 מ"מ (2 להבים כלולים)
חלון חיתוך	22.6×15.1 ס"מ
קוטר גלגל	210 מ"מ (נירוסטה)
שטח עבודה	59.5×45.5 ס"מ (גובה 35.3 ס"מ)
בטיחות	כפתור חירום
מידות ומשקל	
רוחב	630 מ"מ
עומק	515 מ"מ
גובה	1040 מ"מ
משקל	55 ק"ג

תיאור המוצר

מסור בשר תעשייתי מבית OnePoint — להב סרט 1,830 מ"מ על גלגלי נירוסטה, לחיתוך בשר, עצמות, דגים ומוצרים קפואים, עם שני להבים כלולים באספקה. מיועד לקצביות, למסעדות ולמפעלי מזון בעבודה יומיומית.

- חלון החיתוך, 22.6×15.1 ס"מ, מכסה את רוב הנתחים של עבודת קצבייה שוטפת, ושולחן העבודה הרחב — 59.5×45.5 ס"מ — תומך במוצר לאורך כל החיתוך
- מנוע 1.1 קילוואט מריץ את להב הסרט על גלגלים בקוטר 210 מ"מ העשויים נירוסטה — פעולה חלקה עם שחיקה מינימלית של הסרט
- גוף נירוסטה 201 מלא, מגש איסוף שאריות ששומר על עמדה נקייה, כפתור חירום לעצירה מיידית — ולהב חלופי שני שמגיע בקופסה
- גוף המסור ושולחן העבודה עשויים נירוסטה שעומדת בשטיפות יומיות ובסביבת בשר רטובה, והמבנה הכבד מחזיק את המסור דומם גם בחיתוך נתחים כבדים

הנקודה שלכם לציוד מטבח מקצועי
+35 שנות ניסיון · יבואן ישיר · מערך שירות והפצה בפריסה ארצית

072-3355407
WWW.CHEFPOINT.CO.IL