מסור רצפתי לבשר · HOTPOINT

דגם **HR300**

מסור תעשייתי רצפתי לבשר מנירוסטה מבית HOTPOINT

1500W	2,400 מ"מ	4–220 מ"מ	75×57 ס"מ
הספק	אורך להב	עובי חיתוך	שטח עבודה

מפרט מלא



ביצועים	
הספק	1500W
מבנה ואחסון	
אורך להב	2,400 מ"מ
עובי חיתוך	4–220 מ"מ
שטח עבודה	75×57 ס"מ

תיאור המוצר

מסור בשר רצפתי מנירוסטה מבית HOTPOINT — להב סרט באורך 2,400 מ"מ ומנוע 1,500 וואט, לחיתוך בשר עם עצם ומוצרים קפואים בעובי של 4 עד 220 מ"מ. מיועד לקצביות, לסופרמרקטים ולמסעדות בשרים.

- להב הסרט הרץ חותך את מה שאף פורסת לא תיגע בו: עצמות, נתחים קפואים וחתכים עבים — מפרוסה של 4 מ"מ ועד נתח בעובי 22 ס"מ, בכוונון רציף
- שולחן העבודה הגדול, 75×57 ס"מ, נותן משטח תמיכה יציב גם לרבעי בקר, ובית הנירוסטה HEAVY DUTY עומד בסביבת העבודה הקשה של קצבייה
- 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