

Пила для резки мяса SIRMAN
SO-1650 F3 220B



(Цена со склада в г.Москва)

146 368 руб.

Мы осуществляем доставку по всей России



Принимаем оплату картами без комиссии

ОПИСАНИЕ

Пила для мяса Sirman SO 1650 F3 предназначена для разделки мяса, птицы и рыбы на куски нужного размера на предприятиях общественного питания и торговли. Модель оснащена асинхронным двигателем с вентиляцией на 4 полюса и герметичным маслоотражателем. В комплект поставки входят стол, толкающее и порционное устройства из нержавеющей стали марки AISI 304. Особенности: Команды управления с микровыключателем на дверце, блок управления с дублированием и тормоз двигателя. Максимальная простота и точность в горизонтальной и вертикальной регулировке верхнего шкива. Максимальное прилегание резака к шкиву за счет полукруглой формы шкива и идеальной регулировки. Корпус из анодированного алюминия. Закаленные резаки от 16 мм для резки костей, замороженного и свежего мяса. Герметичные подшипники на верхнем шкиве. Легко разбирается для чистки. Дополнительные характеристики: Шкив: 210 мм

ОСНОВНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Код товара	32834
Производитель	SIRMAN (Сирман)
Страна производитель	Италия
Габариты, мм (ДхШхВ)	530x600x915
Гарантия, мес	12
Напряжение, в	220
Энергопотребление, кВт	2
Способ установки	Настольная
Длина полотна, мм	1650
Максимальная высота пропила, мм	249
Максимальная толщина пропила, мм	200
Количество скоростей	1
Размер рабочей поверхности, мм	445x485
Материал корпуса	Анодированный алюминий
Вес нетто, кг	39
Вес в упаковке, кг	51
Габариты в упаковке, мм (ШхДхВ)	570x720x1200
Упаковка	гофрокороб на поддоне
Статус в Москве	под заказ
Стоимость доставки по Москве	700