

Automatický naklepávací lis na maso KT ALP



Popis produktu

Výkonný a naklepávací hydraulický lis na maso KT/ALP je určen pro ztenčení a změkčení všech druhů masa. Připraví plátky na rolády, ptáčky, steaky a další. Jedná se o důkladné a rychlé propracování masa - až 800 plátků/h (zvětšení průměru plátků dle nastavené tloušťky) bez výrazné destrukce. Tato lisovačka umožňuje lisování vykostěného hovězího, vepřového a drůbežího masa. Stroj je rychlý, tudíž se zvyšuje efektivita práce. Spouští se automaticky po zasunutí zásuvky s porcí masa. Plynule nastavitelná tloušťka plátků v rozsahu 1,0 - 30,0mm. Pracovní plocha je plně uzavřena, spouští se automaticky a tak je lis velice bezpečný. Pohon je zajišťován 400 V a příkonem 1,5 kW (pracovní tlak 3000 kg). Celá konstrukce je velice stabilní. Vyrobeno z nerez. Přístroj je určen pro restaurace, jídelny, prodejny masa, supermarkety a masný průmysl.

Materiál: nerez Výkon: až 800 plátků/h Tloušťka: nastavitelná 1,0 - 30,0mm.

Informace

Katalogové číslo

5410840

Značka

KONETEOLLISUUS OY

Parametry

Napájení:

400 V

Příkon:

1,5 kW

Šířka:

400 mm

Hloubka:

850 mm

Výška:

800 mm

Hmotnost:

160 kg

Maximální výkon:

800 plátků / hodinu

Nastavitelná tloušťka lisování:

1 - 30 mm

Pohon:

hydraulický

Pracovní tlak:

3000 kg