

Link spre produsul: <https://www.cncworld.ro/fierstru-pentru-oase-electric-1650-mm-880-w-p-373.html>



Fierăstrău pentru oase electric - 1650 mm - 880 W

Preț brut	5 499.00 Lei
-----------	---------------------

Preț net	4 544.63 Lei
----------	---------------------

Disponibilitate	în stoc
-----------------	----------------

Termenul expedierii	24 de ore
---------------------	------------------

Număr de catalog	POM-03
------------------	---------------

Codul producătorului	RCBS-1650.1ECO
----------------------	-----------------------

Producător	Royal Catering
------------	-----------------------

Descrierea produsului

Fierăstrău pentru oase - 1650 mm - 880 W



Reglaj grosime tăiere: **Da**
Viteză pânză [m/s]: **15**
Viteză tăiere [m/min]: **15**
Lungime pânză [mm]: **1650**
Lățime tăiere [mm]: **0-180**
Material carcasă: **Aliaj de aluminiu și magneziu**
Material cuțit: **Oțel carbon**
Înălțime maximă de tăiere [mm]: **250**
Diametru role [mm]: **210**
Lungime cablu alimentare [m]: **1,3**
Tensiune [V]: **230**
Putere [W]: **880**
Material suprafață de lucru: **Inox**
Dimensiuni suprafață de lucru [cm]: **44 x 46**
Dimensiuni (LxIxÎ): **48 x 49.5 x 87.5 cm**
Masă: **33.7 kg**
Dimensiuni ambalaj (LxIxÎ): **57 x 55 x 94 cm**

Masă ambalaj: **48.9 kg**

Setul conține:

- Fierăstrău pentru oase - 1 buc.
- Tavă - 1 buc.
- Pânze tăiere - 2 buc. (una în dispozitiv, cealaltă de rezervă)
- Cheie plată
- Cheie hexagonală
- Manual instrucțiuni

PUTERE

Motorul de 880W produce o mișcare rapidă a lamei, asigurând o viteză mare de tăiere de 15 mm/s. Scripetele situat în centrul carcasei antrenează lama până la o viteză de 15 m/s - aparatul poate tăia chiar și oase groase și alimente tari, precum bucăți de ceafă de miel sau de oaie, coaste de vițel sau coaste de vită!

În partea de sus există un buton de reglare a presiunii, cu ajutorul căruia utilizatorul va regla presiunea benzii de tăiere astfel încât să lucreze în siguranță și confortabil

CONFORT ȘI EFICIENȚĂ

Grosimea de tăiere de la 1 la 180mm este atinsă de mașină datorită împingătorului lateral, care poate fi reglat și blocat. În acest fel se formează porțiuni de carne, oase etc.. Pe masa de lucru se află o scară pentru reglarea lățimei. Înălțimea maximă a fragmentului prelucrat este de 250 mm (în funcție de lățimea cărnii), cu alte cuvinte, fierăstrăul pentru oase poate tăia chiar și bucăți mari.

Împingătorul cu mâner asigură o operare confortabilă și sigură. Datorită acestei soluții, mâinile sunt departe de lamă în timpul lucrului. Ușa capacului este închisă în două locuri (la înălțimi diferite) dedesubt și deasupra mesei pentru o mai bună protecție împotriva deschiderii accidentale. Butonul de siguranță STOP, pe lângă cel ON (comutator) și OFF (comutator), este un element suplimentar al modelului RCBS-1650.1ECO. Vă permite să întrerupeți rapid alimentarea cu energie a mașinii.

CONSTRUCȚIE BINE GÂNDITĂ

Oțelul carbon - materialul elementului de tăiere - este ideal pentru contactul direct cu alimentele, oferind o calitate foarte bună a tăierii. A doua pânză din set este o piesă de schimb a ferăstrăului pentru oase. Când prima se uzează, este ușor de înlocuit, economisind timp.

Trei raclete din plastic în interior asigură că praful de oase și resturile de mâncare să colectate de la pânza în mișcare. Acestea sunt poziționate pe două lungimi diferite ale ferăstrăului pentru a colecta cea mai mare parte a resturilor. Tava detașabilă pentru praf de oase și resturi de carne colectează resturi care nu se acumulează ulterior în partea inferioară a dispozitivului. Elementul poate fi îndepărtat rapid și apoi spălat.

Lucrul simplu și eficient este datorat designului bine gândit, care a fost creat în urma muncii inginerilor noștri din Germania. Doar apăsați butonul „ON” și banda de tăiere va începe să se miște. Construcția celor mai importante părți ale mașinii a fost proiectată astfel încât să permită demontarea lor rapidă și ușoară, ceea ce este deosebit de util în timpul curățării. Masa mare de lucru măsoară 440 x 460 mm, deci nu necesită spațiu suplimentar pentru tăierea alimentelor.

DURABILITATE

Carcasa durabilă este confecționată dintr-un aliaj gros de aluminiu și magneziu, care garantează rezistența și aspectul solid și ușor. Ventilația eficientă este asigurată de deschiderile inferioare. Orificiile laterale permit o răcire suplimentară, ceea ce ajută

motorul să funcționeze corect. Stabilitatea dispozitivului este datorată celor patru suporturi groase de cauciuc. Materialul folosit este de asemenea rezistent la vibrații.



