

Link spre produsul: <https://www.cncworld.ro/fierstru-pentru-oase-electric-1650-mm-pentru-carne-ngheat-cu-oase-p-372.html>



Fierăstrău pentru oase - electric - 1650 mm - pentru carne înghețată cu oase

Preț brut	6 319.00 Lei
Preț net	5 222.31 Lei
Disponibilitate	în stoc
Termenul expedierii	24 de ore
Număr de catalog	POM-02
Codul producătorului	RCBS-1650
Producător	Royal Catering

Descrierea produsului

Fierăstrău pentru oase - 1650 mm - pentru carne înghețată cu oase



Reglaj grosime tăiere: **Da**
Viteză pânză [m/s]: **15**
Viteză tăiere [m/min]: **15**
Lungime pânză [mm]: **1650**
Grosime tăiere [mm]: **3-180**
Material carcasă: **Aliaj de aluminiu și magneziu**
Material pânză: **Inox**
Înălțime maximă tăiere [mm]: **245**
Diametru role [mm]: **210**
Lungime cablu de alimentare [m]: **1,55**
Tensiune [V]: **230**
Putere [W]: **750**
Material suprafață de lucru: **Inox**
Dimensiune suprafață de lucru [cm]: **440 x 465**
Dimensiuni (LxIxÎ): **46.5 x 46 x 87cm**
Masă: **37kg**
Dimensiuni ambalaj (LxIxÎ): **57.5 x 56 x 103.5 cm**

Masă ambalaj: **52.5 kg**

Setul conține:

- Fierăstrău pentru oase
- Tavă praf de oase
- Pânză tăiere
- Manual instrucțiuni

PRIN CE SE DISTINGE ACEST FIERĂSTRĂU ELECTRIC PENTRU OASE?

- Performanță ridicată - viteza ferăstrăului 15 m/s
- Siguranța funcționării - împingător cu mâner care ține mâinile departe de pânza de tăiere
- Versatilitate - lățime de tăiere reglabilă de la 3 la 180 mm; capacitatea de a prelucra bucăți de carne cu o înălțime de la 215 până la 245mm
- Ușor de curățat și nepericulos pentru sănătate - oțel inoxidabil de înaltă calitate
- Ergonomie - elemente fixare și tavă pentru colectarea prafului de oase

PUTERE

Motorul de 750 W accelerează lama până la 15 m/s. Datorită acestui lucru, puteți tăia, de ex. femururi groase, coaste sau tibii. Această soluție asigură o muncă rapidă, motiv pentru care mașina Royal Catering este perfectă în măcelării, abatoare și fabrici de procesare - oriunde este nevoie să tăiați rapid o cantitate mare de carne, inclusiv carnea congelată cu os. Pentru a porni mașina este necesar doar să apăsați butonul ON.

ERGONOMIE

Butoanele ON/OFF rezistente la apă asigură o funcționare sigură chiar și cu mâinile ude. Butonul de pornire și oprire este acoperit cu un capac transparent din cauciuc. Butonul OFF funcționează și ca întrerupător de siguranță. După pornirea echipamentului acest buton iese în exterior și utilizatorul îl poate localiza foarte repede dacă este necesar.

PRECIZIE A TĂIERII

Lama înlocuibilă din inox cu lungimea de 1650mm garantează tăierea precisă și rapidă (15m/min) a oaselor, a cărnii cu os, precum și a cărnii proaspete și congelate. După ce le așezați pe masa largă, le împingeți spre pânza fierăstrăului cu un împingător ce are o prindere confortabilă și care, în același timp, protejează mâinile de răni (aflat la o distanță suficientă de pânză).

Ajustarea lățimii de tăiere de la 3 la 180 mm contribuie la măsurarea precisă, de exemplu, a unui fragment de ceafă de miel sau de oaie, a porțiunii precise de coastă de vițel sau a obține chiar și fripturi de vită și porții egale de muschi de porc. Doar puneți împingătorul lateral, blocați bucata de carne și tăiați-o.

DURABILITATE

Inoxul din care sunt confecționate masa și elementul de tăiere este foarte rezistent la deteriorări mecanice. Materialul folosit este recomandat pentru contactul cu alimentele deoarece își păstrează neutralitatea biologică; nu afectează sănătatea. În plus, prezintă o rezistență ridicată la coroziune. Construcția solidă face ca modelul RCBS-1650 să treacă testul în utilizarea intensă. Suprafața netedă este ușor de curățat. Posibilitatea dezamblării majorității elementelor ușurează mult posibilitatea spălării rapide și temeinice.

Masa largă (440 x 465 mm) are o scară vizibilă pentru reglarea grosimii tăieturii. Dimensiunile sale vă permit să așezați confortabil bucăți mari de carne de vită, de exemplu spatele cu omoplat, piciorul etc. Butonul, situat lângă cântar, reglează în siguranță și fără trepte grosimea cărnii sau osului tăiat. Ferăstrăul pentru oase este potrivit pentru prelucrarea bucăților cu o

înălțime de la 215 până la 245 mm.

UTILIZARE UȘOARĂ

Utilizarea intuitivă și simplă a mașinii de tăiat Royal Catering este datorată sistemului de tensionare. Folosind butonul de sus ușor accesibil cu un limitator, utilizatorul poate regla confortabil tensiunea pânzei de ferăstrău cu bandă.

Un plus suplimentar în timpul funcționării sunt cele trei extractoare durabile de făină de oase și resturi. Sunt situate atât în partea superioară, cât și în partea inferioară a dispozitivului. Tava detașabilă pentru praf și resturi depozitează deșeurile care nu se acumulează ulterior în partea inferioară a dispozitivului. Elementul poate fi îndepărtat rapid și apoi spălat.

Ușa capacului este închisă în două locuri (la înălțimi diferite - dedesubt și deasupra mesei) pentru o mai bună protecție împotriva deschiderii accidentale sau neautorizate. Dispozitivul se remarcă prin stabilitate în timpul funcționării datorită picioarelor profilate cu cauciuc care reduc vibrațiile.

PERFORMANȚĂ

Calitatea superioară a echipamentului este asigurată de performanța sa ridicată. În plus, fierăstrăul pentru oase garantează o utilizare sigură și fără efort. Construcția a fost realizată cu mare atenție - piesele turnate au fost lustruite, marginile au fost rotunjite și balamalele care închid capacul au fost fixate cu șase suruburi.



