

КОМЕРЦІЙНА ПРОПОЗИЦІЯ

№ 13 від 09-05-2024

Пила стрічкова для м'яса HLS-1650A Inoxtech

46 941 ₴

(Ціна без врахування доставки)



Характеристика

Виробник	Inoxtech (Італія)
Матеріал корпусу	алюміній
Висота нарізки	200 мм
Ширина нарізки, мм	180 мм

Опис товару

Пила стрічкова для м'яса HLS-1650A Inoxtech призначена для обробки замороженого м'яса або м'яса з кістками, його акуратного нарізування на порції певного розміру. Найчастіше використовуються на підприємствах громадського харчування, у супермаркетах, магазинах, виробничих цехах для оброблення свіжого, охолодженого чи замороженого м'яса та риби. Пила стрічкова для м'яса HLS-1650A Inoxtech виготовлена з анодованого алюмінію – матеріалу, вага якого дорівнює 1/3 ваги такої конструкції зі сталі. Це безперечно перевага, т.к. анодований алюміній має підвищену твердість, термостійкість і повністю виключає можливість появи корозії навіть у солоному або іншому агресивному середовищі. Є також ряд інших істотних переваг: висока продуктивність роботи; можливість регулювання ріжучого полотна для отримання порцій певного розміру та форми; простота у використанні - для роботи на пилці не потрібні особливі навички та спеціальне навчання персоналу; конструкція пили, дозволяє легко розбирати та збирати її для обслуговування та очищення; стійка та нерухома несуча частина обладнання; надійний та довговічний електричний механізм; безпечний для працівника процес подачі продукції безпосередньо до різального полотна. Принцип роботи Пилки стрічкової для м'яса HLS-1650A Inoxtech досить простий, це стаціонарний агрегат, що працює від електроприводу. Для зручної обробки продукції спеціальний притискний механізм, що регулюється по висоті, фіксує підготовлену сировину на робочому столі. Після чого при включенні агрегату різальне полотно починає безперервний інтенсивний рух, що забезпечує процес різання. Пила стрічкова HLS-1650 Inoxtech | Характеристики: Матеріал корпусу – алюміній; Габаритний 465 460 875 мм; Потужність 0,75/220 кВт; Полотно – нерж., сталь – 21×1650 мм; Вага 37,64 кг; Висота нарізки - 200 мм; Ширина нарізки - 180 мм; Виробник - Inoxtech (Італія)..