Profesionální gravitační nářezový stroj - P 275E



Rozměry vnější	440x620x390 mm
Připojení	230V
Vyrobeno	Itálie

Popis variant:

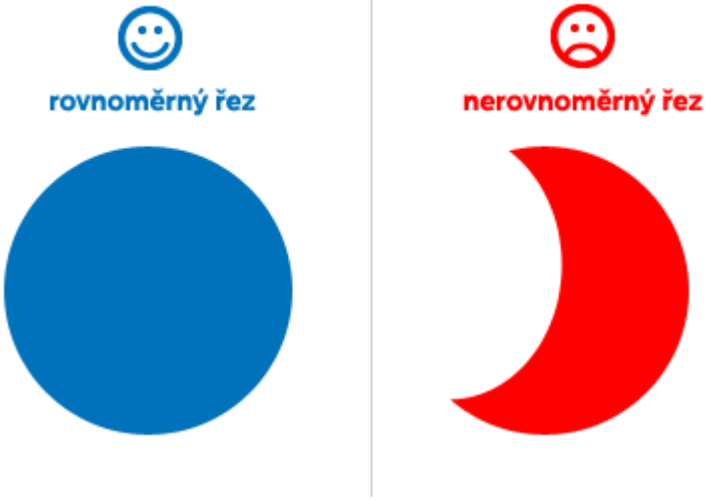
Naše cena bez DPH : 15.400 Kč
Naše cena s DPH : 18.634 Kč
Dostupnost: Na dotaz

Nářezový stroj P275 je vhodný na krájení měkkých i tvrdých salámů, šunek a občasné krájení tvrdého sýra typu Eidam

Naše firma je přímým dovozcem nářezových strojů z Itálie. Od roku 2005 úzce spolupracujeme s již tradičním výrobním závodem, kde si necháváme vyrábět nářezové stroje na míru našim požadavkům co do kvality použitých komponentů a konstrukčních vlastností. Nářezové stroje z naší nabídky se vyznačují kvalitním provedením, přesným řezáním, tichým provozem a funkčním designem.

Nejprodávanější nářezový stroj: díky své velikosti a velmi příznivému poměru ceny a výkonu je stroj P275 E nejprodávanějším nářezovým strojem z našeho sortimentu.

Krájejte kolečka, ne půlměsíčky ...



Kvalitní konstrukce nářezových strojů zaručuje rovnoměrný řez potraviny. Levné nářezové stroje těchto výsledků zpravidla nedosahují díky jednodušší konstrukci a levnějším komponentám. Přitom kvalitní prezentace potravin se přímou úměrou promítá na spokojenosti Vaší i Vašich zákazníků.

GASTROFORM, s.r.o.
Ondrova 9, Brno
63500

Tel: 546 223 099
Tel: 603 821 268
Fax: 546 220 328

Web: www.gastroform.cz
Shop: www.profikuchyne.cz
E-mail: info@gastroform.cz



ZÁRUČNÍ A POZÁRUČNÍ SERVIS NÁŘEZOVÝCH STROJŮ

Pro naše zákazníky zajišťujeme záruční a pozáruční servis nářezových strojů. Opravy a údržbu řešíme v našem servisním středisku v Brně. Pro naše nářezové stroje též dodáváme náhradní teflonové, zubaté a hladké řezné kotouče. Zajišťujeme servis pouze nářezovým strojům z naší nabídky.

KVALITA - TRVANLIVOST - VÝKON

V profesionální gastronomii platí, že stroje musí vydržet nárazové namáhání. Spolehlivé nářezové stroje ocení hotely, restaurace a vůbec všechny potravinářské provozy, kde chtějí svůj čas soustředit na služby zákazníkům a ne řešení problémů se špatně fungujícími stroji.

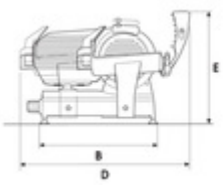
Technické parametry:

- Řezný nůž: 275 mm
- Pro produkty max.: délka 220 mm / výška 210 mm
- Regulace řezu: 0 - 16 mm
- Příkon: 0,185 kW
- Rozměry (z pohledu obsluhy): 440x620x390 mm (ŠxHxV)
- Hmotnost: 16,5 kg
- Napětí: 230 V / 50 Hz

GASTROFORM, s.r.o.
Ondrova 9, Brno
63500

Tel: 546 223 099
Tel: 603 821 268
Fax: 546 220 328

Web: www.gastroform.cz
Shop: www.profikuchyne.cz
E-mail: info@gastroform.cz



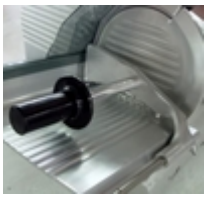
	F 250 E	F 275 E
A mm	290	290
B mm	440	440
C mm	425	440
D mm	620	620
E mm	370	390
kg	15,5	16,5

Pro zvětšení klikněte na obrázek

Konstrukční vlastnosti:

- Non-stop provoz
- Vhodný na větší salámy, stroj není uzpůsoben na krájení sýrů
- Korpus a povrchová úprava: anodizovaná hliníková slitina
- Zabudované brusné zařízení
- Ovládání brusného zařízení ze shora
- Uložení hřídele kotouče v kuličkových ložiskách
- Ochranný mikrospínač
- Robustní držák sání
- Držák přítlaku profi kov 200 mm
- Velký štít sání
- Proti skluzový převod pohonu, segmentový řemínek
- Jednofázový motor

Další fotografie:



GASTROFORM, s.r.o.
Ondrova 9, Brno
63500

Tel: 546 223 099
Tel: 603 821 268
Fax: 546 220 328

Web: www.gastroform.cz
Shop: www.profikuchyne.cz
E-mail: info@gastroform.cz