

ΨΥΧΟΜΕΝΗ ΜΗΧΑΝΗ ΓΙΑ ΚΙΜΑ 22-32 ΜΕ ΨΥΧΟΜΕΝΗ ΜΠΟΥΚΑ ΚΑΙ ΤΑΣΙ

Εξαιρετικά συμπαγής και κατασκευασμένη εξολοκλήρου από ανοξείδωτο χάλυβα AISI 304 χαρακτηρισμένη από έλλειψη ακρών και γωνιών, έχει δημιουργήσει καινούργια στάνταρ στον τομέα των ψυχόμενων μηχανών ικανοποιώντας τις προδιαγραφές της Ευρωπαϊκής Ένωσης. Τα στοιχεία που διακρίνουν αυτό το ιδιαίτερα τεχνολογικό προϊόν με τέτοιο καινοτόμο σχέδιο είναι :

- ανοξείδωτος χώρος εισαγωγής
- προαιρετική πλάκα κοπής (unger) η οποία βελτιώνει την κοπή του κρέατος και παρατείνει τη ζωή των μαχαιριών
- ισχυρός ψυκτικός συμπιεστής 150 Watt
- μια μεγάλη ψυχόμενη χοάνη φόρτωσης
- θερμοκρασία λειτουργίας από -2°C έως 4°C
- απλός και προσβάσιμος πίνακας ελέγχου



MEAT
PROCESSING
MACHINES



Πίνακας ελέγχου

Model	22	32
Ισχύς	Watt 1472 - HP 2	Watt 2208 - HP 3
Παροχή ρεύματος	230-400V/50 Hz	230-400V/50 Hz
Παραγωγή/h	Kg/h 300	Kg/h 500
Διαστάσεις	455x405x850mm	555x440x850mm
Βάρος	48 Kg	60 Kg



Μηχανισμός απελευθέρωσης μπούκας



Προστατευτικό καπάκι ταψιού

ΑΣΗΜΑΚΟΠΟΥΛΟΣ & ΣΙΑ Ε.Ε.