

Link do produktu: <https://galeriagastro.pl/pila-do-kosci-i-miesa-p-4705.html>



Piła do kości i mięsa

Cena brutto	4 428,00 zł
Cena netto	3 600,00 zł
Dostępność	Aktualnie niedostępny
Numer katalogowy	10010169
Kod producenta	4
Kod EAN	4260223027222

Opis produktu

Piła do kości i mięsa

Piła do kości Royal Catering RCBS-1650 to wydajne urządzenie, które w krótkim czasie pozwala pokroić dużą liczbę kości czy surowego i mrożonego mięsa. Nadaje się do zadań profesjonalnych w gastronomii (restauracje), handlu (sklepy mięsne), produkcji (masarnie) itp.

Solidną obudowę wykonano ze **stopu aluminium**, a stolik i brzeszczot z najwyższej jakości **stali szlachetnej**. Dzięki użytym materiałom sprzęt jest wytrzymały, odporny na korozję i prosty w czyszczeniu. Zastosowanie nóżek pozytywnie wpłynęło na stabilność piły.

Ostrą, stalową taśmę tnącą (długość 165 cm) łatwo wymienić. **Regulacja jej naciągu** odbywa się za pomocą górnego pokrętła. Popychacz osłania brzeszczot, dlatego praca z maszyną jest bezpieczna. Ściągacze odpowiadają za usuwanie mączki kostnej wytworzonej w trakcie przecinania kości. Śruba zaciskowa umożliwia **regulację grubości cięcia** (od 3 do 180 mm). Maszyna umożliwia szybkie i precyzyjne cięcie kości z prędkością do 15 mm/s.

Model	RCBS-1650
Nr katalogowy	1169
Stan artykułu	Nowy
Materiał obudowy	Stop aluminiowy
Materiał brzeszczotu i powierzchni roboczej	Stal szlachetna
Zakres grubości cięcia	3 - 180 mm
Maksymalna wysokość cięcia	ok. 21,5 cm
Długość brzeszczotu	165 cm
Prędkość brzeszczotu	15 m / s
Prędkość cięcia	15 mm / s
Moc	750 W
Zasilanie	230 W
Wymiary powierzchni roboczej	43,7 x 46,5 cm
Średnica rolek	21 cm
Wymiary (DxSxW)	46,5 x 46 x 87 cm
Waga	37 kg
Wymiary wysyłki (DxSxW)	57,5 x 56 x 103,5 cm
Waga wysyłki	52,5 kg