

Řezačka masa HL - G 12 SS



gastro

Technická data:

| | |
|-----------------------------|--------------------|
| Napětí | 230 V |
| Příkon | .600 W |
| Velikost složení | prům. 70 mm |
| Rozměry (š x d x v) ... | 250 x 410 x 410 mm |
| Výkon dle prům. desky | 60 - 120 kg/h |
| Počet otáček | 170 ot/min |
| Hmotnost | 30 kg |

V základu stroje:

- deska 4 mm, 6 mm, čtyřbřítý nůž
- plastová plnicí tlačka prům.20 mm



- řezačka masa pro využití v gastronomii a obchodě
- celonerezové provedení a vysoký hygienický standard
- vypínač se zpětným chodem
- tepelná pojistka „ reset „
- robustní šneková převodovka pro těžký provoz
- řezné složení „ ENTERPRISE „



| č.artiklu | název | napětí | Cena bez DPH |
|------------|------------------|--------|--------------|
| 5410210 A1 | Řezačka HL-G12SS | 230V | 11.990,- Kč |

Řezačka masa HL - G 22 S



gastro

Technická data:

| | |
|-----------------------------|--------------------|
| Napětí | 230 V |
| Příkon | 1200 W |
| Velikost složení | prům. 82 mm |
| Rozměry (š x d x v) | 300 x 500 x 500 mm |
| Výkon dle prům. desky | 80 - 200 kg/h |
| Počet otáček | 170 ot/min |
| Hmotnost | 55 kg |

V základu stroje:

- deska 4 mm, 6 mm, čtyřbřítý nůž
- plastová plnicí tlačka prům.20 mm



- řezačka masa pro využití v gastronomii a obchodě
- celonerezové provedení a vysoký hygienický standard
- vypínač se zpětným chodem
- tepelná pojistka „ reset „
- robustní šneková převodovka pro těžký provoz
- řezné složení „ ENTERPRISE „



| č.artiklu | název | napětí | Cena bez DPH |
|------------|-----------------|--------|--------------|
| 5410211 A1 | Řezačka HL-G22S | 230V | 17.990,- Kč |

Řezačky masa P-82



gastro

Technická data:

| | |
|------------------------------|--------------------|
| Napětí | 400 V |
| Příkon | 1,5 kW |
| Průměr řezného složení | 82 mm |
| Rozměry (š x d x v) | 350 x 500 x 505 mm |
| Výkon dle prům. desky | cca 250 kg/h |
| Hmotnost | 38 kg |

Provedení: Celonerezová konstrukce



- řezačka masa pro využití v gastronomii a obchodě
- celonerezové provedení a vysoký hygienický standard
- robustní šneková převodovka pro těžký provoz
- řezné složení „ UNGER 3 „



| č.artiklu | název | napětí | Cena bez DPH |
|-----------|--------------|--------|--------------|
| 5410125 A | Řezačka P-82 | 400V | 43.990,- Kč |

Řezačka masa P-98



gastro

Technická data:

| | |
|------------------------------|--------------------|
| Napětí | 400 V |
| Příkon | 1,5 kW |
| Průměr řezného složení | 98 mm |
| Rozměry (š x d x v) | 350 x 500 x 505 mm |
| Výkon dle prům. desky | cca 400 kg/h |
| Hmotnost | 38 kg |

Provedení: Celonerezová konstrukce



- řezačka masa pro využití v gastronomii a obchodě
- celonerezové provedení a vysoký hygienický standard
- robustní šneková převodovka pro těžký provoz
- řezné složení „ UNGER 3 „



| č.artiklu | název | napětí | Cena bez DPH |
|-----------|--------------|--------|--------------|
| 5410126 A | Řezačka P-98 | 400V | 49.990,- Kč |