

ΚΡΕΑΤΟΜΗΧΑΝΗ ΨΥΧΟΜΕΝΗ Νο 32

ΤΥΠΟΣ: KR32-4GN



**ΜΕ ΔΥΝΑΤΟΤΗΤΑ
ΗΛΕΚΤΡΟΣΤΑΤΙΚΗΣ ΒΑΦΗΣ**



- Εξ ολοκλήρου ανοξείδωτη κατασκευή με μονοκόμματο καπάκι και ταψί
- Με Ψυκτικό κύκλωμα για τέλεια ψύξη στο ταψί και στην μπούκα διατηρώντας το κρέας σε άριστη κατάσταση
- Το κοπτικό σύστημα της κρεατομηχανής αφαιρείται εύκολα για τον καθαρισμό του
- Αθόρυβη λειτουργία μοτέρ μειωτήρα αλλά και του ψυκτικού μηχανήματος

ΔΙΑΘΕΤΕΙ

- Προστατευτικό ταψιού στην υποδοχή κρέατος

Πάνελ χειρισμού λειτουργίας αφής με:

- Όργανο ένδειξης θερμοκρασίας με δυνατότητα ρύθμισης
- Γενικό Διακόπτη
- Διακόπτη έκτακτης ανάγκης για άμεσο σταμάτημα του μηχανισμού της κρεατομηχανής
- Διακόπτη On/Off της κρεατομηχανής
- Διακόπτη αναστροφής της κρεατομηχανής
- Με δυνατότητα τοποθέτησης Προκόπτη (3 πλάκες + 2 μαχαίρια) – ΤΥΠΟΣ : KRP 32 4GN
- Με δυνατότητα τοποθέτησης Απενευρωτή (3 πλάκες + 2 μαχαίρια + εξάρτημα απενεύρωσης) – ΤΥΠΟΣ : KRPNV 32 4GN
- Θερμοκρασία λειτουργίας ψύξης : 0 (°C) – 4 (°C)

ΔΙΑΣΤΑΣΕΙΣ – ΤΕΧΝΙΚΕΣ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ

| | | |
|--------------------|-------|---|
| Ισχύς | | 4 HP 400V |
| Βάρος | | 78 kg |
| Διαστάσεις | ΠxΒxΥ | 345 x 550 x 555 mm |
| Παραγωγή | | 450kg/h |
| Συνοδεύεται | με | 1 στουμπιστήρι για την προώθηση του κρέατος |
| Συνοδεύεται | με | 1 πλάκα INOX Νο 32 4,5mm + 1 μαχαίρι INOX |
| Συνοδεύεται | με | 1 καπάκι INOX μπούκας |
| Κατάλληλη | Για | Super Markets, Κρεοπωλεία, Εστιατόρια |