

Link do produktu: <https://marketeuro.pl/profesjonalna-pila-masarska-do-kosci-miesa-880w-230v-royal-catering-rcbs-16501eco-p-46575.html>



Profesjonalna piła masarska do kości mięsa 880W 230V Royal Catering RCBS-1650.1ECO

Cena	3 788,11 zł
Dostępność	Dostępny
Czas wysyłki	Do 48 godzin
Numer katalogowy	1007583
Kod producenta	1007583
Kod EAN	4250928642073

Opis produktu

Profesjonalna piła masarska do kości mięsa 880W 230V Royal Catering RCBS-1650.1ECO

Piła masarska Royal Catering to doskonałe narzędzie do efektywnego krojenia mięsa, ryb i innych produktów spożywczych. Dzięki mocy 880 W, urządzenie osiąga prędkość taśmy tnącej wynoszącą 15 m/s, co zapewnia szybkie i precyzyjne cięcia. Obsługuje grubości cięcia od 1 do 180 mm oraz maksymalną wysokość 250 mm, co czyni ją wszechstronnym rozwiązaniem. Użytkowanie zapewnia bezpieczeństwo dzięki popychaczowi z uchwytem oraz przyciskowi STOP, który odłącza zasilanie. Piła jest również łatwa w czyszczeniu, co ułatwia codzienną konserwację.

Cechy produktu:

- Moc: 880 W
- Prędkość taśmy tnącej: 15 m/s
- Zakres grubości cięcia: 1 - 180 mm
- Maksymalna wysokość cięcia: 250 mm
- Wymiary stołu roboczego: 440 x 460 mm
- Dodatkowe ostrze w zestawie

Parametry techniczne:

- Model: RCBS-1650.1ECO
- Nr katalogowy: 10010742
- Materiał obudowy: Stop aluminium i magnezu
- Materiał stołu: Stal szlachetna
- Materiał brzeszczotu: Stal węglowa
- Napięcie wejściowe: 230 V / 50 Hz
- Prędkość cięcia: 15 mm/s
- Liczba brzeszczotów: 2
- Długość brzeszczotu: 1650 mm
- Średnica wielokrążka: 210 mm
- Poziom hałasu: 76,3 dB
- Długość przewodu zasilającego: 1,3 m
- Wymiary (DxSxW): 48 x 49,5 x 87,5 cm
- Waga: 33,7 kg
- Wymiary wysyłki (DxSxW): 57 x 55 x 94 cm

-
- Waga wysyłki: 48,9 kg

Co zawiera zestaw:

- Piła do kości - 1 szt.
- Taca - 1 szt.
- Taśma tnąca - 2 szt. (jedna w urządzeniu, druga zapasowa)
- Klucz imbusowy
- Klucz płaski
- Instrukcja obsługi