

Link do produktu: <https://hrcblades.com/elektryczny-noz-do-kebaba-tandir120-p-39.html>

Elektryczny nóż do kebaba TANDIR120



Cena	2 690,00 zł
Cena poprzednia	2 790,00 zł
Dostępność	Na zamówienie

Opis produktu

Elektryczny nóż do kebaba TANDIR120

- Bezawaryjny, elektryczny nóż zaprojektowany z myślą o krojeniu mięsa na kebab to kluczowy element każdego lokalu, baru i restauracji, w których przygotowuje się tego typu potrawy. Nóż dedykowany jest punktom gastronomicznym o dziennym przerobie **do 150 kg**, jednak o prawdziwych możliwościach jego wykorzystania decyduje wielkość i rodzaj używanego ostrza tnącego. Urządzenie ma **2 wymienne ostrza** (gładkie i ząbkowane) o średnicy 12 cm, które doskonale radzą sobie z każdego rodzaju mięsem, w tym z: drobiem, wołowiną, baraniną oraz wieprzowiną.

Dane techniczne:

- Średnica tarczy tnącej/ ostrza noża 120 mm
- Możliwość ustawienia głębokości nacięcia od 0 do 10 mm
- Wydajność dzienna do 150kg
- Zasilanie(transformator): 230V/50Hz
- Zasilanie głowicy roboczej: 15-30 V DC
- Maksymalny pobór prądu: 6A
- Bezpiecznik urządzenia: 6,3A
- Wymagane zabezpieczenie przeciążeniowe sieci: 16A
- Waga zestawu/ opakowania: 4,3kg
- Dyrektywy: 73/23/EEC, 89/336/EEC, 92/31/EEC, 93/68/EEC, 98/37/EC
- Normy: EN 12267: 1996, EN 55014-1: 2003, EN 60335-2-14: 2003

W zestawie znajdziesz:

- nóż TANDIR 120
- zasilacz 15V (transformator)
- nóż tarczowy (gładki)
- nóż tarczowy (ząbkowany)
- ośłka
- zamienna śruba noża
- zamienny suwak
- bezpieczniki 6,2 A
- szczegółowa instrukcja obsługi