STONI BANSEK – DRYAGER DX0180

Visoko kvalitetna mašina za sečenje smrznutog i svežeg mesa, ribe, kostiju. Specijalno je namenjena i prilagođena upotrebi kod sečenja manjih komada mesa (visina sečenja je 210 mm) za kuhinje u restoranima, hotelima, ketering i druge ugostiteljske objekte.

Tehničke karakteristike - BANSEK DX0180	
Proizvođač	Landig + Lava GmbH & Co. KG.
Zemlja porekla	Nemačka
Dimenzije mašine (Š x D x V)	500 x 400 x 980 mm
Dimenzije radnog stola (Š x D x V)	380 x 380 mm
Težina mašine	38 kg
Visina prostora za sečenje	210 mm
Širina prostora za sečenje	175 mm
Dužina sečiva	1.830 mm
Snaga motora	750W
Napon	220 – 240V / 1 Ph

PREDNOSTI

- Nemačka izrada i kvalitet
- Svi delovi koji dolaze u kontakt sa mesom su od prohroma
- Poseduje bezbednosne mehanizme (električni i mehanički) za zaštitu od povrede operatera
- Namenjen za primenu u industriji mesa
- Sistem za samozatezanje noža
- Jednostavno održavanje – zamena i čišćenje noža

PakSistemi
moć pakovanja

Generalni uvoznik i zastupnik
"Landig + Lava GmbH & Co. KG." za Srbiju

GARANCIJA: 24 meseca

Somborska 5, Novi Sad 21000
tel: +381216614469
email: office@paksistemi.com
web: www.paksistemi.com

EST. 2014
DRY AGER
SUPERIOR BEEF