



Piła do mięsa, ryb i drobiu INOXXI BS 155T Uniscale

Producent: Uniscale

Nr referencyjny: INOXXI BS 155T

Cechy produktu

Długość (mm): 435

Szerokość (mm): 435

Wysokość (mm): 845

Waga (kg): 33

Obszar krojenia (mm): 390 x 435

- Piła do cięcia mięsa, ryb i drobiu
- Wymiary cięcia: 182 x 215 mm
- Wielkość stołu roboczego: 390 x 435mm

Piła do mięsa, ryb i drobiu Inoxxi BS 155T

Profesjonalne piły Inoxxi przeznaczone do cięcia zamrożonego lub surowego mięsa z kośćmi, ryb i drobiu. Są niezwykle łatwe w obsłudze i czyszczeniu. Przeznaczone do użytku w sklepach i mniejszych zakładach przemysłowych. Dzięki zaawansowanym systemom zapewniają wysoki standard bezpieczeństwa. Części elektryczne zabezpieczone są przed ingerencją wody. Zainstalowano również zabezpieczenie przed uruchomieniem piły przy zdjętej osłonie noża. Korpusy wykonane zostały z anodowanego aluminium, w środku zaś pokryte są specjalną powłoką, do której nie przywierają zanieczyszczenia. Dzięki temu są odporne na kwas i soki z mięsa. Stół roboczy i prowadnica wykonane są ze stali nierdzewnej.