



Piła do mięsa, ryb i drobiu INOXXI BS 182T Uniscale

Producent: Uniscale

Nr referencyjny: INOXXI BS 182T

Cechy produktu

Długość (mm): 435

Szerokość (mm): 435

Wysokość (mm): 1015

Waga (kg): 36

Obszar krojenia (mm): 300 x 435

- Piła do cięcia mięsa, ryb i drobiu
- Wymiary cięcia: 189 x 300 mm
- Wielkość stołu roboczego: 300 x 435mm

Piła do mięsa, ryb i drobiu Inoxxi BS 182T

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.