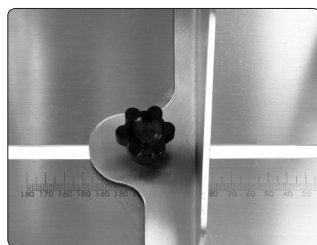


Piła do kości

Przeznaczona do krojenia kości, mięsa z kością, mięsa bez kości, mięsa mrożonego, ryb. Szczególnie przydatna w zakładach przetwórstwa mięsnego oraz w gastronomii.

- anodyzowana obudowa wykonana ze stopu aluminium
- ostrze ze stali nierdzewnej z regulacją naciągu
- stół ze stali nierdzewnej
- długość ostrza: 1650 mm
- szybkość cięcia: 1400 obr./min
- regulowana grubość cięcia: 3-180 mm
- max. wysokość cięcia: 245 mm
- półautomatyczne ostrzenie
- wyłącznik bezpieczeństwa
- mikrowyłącznik otwarcia obudowy
- zasilanie: 230 V~ 50 Hz



750W	1650 mm BLADE / OSTRZE	MAX 245 mm CUTTING HIGH WYSOKOŚĆ CIĘCIA
1400 min⁻¹ CUTTING SPEED SZYBKOŚĆ CIĘCIA	3-180 mm SLICES / PŁASTRY	ANODIZED Al-Mg ANODYZOWANY
SS STAINLESS STEEL STAL NIERDZEWNA		



YATO 	(W)	(mm)	STÓŁ (mm)	(kg)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-03392	750	870 x 450 x 465	440 x 465	39	2 799,-	3 442.77