

Krajalnica pionowa Essentia, BERKEL BEM350 BKBLEMB90100000000



Krótki opis produktu:

Kody produktu

Reference: BKBLEMB90100000000

EAN13: -

UPC: -

Cena produktu:

**12 924,72 zł z
podatkiem**

Opis produktu:

Linia Esencja jest dziełem projektowania profesjonalnych krajalnic elektrycznych Berkel została starannie wyekstrahowana w tej linii produktów. Będąc bramą do wejścia w profesjonalny świat Berkel, linia Essentia została zaprojektowana głównie dla sektora detalicznego i HoReCa, choć może stanowić dobre rozwiązanie również dla potrzeb supermarketów. Wysoka krojenia, najwyższe standardy bezpieczeństwa i łatwość czyszczenia to DNA Berkel obecne w każdym urządzeniu, również w krajalnicach Essentia, zapewniające łatwość użytkowania i szybkie operacje krojenia przy jednoczesnym obniżeniu kosztów operacyjnych. Elegancki design Berkel, wykonany z gładkich, zaokrąglonych linii, bez ostrych krawędzi i z wysokowydajnych materiałów, jest podkreślony w tej linii krajalnic dzięki wszystkim czerwonym detalom z technopolimeru i minimalistycznej formie. Essentia jest dostępna we wszystkich konfiguracjach technicznych (Grawitacyjna, Pionowa Salumeria, Pionowa Macelleria i Delikatesy) z różnymi średnicami ostrzy od 300mm do 370mm. Ostrze ze stali C45 zapewniające doskonałe cięcie i długotrwałe utrzymanie ostrości Zwiększona grubość płyty podstawy i nóżki ze stali nierdzewnej z antypoślizgowymi gumowymi wkładkami dla pełnej stabilności podczas krojenia Płyta podająca nachylona pod kątem 38° ułatwiająca przesuwanie materiału i opadanie plastra (w modelach grawitacyjnych) Silnik IP34 i wodoszczelna skrzynka elektryczna zapewniające pełną ochronę przed cieczami podczas czyszczenia Napęd pasowy dla maksymalnej elastyczności w przypadku przypadkowego oporu podczas krojenia Panel sterowania IP65 ze stali nierdzewnej i uszczelki z silikonu dopuszczonego do kontaktu z żywnością na każdej odsłoniętej części Bardzo cienka warstwa

pozostałego produktu minimalizująca straty materiału Pokrętko otwierania płyty regulacyjnej z 14 pozycjami milimetrowymi dla dokładnej regulacji Płyta regulacyjna z ukośnym otwarciem 15° ułatwiającym wyjście produktu podczas krojenia (w modelach grawitacyjnych) Łatwo demontowalny deflektor stalowy Wyjmowana ostrzałka z systemem działającym w dwóch oddzielnych ruchach zwiększającym precyzję ostrzenia Ostrze 370mm zamontowane na płycie podstawy wersji 350mm dla zminimalizowania wymiarów całkowitych Czyszczenie i higiena Płyta podstawy ze stopu aluminium wykonana z jednej formy eliminująca szczeliny Tacka na płyny zintegrowana w odlewie lub wewnątrz płyty podającej dla idealnej higieny i czyszczenia Nachylony odpływ płyty regulacyjnej do odprowadzania płynów (w modelach grawitacyjnych) Demontowalna płyta podająca ze stali nierdzewnej lub czerwonego technopolimeru i dociskacz produktu ze stalowymi kolcami dla idealnej higieny i przyspieszenia operacji czyszczenia Szeroka przestrzeń między ostrzem a silnikiem ułatwiająca i przyspieszająca operacje czyszczenia System podnoszenia płyty podającej ułatwiający operacje czyszczenia (w modelach pionowych) Bezpieczeństwo Całkowite zamknięcie płyty regulacyjnej dla maksymalnego bezpieczeństwa podczas czyszczenia oraz blokada CE zapobiegająca jej otwarciu, gdy płyta jest niewłaściwie ustawiona Wspomagany system otwierania dociskacza produktu (w modelach pionowych) zapobiegający przypadkowemu zwolnieniu i ułatwiający pozycjonowanie produktu Pozycja dezaktywowana dociskacza mięsa zapobiegająca przypadkowemu zwolnieniu (w modelach grawitacyjnych) Przełączniki WŁ./WYŁ. z diodami LED o wysokiej widoczności Aluminiowy pierścień ochronny dla zwiększonego bezpieczeństwa Ergonomiczne elementy sterujące z technopolimeru w wygodnej pozycji minimalizujące wysiłek operatora Panel sterowania IP65 ze stali nierdzewnej z wtopionym przyciskiem WŁ. zapobiegającym przypadkowemu uruchomieniu

Cechy produktu:

Gwarancja: 2 lata

Czas realizacji: 21 dni

Zasilanie: elektryczne

Napięcie zasilania: 230 V

Moc elektryczna (kW): 0.25-0.30

Waga (kg): 41

Grubość cięcia (mm): 0–24mm

Średnica ostrza (mm): 350

Atrybuty produktu:

Galeria produktu:



