

Krajalnica grawitacyjna Suprema, BERKEL PEG350 BKPLEGG90100000000



Krótki opis produktu:

Kody produktu

Reference: BKPLEGG90100000000

EAN13: -

UPC: -

Cena produktu:

**20 036,85 zł z
podatkiem**

Opis produktu:

Linia Suprema to najwyższy model w ofercie profesjonalnych krajalnic elektrycznych Berkel. Zaprojektowana i opracowana specjalnie dla MMR (sieci handlu detalicznego), linia Suprema może zaspokoić potrzeby wszystkich klientów, którzy bez kompromisów poszukują najwyższej wydajności krojenia, najwyższych standardów bezpieczeństwa i niezrównanej łatwości czyszczenia w swojej kategorii, aby uzyskać łatwość użytkowania i szybkie operacje krojenia przy jednoczesnym obniżeniu kosztów operacyjnych. Wszystkie maszyny należące do tej linii produktów zostały zaprojektowane, aby zapewnić najlepszą dostępną na rynku w każdej kategorii. Łączą one elegancki design wszystkich krajalnic Berkel, wykonany z gładkich zaokrąglonych linii, bez ostrych krawędzi i z wysokowydajnych materiałów, z najlepszą funkcjonalnością. Nic nie zostało pozostawione przypadkowi, każdy szczegół przynosi użytkownikowi korzyści operacyjne. Suprema jest dostępna we wszystkich konfiguracjach technicznych (Grawitacyjna, Pionowa Salumeria, Pionowa Macelleria i Delikatesy) z różnymi średnicami ostrzy od 315mm do 370mm. Ostrze ze stali 100Cr6, najlepsze na rynku, zapewniające perfekcyjne cięcie i dłuższe utrzymanie ostrości Zwiększona grubość płyty podstawy (dla całkowitej wagi maszyny między 40kg a 50kg w różnych wersjach) i nóżki ze stali nierdzewnej z antypoślizgowymi gumowymi wkładkami dla pełnej stabilności podczas krojenia Płyta regulacyjna i osłona ostrza z technologią Superglide® zmniejszającą tarcie produktu i zapobiegającą jego nagrzewaniu dla zachowania oryginalnego smaku Płyta podająca nachylona pod kątem 38° ułatwiająca przesuwanie materiału i opadanie plastra (w modelach grawitacyjnych) Silnik IP67 i wodoszczelna skrzynka elektryczna

zapewniające pełną ochronę przed cieciami podczas czyszczenia Przekładnia zębata w pełni wykorzystująca moc silnika dla perfekcyjnego cięcia również produktów o wysokiej gęstości Tuleja ślizgowa z powłoką teflonową dla łatwego i zwiększonego tempa krojenia Panel sterowania IP67 ze stali nierdzewnej w pełni uszczelniony i uszczelki z silikonu dopuszczonego do kontaktu z żywnością na każdej odsłoniętej części Bardzo cienka warstwa pozostałego produktu minimalizująca straty materiału Szersza płyta podająca (340 mm) dla idealnego pozycjonowania każdego produktu Dźwignia blokowania/odblokowania płyty podającej dla łatwego pozycjonowania produktu i utrzymania go w miejscu podczas krojenia 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 jednym ruchem zapobiegającym błędom ostrzenia przez operatorów Czyszczenie i higiena Płyta podstawy ze stopu aluminium wykonana z jednej formy eliminująca szczeliny (nie dotyczy wersji 370) 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 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 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 w wygodnej pozycji minimalizujące wysiłek operatora Panel sterowania IP67 ze stali nierdzewnej z wtopionym przyciskiem WŁ. zapobiegającym przypadkowemu uruchomieniu <https://www.youtube.com/watch?v=ILhtKML0l84>
<https://www.youtube.com/watch?v=pVGxU1CopPk>

Cechy produktu:

Gwarancja: 2 lata
Czas realizacji: 21 dni
Zasilanie: elektryczne
Napięcie zasilania: 230 V
Moc elektryczna (kW): 0.30-0.35
Waga (kg): 44
Grubość cięcia (mm): 0-14mm
Średnica ostrza (mm): 350

Atrybuty produktu:

Galeria produktu:

