

NÁŘEZOVÝ STROJ VERTIKÁLNÍ MIRRA 220 C

Objednávkový kód

15225B002W

Záruka

12 měsíců



Popis produktu

Nářezový stroj MIRRA 220 C s nožem o průměru 220 mm s uložením posuvného stolu rovně.

- **Model C – kompaktní tvar a rozměry.**
- **Určen pro střední zátěž – 1 hod. provozu, 10 min. přestávka.**
- Vhodný do bufetů, snack barů, malých a velkých restaurací a školních jídelen.
- Lze použít ke krájení všech druhů uzenin, je-li nářezový stroj vybaven teflonovým nožem, též ke krájení předem vychlazených sýrů.

- Vyroben z potravinářské hliníkové slitiny a nerez.
- Regulace tloušťky plátku.
- Úhel nože 25°.
- Kompaktní základna a konstrukce nářezového stroje umožňuje jednoduchou a rychlou obsluhu.
- Snadná údržba a čištění.
- Ventilovaný motor.

Vybaven řemínkovým pohonem:

- A. Speciální řemínek s podélným ozubením.
- B. Tento pohon zajišťuje vysoký a spolehlivý výkon.
- C. Kombinace speciálního řemínku a hladké řemenice zabraňuje prokluzování řemínku při vyšším zatížení.
- D. Kvalita řemínku dodávaných firmou SIRMAN zaručuje dlouhou životnost bez nutnosti servisního zásahu.

Standardní vybavení:

- **Nerezový nůž s rovným ostřím** – určen pro krájení zeleniny, salámů, vařené šunky, italského prosciutta, syrového masa, vařeného masa, mraženého masa a ryb.

- Zabudované brusné zařízení.
- Gumové nožičky.

Lze doobjednat:

- **Nerezový nůž se zubatým ostřím** – určen pro krájení chleba, sýra a mraženého masa (-2°C).
- **Teflonový nůž s rovným ostřím** – univerzální nůž vhodný především pro krájení sýrů a ryb.

Za příplatek lze dodat přímo s teflonovým nožem pro univerzálnější použití.

Technické parametry

Průměr nože	220 mm
Max. tloušťka plátku	13 mm
Řezná plocha	230 x 235 mm
Napětí	230 V
Příkon	147 W
Váha	17 kg
Rozměr (š.hl.v.)	535 x 570 x 405 mm
Pohon	řemínkový
Stupeň zátěže	střední zátěž