



КОСАТЕQ

Korean Catering Equipment Manufacturing Company Inc.

Овощерезательная машина СЕРИЯ НЛС-300



Профессиональная овощерезательная машина с мощным асинхронным двигателем.

Полностью металлический корпус изготовлен из анодированного сплава алюминия.

Тщательная обработка и полировка всех поверхностей соприкасающихся с продуктами позволяет легко очищать машину в конце рабочего дня.

Крышка отсека нарезания полностью снимается для целей очистки.

Бункер подачи овощей имеет два отверстия:

- большое D-образное площадью 125 см кв. для приготовления большей части овощей: кабачков, капусты, помидоров и т.д.;

- круглое (диаметр 58 мм) цилиндрической формы, сделанное специально для нарезания плодов вытянутой формы (огурцов, моркови и т.д.).

Машина поставляется со стандартной системой автоматической защиты основанной на импульсных датчиках (автоматическая блокировка работы двигателя при неправильной установке ножей и крышки, подъеме толкателя D-образного отверстия).

Эта же система позволяет при работе обойтись без повторного нажатия кнопки «Старт».

При первом включении оператор нажимает кнопку «Старт», а при последующих загрузках продукта через D-образное отверстие машина автоматически включается/отключается в зависимости от положения толкателя продуктов.

Регулируемые по высоте ножи, позволяют устанавливать овощерезку на не ровную поверхность.

Полное соответствие требованиями стандартов безопасности и гигиены Европейского Союза и Российской Федерации.

Предлагаемый комплект поставки включает в себя:

- машину овощерезательную с диском сбрасывателем;
- набор (HLC-300 13 disks) : 13 ножей, 1 запасной диск сбрасыватель.

Описание комплекта ножей (HLC-300 13 disks):

- жульен-соломка 4x4 мм ;
- жульен-соломка 2,5x2,5 мм;
- слайсер 10 мм для использования с решеткой (нарезка кубиками) или однонаправленной решеткой (нарезка картофеля фри), также может использоваться для грубого шинкования;
- слайсер 8 мм для использования с решеткой (нарезка кубиками) или однонаправленной решеткой (нарезка картофеля фри), также может использоваться для грубого шинкования;
- решетка (устанавливается под слайсер соответствующего размера) для кубиков 10x10x10 мм;
- решетка (устанавливается под слайсер соответствующего размера) для кубиков 8x8x8 мм;
- решетка однонаправленная (устанавливается под слайсер соответствующего размера) для картофеля-фри (соломки) с сечением 10x10 мм;
- решетка однонаправленная (устанавливается под слайсер соответствующего размера) для картофеля-фри (соломки) с сечением 8x8 мм;
- слайсер (нарезание ломтиками) 2 мм;
- слайсер (нарезание ломтиками) 4 мм;
- терочный диск 3 мм;
- терочный диск 4 мм;
- терочный диск 7 мм.



Полностью металлическая конструкция дисков для достижения повышенной надежности, специальная заточка кромок лезвий для достижения аккуратного внешнего вида поверхности реза.

Пониженная скорость вращения позволяет нарезать картофель фри, кубики и работать с вареными овощами.

Конструкция запатентована в ЕЭС, Корее, Японии, КНР и США.

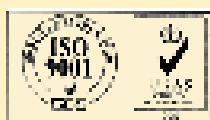
Отличное решение для предприятий бюджетной сферы.

Технические данные:

Габариты, см	Мощность привода, Вт	Скорость вращения диска, об/мин	Максимальная часовая производительность, кг/ч (*)	Напряжение питания
57x23x51	550	270	до 250	220/1/50

(*) – условная величина, в реальности зависящая от способа нарезки и типа нарезаемого продукта.

ЛУЧШЕЕ СОЧЕТАНИЕ ЦЕНА/КАЧЕСТВО СДЕЛАНО В ЮЖНОЙ КОРЕЕ



Запросите информацию о других сериях профессионального пекарского и кухонного оборудования KOCATEQ и профессиональном холодильном оборудовании KORECO.



с 1990 года

Представительство на территории РФ:

Для корреспонденции: п/я 7, 117485, Москва, Россия
Адрес выставочного зала: Москва, Миклухо-Маклая, 23

Тел./факс: 007+495+101 3986
Email: gabel@dol.ru, www.angelopo.ru