



КОСАТЕО

Korean Catering Equipment Manufacturing Company Inc.

СЛАЙСЕРЫ ДЛЯ НАРЕЗАНИЯ ГАСТРОНОМИЧЕСКИХ ПРОДУКТОВ СЕРИЯ MS ST



Слайсеры (или гастрономические машины) предназначены для нарезки ломтями салями, ветчины, мяса, сыров, овощей. Дисковый нож из закаленной хромированной стали, а также мощный вентилируемый и бесшумный мотор обеспечат качественную нарезку продукта. Для обеспечения долговечности вал ножа опирается на два шарикоподшипника. Машины снабжены бесступенчатым регулятором толщины нарезки в диапазоне от 0-12 мм. Корпус машин изготовлен из коррозионно устойчивого сплава алюминия с полированной поверхностью. Последнее упрощает очистку корпуса в конце рабочего дня.

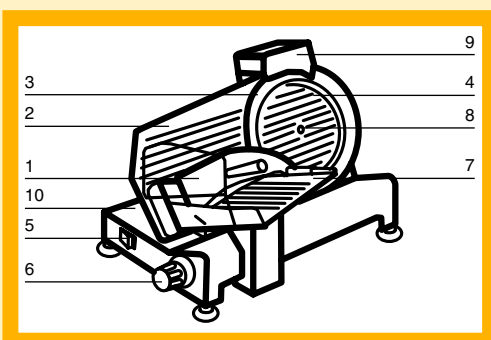
Прочное массивное основание изготовлено из сплава алюминия.

Машины серии MS ST снабжены съемным заточным устройством, позволяющим производить простую 2-х стороннюю правку диска машины по мере необходимости.

Машины выпускаются на производственной линии сертифицированной на соответствие стандарту контроля качества ISO 14000.

Для подключения слайсера необходим источник питания переменного тока 220/1/50.

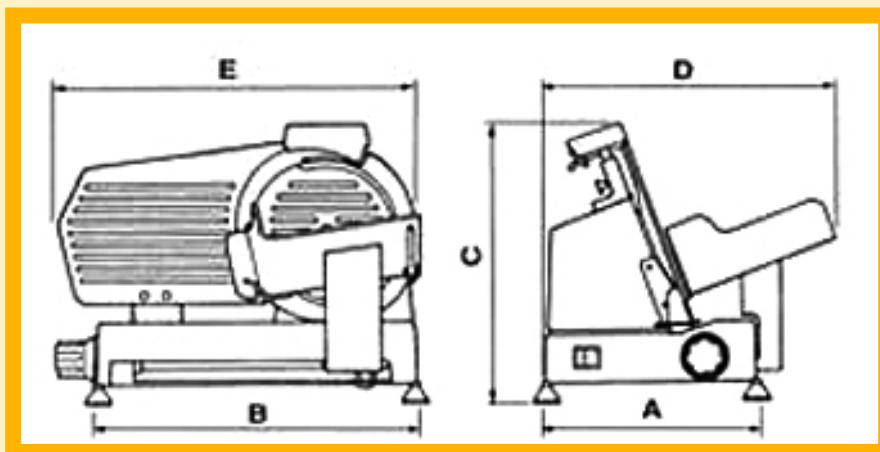
Слайсеры KOCATEQ продаются в Западной Европе и РФ под торговыми марками BECKERS, KUCHENBACHER, EKSI, SARO и т.п.



1. Упор-толкатель для нарезаемого продукта
2. Направляющая панель
3. Дисковый нож
4. Крышка ножа
5. Сетевой выключатель
6. Регулятор толщины нарезки
7. Подвижная каретка
8. Винт крышки ножа
9. Заточное устройство
10. Маркировка

Особенности конструкции:

- Слайсер обеспечивает нарезку строго заданной толщины. Узел регулировки толщины, с легко читаемой шкалой.
- Наклонное расположение ножа и прозрачный защитный экран из поликарбоната обеспечивают комфортную и безопасную работу.
- Безопасность - приоритет конструкции. Лезвие слайсера, утопленное в защитный кожух, открыто только в зоне нарезания.
- Регулируемые по высоте ножки позволяют устанавливать слайсер в устойчивом горизонтальном положении даже на не ровной поверхности.
- Ножки изготовлены из материала надежно фиксирующего машину в процессе эксплуатации.



Технические данные:

		Модель	MS220ST	MS250ST	MS300ST
Размеры, мм	A мм		265	265	315
	B мм		451	451	455
	C мм		342	368	420
	D мм		363	363	480
	E мм		445	480	570
Диаметр ножа			220	250	300
Мощность двигателя, Вт			120	180	250
Размер стола для нарезки, мм			230x155	230x175	245x220

ЛУЧШЕЕ СОЧЕТАНИЕ ЦЕНА/КАЧЕСТВО СДЕЛАНО В ЮЖНОЙ КОРЕЕ



с 1990 года

Представительство на территории РФ:

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

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