

CAS

**Piła nablatowa CAS SR182 z
taśmą 1820 mm**

CENA:
10500.00 zł netto

OPIS

Piła nablutowa CAS SR 182 jest przeznaczona dla średnich i dużych sklepów oraz gastronomii i cateringu.

Piła nablutowa CAS SR 182 z taśmą 18200 mm jest profesjonalnym urządzeniem do cięcia mięsa z kością, ryb oraz produktów mrożonych. Części robocze są proste w demontażu, co usprawnia czyszczenie. Gumowane nóżki zapobiegają przesuwaniu się urządzenia podczas pracy. Piła CAS SR 155 wykonana została z anodowanego aluminium (korpus) oraz stali nierdzewnej, co chroni urządzenie przed wnikaniami soków oraz kwasów z mięsa i innych krojonych produktów. Specjalna powłoka wewnątrz niweluje przywieranie zanieczyszczeń. Wysoki poziom zabezpieczeń zapewniają: ochrona przed uruchomieniem piły przy zdjętej osłonie noża oraz zabezpieczenie części elektrycznych przed kontaktem z wodą.

- Spełnia restrykcyjne wymagania dotyczące bezpieczeństwa pracy.
- Stabilny i solidny stół roboczy.
- Łatwo dostępny przycisk awaryjny wyłączający urządzenie.
- Gładka obudowa pozwala na łatwe czyszczenie urządzenia jak i brzeszczotu

CECHY

Model	Piła nablutowa CAS SR182 z taśmą 1820 mm
Kod ID	05730
Symbol	SR182
Długość taśmy [mm]	1820
Masa produktu [kg]	32
Moc silnika [W]	750 (220V)
Wymiar stołu roboczego [mm]	400 x 435
Wymiary urządzenia [mm]	435 x 435 x 970
Wysokość i szerokość cięcia	300 x 190