

Вам нужно нарезать охлажденное и замороженное мясо, а также мясо с костями или кости на аккуратные части различной величины? Забудьте о топоре и ноже! Вам нужны пилы ленточные для мясопродуктов ТМ Торгмаш, г. Барановичи.

Ленточные пилы применяются:

- в мясной промышленности, на мясокомбинатах;
- на предприятиях общественного питания;
- в крупных торговых центрах, на рынках, в мясных отделах магазинов — аккуратно нарезанный продукт более привлекателен!



ПИЛА ЛЕНТОЧНАЯ ДЛЯ МЯСОПРОДУКТОВ ПЛМ-160

Предназначена для быстрого распила охлажденного и замороженного мяса, а также мяса с костями или костей на порции различной величины.



Техническая производительность, кг/ч	300
Количество отходов на 1 кг продукта, г	25
Установленная мощность, кВт	0,75
Потребление электроэнергии, кВт/ч	1,1
Толщина, ширина, длина ленточного полотна, мм	0,6x16x1650
Максимальная высота резки, не более, мм	240
Номинальное напряжение, В	220
Питающая электросеть	однофазная переменный
Род тока	
Частота, Гц	50
Габаритные размеры, мм, не более	
длина	480
ширина	465
высота	950
Занимаемая площадь, м ²	0,22
Масса, кг, не более	48

Отличается **надежностью, безопасностью и соответствием** техническим регламентам Таможенного союза, простотой обслуживания и длительным сроком эксплуатации.

Пила ПЛМ-160 производится в соответствии с требованиями стандарта СТБ ISO 9001-2015.

Корпус выполнен из высококачественной нержавеющей стали, в настольном исполнении.

Максимальная высота реза – 240 мм, ширина реза – 160 мм, комплектуется устройством для разрезания последней порции продукта.

Для удобной нарезки кусков нужной толщины на столе нанесена линейная шкала с градацией в 5 мм.

В комплекте дополнительное полотно.

Примечание: техническая производительность пилы зависит от скорости подачи продукта оператором, размеров, плотности и сортности перерабатываемых кусков продукта

ПИЛА ЛЕНТОЧНАЯ ДЛЯ МЯСОПРОДУКТОВ ПЛМ-240

Предназначена для быстрого распила охлажденного и замороженного мяса, а также мяса с костями или костей на порции различной величины.

Разработана с учетом всех требований безопасности, в соответствии с техническим регламентом Таможенного союза.



Техническая производительность, кг/ч	500
Количество отходов на 1 кг продукта, г	30
Установленная мощность, кВт	1,5
Потребление электроэнергии, кВт/ч	1,91
Толщина, ширина, длина ленточного полотна, мм	0,6x20x2490
Высота резки, не более, мм	300
Номинальное напряжение, В	380
Питающая электросеть	трехфазная переменный
Род тока	
Частота тока, Гц	50
Габаритные размеры, мм, не более	
длина	805
ширина	735
высота	1750
Занимаемая площадь, м ²	0,59
Масса, кг, не более	122

Корпус выполнен из высококачественной нержавеющей стали, в настольном исполнении, на четырех регулируемых опорах, при помощи которых можно выставлять машину на неровной поверхности.

Максимальная высота реза – 300 мм, ширина реза – 240 мм, комплектуется устройством для разрезания последней порции продукта.

Стол пилы оснащен дополнительным подвижным откидным столом, при помощи которого можно нарезать охлажденное мясо. Для удобной нарезки кусков нужной толщины на столе нанесена линейная шкала с градацией в 5 мм.

В комплекте дополнительное полотно.

Примечание: техническая производительность пилы зависит от скорости подачи продукта оператором, размеров, плотности и сортности перерабатываемых кусков продукта