

NÁŘEZOVÝ STROJ NS 301

Nářezový stroj NS 301 je určen ke krájení uzenin, salámu, šunky, tvrdých sýrů a podobných potravin na plátky do 15 mm tloušťky.

Svoji osvědčenou konstrukcí optimálně vyhovuje prodejnám, provozovněm občerstvení, restauracím, bufetům apod, všude kde se vyžaduje dlouhodobý provoz.

Stroj se umísťuje na pevnou stolní desku, nebo jinou stabilní plochu. Proti samovolnému posouvání je zajištěn 4 přísavkami. Na tělesu stroje je připevněna skříň náhonu s elektromotorem, který pohání kruhový krájecí nůž. Ten je možno brousit speciálním zařízením ze standardní výbavy stroje.

Z bezpečnostních důvodů je nůž chráněn odklopným krytem. Tloušťka plátků se nastavuje ruční maticí při vypnutém stroji. Zboží určené ke krájení se pak pokládá na pojízdný stolek a přidržovačem se přitlačuje do řezu za současného posuvu vpřed a vzad. Nakrájená potravina volně padá na odkládací desku. Obsluha přístroje je jednoduchá a při dodržování zásad bezpečnosti je úraz vyloučen. Je zakázáno krájet zeleninu, výrobky s kostmi a jiné výrobky, pro které stroj není určený.



Typ	NS301
Průměr nože	275 mm
Typ nože	nerezový, teflonový
Plocha řezu krájeného zboží	140 x 160 mm
Nastavení tloušťky řezu (plátku)	0 - 15 mm
Příkon	170 W
Napětí, kmitočet	230V/50Hz
Hmotnost	26 kg
Deklarovaná hodnota akustického tlaku na místě instalace	56,8 dB(A)
Deklarovaná hodnota zrychlení mech. kmitání (na rukojeti)	0,13 m/s ²

Sídlo firmy :

☒ Mělnická 150, 277 06 Lužec nad Vltavou
☎ 315 619 111, 606 610 066
Fax 315 619 999
E-mail: prodej@horak-bros.com



Obchodně-technické oddělení :

☒ Plzeňská 59, 150 00 Praha 5
☎ 257 314 759
Fax: 257 314 758
E-mail: oto@horak-bros.com

<http://www.horak-bros.com>