

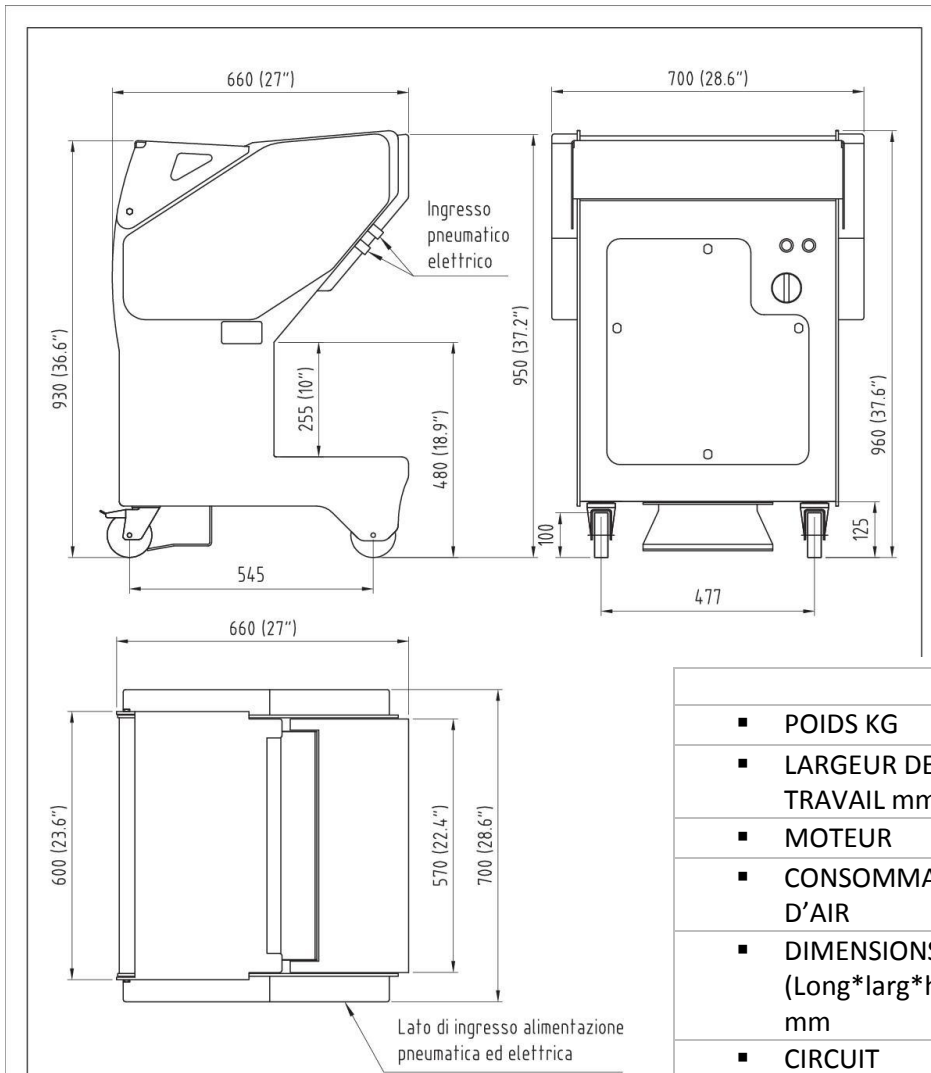
1 système d'épluchage-Modèle RST 520 M avec système d'aide à la sécurité, modèle CLO en option pour muscles de viandes fraîches



Caractéristiques

- Largeur de travail utile de 520 mm
- Système d'aide à la sécurité CLO EN OPTION
- Zone et plan de travail libres de tout obstacle pour une manipulation optimale du produit pendant le travail
- Arbre denté en acier haute résistance garantissant une durée de vie plus longue et un rendement constant dans le temps
- Système de changement rapide de la lame, sans besoin d'outils, permettant de réduire les temps morts
- Pédale de mise en route solidaire avec le système
- Système pneumatique de nettoyage de l'arbre denté avec faible consommation d'air
- Aucune partie à démonter pour le nettoyage
- Châssis de la machine en inox de 6 mm d'épaisseur
- Moteur, système électrique et parties mécaniques accessibles par un panneau frontal
- Certifiée CE

Lay out & Données techniques



	RST 520 M
▪ POIDS KG	230
▪ LARGEUR DE TRAVAIL mm	520
▪ MOTEUR	0,90 kW
▪ CONSOMMATION D'AIR	145 L/MIN
▪ DIMENSIONS (Long*larg*hauteur) mm	700*660*950
▪ CIRCUIT	24V
▪ NIVEAU DE BRUIT	75.5 db
▪ VITESSE DE TRAVAIL	30 mt/min