

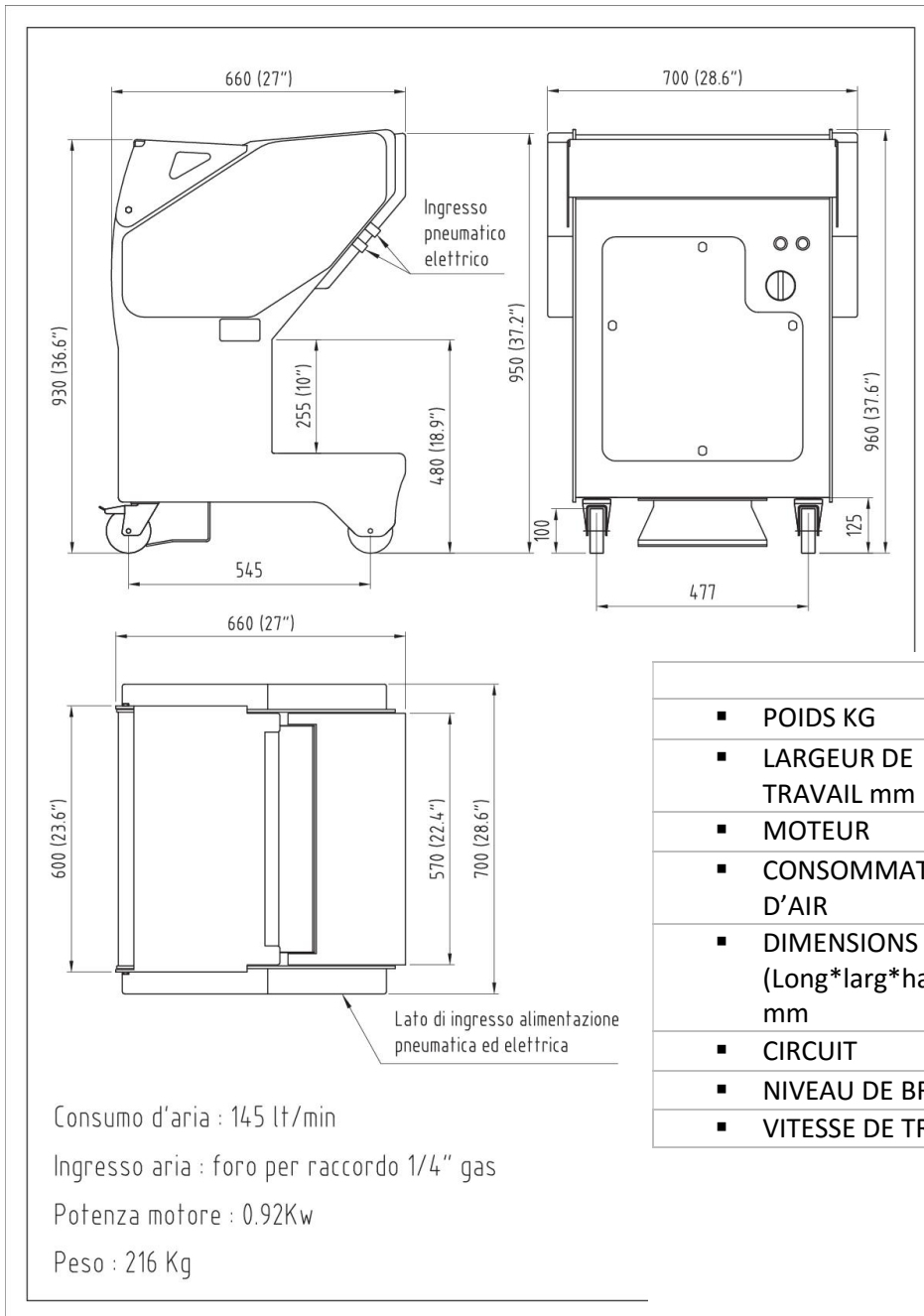
1 système d'épluchage-Modèle RST 520 M avec système de sécurité CLO en option pour muscles de viandes fraîches



Caractéristiques

- Largeur de travail utile de 520 mm
- Système de 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, USDA et TÜV-GS

Lay out & Données techniques



| | RST 520 M |
|-------------------------------------|-------------|
| ▪ POIDS KG | 230 |
| ▪ LARGEUR DE TRAVAIL mm | 520 |
| ▪ MOTEUR | 4.2/5.5 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 |