Údaje aktuálne k dátumu: 23-11-2026 22:42

Odkaz na produkt: https://www.cncworld.sk/pla-na-kosti-1650-mm-na-mrazen-mso-s-kosou-p-521.html



Píla na kosti - 1650 mm - na mrazené mäso s kosťou

Cena s DPH	**5 479.00 €**
Cena bez DPH	**4 454.47 €**
Dostupnosť	**Dostupné**
Katalógové číslo	**POM-02**
Kód výrobcu	**RCBS-1650**
Kod EAN	**4260223027222**
Výrobca	**Royal Catering**

Popis produktu

Píla na kosti - 1650 mm - na mrazené mäso s kosťou



Regulovateľná hrúbka rezu: **Áno**
Rýchlosť píly [m/s]: **15**
Rýchlosť rezania [m/min]: **15**
Dĺžka píly [mm]: **1650**
Hrúbka rezu [mm]: **3-180**
Materiál krytu: **Zliatina hliníka a horčíka**
Materiál noža: **Nerezová oceľ**
Maximálna výška rezu [mm]: **245**
Priemer koliesok [mm]: **210**
Dĺžka napájacieho kábla [m]: **1,55**
Napätie [V]: **230**
Výkon [W]: **750**
Materiál pracovnej plochy: **Nerezová oceľ**
Rozmery pracovnej plochy [cm]: **440 x 465**

Rozmery (DxSxV): **46.5 x 46 x 87 cm**
Hmotnosť: **37 kg**
Rozmery prepravy (DxSxV): **57.5 x 56 x 103.5 cm**
Hmotnosť prepravy: **52.5 kg**
Zakres dodávky:

- Pílu na kosti
- Tacu na kosťovú múčku
- Nož
- Inštrukciu obsluhy

ČO VYČLEŇUJE NAŠU ELEKTRICKÚ PÍLU NA KOSTI?

- Veľká výkonnosť práce – rýchlosť píly 15 m/s
- Bezpečnosť obsluhy – popychadlo s držadlom, ktoré udržuje ruky mimo dosahu píly
- Univerzálnosť – regulácia šírky rezu od 3 do 180 mm; možnosť spracovania kúskov o výške od 215 do 245 mm
- Jednoduchá údržba a zdravotná nezávadnosť – vysokokvalitná nerezová oceľ
- Ergonómia – zberače a tácka na kosťovú múčku

VÝKON
Motor s výkonom 750 W rozbehne čepeľ až na 15 m/s. To umožňuje rýchlo nakrájať napríklad hrubé stehná a chodidlá, rebierka alebo holenné kosti. Tento spôsob zabezpečuje rýchlu prácu, preto sa stroj od Royal Cateringu osvedčí v mäsárenských, bitúnkových a spracovateľských závodoch - všade tam, kde je potrebné rýchlo nakrájať veľké množstvo mäsa, vrátane mrazeného s kosťou. Použitie stroja je jednoduché, stačí stlačiť tlačidlo ZAPNÚŤ.
ERGONÓMIA
Vodeodolné tlačidlá ZAPNÚŤ/VYPNÚŤ zabezpečujú bezpečnú obsluhu aj mokrými rukami. Spínač a vypínač sú pokryté priehľadným gumovým krytom. Tlačidlo VYPNÚŤ tiež slúži ako bezpečnostný vypínač. Jeho tvar zabezpečuje, že po zapnutí zariadenia je stlačené a používateľ ho veľmi rýchlo nájde, ak je to potrebné.
PRESNOSŤ REZU
Vymeniteľná čepeľ z nerezovej ocele s dĺžkou 1650 mm zaručuje presné a rýchle rezanie (15 m/min) kostí, mäsa s kosťou, čerstvého a mrazeného. Keď sú umiestnené na širokej pracovnej doske, sú stlačené k pásu pomocou popychadla s pohodlným držadlom, ktoré zároveň chráni ruky pred poranením (sú mimo dosahu čepele).
Regulácia šírky rezu od 3 do 180 mm pomáha presne odmerať napríklad kúsok jahňacieho a baranieho plecka, presne porcionovať teľacie rebierka alebo získať rovnaké rezne hovädzieho steakového mäsa a rovnaké porcie bravčového plecka. Stačí nastaviť bočné popychadlo, zablokovať kúsok mäsa a prestrihnúť ho.
ODOLNOSŤ
Nerezová oceľ, z ktorej je vyrobená pracovná doska a rezacia časť, je veľmi odolná voči mechanickému poškodeniu. Použitý materiál sa odporúča na styk s potravinami, pretože si zachováva svoju biologickú neutrálnosť a neovplyvňuje zdravie. Okrem toho preukazuje vysokú odolnosť voči korózii. Solídna konštrukcia zabezpečuje, že model RCBS-1650 obstojí aj v intenzívnom používaní. Hladký povrch je ľahko čistiteľný. Možnosť demontáže väčšiny častí umožňuje používateľovi rýchlo a dôkladne ju umyť.
Rozsiahla pracovná doska (440 x 465 mm) má dobre viditeľnú stupnicu na nastavenie hrúbky rezu. Jej rozmery umožňujú pohodlné položenie veľkých kúskov hovädzieho mäsa, ako napríklad chrbtice s plecom, časti kríža, stehna atď. Pripínacím gombíkom umiestneným pri stupnici bezpečne a bezstupňovo nastaví hrúbku rezaného mäsa alebo kosti. Píla na kosti je vhodná na spracovanie kúskov s výškou od 215 do 245 mm.
JEDNODUCHÁ OBSLUHA
Intuitívna a jednoduchá obsluha píly na krájanie od Royal Cateringu vyplýva zo systému napnutia. S pomocou ľahko dostupného hornej gombíka s obmedzovačom môže používateľ pohodlne nastaviť napätie pásu píly.
Dodatočnou výhodou počas používania sú tri trvanlivé zberače na kosťovú múčku a zvyšky. Vložia sa buď do hornej, alebo dolnej časti zariadenia. Vysúvacia tácka na kosťovú múčku a zvyšky zachytáva odpad, ktorý sa neskôr nezadržiava v dolnej časti zariadenia. Prvok je možné rýchlo vytiahnuť a potom umyť.
Dvere krytu sa uzatvárajú na dvoch miestach (na rôznej výške - pod stolom a nad ním) pre lepšiu ochranu pred náhodným alebo neoprávneným otvorením. Zariadenie sa vyznačuje stabilitou počas práce vďaka profilovaným nožičkám s gumovými nálepovými podložkami na spodnej strane, ktoré redukujú vibrácie.
VÝKONNOSŤ
Najvyššia kvalita zariadenia je zabezpečená vysokou výkonnosťou. Okrem toho píla na kosti zaručuje bezpečnú a ľahkú obsluhu. Konštrukcia je vyrobená mimoriadne starostlivo - odlievance sú upravené, hrany sú zaoblené a krycie panty sú pripevnené šiestimi skrutkami.

