



Piła do mięsa i kości, ostrze 1650mm Yato YG-03392

Producent: Yato

Nr referencyjny: YG-03392

Cechy produktu

Przeznaczona do krojenia kości, mięsa z kością, mięsa bez kości, mięsa mrożonego, ryb. Szczególnie przydatna w zakładach przetwórstwa mięsnego oraz w gastronomii.

- anodyzowana obudowa wykonana ze stopu aluminium
- ostrze ze stali nierdzewnej z regulacją naciągu
- stół ze stali nierdzewnej
- długość ostrza: 1650 mm
- szybkość cięcia: 1400 min^{-1}
- regulowana grubość cięcia: 3-180 mm
- max. wysokość cięcia: 245 mm
- półautomatyczne ostrzenie
- wyłącznik bezpieczeństwa
- mikrowyłącznik otwarcia obudowy
- zasilanie: 220-240 V~ 50/60 Hz

let orbitDiv = '

```
$('#projector_longdescription').append(orbitDiv); $(window).load(function() { inject_orbitvu( 'presentation1-container',  
'https://toya24.pl/data/include/cms/den_files/orbitvuer12.swf', 'https://toya24.pl/data/include/cms/den_files/expressInstall.swf', { ovus_folder:  
"https://pim.toya.pl//zdjecia/360/YG-03392/", content2: "yes", style: 0, width: 'auto' }); });
```

Parametry:

- Moc: 750 W
- Napięcie: 220-240 V a.c.
- Częstotliwość: 50/60 Hz
- Maks. wysokość cięcia: 245 mm
- Grubość cięcia: 3-180 mm
- Prędkość cięcia: 1400 min^{-1}
- Prędkość ostrza: 15 m/s
- Długość piły taśmowej: 1650 mm
- Szerokość piły taśmowej: 16 mm
- Grubość piły taśmowej: 0.5 mm
- Średnica koła pasowego piły: 210 mm

-
- Wymiary: 870x450x465 mm
 - Rozmiar stolika roboczego: 437x465 mm
 - Materiał obudowy: aluminium, magnez
 - Wykończenie powierzchni: anodowana
 - Materiał stolika roboczego: stal nierdzewna
 - Materiał ostrza: stal nierdzewna
 - Liczba zębów na cal: 4 TPI
 - Wyłącznik: tak
 - Wyłącznik bezpieczeństwa: tak
 - Stopka antypoślizgowa: tak
 - Klasa izolacji elektrycznej: I
 - Stopień ochrony: IP25
 - Ciśnienie akustyczne: 75.0 ± 3.0 / 90.0 ± 3.0 dB(A)
 - Moc akustyczna: 95.0 ± 3.0 / 103.0 ± 3.0 dB(A)
 - Masa: 39 kg
 - Zastosowanie: do krojenia świeżego mięsa, mrożonego mięsa, mięsa z kością i ryb