

Dane aktualne na dzień: 10-04-2025 17:29

Link do produktu: <https://cncworld.pl/pila-do-kosci-elektryczna-1650-mm-880-w-p-419.html>



Piła do kości elektryczna - 1650 mm - 880 W

Cena brutto	5 429,00 zł
Cena netto	4 413,82 zł
Dostępność	Dostępny
Czas wysyłki	48 godzin
Numer katalogowy	POM-03
Kod producenta	RCBS-1650.1ECO

Opis produktu

Piła do kości - 1650 mm - 880 W



Regulowana grubość cięcia: **Tak**
Prędkość brzeszczotu [m/s]: **15**
Prędkość cięcia [m/min]: **15**
Długość brzeszczotu [mm]: **1650**
Grubość cięcia [mm]: **0-180**
Materiał obudowy: **Stop aluminium i magnezu**
Materiał noża: **Stal węglowa**
Maksymalna wysokość cięcia [mm]: **250**
Średnica rolek [mm]: **210**
Przewód zasilający [m]: **1,3**
Napięcie [V]: **230**
Moc [W]: **880**
Materiał powierzchni roboczej: **Stal nierdzewna**
Wymiary powierzchni roboczej [cm]: **44 x 46**
Wymiary (DxSxW): **48 x 49.5 x 87.5 cm**
Waga: **33.7 kg**
Wymiary wysyłki (DxSxW): **57 x 55 x 94 cm**

Waga wysyłki: **48.9 kg**

Zakres dostawy:

- Piłę do kości – 1 szt.
- Tacę – 1 szt.
- Taśmę tnącą – 2 szt. (jedną w urządzeniu, drugą zapasową)
- Klucz płaski
- Klucz imbusowy
- Instrukcję obsługi

MOC

Silnik o mocy 880 W odpowiada za szybkie poruszanie się ostrza, co przekłada się bezpośrednio na dużą prędkość cięcia 15 mm/s. Wielokrążek znajdujący się w środku obudowy zapewnia napędzanie brzeszczotu do prędkości 15 m/s – urządzenie poradzi sobie nawet z grubymi kośćmi i twardą żywnością, jak kawałkami karkówki z jagnięciny czy baraniny, żeberkami cielęcymi czy stekami wołowymi z antrykotu!

Na górze umieszczono pokrętko regulacji naciągu, za jego pomocą użytkownik dopasuje siłę nacisku taśmy tnącej tak, aby pracować bezpiecznie i wygodnie.

WYGODA I EFEKTYWNOŚĆ

Grubość cięcia od 1 do 180 mm maszyna osiąga za sprawą bocznego popychacza, który można odpowiednio ustawić i zablokować. W ten sposób formuje się porcje mięsa, kości itp. Skala do regulacji szerokości jest umieszczona na stoliku roboczym. Maksymalna wysokość obrabianego fragmentu to 250 mm (zależnie od szerokości mięsa), co sprawia, że piła do kości poradzi sobie nawet z dużymi kawałkami.

Popychacz z uchwytem zapewnia wygodną i bezpieczną eksploatację. Dzięki takiemu rozwiązaniu ręce podczas obsługi znajdują się z dala od ostrza. Drzwi pokrywy są zamykane w dwóch miejscach (na różnych wysokościach) pod stołem i nad nim dla lepszej ochrony przed przypadkowym otwarciem. Przycisk bezpieczeństwa STOP, oprócz standardowych ON (włącznika) i OFF (wyłącznika), stanowi dodatkowy element modelu RCBS-1650.1ECO. Pozwala szybko przerwać zasilanie maszyny.

PRZEMYŚLANA KONSTRUKCJA

Stal węglowa – materiał elementu tnącego – idealnie nadaje się do bezpośredniego kontaktu z żywnością, skutkując bardzo dobrą jakością cięcia. Drugi brzeszczot w zestawie to część zapasowa piły do mięsa z kością. Kiedy część się zużyje, łatwo można ją wymienić, oszczędzając przy tym czas.

Trzy plastikowe ściągacze wewnątrz zapewniają zbieranie mączki kostnej i resztek żywności z poruszającego się ostrza. Są one umieszczone na dwóch różnych długościach piły, co pozwala zgromadzić większość odpadków. Wyjmowana taca na mączkę kostną i skrawki mięsa przyjmuje odpadki, które nie zalegają później w dolnej części urządzenia. Element można szybko wyciągnąć, a następnie umyć.

Prosta i sprawna obsługa to zasługa przemysłanego projektu, który powstał w wyniku prac naszych inżynierów w Niemczech. Wystarczy użyć przycisku „ON”, a taśma tnąca zacznie się obracać. Konstrukcję najważniejszych części maszyny zaplanowano w taki sposób, aby szybko i łatwo je zdemontować, co szczególnie pomaga podczas czyszczenia. Duży stół roboczy ma wymiary 440 x 460 mm, dzięki czemu nie wymaga dodatkowej powierzchni dla krojonej żywności.

WYTRZYMAŁOŚĆ

Trwałą obudowę wykonano z grubego stopu aluminium i magnezu gwarantującego wytrzymałość i solidny wygląd, a jednocześnie niewielką wagę. Skuteczną wentylację zapewniają dolne otwory. Boczne umożliwiają dodatkowe chłodzenie, co

wspomaga prawidłową pracę silnika. Stabilność urządzenia została osiągnięta za sprawą czterech grubych, gumowych nakładek na nóżki. Zastosowany materiał również doskonale uodparnia na drgania.



