Dane aktualne na dzień: 20-11-2026 23:55

Link do produktu: https://cncworld.pl/pila-do-kosci-elektryczna-1650-mm-do-mrozonego-miesa-z-koscia-p-418.html



Piła do kości - elektryczna - 1650 mm - do mrożonego mięsa z kością

Cena brutto	**5 479,00 zł**
Cena netto	**4 454,47 zł**
Dostępność	**Dostępny**
Czas wysyłki	**48 godzin**
Numer katalogowy	**POM-02**
Kod producenta	**RCBS-1650**
Kod EAN	**4260223027222**

Opis produktu

Piła do kości - elektryczna - 1650 mm - do mrożonego mięsa z kością

Taśma 1650 mm750 WWysokość do 245 mm230 V

Porcjowanie mięsa z kością na stole roboczym

Elektryczna piła z taśmą 1650 mm służy do porcjowania mięsa z kością. Silnik 750 W napędza brzeszczot, a maksymalna wysokość cięcia tej wersji wynosi 245 mm.

Regulacja ustawienia grubości pomaga przygotować kolejne porcje. Stalowa powierzchnia robocza i taca zbierająca pozostałości ułatwiają organizację stanowiska masarskiego.

Najważniejsze zalety

1

Taśma 1650 mm

Brzeszczot tworzy element roboczy urządzenia do porcjowania mięsa z kością.

2

Regulowane cięcie

Ustawienie prowadzenia pozwala zmieniać grubość odcinanych porcji.

CO WYRÓŻNIA NASZĄ ELEKTRYCZNĄ PIŁĘ DO KOŚCI?

- Duża wydajność pracy – elektryczny napęd piły
- Bezpieczeństwo obsługi – popychacz z uchwytem sprawiającym, że ręce są poza zasięgiem brzeszczotu
- Uniwersalność – regulacja szerokości cięcia od 3 do 180 mm; możliwość obróbki kawałków o wysokości od 215 do 245 mm
- Łatwe utrzymanie w czystości i neutralność dla zdrowia – wysokiej jakości stal nierdzewna
- Ergonomia – ściągacze i taca gromadząca mączkę kostną

MOC

Silnik o mocy 750 W rozpędza ostrze nawet do 15 m/s. Dzięki temu można w krótkim czasie pokroić m.in. grube kości udowe i goleniowe, żebrowe czy piszczelowe. Takie rozwiązanie zapewnia szybką pracę, dlatego też maszyna Royal Catering sprawdzi się w masarniach, rzeźniach oraz zakładach przetwórczych – wszędzie tam, gdzie istnieje potrzeba szybkiego cięcia dużej ilości mięsa, w tym mrożonego z kością. Proste użycie maszyny wymaga jedynie wciśnięcia przycisku ON.

ERGONOMIA

Wodoodporne przyciski ON/OFF zapewniają bezpieczną eksploatację nawet mokrymi rękami. Włącznik i wyłącznik pokryto przezroczystą gumową osłonką. Przycisk OFF pełni również funkcję wyłącznika bezpieczeństwa. Jego forma sprawia, że po włączeniu sprzętu zostaje wyciśnięty i użytkownik bardzo szybko zlokalizuje go w razie potrzeby.

PRECYZJA CIĘCIA

Wymienne ostrze ze stali nierdzewnej, o długości 1650 mm, gwarantuje precyzyjne i szybkie cięcie (15 m/min) kości, mięsa z kością oraz świeżego i mrożonego. Po umieszczeniu ich na szerokim stoliku, dociskane są do taśmy za pomocą popychacza z wygodnym uchwytem, jednocześnie chroniącym ręce przed urazami (są poza zasięgiem ostrza).

Regulacja szerokości cięcia od 3 do 180 mm pomaga dokładnie odmierzać np. fragment karkówki z jagnięciny i baraniny, precyzyjnie porcjować żeberka cielęce czy uzyskać równe steki wołowe oraz jednakowe porcje schabu wieprzowego. Wystarczy ustawić boczny popychacz, zablokować kawałek mięsa i go przeciąć.

WYTRZYMAŁOŚĆ

Stal nierdzewna, z której wykonano stolik i element tnący, jest bardzo wytrzymała na uszkodzenia mechaniczne. Zastosowany materiał poleca się do kontaktu z żywnością, ponieważ zachowuje swoją biologiczną neutralność; nie wpływa na zdrowie. Ponadto wykazuje wysoką odporność na korozję. Solidna konstrukcja sprawia, że model RCBS-1650 zdaje egzamin w intensywnej eksploatacji. Gładką powierzchnię łatwo wyczyścić. Możliwość demontażu większości elementów sprawia, że użytkownik szybko i dokładnie ją umyje.

Obszerny stolik (440 x 465 mm) posiada dobrze widoczną skalę do regulacji grubości cięcia. Jego wymiary pozwalają wygodnie położyć duże fragmenty wołowiny, np. grzbietu z łopatką, części krzyżowej, udźca itp. Pokrętłem, umieszczonym przy podziałce, bezpiecznie i bezstopniowo dopasowuje się grubość ciętego mięsa lub kości. Piła do kości nadaje się do obróbki kawałków o wysokości od 215 do 245 mm.

PROSTA OBSŁUGA

Intuicyjna i prosta obsługa maszyny do krojenia Royal Catering wynika z systemu naciągu. Za pomocą łatwo dostępnego górnego pokrętła z ogranicznikiem użytkownik komfortowo wyreguluje naprężenie piły taśmowej.

Dodatkowym plusem podczas eksploatacji są trzy trwałe ściągacze do mączki kostnej i resztek. Mieszczą się one zarówno w górnej, jak i dolnej części urządzenia. Wyjmowana taca na mączkę i skrawki przyjmuje odpadki, które nie zalegają później w dolnej części urządzenia. Element można szybko wyciągnąć, a następnie umyć.

Drzwi pokrywy są zamykane w dwóch miejscach (na różnej wysokości – pod stołem i nad nim) dla lepszej ochrony przed przypadkowym lub niepowołanym otwarciem. Urządzenie wyróżnia się stabilnością podczas pracy dzięki wyprofilowanym nóżkom z gumowymi nakładkami od spodu redukującymi wibracje.

WYDAJNOŚĆ

Najwyższa jakość sprzętu jest zapewniona za sprawą dużej wydajności. Ponadto piła do kości gwarantuje bezpieczną i bezwysiłkową obsługę. Konstrukcję wykonano niezwykle starannie – wypolerowano odlewy, zaokrąglono krawędzie oraz zamocowano zawiasy zamykające pokrywę sześcioma śrubami.

Dane techniczne

Parametr	Wartość
Regulowana grubość cięcia	Tak
Długość brzeszczotu [mm]	1650
Grubość cięcia [mm]	3-180
Materiał obudowy	Stop aluminium i magnezu
Materiał noża	Stal nierdzewna
Maksymalna wysokość cięcia [mm]	245
Średnica rolek [mm]	210
Przewód zasilający [m]	1,55
Napięcie [V]	230
Moc [W]	750
Materiał powierzchni roboczej	Stal nierdzewna
Wymiary powierzchni roboczej [mm]	440 x 465
Wymiary (DxSxW)	46.5 x 46 x 87 cm
Waga	37 kg
Wymiary wysyłki (DxSxW)	57.5 x 56 x 103.5 cm
Waga wysyłki	52.5 kg

Zakres dostawy:

- Piłę do kości
- Tacę na mączkę kostną
- Ostrze
- Instrukcję obsługi

Zamów w CNCWorld

Piła do kości - elektryczna - 1650 mm - do mrożonego mięsa z kością