



CHLAZENÁ ŘEZAČKA

SETNA



Zcela z nerezové oceli 18/10
Chlazené části zaručují maximální hygienu
Podsvícený prostor pro mleté maso

Dadaux
CZECH REPUBLIC

CHLAZENÁ ŘEZAČKA SETNA

100% z
nerezové
oceli



Skruté šrouby. Jednotlivé pouzdro převodovky. Beze spár. Veškeré rohy jsou zakulaceny. Celonerezová konstrukce (nerezová ocel 18-10). Zcela chlazená: Řezná hlava, násypka, prostor pro mleté maso. Povrchová úprava pískováním. Řezačka je vybavena bezpečnostním spínačem zabraňujícím spuštění řezačky s otevřenými dvířky protoru pro mleté maso. Víko násypky z bezpečnostního skla. Vyhovuje normám CE. Úsporný design.

Objemný prostor pro mleté maso: Prostor pro mleté maso je podsvícený. Nákloněný zásobník, aby se zabránilo usazování masa v kondenzátu. Nákloněný porcovač pro snazší vyjmutí porce.

Porcovač: 5 velikostí: 90-110-130-150-170 gramů. Automatické vypnutí při dosažení hmotnosti. Automatický Start-Stop system. Otevřením dvířek porcovače lze mlít maso bez dávkování.

Pulzní a statické chlazení: Řezná hlava a násypka jsou chlazeny statickým chlazením. Prostor pro mleté maso je chlazen pulzním chlazením. Kombinace obou systémů umožňuje perfektní a dokonale chlazení. Regulace elektronickým termostatem s digitálním displejem. Chlazení 1 fázovým hermetickým kompresorem 230 V. Chladicí medium R134a

Řezné ústrojí: Dvojitě řezné složení H82 (system unger). Řezná hlava, matice, řezný šnek z nerezové oceli 18-10. Převodovka s permanentní olejovou náplní.

Příplatková výbava: Jednofázový motor 230V



Refrigerated meat mincer Type SETNA

No apparent screw. Monoblock crank case. No sheet junction. Every corners are rounded. Entirely in stainless steel 18-10. Entirely refrigerate: body, storage, glass case. Fine brushing stainless steel.

Machine with a safety contact implanted in order to forbid the starting of the machine with the opened window. Safety glass lid. Complies with CE norms. Low space requirement.

Large meat storage

Lighting in the glass case. Minced meat ferry sliding below of the glass case. Inclined reserve in order to avoid the meat deposit in the condensate. Inclined portioner to facilitate the extraction of the portion.

Reconstitution unit:

5 automatic calibers : 90-110-130-150-170 grams. Automatic stop when the weight is reached. Automatic start and stop. Meat in bulk by simple opening of the plexiglass door.

Pulse and static cold

Body and storage are refrigerated by a static cold and the glass case by a pulse cold. The association of static and pulse cold allows to obtain a complete and perfect refrigeration. Electronic control with a digital display thermostat. Hermetic compressor, single phase 230V. Gas R134a

Mincing unit

H82 System unger. Body, screw, propeller in stainless steel 18-10. Reducer is lubricated to life.

Option Single phase motor 230V - 50 Hz.



Vysoce kvalitní
mechanické díly
včetně vymezovacího
kroužku

Mechanical parts of great
quality + tightness ring

Skleněné víko

Glass lid

Světlo v prostoru pro mleté maso

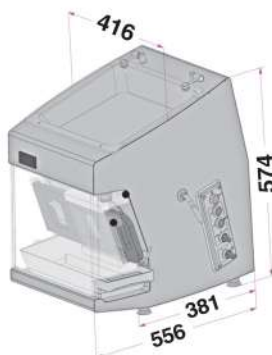
Display lighting

Maximální bezpečí

Full safety

Vysoce kvalitní zpracování

High finish level



Vodotěsný ovládací panel
Waterproof control panel



Zaoblené rohy pro dokonalou čistotu
Rounded corners for perfect cleanliness



Objemná násypka
Large meat storage



Pozice pro čištění
Machine in cleaning position

Model Ref	Napětí Tension	Motor Motor	Kapacita Theoretical debit	Objem násypky Hopper capacity	Ø Složení Ø Exit	Ø Otvorů Ø Grate	Hmotnost Weight
SETNA	400 V, 50Hz	1,1 kW	300 kg/h	5 L	82 mm	Ø 3 mm	70 Kg