



**edenox**

MASZYNKI DO  
MIĘSA

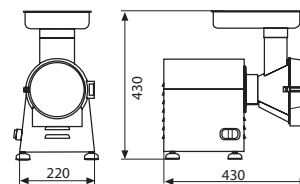
## Maszynka do tarcia mozzarella. Maszynki do mięsa PA

### Maszynka do tarcia mozzarella

- Urządzenie przeznaczone do ścierania (krojenia) serów miękkich do użytku profesjonalnego, szczególnie wskazana do mozzarelli, sera na pizzę itp.
- Korpus wykonany ze stali nierdzewnej.
- Przekładnie przystosowane do dużych obciążeń, koła zębate reduktora pracują w kąpeli olejowej.
- Sterowanie z automatycznym wyłącznikiem zapobiegającym niekontrolowanemu uruchomieniu urządzenia w przypadku ewentualnego zaniku napięcia w sieci. Urządzenie sterowane bezpiecznym napięciem 24 V.
- Element ścierający o średnicy 130 x 45 mm (stożek) wykonany ze stali nierdzewnej, obudowa z aluminium, w całości demontowalna, aby ułatwić czyszczenie.
- Tacka podawcza o wym. 250 x 200 x 50 mm oraz taca zbierająca 250 x 200 x 50 mm, obie ze stali nierdzewnej.
- Wydajność maksymalna 150 kg/h (dla mozzarelli).
- Akcesoria: stożek F2281 do warzyw (otwory 4 mm), stożek F2280 do tarcia (otwory 2,5 mm), stożek F2282 do krojenia w plastry (2 mm)



CM



Stożek do ścierania mozzarelli (otwory 7 mm)

Model	Nr Ref.	Wymiary (mm)	Prędkość obrotowa elementu mielącego (rpm)	Wydajność (kg/h)	Moc (W)	Zasilanie (V)	Cena netto zł
★ CM	5916102	220 x 430 x 430	1400	50	750	230/1N- 50 Hz	2 230,00

### Maszynki do mięsa PA

- Gama maszynek do mięsa przeznaczona do użytku profesjonalnego.
- Zaprojektowane i wykonane zgodnie z dyrektywami CE.
- Korpus wykonany z aluminium oraz stali nierdzewnej.
- Wszystkie modele posiadają tackę podawczą i odbiorczą wykonane ze stali nierdzewnej oraz popychacz ułatwiający wprowadzanie produktu do otworu wlotowego.
- Sterowanie z automatycznym wyłącznikiem zapobiegającym niekontrolowanemu uruchomieniu urządzenia w przypadku ewentualnego zaniku napięcia w sieci. Urządzenie sterowane bezpiecznym napięciem 24 V.
- Przekładnie przystosowane do dużych obciążeń, koła zębate reduktora pracują w kąpeli olejowej.
- W modelach PA-12, PA-22 podajnik ślimakowy wykonany jest z aluminium, nóż i misa natomiast wykonane są ze stali nierdzewnej.



PA-22



PA-12



W standardzie miska odbierająca ze stali nierdzewnej



Detal przystawki

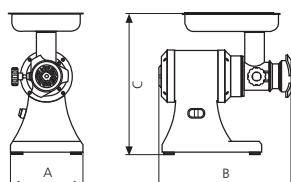


Funkcyjny i bezpieczny włącznik



Łatwo demontowalna przystawka ułatwiająca czyszczenie

### Wymiary



Model	Wymiary całkowite (A x B x C) (mm)	Średnica sita $\phi$ (mm)	Tacka podawcza (mm)	Tacka odbiorcza (mm)
PA-12	220 x 380 x 440	70	250 x 200 x 50	250 x 200 x 50
PA-22-M	240 x 440 x 470	82	340 x 250 x 50	300 x 200 x 50
PA-22-T	240 x 440 x 770	82	340 x 250 x 50	300 x 200 x 50
PA-22-TU-T	240 x 440 x 770	82	340 x 250 x 50	300 x 200 x 50

Model	Nr Ref.	Prędkość elementu mielącego (r.p.m.)	Wydajność (kg/h)	Waga (kg)	Moc (W / HP)	Zasilanie (V)	Cena netto zł
★ PA-12	5716101	210	200	19	750 / 1,00	230/1N- 50 Hz	1 790,00
PA-22-T	5716103	140	300	24	1100 / 1,50	400/3- 50 Hz	2 230,00
★ PA-22-M	5716102	140	300	24	1100 / 1,50	230/1N- 50 Hz	2 230,00
PA-22-TU-T	5716104	140	300	24	1100 / 1,50	400/3- 50 Hz	3 210,00



**ONNERA POLAND Sp. z o.o.**

ul. Warszawska 9

Palmiry

05-152 Czosnów

[www.edenox.pl](http://www.edenox.pl)

**PRODUCENT URZĄDZEŃ I MEBLI GASTRONOMICZNYCH**