

HSK8-P3

Hand-Skinner pneumatisch



Handentschwarter zum einfachen Entschwarten von Schweine- (Schinken/Schulter) und Rindfleischteilstücken (kalt entfetten)

- ▶ Messerschnellwechselsystem für werkzeuglosen Klängenwechsel
- ▶ höhere Betriebssicherheit,
- ▶ weniger Ausfallzeit,
- ▶ Entlastung des Wartungspersonals,
- ▶ keine verlierbaren Teile

Durchzugsstarker Druckluftmotor "Made in Germany" erlaubt ölfreien Betrieb möglich (mit Öl erhöhte Leistung)

Hygienisches Design,

- ▶ keine Toträume wo sich Schmutz ansammeln kann,
- ▶ leichte Reinigbarkeit

Wartungsfreundlich:

- ▶ einfache Demontage mit Schlitzschraubendreher
- ▶ alle Teile der Walze einzeln tauschbar
- ▶ variable Drückerposition
- ▶ einfache Verstellung der Griffposition zum Schneidkopf
- ▶ Anpassung an Anwendung oder für Rechts- und Linkshänder

(Schutzrechte angemeldet)



1,6 kg

3,5 lbs



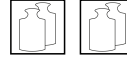
82 mm

3,2 inch



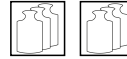
3,5 mm

0,14 inch



6 bar

90 psi



320 Watt

0,435 hp



420 l/min

