



PANORAMA  
arredamento

# Urządzenia sklepowe

Piły do ciecienia mięsa z kością

---

Niezawodne rozwiązania  
dla profesjonalistów

# Piła do precyzyjnego cięcia mięsa z kością

Piła do cięcia mięsa z kością jest urządzeniem umożliwiającym precyzyjne porcjowanie mięsa. W zależności od zastosowanej taśmy może być stosowana do cięcia mięsa świeżego, schłodzonego lub zamrożonego. Piły są wyposażone w porcjoner, który służy do regulacji grubości plastrów i popychacz do bezpiecznego przesuwu mięsa. Stół roboczy wykonany jest ze stali nierdzewnej. Piły są bezpieczne i łatwe w obsłudze, stanowią doskonałe wyposażenie sklepów mięsnych i placówek gastronomicznych.

Napęd: silnik elektryczny jednofazowy - 220V .



Piły są bezpieczne i łatwe w obsłudze, stanowią doskonałe wyposażenie sklepów mięsnych i placówek gastronomicznych.

# Piła do precyzyjnego cięcia mięsa z kością

	<b>Mod. SOP 155A</b>	<b>Mod. SOP 183A</b>
Moc silnika	1 HP / 0,74 KW/	1 HP / 0,74 KW/
Długość taśmy tnącej	1550 mm	1830 mm
Wysokość cięcia	260 mm	320 mm
Wymiary	495 mm x 470 mm x 830 mm [H]	585 mm x 470 mm x 965 mm [H]
Wydajność [h]	26 kg	38 kg



DZIĘKUJĘ ZA UWAGĘ, ZAPRASZAM DO WSPÓŁPRACY

# Informacje Kontaktowe

---

Panorama Sp. z o.o.

30-798 Kraków  
ul. F. Wróblewa 6  
NIP 676-101-99-50

[www.panorama-arredamento.pl](http://www.panorama-arredamento.pl)

Adam Kosyl

Przedstawiciel Handlowy  
ds. Kluczowych Klientów

Tel: 12 260 90 80

Tel: + 48 517-476-126

E-mail: [akosyl@panorama-arredamento.pl](mailto:akosyl@panorama-arredamento.pl)

E-mail: [biuro@panorama-arredamento.pl](mailto:biuro@panorama-arredamento.pl)



PANORAMA  
arredamento