

ET DOĞRAMADA YENİ BİR DEVİR BAŞLAMIŞKEN,



SİZ HÂLÂ ETİ
KENDİNİZ Mİ
DOĞRUYOR-
SUNUZ?



SAATLERCE
UĞRAŞIYOR,
YORULUYOR
MUSUNUZ?



TANTUNİ & ZİRH
SATIR KIYMA
MAKİNASI

ZAHMETSİZ VE HIZLI.
TEK MAKİNA
ÇOK İŞLEV

MEAT SLICER
MACHINE

FAST & EASY.
ONE MACHINE,
MANY FUNCTIONS

TAN-300

İLK ÇEKİM: JÜLYEN



KUŞBAŞI TARZI



2.ÇEKİM

TANTUNİ



3.ÇEKİM

SATIR KIYMA



SON ÇEKİM



TAN-300 TANTUNİ & ZIRH SATIR KIYMA MAKİNASI

TAN-300 TANTUNİ & ZIRH SATIR KIYMA MAKİNASI

- Komple 304 kalite paslanmaz çelikten üretilmiştir.
- Motor Gücü : 0,75 kw/isteğe göre 220 veya 380 volt
- Bıçaklar ileri-geri çalışabilmektedir.
- Yay sistemi sayesinde kendi kendine bileme sistemli
- Etin bıçakların arasında sıkışmaması için 304 kalite paslanmaz taraklar mevcuttur
- Et atma haznesi çıkarıldığında stop emniyet sistemi mevcuttur.
- Şanzumanlı
- Kapasite : 500 Kg/Saat (Sürekli Çekimde)
- İlk Çekim : Jülyen Şekil
- 2.çekimde : (Yatay Atılınca) 10 mm. kuşbaşı tarzı
- 3.çekim : Tantuni
- 4.çekim : Zırh Satır Kıyım
- isteğe Göre 2-4-6-8-10 mm bıçak kullanılır.

TAN-300 MEAT SLICER MACHINE

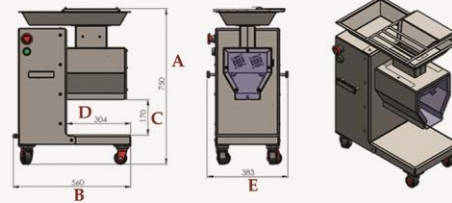
- Completely 304 quality stainless steel
- Engine Power: 0,75 kw/ optional 220 or 380 Volt
- Knives can reciprocate
- Whetting system by oneself
- 304 stainless combs are available for not squeezing of meat between knives.
- Stop security system for time of removing meat throwing chamber
- With transmission box
- Capacity: 500 Kg/H (Constant Grinding)
- First Grinding: Julienne
- 2. Grinding: 10 mm. small pieces
- 3.Grinding : Tantuni
- Last one: Armor Line Mincing
- As optional 2-4-6-8-10 mm. knives can be used.

TAN 300 MACHINE POUR HACHIS À COUPERET ZIRH & TANTUNI

- La machine est fabriquée de l'acier inoxydable de qualité 304
- Puissance de moteur : 0,75 kW sous la tension de 220 ou de 380 volts sur demande
- Les couteaux peuvent fonctionner va- et - vient
- Système d'affûtage automatique grâce au système de ressorts
- Les peignes en acier inoxydable de qualité 304 empêche le serrage de la viande entre les couteaux
- Le système de sécurité d'arrêt est disponible quand on enlève la chambre de recueil de viande - à engrenage
- Capacité : 500 kg/h (viande hachée continue)
- Première traitement de viande : mode julienne
- Deuxième traitement de viande : (Mise en horizontal) petites morceaux en 10 mm.
- Troisième traitement de viande : Tantuni
- Quatrième traitement de viande : hachis à couperet zırh
- Couteaux de 2-4-6-8-10 mm peut s'utiliser facultativement

TAN-300 МАШИНА ДЛЯ РУБКИ МЯСА С ТАНТУНИ & ОПЛЕТКОЙ

- Полностью произведено из нержавеющей стали качества 304
- Мощность двигателя: 0,75 кв/согласно требованию 220 или 380 вольт
- Ножи могут работать по ходу вперед и назад
- Благодаря системе пружины, может выполняться самостоятельное затачивание
- Для того, чтобы мясо не застревало между ножами, предусмотрена гребенка из нержавеющей стали качества 304
- Когда мясо извлекается из резервуара для загрузки, срабатывает система безопасной остановки.
- С коробкой передач скоростей
- Производительность: 500 кг/час (при постоянной тяге)
- Первая тяга : форма жюльена
- 2-ая тяга: (при горизонтальном расположении) 10 мм в виде мелко рубленого мяса
- 3-ья тяга: Тантуни
- 4-ая тяга: большой кухонный нож с оплеткой для рубленого мяса
- Используются ножи 2-4-6-8-10 мм, в зависимости от пожелания



Ölçüler(mm) Dimensions	A	B	C	D	E
	750	560	170	304	383

MODEL	TAN-300
Kullanılan Voltaj /Used in Voltage	400 V
Amperi /Ampere	3,3 A
Frekans /Frequency	50-60 Hz
Kullanılacak Sigorta Akımı /Used in Currency	16 A
Kapasitesi /Capacity	500 kg/h
Ağırlık /Weight	60 kg
Motor Gücü Kw/Engine Power Kw	0,75 Kw