



# КОСАТЕQ

Korean Catering Equipment Manufacturing Company Inc.

## Овощерезательная машина МОДЕЛЬ НКС-300



Профессиональная овощерезательная машина с мощным асинхронным двигателем.

Полностью металлический корпус изготовлен из анодированного сплава алюминия.

Тщательная обработка и полировка всех поверхностей соприкасающихся с продуктами позволяет легко очищать машину в конце рабочего дня.

Крышка отсека нарезания полностью снимается для целей очистки.

Бункер подачи овощей имеет два отверстия:

- большое D-образное площадью 125 см кв. для приготовления большей части овощей: кабачков, капусты, помидоров и т.д.;

- круглое (диаметр 58 мм) цилиндрической формы, сделанное специально для нарезания плодов вытянутой формы (огурцов, моркови и т.д.).

Машина поставляется со стандартной системой автоматической защиты основанной на импульсных датчиках (автоматическая блокировка работы двигателя при неправильной установке ножей и крышки, подъеме толкателя D-образного отверстия).

Эта же система позволяет при работе обойтись без повторного нажатия кнопки «Старт».

При первом включении оператор нажимает кнопку «Старт», а при последующих загрузках продукта через D-образное отверстие машина автоматически включается/отключается в зависимости от положения толкателя продуктов.

Регулируемые по высоте ножи, позволяют устанавливать овощерезку на не ровную поверхность.

Полное соответствие требованиями стандартов безопасности и гигиены Европейского Союза и Российской Федерации.

Предлагаемый комплект поставки включает в себя:

- машину овощерезательную с диском сбрасывателем;
- набор из 23 дисков - ножей

Полностью металлическая конструкция дисков для достижения повышенной надежности, специальная заточка кромок лезвий для достижения аккуратного внешнего вида поверхности реза.

Пониженная скорость вращения позволяет нарезать картофель фри, кубики и работать с вареными овощами.

Конструкция запатентована в ЕЭС, Корее, Японии, КНР и США.

Отличное решение для предприятий бюджетной сферы.

Технические данные:

Габариты, см	Мощность привода, Вт	Скорость вращения диска, об/мин	Максимальная часовая производительность, кг/ч (*)	Напряжение питания
57x23x51	550	270	до 250	220/1/50

(\*) – условная величина, в реальности зависящая от способа нарезки и типа нарезаемого продукта.

# ЛУЧШЕЕ СОЧЕТАНИЕ ЦЕНА/КАЧЕСТВО СДЕЛАНО В ЮЖНОЙ КОРЕЕ



Запросите информацию о других сериях профессионального пекарского и кухонного оборудования KOCATEQ и профессиональном холодильном оборудовании KORECO.



117246, Россия, Москва, Научный проезд, 20, стр.2



т./факс:(495) 921 3986

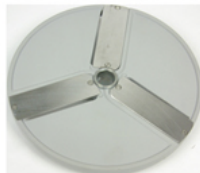


e-mail: gabel@dol.ru www.luko.ru

**Слайсер**



PB 2 - 2 mm (зубчатый) PB 4 - 4 mm (зубчатый)



3 mm

5 mm

E 1 - 1 mm



E 2 - 2 mm

E 5 - 5 mm

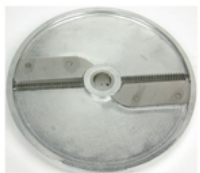
H 8 - 8 mm



H 10 - 10 mm

H 14 - 14 mm

**Жульен**



HU 2.5 - 2.5 mm

HU 4 - 4 mm

HU 10 - 10 mm

**Тёрка**



3 mm

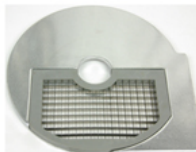
5 mm

7 mm



FM - 2 mm (протирачный)

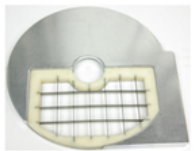
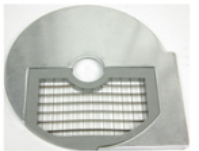
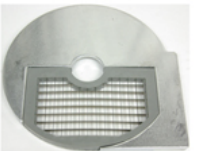
**Решетка**



T 8 - 8 mm (брусок)

T 10 - 10 mm (брусок)

D 8 - 8 mm (кубик)



D 10 - 10 mm (кубик)

D 12 - 12 mm (кубик)

D 20 - 20 mm (кубик)