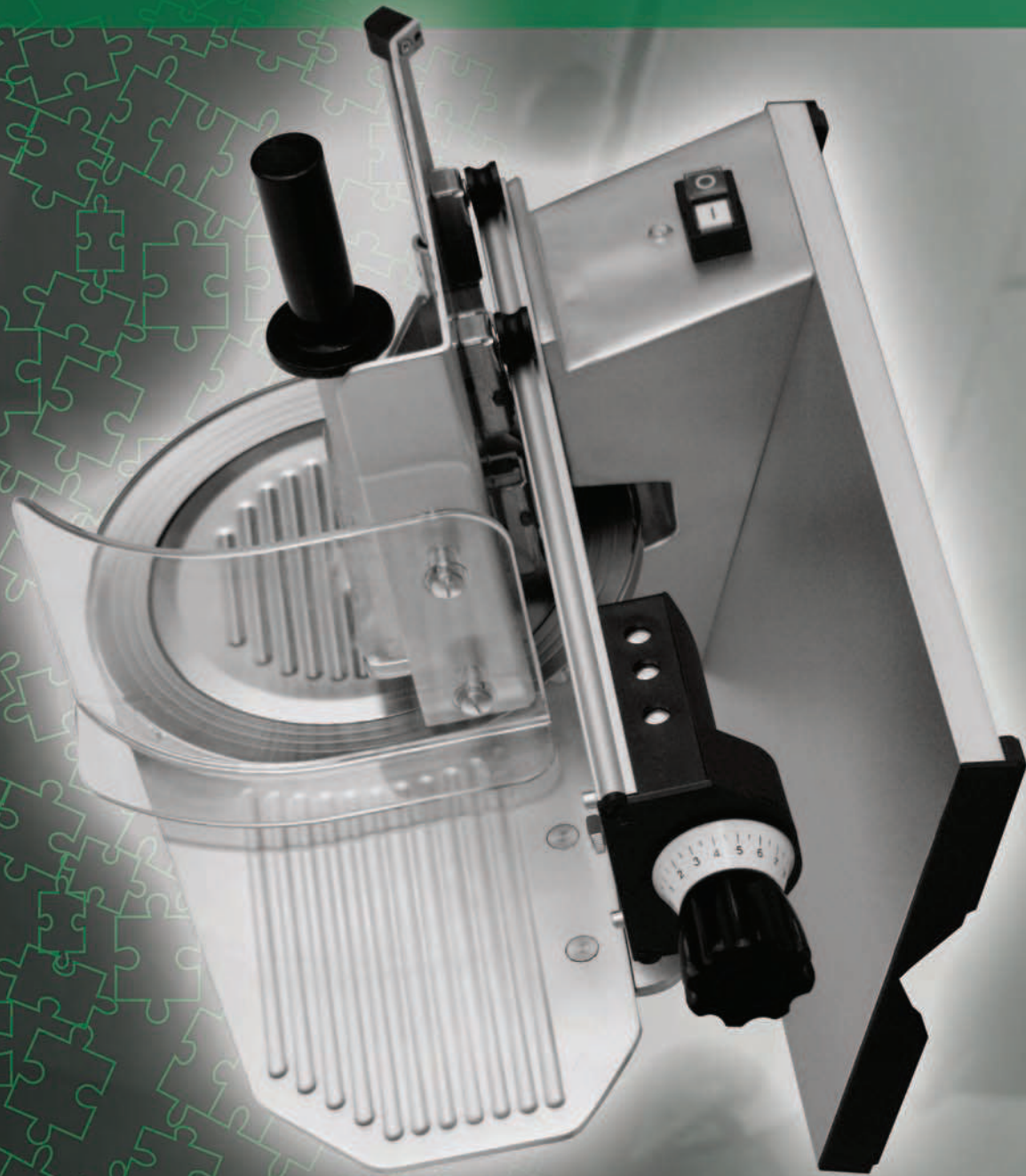


český výrobce zařízení pro gastronomii



**RM GASTRO**



*máňezáky*

## Nářezové stroje



Pro krájení salámů, sýrů a dalších potravin Vám nabízíme ucelenou řadu nářezových strojů. V naší nabídce naleznete nářezové stroje se šnekovým převodem a poloautomatické nářezové stroje.

Nová základní řada nářezových strojů GMS nabízí za přijatelnou cenu šnekové převodové ústrojí a nerezový nůž se speciální antiadhezní úpravou. Samozřejmostí jsou v této řadě motory s ventilátorem a pojistkou proti přehřátí. Otevřená konstrukce usnadňuje pravidelnou údržbu a čištění.

Konstrukce vypínače brání samovolnému opětovnému spuštění stroje při výpadku proudu. Jemné dělení stupnice regulačního knoflíku a přesná mechanika nastavení tloušťky řezu zaručuje optimální tloušťku plátků.

Pro náročnější zákazníky nabízíme nářezové stroje řady AC, které dovolují díky své konstrukci dlouhodobé zatížení a od typu AC 350 mají šnekový převod.

Pro potřebu krájení velkých objemů u nás naleznete poloautomatické nářezové stroje GXE 300 a GXL 350. U těchto provedeníh je posun stolu zajišťován automaticky a posun do řezu umožňuje dvojitý stůl s tlačnými pružinami. Všechny typy jsou vyrobeny z tlakových hliníkových odlitků s povrchovou úpravou.

**GMS 250**

**GMS 275**

**GXL-350DP**

Vlastnosti	GMS 220	GMS 250	GMS 275	GMS 300	GM 300	GXE 300 - poloautomat	GXL 350 DP - poloau.
Napětí (V/Hz)	230/50	230/50	230/50	230/50	230/50	400/3N/50	400/3N/50
Příkon (W)	140	155	200	230	187	400	500
Průměr nože (mm)	220	250	275	300	300	300	350
Náhon nože	šnekový	šnekový	šnekový	šnekový	řemínkový	šnekový	šnekový
Maximální rozměr potraviny (cm)	18,5 x 22 x 23	20,5 x 23 x 23	21 x 23 x 27	26 x 33 x 40	21 x 23 x 27	21 x 29 x 32	25 x 29 x 32
Rozměry š x h x v (cm)	38 x 44,5 x 37	44 x 52 x 37	44 x 53 x 42	45 x 50 x 78	43 x 47 x 59	59,5 x 49 x 72	67,5 x 58,5 x 80