

MODEL X 70 MODEL X 70 G

- Enkel og hurtig at rengøre
- Betjeningsvenlig og solid konstruktion
- Perfekt hakket kød med lang holdbarhed



Model X 70

Vor erfaring... Deres gevinst

SCHARFEN

● Scharfen kødhakkere er bedre

Fordi snegl og hakkehus er udført med største præcision kan delene arbejde tæt sammen, dette er afgørende for at kødet ikke kommer ind mellem de to dele, og derved mases og opvarmes unødigt.

I X 70 og X 70 G bliver kødet transporteret præcist frem inde i sneglen, uden unødigt temperaturstigning.

Jo mindre temperaturstigning der sker under kødhakningen, jo længere tid vil farsen holde sig frisk.

● Udførelse og rengøring

Maskinerne er udført helt i rustfrit stål, et særdeles holdbart og rengøringsvenligt materiale. **Hele opbygningen er uden kroge og kanter, således at rengøringen kan foregå let og ubesværet.**

Kødskålen på model X 70 er 440 x 240 mm, på model X 70 G er skålen ekstra stor, og måler 500 x 350 mm.

Begge modeller står solidt fast på 4 gummisugefødder, og med de beskedne ydre mål optager de kun lidt plads.

● Hakkehus og snegl

Kan aftages uden brug af værktøj, blot ved at løsne to fingerskruer. Sneglen er udført i rustfrit stål, og hakkehuset er udført i chrombehandlet specialstål.

● Motoren

Råder over kraftreserver som er helt usædvanlige for kødhakkemaskiner i denne størrelse, og motoren har både frem og tilbageløb. Motorkraften overføres via et præcisionsgear i lukket oliebad, dette gear er helt vedligeholdelsesfrit. Motoren har overalt selvsmørende lejer, og er behagelig støjsvag.

● Ydelser

Model X 70 kan hakke cirka 5 kg. kød per minut, og model X 70 G cirka 6 kg. Imponerende ydelser af maskiner i denne størrelse.

● Skæresæt

Maskinerne leveres standard med 3-delt skæresæt system UNGER B, bestående af: 1 forskær, 1 dobbelt krydskniv, samt 1 hulskive.

Herudover kan maskinerne mod en merpris leveres med andre typer skæresæt, f. eks knive med udskiftelige klinger.



Model X 70 G

Model:	X 70	X 70 G
Udførelse:	Motorhus og snegl i rustfrit stål. Hakkehus i dydeporebehandlet specialstål.	
Motor:	Ydelse 1,5 HK. Optaget effekt ca. 1100 Watt. 3 x 400 V + J.	
Kapacitet per minut:	Cirka 5 kg.	Cirka 6 kg.
Standard skæresæt:	System Unger B 3-delt. bestående af: Hulskive, dobbelt krydskniv samt forskær.	
Skær Ø:	70 mm.	70mm.
Tragtåbning:	Rund, Ø 55 mm.	Firkantet, 65 mm x 55 mm.
Ydre mål:	L 520 mm x B 220 mm x H 360 mm.	L 560 mm x B 350 mm x H 390 mm.
Ydre mål på kødskålen:	L = 440 mm, B = 230 mm, H = 50 mm.	L = 500 mm, B = 350 mm, H = 80 mm.
Tilbehør:	Kødstopper, samt udtrækker til sneglen.	
Garanti:	1 År.	1 År.

Tekniske specifikationer kan ændres uden forudgående varsel

BENT BRANDT
Godt Grøj til gastronomi

Bent Brandt as
Langdyssen 7, Lisbjerg · 8200 Århus N
Telefon 8930 0000

