



Pökomat P1/6

Das kleinste Glied in der stetig wachsenden Pökomat-Familie ist der Pökomat P1. Diese äusserst praktische und funktionelle Handspritze deckt alle Bedürfnisse eines fortschrittlichen Kleinunternehmens. Pökeln, Beizen und Würzen von Fleisch ist jetzt kein Problem mehr. Das Einsatzgebiet reicht von der Metzgerei über die Grossküche bis hin zum Cateringservice. Selbstverständlich wird dieses Gerät anschlussfertig mit einem 230-V-Stecker (EU-Norm) ausgeliefert.

Folgende Punkte zeichnen den P1/6 aus:

- selbstansaugend
- konstanter Druck
- handlich und portabel
- 230 Volt (1-phasig)
- komplette rostfreie Ausführung
- ergonomische Handspritzpistole
- trockenlaufsicher
- Druckreglerventil
- 1 Handspritzpistole blau P1/6
- 1 Verteilblock kpl.P1/6 kpl. Nadel 2.2 mm
- 1 Handspritzpistole mit 1 Injektionsnadel 4mm/200 P1

Technische Daten Pökomat P1/6

Artikelnummer	00604
Pumpe	Impeller
Höhe	210 mm
Länge	350 mm
Breite	210 mm
Gewicht	8 kg
Spannung	1 Phase 220-240 V
Ansaugschlauch	1.5 m
Spritzschlauch	1.5 m
el. Kabel	2.0 m
Material	rostfreier Stahl und lebensmitteltauglicher Kunststoff

Technische Daten Pökomat P1/6 SM

Artikelnummer	12745
Pumpe	Membran (Luft)
Höhe	210 mm
Länge	350 mm
Breite	210 mm
Gewicht	8 kg
Ansaugschlauch	1.5 m
Spritzschlauch	1.5 m
Material	rostfreier Stahl und lebensmitteltauglicher Kunststoff
Pressluft	8 bar 75 l/min