



Pökomat P1

Das kleinste Mitglied 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 aus:

- selbstansaugend
- konstanter Druck
- handlich und portabel
- 230 Volt (1 phasig)
- komplett rostfreie Ausführung
- ergonomische Handspritzpistole
- trockenlaufsicher

Technische Daten Pökomat P1

Artikelnummer	02895
Pumpe	Impeller
Lakedruck	2.8 bar
Länge	350 mm
Breite	210 mm
Höhe	210 mm
Gewicht	8 kg
Spannung	220 - 240 V
Material	rostfreier Stahl und lebensmitteltauglicher Kunststoff

Technische Daten Pökomat P1/SM

Artikelnummer	12693
Pumpe	Membran (Luft)
Höhe	210 mm
Länge	350 mm
Breite	210 mm
Gewicht	8 kg
Pressluft	8 bar 75 l/min
Material	rostfreier Stahl und lebensmitteltauglicher Kunststoff