



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 P 1 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/1 Ph |
| Material | rostfreier Stahl und lebensmitteleauglicher Kunststoff |

Technische Daten Pökomat P1/SM

| | |
|-----------------------|--|
| Artikelnummer | 12693 |
| 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 lebensmitteleauglicher Kunststoff |
| Pressluft | 8 bar 75 l/min |