



## Pökomat P1/6

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 P1/6 aus:

- selbstansaugend
- konstanter Druck
- handlich und portabel
- 230 Volt (1-phasig)
- komplett 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

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

### Technische Daten Pökomat P1/6 SM

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