

PÖKOMAT P1

INDUSTRIAL
fuerpla®



PÖKOMAT



INYECTORA MANUAL P1

El más pequeño miembro de la familia creciente de Pökomat es la Pökomat P1. Idealmente diseñada para resolver las necesidades funcionales desde pequeñas empresas de carniceros a cocinas o servicios de catering grandes. Este dispositivo práctico simplifica mucho el proceso de curar, inyectar y añadir salmuera en la carne. Siendo un dispositivo de mano, es entregado para trabajar con alimentación 230V monofásico. Incluye las siguientes características:

- una bomba inyectora
- la presión constante
- fácil de manejar y portátil
- 230 Voltios (monofásica)
- fabricación en acero inoxidable
- pistola de mano ergonómica de inyección
- la bomba no se daña si está seca

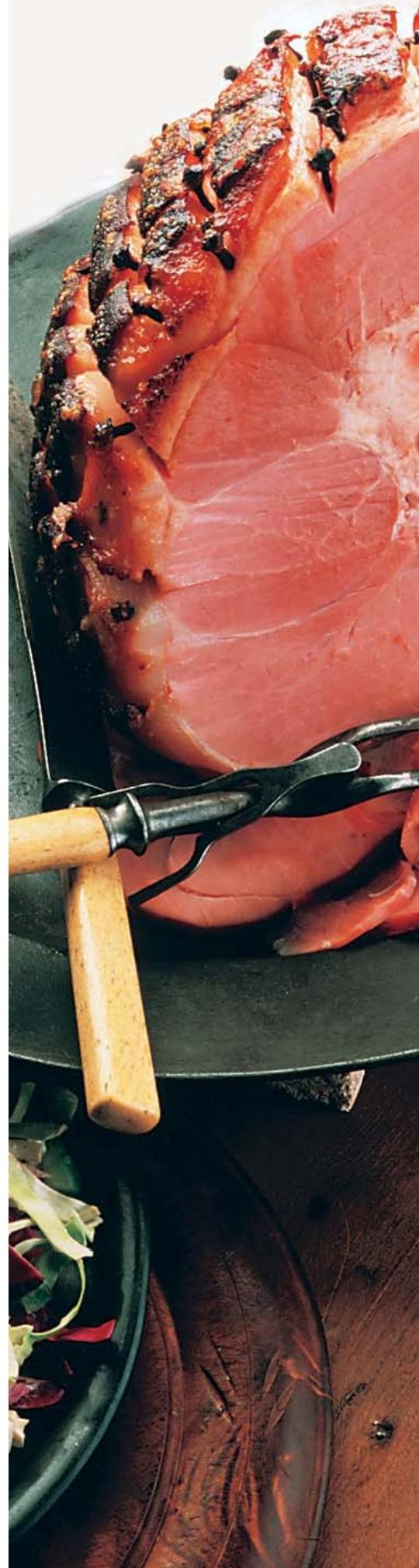
The smallest member of the growing Pökomat family is the Pökomat P1. Ideally suited to meet the functional needs of small businesses from butchers to large kitchens or catering services, this practical device greatly simplifies the process of curing, injecting and spicing meat. Being a hand operated device, it is delivered ready to plug into a standard EU-normed 230V power supply.

The following features include:

- a self-priming pump
- constant pressure
- easy to handle and portable
- 230 Volt (single phase)
- stainless steel throughout
- ergonomic hand-held injection pistol
- no danger from running pump dry

Largo:	210 mm
Ancho:	350 mm
Alto:	210 mm
Peso:	8 kg
Voltaje:	220 V Monofas.
Tubo de toma:	1,0 m
Tubo de inyección:	1,0 m
Cable eléctrico:	2,0 m
Material:	acero inox, y plásticos inertes estériles

Height:	210 mm
Length:	350 mm
Width:	210 mm
Weight:	8 kg
Voltage:	220V 1 Phase
Intake pipe:	1.0 m
Injection pipe:	1.0 m
Power cable:	2.0 m
Materials:	stainless steel and sterile inert plastics



Distribuidor: