

LIHANKÄSITTELYLAITTEET



Lihamyyllyjä ammattikäyttöön Kotimainen Verso®-huollettu lihamyylly



Käytetyt lihamyyllyt huolletaan ja varustellaan Verso®-konseptimme mukaisesti

- laitteen täydellinen pesu ja puhdistus
- moottoreiden, vaihteistojen ja laakereiden huolto/vaihto
- turvalaitteiden huolto/vaihto
- pyörien huolto/vaihto
- voimansiirtohihnojen huolto/vaihto
- syöttöruuvien terätaipin huolto/vaihto
- suumutterin ja sekoittajan huolto/vaihto
- lihamyylly toimitetaan tehdaskunnostetulla terällä ja reikälevyllä (3 mm)
- takuu 6 kuukautta [takuuehtojemme](#) mukaan
- käyttöohjeet tai opastus laitteelle

Lisävarusteina tarjoamme

- erikokoiset reikälevyt
- jalkapoljin
- rst-syöttöruuvi
- makkarasuppilo
- jauhelihamuotoilija

Verso®-tuotteen turvallisuus taataan ammattitaidolla tehdyllä työllä sekä tarkistuksilla

- sähköturvallisuuden tarkistus
- eristysvastusmittau
- suojamaan jatkuvuus

