



Krajalnica 250, Profi Line, 514x484x373mm HENDI 210000

Producent: Hendi

Nr referencyjny: 210000

Cechy produktu

Długość (mm): 514

Szerokość (mm): 484

Wysokość (mm): 373

Napięcie (V): 230

Waga netto (kg): 16.06

Główne materiały: Metale

Oficjalna dystrybucja: Hendi

Obudowa z powlekanego aluminium

Ostrze z hartowanej stali nierdzewnej ustawione skośnie

Silnik chłodzony powietrzem z zabezpieczeniem przed przegrzaniem

Silnik o dużej mocy do krojenia twardych mięs

Wyposażone w osłonę ostrza i wbudowaną ostrzałkę

Wózek z osłoną zabezpieczającą, elementem dociskającym i pionową blokadą

Możliwość szybkiego i łatwego demontażu w celu czyszczenia

Spełnia wszelkie wymogi bezpieczeństwa dla urządzeń do użytku profesjonalnego, tj.:

- Ustawienie pokrętki na grubość krojenia „0” utrzymuje ostrze za jego osłoną
- Ochrona przed uruchomieniem przy zdemontowanej ostrzałce lub zdjętej osłonie ostrza
- Możliwość zablokowania i zdemontowania wózka tylko przy ostrzu ustawionym w pozycji „0” grubości

Nie nadaje się do krojenia żółtego sera. Krojenie sera możliwe za pomocą noża z powłoką nieprzywierającą. Nóż sprzedawany oddzielnie.

Średnica noża: 250 mm

Płynna regulacja grubości krojenia od 0 do 12 mm

Orientacyjna maks. średnica krojonego produktu: 180 mm