

Krajalnica 250 Profi Line, HENDI, Profi Line, 230V/320W, 514x484x373mm HENDI 210000

Producent: Hendi

Nr referencyjny: 210000

Cechy produktu

Długość (mm): 514
Szerokość (mm): 484
Wysokość (mm): 373
Waga netto (kg): 16.06
Moc wejściowa (W): 320
Napięcie (V): 230
Długość przewodu (mm): 1740
Max. grubość krojenia (mm): 10
Panel sterowania: Analogowy
Linia produktów: Profi Line

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 pokrętła 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 ostrza: 250 mm.
Płynnie regulowana grubość krojenia do 12 mm.
Maksymalna średnica krojenia: 180 mm.