



KRAJALNICA do sera Ma-Ga 210pT CE (TEFLON)

Producent: Ma-Ga

Nr referencyjny: 210pTCE

Cechy produktu

Szerokość (mm): 570

Głębokość (mm): 455

Wysokość (mm): 450

Waga (kg): 23

Moc (W): 120 (napęd noża)

Zasilanie: 230V

Opcja: zasilanie 115V 60Hz 1 faza

Grubość plastra (mm): 0 - 16 (regulacja płynna)

Rozstaw nóżek (mm): 420 x 354

Średnica noża (mm): 250

Poziom hałasu (dB): ≤ 54

Max. wymiar krojenia (mm): 190mm (długość), wysokość jest uzależniona od długości, max. 150mm

-
- przeznaczona do użytku w sklepach, cateringu i gastronomii
 - idealna do krojenia sera
 - wykonana z materiałów nierdzewnych
 - nóż, pokrywa noża i płyta oporowa pokryte teflonem
 - pochylone ostrze o średnicy 250 mm
 - idealne pochylenie stołu podawczego do noża 45°
 - wymiary stołu 220 x 200 mm
 - grubość krojonego plastra 0 - 16 mm
 - wbudowana ostrzarka
 - cicha praca napędu

Krajalnica grawitacyjna 210pT z nożem pokrytym teflonem do krojenia sera jest maszyną o napędzie elektrycznym umożliwiającą krojenie żywności na plastry różnej grubości. Regulacja grubości plastra realizowana jest płynnie w zakresie od 0 do 16mm. Optymalny kształt korpusu maszyny zaprojektowany został tak aby w jak największym stopniu ułatwić utrzymanie krajalnicy w czystości. Optymalny kąt pochylenia stołu w połączeniu z odpowiednio dobranym kształtem płyty dociskowej zapewnia pewny grawitacyjny docisk krojonej żywności. Ergonomiczny kształt uchwytu stołu powoduje, że krojenie żywności jest proste i przyjemne.

Krajalnica 210pT jest przeznaczona głównie do krojenia sera, różni się od krajalnicy 210p tym, iż nóż, pokrywa noża, płyta oporowa są pokryte teflonem.

Krajalnica spełnia standardy CE w zakresie bez-pieczeństwa i higieny.

Wykończenie

- Elementy krajalnicy mające kontakt z żywnością wykonano z blachy nierdzewnej

Materiał noża

- Stal węglowa pokryta warstwą chromu.

Średnica noża

- 250mm

Ostrzarka noża

- Integralna z maszyną

Grubość plastra

- 0 – 16mm

Produkty krojone

- Wędlina, ser, mięso, pieczywo

Nie można kroić:

-
- produktów zamrożonych
 - produktów z kością
 - produktów nieżywnościowych

Zalecenia

- Zaleca się krojenie sera na plastry schłodzonego do temp. 7 - 10 O C. Elementy maszyny stykające się z żywnością myć codziennie, po myciu osuszyć. Zabrania się mycia całej maszyny strumieniem wody.
- Codziennie smarować maszynę olejem maszynowym (nie stosować oleju jadalnego). Aby uniknąć przedwczesnego zużycia ściernic ostrzarki, nóż ostrzyć wyłącznie czysty (bez resztek krojonego produktu).

Krajalnica jest zgodna z następującymi dokumentami odniesienia: wdyrektywa maszynowa 2006/42/WE oraz normy z nią zharmonizowane:

- EN 60204-1:2006 + A1:2009(Bezpieczeństwo elektryczne)
- EN 953:1997 + A1:2009 (Osłony części ruchomych)
- EN 1974:1998 + A1:2009 (Krajalnice – Wymagania bezpieczeństwa i higieny)