



KRAJALNICA do wędlin Ma-Ga 310p2 CE

Producent: Ma-Ga

Nr referencyjny: 310p2CE

Cechy produktu

Szerokość (mm): 615

Głębokość (mm): 397

Wysokość (mm): 407

Waga (kg): 23

Moc (W): 160 (napęd noża)

Zasilanie: 230V

Opcja: zasilanie 115V 60Hz 1 faza

Rozstaw nóżek (mm): 445 x 315

Średnica noża (mm): 250

Poziom hałasu (dB): ≤ 70

Max. wymiar krojenia (mm): 230mm (długość), wysokość jest uzależniona od długości, max. 140mm

Kod producenta: 310P2-2500-00-0

KRAJALNICE GASTRONOMICZNE

Krajalnica Ma-Ga 310p2 z nożem 250 mm – grawitacyjna krajalnica elektryczna

Krajalnica **Ma-Ga 310p2** to precyzyjna maszyna do krojenia żywności na plastry o różnej grubości. Model został zaprojektowany z myślą o zachowaniu wysokich standardów sanitarnych oraz wygodnej pracy w profesjonalnej gastronomii, handlu i punktach przygotowania żywności.

Płynna regulacja grubości krojenia w zakresie **0–16 mm**, integralna ostrzarka oraz grawitacyjny docisk produktu wspierają sprawną i powtarzalną pracę. Odpowiednio dobrany kąt pochylenia stołu i ergonomiczny uchwyt ułatwiają codzienne użytkowanie urządzenia.

Krajalnica spełnia standardy **CE** w zakresie bezpieczeństwa i higieny, a elementy mające kontakt z żywnością wykonano z **blachy nierdzewnej**.

Średnica noża

250 mm

Grubość krojenia

0–16 mm

Moc

160 W

Zasilanie

230 V

Dlaczego warto wybrać krajalnicę Ma-Ga 310p2?

- **Płynna regulacja grubości plastra 0–16 mm** – wygodne dopasowanie grubości krojenia do rodzaju produktu i potrzeb stanowiska.
- **Grawitacyjny docisk żywności** – optymalny kąt pochylenia stołu i odpowiedni kształt płyty dociskowej wspierają stabilne prowadzenie produktu.
- **Integralna ostrzarka** – ułatwia utrzymanie noża w odpowiedniej ostrości podczas eksploatacji.
- **Elementy stykające się z żywnością z blachy nierdzewnej** – rozwiązanie sprzyjające zachowaniu higieny i wygodnemu czyszczeniu.

- **Ergonomiczna obsługa** – uchwyt stołu i konstrukcja urządzenia zostały zaprojektowane z myślą o wygodzie pracy operatora.
- **Uniwersalne zastosowanie** – krajalnica przeznaczona do krojenia wędlin, sera, mięsa i pieczywa.

Zastosowanie i ważne informacje użytkowe

Model **310p2** jest przeznaczony do profesjonalnego krojenia żywności na plastry. Producent wskazuje, że urządzenie nadaje się **do krojenia wędlin**.

Ograniczenia użytkowe:

- nie można kroić produktów zamrożonych,
- nie można kroić produktów z kością,
- nie można kroić produktów nieżywnościowych.

Dane techniczne

Model

Ma-Ga 310p2

Wykończenie

Elementy mające kontakt z żywnością wykonano z blachy nierdzewnej

Materiał noża

Stal węglowa pokryta warstwą chromu

Średnica noża

250 mm

Ostrzarka noża

Integralna z maszyną

Grubość krojonego plastra

0–16 mm, regulacja płynna

Maks. wymiar krojenia

230 mm długości, wysokość uzależniona od długości, maks. 140 mm

Produkty krojone

Wędlina, ser, mięso, pieczywo

Wymiary gabarytowe

615 × 397 × 407 (H) mm

Rozstaw nóżek

445 × 315 mm

Poziom hałas

≤ 70 dB

Zasilanie

230 V / 50 Hz / 1 faza

Opcja zasilania

115 V / 60 Hz / 1 faza

Moc

160 W (napęd noża)

Waga netto

23 kg

Zgodność i bezpieczeństwo

Krajalnica Ma-Ga 310p2 jest zgodna z dyrektywą maszynową **2006/42/WE** oraz normami zharmonizowanymi:

- 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.

Postaw na precyzyjne krojenie w profesjonalnej kuchni

Szukasz krajalnicy, która zapewni wygodną obsługę, powtarzalne efekty pracy i parametry dopasowane do codziennej eksploatacji? Ma-Ga 310p2 to praktyczne rozwiązanie dla lokali, które oczekują trwałości, sprawnej organizacji pracy i niezawodnego działania podczas krojenia różnych produktów spożywczych.