



## KRAJALNICA do sera Ma-Ga 310p2T CE (TEFLON)

Producent: Ma-Ga

Nr referencyjny: 310p2TCE

### Cechy produktu

Szerokość (mm): 615

Głębokość (mm): 397

Wysokość (mm): 407

Waga (kg): 23

Moc (W): 160 (napęd noża)

Zasilanie: 230V

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

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

- Wykonanie nierdzewne
- Świetnie się sprawdza do krojenia sera
- Do sklepów, cateringu i gastronomii
- Krojone plastry do 16 milimetrów

## Krajalnice do sera

Krajalnice do sera świetnie sprawdzają się w wielu różnych rodzajach biznesów gastronomicznych. Czy będzie to krojenie na potrzeby cateringu, restauracji czy też dla klientów sklepu – nasze urządzenia perfekcyjnie wywiążą się z tego zadania. Wykonane są z nierdzewnych materiałów, dzięki czemu bez trudu zniosą pracę w wilgotnym środowisku zaplecza kuchennego.

## Krajalnica MaGa z teflonem do sera

Żeby sprostać krojeniu serów, nóż, pokrywa noża i płyta oporowa krajalnicy pokryte zostały teflonem. Dzięki temu krojona żywność nie przylega do elementów maszyny, co pozwala ciąć ser na idealne plastry o grubości do 16 milimetrów. Sprzęt posiada wbudowaną ostrzarkę oraz niezawodną przekładnię ślimakową. Idealne pochylenie stołu podawczego znacznie ułatwia pracę personelowi Twojej firmy. Projekt i wykonanie krajalnicy zapewnia utrzymanie najwyższych warunków sanitarnych.

---