



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

Kod producenta: 310P2-2500-00-T

KRAJALNICE GASTRONOMICZNE

Krajalnica Ma-Ga 310p2T Teflon z nożem 250 mm – krajalnica do sera

Krajalnica **Ma-Ga 310p2T** to precyzyjna krajalnica grawitacyjna z napędem elektrycznym, przeznaczona głównie do **krojenia sera**. Wersja teflonowa została zaprojektowana z myślą o wygodnej pracy z produktem wymagającym płynnego przesuwu i sprawnego krojenia na plastry o różnej grubości.

Model wyposażono w **nóż o średnicy 250 mm**, płynną regulację grubości plastra w zakresie **0–16 mm** oraz integralną ostrzarkę. Odpowiedni kąt pochylenia stołu i grawitacyjny docisk wspierają stabilną, powtarzalną i wygodną pracę operatora.

W wariantcie **310p2T** nóż, pokrywa noża oraz płyta oporowa są **pokryte teflonem**, co odpowiada przeznaczeniu urządzenia do krojenia sera.

Średnica noża

250 mm

Grubość krojenia

0–16 mm

Moc

160 W

Zasilanie

230 V

Dlaczego warto wybrać krajalnicę Ma-Ga 310p2T?

- **Wersja teflonowa do sera** – model został przeznaczony głównie do krojenia sera.
- **Elementy pokryte teflonem** – nóż, pokrywa noża i płyta oporowa odróżniają ten wariant od standardowej wersji 310p2.
- **Płynna regulacja grubości plastra 0–16 mm** – umożliwia wygodne dopasowanie krojenia do potrzeb stanowiska pracy.
- **Integralna ostrzarka** – ułatwia utrzymanie noża w odpowiedniej ostrości podczas codziennej eksploatacji.

- **Kompaktowa konstrukcja** – dobry wybór tam, gdzie liczy się oszczędność miejsca i sprawna organizacja pracy.
- **Grawitacyjny docisk produktu** – konstrukcja wspiera stabilne prowadzenie sera i wygodną pracę operatora.

Zastosowanie i ważne informacje użytkowe

Model **310p2T** jest przeznaczony głównie do **krojenia sera**. Wersja teflonowa została przygotowana właśnie pod ten typ zastosowania.

Ograniczenia użytkowe:

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

Dane techniczne

Model

Ma-Ga 310p2T

Kod produktu

310P2-2500-00-T

EAN

5905235300206

Wykończenie

Elementy krajalnicy mające kontakt z żywnością wykonano z blachy nierdzewnej

Material noża

Stal węglowa pokryta warstwą chromu

Wersja teflonowa

Nóż, pokrywa noża i płyta oporowa pokryte teflonem

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

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

Zalecenia producenta

- Ser należy kroić po schłodzeniu do temperatury 7–10°C.
- Elementy maszyny stykające się z żywnością należy myć codziennie i po myciu osuszyć.
- Nie wolno myć całej maszyny strumieniem wody.
- Maszynę należy codziennie smarować olejem maszynowym; nie należy stosować oleju jadalnego.
- Aby uniknąć przedwczesnego zużycia ściernic ostrzarki, nóż należy ostrzyć wyłącznie czysty, bez resztek krojonego produktu.

Zgodność i bezpieczeństwo

Krajalnica Ma-Ga 310p2T spełnia standardy CE w zakresie bezpieczeństwa i higieny oraz jest zgodna z dyrektywą maszynową **2006/42/WE** i 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 wygodne i precyzyjne krojenie sera

Szukasz krajalnicy, która usprawni codzienną pracę i zapewni komfort obsługi przy krojeniu sera? Ma-Ga 310p2T to praktyczne rozwiązanie dla profesjonalnej gastronomii i sprzedaży, gdzie liczy się precyzja, niezawodność, wygoda użytkowania oraz dopasowanie urządzenia do intensywnej eksploatacji.