

POLAUTOMATYCZNA KRAJALNICA do sera Ma-Ga A2-812T CE (TEFLON)

Producent: Ma-Ga

Nr referencyjny: A2-812TCE

Cechy produktu

Szerokość (mm): 710
Głębokość (mm): 520
Wysokość (mm): 613
Waga (kg): 58
Moc (W): 250 (napęd noża)
Zasilanie: 230V
Grubość plastra (mm): 0 - 24 (regulacja płynna)
Max. wymiar krojenia (mm): Wysokość(H) jest uzależniona od długości(L) dla L równa się 190; H równa się 105; dla L równa się 160; H równa się 150
Poziom hałasu (dB): ≤ 60
Rozstaw nóżek (mm): 550 x 320
Średnica noża (mm): 300
Opcja: zasilanie 115V 60Hz 1 faza

- skonstruowana w oparciu o najnowszerozwiązania techniczne
- wyposażona w elektroniczny licznik krojonych plastrów posiada funkcje:
- liczenia plastrów w trybie automatycznym
- liczenia plastrów w trybie ręcznym
- wyłączenie maszyny w przypadku wykrycia braku materiału do cięcia
- maksymalna ilość zadanych plastrów : 999.
- po zrealizowaniu zadanej ilości plastrów krajalnica wyłącza się automatycznie
- przeznaczona do użytku w dużych sklepach, supermarketach, cateringu, gastronomii i w zakładach zbiorowego żywienia
- w pracy automatycznej ze stałym skokiem krojenia i licznikiem krojonych plastrów jest precyzyjną maszyną umożliwiającą krojenie wszelkich serów żółtych na plastry różnej grubości
- tryby pracy automatycznej
- wykonana z materiałów nierdzewnych o dużej gładkości

- pochylone ostrze o średnicy Ø 300 mm
- idealny pochył stołu podawczego do noża 45°
- stół wyposażony w mechanizm dociskacza zapewniający stabilność położenia krojonego produktu
- grubość krojonego plastra 0 – 24 mm
- wbudowana ostrzarka o najnowocześniejszym rozwiązaniu w zakresie konstrukcyjnym i materiałowym
- nóż, pokrywa noża i płyta oporowa pokryta teflonem
- zwiększona moc napędu umożliwiająca niezawodne krojenie sera

Półtomatyczna krajalnica żywności A2-812T z nożem pokrytym teflonem do krojenia sera, ze stałym skokiem krojenia i licznikiem krojonych plastrów jest precyzyjną maszyną umożliwiającą krojenie żywności na plastry różnej grubości. Wyposażona w elektroniczny licznik krojonych plastrów posiada funkcje:

- liczenia plastrówwtrybie automatycznym
- liczenia plastrów w trybie ręcznym
- zatrzymanie stołu podawczego w przy-padku wykrycia braku materiału do cięcia
- maksymalna ilość zadanych plastrów: 999.
- po zrealizowaniu zadanej ilości plastrów krajalnica zatrzymuje ruch stołu podawczego

Model A2-812T jest przeznaczony głównie do krojenia sera, różni się od krajalnicy A2-812 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 nierdzewna chromowa

Średnica noża

- 300mm

Ostrzarka noża

- Profesjonalna, integralna z maszyną

Grubość plastra

- 0 – 24mm

Produkty krojone

- Wędlina, ser, mięso, pieczywo

Nie można kroić:

- produktów zamrożonych
- produktów z kością
- produktów nieżywnościowych

Wydajność

- 45 plastrów/min

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 maszyno-wym (nie stosować oleju jadalnego).
- Aby uniknąć przedwczesnego zużycia ściernic ostrzarki, nóż ostrzyć wyłącznie czysty (bez resztek krojonego produktu).

Zgodność z normami:Dyrektywa maszynowa 2006/42/WE Normy zharmonizowane:

- PN-EN 1974+A1:2010
- PN-EN 60204-1:2010(bezp. elektryczne)
- PN-EN 953+A1:2009(osłony części ruchomych)