

Nóż do kebaba, elektryczny, HENDI, Kitchen Line, 230V/80W, 262x134x189mm HENDI 267240

Producent: Hendi

Nr referencyjny: 267240

Cechy produktu

Długość (mm): 262
Szerokość (mm): 134
Wysokość (mm): 189
Waga netto (kg): 1.29
Moc wejściowa (W): 80
Napięcie (V): 230
Długość przewodu (mm): 2860
Linia produktów: Kitchen Line

Nóż elektryczny do kebaba Ø100 mm, 80 W/230 V, 262x134x(H)189mm – Hendi 267240

Profesjonalny nóż elektryczny do kebaba przeznaczony do szybkiego i precyzyjnego krojenia pieczonego mięsa w punktach gastronomicznych. Urządzenie umożliwia regulację grubości cięcia w zakresie **0–8 mm**, co pozwala dopasować wielkość porcji do potrzeb serwowania. Kompaktowa konstrukcja oraz wysoka prędkość obrotowa zapewniają wydajną pracę w lokalach typu kebab, restauracjach oraz w cateringu.

Najważniejsze cechy

Moc 80 W
Silnik zapewnia stabilną pracę urządzenia podczas krojenia mięsa.

Ostrze Ø100 mm
Odpowiednia średnica ostrza do krojenia mięsa na kebab.

Regulacja grubości
Możliwość ustawienia grubości krojenia w zakresie 0–8 mm.

2600 obr./min
Wysoka prędkość obrotowa umożliwia sprawne porcjowanie mięsa.

Wydajność do 30 kg/h
Przystosowany do intensywnej pracy w gastronomii.

⁉️ Zabezpieczenie przeciążeniowe
Chroni silnik urządzenia przed uszkodzeniem podczas pracy.

Konstrukcja i działanie

Nóż wyposażony jest w silnik o mocy **80 W** zasilany napięciem **230 V / 50 Hz**. Ostrze o średnicy **100 mm** pracuje z prędkością **2600 obr./min**, co umożliwia szybkie krojenie mięsa z wydajnością do **30 kg/h**. Regulacja grubości cięcia w zakresie **0–8 mm** pozwala dostosować wielkość porcji do potrzeb serwowania.

Urządzenie posiada osłonę ostrza wykonaną ze stali nierdzewnej oraz obudowę z tworzywa sztucznego. Zastosowane zabezpieczenie przeciążeniowe z przyciskiem reset zwiększa bezpieczeństwo pracy i chroni silnik przed przeciążeniem.

Zastosowanie

Urządzenie przeznaczone do lokali gastronomicznych serwujących kebab, gyros oraz inne potrawy z pieczonego mięsa. Sprawdza się w restauracjach, punktach typu kebab, food truckach oraz firmach cateringowych, gdzie wymagane jest szybkie i precyzyjne porcjowanie mięsa podczas intensywnej pracy.

Dane techniczne

Zasilanie	230 V / 50 Hz
Moc	80 W
Średnica ostrza	100 mm
Zakres regulacji cięcia	0–8 mm
Prędkość obrotowa	2600 obr./min
Wydajność	do 30 kg/h
Długość przewodu	1,6 m
Klasa ochrony	I

Wymiary	(W) 132 × (D) 134 × (H) 189 mm
Waga netto	2,04 kg
Materiał	Skóra naturalna, tworzywo sztuczne

Numer artykułu: 267240