

Krajalnica ręczna z nożem pochyłym o średnicy 330mm INOXXI PN330 Cera uniwersalna Uniscale

Producent: Uniscale

Nr referencyjny: INOXXI PN330 Cera

Cechy produktu

Długość (mm): 700
Szerokość (mm): 560
Wysokość (mm): 570
Waga (kg): 33
Moc: 370W (230V/1~/50Hz)
Grubość plastra (mm): 0 - 14
Wielkość krojonych produktów (mm): 220mm(średnica); 255x185(prostokąt)

Seria krajalnic Cera są to modele uniwersalnej krajalnicy z nożem grawitacyjnym ze stali węglowej przeznaczone do krojenia wędlin i sera. Krajalnice Cera to efekt wieloletnich doświadczeń oraz rozmów z klientami, w oparciu o które powstał ten flagowy produkt marki. Krajalnica Inoxxi R300 Cera polecana jest wszystkim tym podmiotom handlowym i gastronomicznym, które potrzebują wysokiej jakości krajalnicy do ciągłej i wydajnej pracy. Najważniejsze cechy urządzenia to m.in. powłoka ceramiczna, noże trzeciej generacji oraz podświetlane włączniki piezoelektryczne o większej trwałości.

- Krajalnica ręczna z nożem pochyłym
- Przeznaczona do krojenia wędlin i sera
- Nóż o średnicy 330 mm

Krajalnica ręczna z nożem pochyłym o średnicy 330mm INOXXI PN330 uniwersalna Uniscale

Główne zalety krajalnic Inoxxi Cera
Krajalnica uniwersalna – powłoka ceramiczna jest trwalsza niż teflon i pozwalająca na krojenie różnych produktów (wędliny i sery). Mniejsze zabrudzenia przy intensywnym krojeniu oraz łatwiejsza w czyszczeniu.
Nóż trzeciej generacji – specjalnie profilowany nóż, który zdecydowanie ułatwia krojenie.
Włączniki piezoelektryczne – podświetlane włączniki elektromechaniczne o zwiększonej trwałości.

Na bazie naszych długoletnich doświadczeń z krajalnicami wprowadziliśmy do tego urządzenia takie rozwiązania jak:

- Krajalnica ręczna z nożem pochyłym o średnicy 330mm
- Silnik o mocy 370W (230V/1~/50Hz)
- Wielkość krojonych produktów: 220mm (średnica); 255x185 (prostokąt)

- Grubość plastra: 0-14mm
- Waga urządzenia: 33kg
- Wymiary urządzenia (przestrzeń robocza): 700x560x570 mm.