

Krajalnica ręczna z nożem pochyłym o średnicy 350mm INOXXI PN350 Cera uniwersalna Uniscale

Producent: Uniscale

Nr referencyjny: INOXXI PN350 Cera

Cechy produktu

Długość (mm): 760
Szerokość (mm): 560
Wysokość (mm): 600
Waga (kg): 36
Moc: 370W (230V/1~/50Hz)
Grubość plastra (mm): 0 - 14
Wielkość krojonych produktów (mm): 240mm (średnica); 270x200 (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 350 mm

Krajalnica Inoxxi PN350

to model ręczny z nożem pochylonym o średnicy 350 mm. Nóż o unikatowej konstrukcji pozwala na krojenie surowego mięsa, wędlin oraz warzyw i owoców.

Krajalnica posiada zintegrowaną ostrzałkę, co umożliwia skuteczne ostrzenie. Dodatkowo posiada gumową podstawę powodującą lepszą przyczepność do podłoża i metalową osłonę krojonego produktu. Ergonomiczna konstrukcja i cicha praca urządzenia gwarantują bezpieczne i higieniczne warunki pracy. Użyte materiały, czyli anodyzowane aluminium, stal nierdzewna i tworzywa sztuczne zapewniają trwałość, wytrzymałość i wysoki poziom higieny, a czyszczenie i konserwacja są bardzo proste.

Urządzenie posiada silnik o mocy wyjściowej – 370 W. Wielkość krojonych produktów zależy od ich kształtu – w przypadku artykułów okrągłych maksymalna średnica wynosi 230 mm, zaś prostokątnych – 230×250 mm.

Urządzenie spełnia wymagania norm europejskich.