



Krajalnica do wędlin Ma-Ga 110p CE

Producent: Ma-Ga

Nr referencyjny: 110pCE

Cechy produktu

Szerokość (mm): 511

Głębokość (mm): 423

Wysokość (mm): 400

Waga (kg): 17

Moc (W): 120 (napęd noża)

Zasilanie: 230V

Grubość plastra (mm): 0 - 10 (regulacja płynna)

Rozstaw nóżek (mm): 496 x 263

Średnica noża (mm): 250

Max. wymiar krojenia (mm): 160 mm (długość), wysokość jest uzależniona od długości, max. 100 mm

- idealna do krojenia wędlin twardych, miękkich i suchych
- zaprojektowana do zastosowania w małych placówkach zbiorowego żywienia (żłobki, przedszkola, szkoły), cateringu, hotelach, stołówkach, pizzeriach, oraz barach szybkiej obsługi
- innowacyjna konstrukcja z podwieszonym systemem prowadnicy stołu
- dociskacz produktu zespolony z rączką stołu
- nowatorskie rozwiązanie mocowania pokrywy noża
- posiada dużą przestrzeń dla odbioru krojonego produktu
- mała, lekka krawalnica zajmująca niedużą powierzchnię użytkową
- łatwa w przenoszeniu, przesunięciu i podnoszeniu
- wyposażona w opcjonalną ostrzarkę noża
- prosta i łatwa w obsłudze
- łatwa w utrzymaniu czystości
- pochył stołu podawczego 25°
- wymiary stołu podawczego 200 x 200mm
- grubość krojonego plastra 0 – 8mm
- zasilanie 230V i 50Hz, moc silnika 120W

Krawalnica żywności 110p jest maszyną umożliwiającą krojenie żywności na plastry różnej grubości. Regulacja grubości plastra realizowana jest płynnie w zakresie od 0 do 10mm. Nowatorski kształt korpusu maszyny zaprojektowany został tak aby w jak największym stopniu ułatwić utrzymanie krawalnicy w czystości. Konstrukcja dociskacza, która łączy funkcję uchwytu stołu i płyty dociskowej zapewnia pewny docisk krojonej żywności.

Wykończenie

- Elementy krawalnicy mające kontakt z żywnością wykonano z aluminium anodowanego.

Materiał noża

- Stal węglowa pokryta warstwą chromu.

Średnica noża

- 250mm

Ostrzarka noża

- Opcjonalna

Grubość plastra

- 0 – 10mm

Produkty krojone

- Wędlina, mięso, pieczywo

Nie można kroić:

- produktów zamrożonych
- produktów z kością
- produktów nieżywnościowych

Wydajność

- Zależna od rodzaju krojonego produktu i grubości plastra.

Zalecenia

- Elementy maszyny stykające się z żywnością myć cod
- ziennie, po myciu osuszyć.
- Zabrania się mycia całej maszyny strumieniem wody.

Maszyna spełnia normy:

- dyrektywa maszynowa 2006/42/WE oraz normy z nią zharmonizowane: A EN 60204-1:2006 + A1:2009 (Bezpieczeństwo elektryczne)