



## **Krajalnica do sera Ma-Ga 110pT CE**

Producent: Ma-Ga

Nr referencyjny: 110pTCE

### **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 serów twardych, miękkich i wędzonych
  - nóż, pokrywa noża i płyta oporowa pokryte teflonem
  - 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 110pT z nożem pokrytym teflonem do krojenia sera 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.

**Krawalnica 110pT jest przeznaczona głównie do krojenia sera, różni się od krawalnicy 110p tym, iż nóż, pokrywa noża, płyta oporowa są pokryte teflonem.**

#### 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, ser, mięso, pieczywo

**Nie można kroić:**

- produktów zamrożonych
- produktów z kością
- produktów nieżywnościowych

**Wydajność**

- Zależna od rodzaju krojonego produktu i grubości plastra.

**Zalecenia**

- Zaleca się krojenie sera na plastry schłodzonego do temp. 7 - 10 °C
- 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)