



## **Krajalnica Red Edition, Profi Line, 230V/280W, 506x435x347mm HENDI 970294**

Producent: Hendi

Nr referencyjny: 970294

### Cechy produktu

Długość (mm): 506

Szerokość (mm): 435

Wysokość (mm): 347

Napięcie (V): 230

Waga netto (kg): 13.18

Moc wejściowa (W): 280

Główne materiały: Metale

Oficjalna dystrybucja: Hendi

Krajalnica Red Edition Profi Line firmy Hendi to niezastąpione urządzenie przeznaczone do użytku w profesjonalnej gastronomii. Dzięki silnikowi o dużej mocy nadaje się do krojenia twardych mięs.

Obudowa z powlekanego aluminium

Ostrze z hartowanej stali nierdzewnej ustawione skośnie

Silnik chłodzony powietrzem z zabezpieczeniem przed przegrzaniem

Silnik o dużej mocy do krojenia twardych mięs

Wyposażone w osłonę ostrza i wbudowaną ostrzałkę

Wózek z osłoną zabezpieczającą, elementem dociskającym i pionową blokadą

Możliwość szybkiego i łatwego demontażu w celu czyszczenia

Spełnia wszelkie wymagania bezpieczeństwa dla urządzeń do użytku profesjonalnego, tj.:

– Ustawienie pokrętki na grubość krojenia „0” utrzymuje ostrze za jego osłoną

– Ochrona przed uruchomieniem przy zdemontowanej ostrzałce lub zdjętej osłonie ostrza

– Możliwość zablokowania i zdemontowania wózka tylko przy ostrzu ustawionym w pozycji „0” grubości

Nie nadaje się do krojenia żółtego sera. Krojenie sera możliwe za pomocą noża z powłoką nieprzywierającą. Nóż sprzedawany oddzielnie.

Średnica noża: 220 mm

Płynna regulacja grubości krojenia od 0 do 12 mm

Orientacyjna maks. średnica krojonego produktu: 150 mm