

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

Producent: Hendi

Nr referencyjny: 970294

Cechy produktu

Długość (mm): 506
Szerokość (mm): 435
Wysokość (mm): 347
Waga netto (kg): 13.18
Moc wejściowa (W): 280
Napięcie (V): 230
Linia produktów: Profi Line

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 wymogi bezpieczeństwa dla urządzeń do użytku profesjonalnego, tj.:
– Ustawienie pokrętła 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