

Krajalnica ręczna uniwersalna Uniscale z nożem pochyłym o średnicy 300mm INOXXI R300 Cera

Producent: Uniscale

Nr referencyjny: INOXXI R300 Cera

Cechy produktu

Długość (mm): 630
Szerokość (mm): 440
Wysokość (mm): 460
Waga (kg): 22
Napięcie (V): 230V / 50Hz
Moc silnika (W): 250
Wielkość krojonych produktów (mm): 200mm (średnica), 200x220 (prostokąt)
Średnica noża (mm): 300

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 uniwersalna ręczna
- Nóż pochyły o średnicy 300 mm
- Kroi na plastry o grubości 0 - 13mm

Krajalnica Inoxxi R300 Cera

Krajalnica posiada wbudowaną ostrzałkę. Jest wyposażona w nowoczesny nóż trzeciej generacji ze stali węglowej ułatwiający krojenie. Gładka powierzchnia elementów urządzenia, z którymi ma styczność krojony produkt, zapobiega przywieraniu krojonych plastrów do powierzchni, co przekłada się na płynną pracę, zwiększenie szybkości krojenia oraz łatwości czyszczenia.

Krajalnice Inoxxi z serii R300 Cera, są zaliczane również do jednych z najciszej używanych urządzeń obecnie dostępnych na rynku.

Urządzenie posiada silnik o mocy wyjściowej – 250 W. Wielkość krojonych produktów zależy od ich kształtu – w przypadku artykułów okrągłych maksymalna średnica wynosi 200 mm, zaś prostokątnych – 200×220 mm.

Urządzenie spełnia wymagania norm europejskich.