



KRAJALNICA DO WĘDLIN 250 MM EDENOX CGSP-250 E

Producent: Asber

Nr referencyjny: CGSP-250 E

Cechy produktu

Napięcie (V): 230

Kod producenta: 19012275

- Idealnie nadaje się do małej gastronomii, lub jako jednostki uzupełniające w dużej gastronomii.
- Posiada w standardowym wyposażeniu takie zabezpieczenia jak: osłona noża, przezroczysta osłona podajnika oraz ergonomiczny uchwyt.
- Wykonana ze stopu aluminium anodowanego, odpornego na działanie kwasów, soli i utlenianie. Dzięki zastosowaniu zwartej konstrukcji i niskiej wagi urządzenia są idealne do małych sklepów, kawiarni i restauracji lub jako jednostki uzupełniające w dużej gastronomii.
- Specjalny kształt oraz użyte materiały umożliwiają łatwe czyszczenie urządzenia. Lakierowane bazy nadają się do kontaktu z żywnością.
- Bardzo czuły regulator grubości cięcia pozwala dostosować grubość plastrów do indywidualnych potrzeb.
- Napęd noża przekazywany z silnika jednofazowego o dużej mocy za pomocą gumowego paska znacznie obniża poziom hałasu.
- Urządzenie nie przeznaczone do pracy ciągłej.
- Wszystkie modele (poza CGSP-195 E) posiadają wbudowaną w standardowym wyposażeniu prostą w użytkowaniu ostrzałkę, która precyzyjnie ostrzy nóż, gwarantując zawsze doskonałe krojenie produktów.
- Wszystkie kralnice wyposażone są standardowo w osłonę ostrza, chroniącą użytkownika przed skaleczeniem. Podajnik dodatkowo wyposażony jest w przejrzystą osłonę. Spód urządzenia zabezpieczony osłoną dolną.
- Podajnik zamocowany jest w specjalnym mechanizmie ślizgowym, pozwalającym na swobodne przesuwanie go
- Ø ostrza (mm): 250
- Grubość plastra (mm): 0-15

- Max. wielkość produktu (mm): 230 x 180
- Zasięg prowadnicy (mm): 255