

Krajalnica 350, HENDI, 230V/370W, 890x585x480mm HENDI 210932

Producent: Hendi

Nr referencyjny: 210932

Cechy produktu

Długość (mm): 890
Szerokość (mm): 585
Wysokość (mm): 480
Moc wejściowa (W): 370
Napięcie (V): 230
Max. grubość krojenia (mm): 16
Panel sterowania: Analogowy
Średnica noża (mm): 350

Krajalnica 350 firmy HENDI to włoskie urządzenie typu heavy-duty, które wyróżnia się dużą mocą silnika zapewniającą możliwość krojenia twardych kiełbas, serów, wędlin oraz mięs i ryb (bez kości/ości). Regulacja grubości krojenia pozwala łatwo uzyskać pożądane rezultaty – idealnie cienkie lub grubsze plastry bez względu na rodzaj produktu, czy to wędlina, czy to twardy ser. Dzięki wbudowanej ostrzałce urządzenie zawsze oferuje 100% wysokiej jakości krojenia.
Ręcznie złożone, wyprodukowane we Włoszech.
Obudowa wykonana z aluminium, płyta robocza wykonana z tłoczonego arkusza aluminium.
Ostrza wykonane ze stali nierdzewnej.
Regulacja grubości krojenia za pomocą pokrętła, w zakresie: od 0 mm do 16 mm.
Wbudowana ostrzałka zapewniająca stałą skuteczność tarczy tnącej.
Silnik chłodzony powietrzem, z zabezpieczeniem przed przegrzaniem.
Duża moc silnika i uniwersalne ostrze zapewniają możliwość krojenia kiełbas, serów, wędlin oraz mięs i ryb (bez kości/ości).
Spełniają 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.
– Zabezpieczenie ostrza w postaci zamocowanego na stałe pierścienia.
Możliwość demontażu stalowego holdera wykonanego ze stali nierdzewnej i umycia go w zmywarce – łatwe utrzymanie higieny.
Orientacyjny maks. wymiar krojonego produktu: 310x260 mm.