



Krajalnica 350, 220-240V/370W, 890x585x480mm HENDI 210932

Producent: Hendi

Nr referencyjny: 210932

Cechy produktu

Długość (mm): 890

Szerokość (mm): 585

Wysokość (mm): 480

Napięcie (V): 220-240

Średnica noża (mm): 350

Max. grubość krojenia (mm): 16

Moc wejściowa (W): 370

Główne materiały: Metale

Panel sterowania: Analogowy

Oficjalna dystrybucja: Hendi

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 twarde 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 pokrętki, 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 pokrętki na grubość krojenia „0” utrzymuje ostrze za jego osłoną.
- Ochrona przed uruchomieniem przy zdemonstrowanej ostrzałce lub zdjętej osłonie ostrza.
- Możliwość zablokowania i zdemonstrowania 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.