

Krajalnica Ma-Ga 110N CE

Producent: Ma-Ga

Nr referencyjny: 110N CE

Cechy produktu

Wymiary: 640 × 400 × 410 (H) mm
Waga netto (kg): 16
Moc (W): 150
Zasilanie: 230 V / 50 Hz / 1 faza
Max. grubość krojenia (mm): 0–13
Max. wymiar krojenia (mm): 205 mm długości, maks. 140 mm wysokości
Poziom hałasu (dB): ≤ 54 dB
Średnica noża [mm] : 250
Kod producenta: 110N-2200-00-0

KRAJALNICE GASTRONOMICZNE

Krajalnica Ma-Ga 110N z nożem 250 mm – kompaktowa krajalnica

Krajalnica **Ma-Ga 110N** to praktyczne rozwiązanie do **małych sklepów spożywczych, cateringu i punktów gastronomicznych**, gdzie liczy się sprawna obsługa, powtarzalność krojenia i wygoda pracy w ograniczonej przestrzeni. Model ten dobrze sprawdza się przy krojeniu **wędlin i serów**, a także innych produktów dopuszczonych przez producenta.

Urządzenie łączy **kompaktową konstrukcję**, prostą obsługę i łatwe utrzymanie czystości. Dzięki **wbudowanej ostrzarce** oraz płynnej regulacji grubości plastra operator może szybko dopasować pracę krajalnicy do rodzaju krojonego produktu.

Średnica noża

250 mm

Grubość plastra

0–13 mm

Moc

150 W

Zasilanie

230 V

Dlaczego warto wybrać krajalnicę Ma-Ga 110N?

- **Kompaktowy format** – dobry wybór do miejsc, gdzie liczy się oszczędność przestrzeni roboczej.
- **Płynna regulacja grubości krojenia 0–13 mm** – wygodne dopasowanie plastrów do rodzaju produktu i potrzeb klienta.
- **Wbudowana ostrzarka** – łatwiejsze utrzymanie noża w odpowiedniej ostrości bez potrzeby sięgania po dodatkowe akcesoria.
- **Elementy stykające się z żywnością z aluminium anodowanego** – materiał odpowiedni do kontaktu z żywnością i wygodny w codziennym czyszczeniu.
- **Ergonomiczna praca** – odpowiedni kąt pochylenia stołu i kształt płyty dociskowej wspierają stabilne prowadzenie produktu podczas krojenia.
- **Uniwersalne zastosowanie** – krajalnica przeznaczona do krojenia wędlin, sera, mięsa i pieczywa.

Dla kogo?

Model **110N** został zaprojektowany z myślą o użytkownikach, którzy potrzebują niezawodnej krajalnicy do codziennej pracy, ale nie chcą zajmować dużej powierzchni stanowiska.
To dobry wybór do:

- małych sklepów spożywczych,
- delikatesów i punktów sprzedaży wędlin,
- niewielkich lokali gastronomicznych,
- firm cateringowych.

Dane techniczne

Model	Ma-Ga 110N
Kod produktu	110N-2200-00-0
EAN	5905235314777
Średnica noża	250 mm

Materiał noża	Stal węglowa pokryta warstwą chromu
Grubość krojenia	0–13 mm, regulacja płynna
Maks. wymiar krojenia	205 mm długości, maks. 140 mm wysokości
Materiał elementów mających kontakt z żywnością	Aluminium anodowane
Produkty krojone	Wędlina, ser, mięso, pieczywo
Zasilanie	230 V / 50 Hz / 1 faza
Moc	

150 W	
Poziom hałasu	
≤ 54 dB	
Wymiary urządzenia	
640 × 400 × 410 (H) mm	
Waga netto	
16 kg	

Ważne informacje użytkowe

- Urządzenie nie jest przeznaczone do krojenia produktów zamrożonych.
- Nie należy kroić produktów z kością.
- Producent zaleca krojenie sera schłodzonego do temperatury 7–10°C.
- Elementy stykające się z żywnością należy myć codziennie i osuszać po czyszczeniu.

Zwiększ wydajność pracy w swoim lokalu

Postaw na sprawdzoną krajalnicę Ma-Ga, która przyspieszy obsługę klientów i zapewni powtarzalne krojenie każdego dnia.