



Krajalnica Ma-Ga 110N CE

Producent: Ma-Ga

Nr referencyjny: 110N CE

Cechy produktu

Średnica noża [mm] : 250

Wymiary: 640 × 400 × 410 (H) mm

Moc (W): 150

Zasilanie: 230 V / 50 Hz / 1 faza

Poziom hałasu (dB): ≤ 54 dB

Max. wymiar krojenia (mm): 205 mm długości, maks. 140 mm wysokości

Kod producenta: 110N-2200-00-0

Max. grubość krojenia (mm): 0–13

Waga netto (kg): 16

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 krawalnicy 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 hałas

≤ 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 krawalnicę Ma-Ga, która przyspieszy obsługę klientów i zapewni powtarzalne krojenie każdego dnia.
