

Krajalnica do wędlin Ma-Ga 210N CE

Producent: Ma-Ga

Nr referencyjny: 210N CE

Cechy produktu

Moc: 210 W
Zasilanie: 230 V / 50 Hz / 1 faza
Max. grubość krojenia (mm): 0–15
Max. wymiar krojenia (mm): 230 mm długości, maks. 150 mm wysokości
Średnica noża (mm): 250
Kod producenta: Ma-Ga 210N

KRAJALNICE GASTRONOMICZNE

Krajalnica Ma-Ga 210N z nożem 250 mm – większy stół roboczy i precyzyjne krojenie wędlin

Krajalnica **Ma-Ga 210N** to kompaktowe, ale wyraźnie bardziej rozbudowane urządzenie do codziennej pracy w **małej gastronomii, sklepach spożywczych i punktach wędliniarskich**. Dzięki **powiększonemu korpusowi i większemu stołowi roboczemu** model ten pozwala wygodniej kroić większe produkty, zachowując dobrą ergonomię pracy i wysoką precyzję.

Urządzenie zostało wyposażone w **nóż stalowy o średnicy 250 mm**, **wbudowaną ostrzarkę** oraz płynną regulację grubości krojenia. Konstrukcja z **aluminium anodowanego** wspiera bezpieczny kontakt z żywnością, łatwe czyszczenie i niezawodną pracę w intensywnym użytkowaniu.

Średnica noża

250 mm

Grubość krojenia

0–15 mm

Moc

210 W

Zasilanie

230 V

Dlaczego warto wybrać krajalnicę Ma-Ga 210N?

- **Większy stół roboczy i powiększony korpus** – wygodniejsze krojenie większych produktów niż w bardziej kompaktowych modelach.
- **Płynna regulacja grubości krojenia 0–15 mm** – większa swoboda dopasowania plastra do rodzaju produktu i potrzeb klienta.
- **Wbudowana ostrzarka** – szybkie utrzymanie noża w odpowiedniej ostrości bez dodatkowych akcesoriów.
- **Aluminium anodowane** – trwały materiał bezpieczny w kontakcie z żywnością i wygodny w codziennym utrzymaniu czystości.
- **Precyzyjna i wygodna praca** – odpowiedni kąt pochylenia stołu i dobrze dobrany kształt płyty dociskowej zapewniają stabilne prowadzenie produktu.
- **Szerokie zastosowanie** – urządzenie przeznaczone do krojenia wędlin.

Dla kogo?

Model **210N** będzie dobrym wyborem dla użytkowników, którzy potrzebują solidnej krajalnicy do codziennej pracy, ale oczekują nieco większej powierzchni roboczej i wygodniejszej obsługi większych produktów. To odpowiednie rozwiązanie do:

- małych i średnich sklepów spożywczych,
- sklepów mięsno-wędliniarskich,
- lokali gastronomicznych,
- firm cateringowych.

Dane techniczne

Model	Ma-Ga 210N
EAN	5905235315439
Materiał wykonania	Aluminium anodowane
Materiał noża	Stal węglowa pokryta warstwą chromu
Średnica noża	

250 mm
Ostrzarka Integralna z maszyną
Grubość krojenia 0–15 mm, regulacja płynna
Maks. wymiar krojenia 230 mm długości, maks. 150 mm wysokości
Produkty krojone Wędlina
Zasilanie 230 V / 50 Hz / 1 faza
Moc 210 W

Przełożenie napędu Pasek
Praca ciągła Nie
Poziom hałasu < 70 dB
Wymiary urządzenia 600 × 500 × 470 mm
Rozstaw nóżek 440 × 330 mm
Waga netto 23 kg

Ważne informacje użytkowe

- Urządzenie nie jest przeznaczone do krojenia produktów zamrożonych.
- Nie należy kroić produktów z kością.
- Nie należy kroić produktów nieżywnościowych.
- Producent zaleca krojenie wędlin schłodzonych do temperatury 7–10°C.
- Elementy mające kontakt z żywnością należy myć codziennie, po myciu osuszyć.
- Nie wolno myć całej maszyny strumieniem wody.
- Do codziennej konserwacji należy stosować olej maszynowy, nie olej jadalny.

Postaw na wygodniejsze krojenie w codziennej pracy

Wybierz krajalnicę Ma-Ga 210N, jeśli zależy Ci na większym stole roboczym, precyzji krojenia i sprawnej obsłudze w sklepie lub gastronomii.