

Krajalnica do sera Ma-Ga 210NT CE (Teflon)

Producent: Ma-Ga

Nr referencyjny: 210NT CE

Cechy produktu

Wymiary: 600 × 500 × 470
Waga: 23 kg
Moc (W): 210
Zasilanie: 230 V
Max. grubość krojenia (mm): 15
Materiał: Aluminium
Rozstaw nóżek (mm): 440 × 330
Średnica noża [mm] : 250

KRAJALNICE GASTRONOMICZNE

Krajalnica Ma-Ga 210NT teflon 250 mm – idealna do sera

Krajalnica **Ma-Ga 210NT** została zaprojektowana z myślą o intensywnej pracy w gastronomii i sklepach, gdzie kluczowe znaczenie ma sprawne krojenie serów. **Nóż z powłoką teflonową** skutecznie ogranicza przywieranie, co znacząco poprawia tempo pracy i komfort użytkowania.

Dzięki **większemu stołowi roboczemu** oraz solidnej konstrukcji urządzenie dobrze radzi sobie z większymi serami, zapewniając stabilność i precyzję krojenia każdego dnia.

Średnica noża

250 mm

Grubość krojenia

do 15 mm

Moc

210 W

Zasilanie

230 V

Dlaczego warto wybrać model 210NT?

- **Nóż teflonowy –** ogranicza przywieranie serów.
- **Większy stół roboczy –** wygodna praca z większymi serami.
- **Wbudowana ostrzarka –** szybkie utrzymanie ostrości noża.
- **Prosta obsługa –** szybkie wdrożenie pracownika i sprawna praca.
- **Konstrukcja aluminiowa –** trwałość i łatwe czyszczenie.

Dla kogo?

- sklepy spożywcze i delikatesy,
- punkty z serami,
- gastronomia,
- catering.

Dane techniczne

Materiał	Aluminium
Zasilanie	230 V
Średnica noża	250 mm
Praca ciągła	Nie
Przełożenie napędu	Pasek

Wbudowana ostrzarka	Tak
Linia produktu	Gastronomiczna
Wymiary urządzenia	600 × 500 × 470 mm
Waga	23 kg
Moc	210 W
Maks. grubość krojenia	15 mm
Rozstaw nóżek	

440 × 330 mm	
Maks. średnica produktu	
170 mm	
Rodzaj	
Maszyny	

Przyspiesz krojenie serów i popraw wydajność pracy

Wybierz krajalnicę z nożem teflonowym i pracuj szybciej, czyściej i bardziej komfortowo każdego dnia.