



## Krajalnica do wędlin Ma-Ga 212 CE

Producent: Ma-Ga

Nr referencyjny: 212 CE

### Cechy produktu

Średnica noża [mm] : 300

Wymiary urządzenia (mm) : 660 × 510 × 480

Waga: 25 kg

Zasilanie: 230 V / 50 Hz / 1 faza

Rozstaw nóżek (mm): 440 × 330

Max. wymiar krojenia (mm): 240 mm długości, maks. 180 mm wysokości

Materiał: Aluminium

Max. grubość krojenia (mm): 15

### KRAJALNICE GASTRONOMICZNE

# Krajalnica Ma-Ga 212 z nożem 300 mm – wydajne krojenie wędlin do gastronomii i sklepów

Krajalnica **Ma-Ga 212** to wydajny model do codziennej pracy w **gastronomii, sklepach spożywczych i punktach wędliniarskich**, gdzie liczy się szybkie tempo pracy, precyzja krojenia i wygodna obsługa. Dzięki **nożowi o średnicy 300 mm** urządzenie dobrze sprawdza się przy krojeniu większych wędlin, zachowując powtarzalny efekt i komfort użytkowania.

Urządzenie wyposażono w **wbudowaną ostrzarkę** oraz płynną regulację grubości plastra. **Elementy mające kontakt z żywnością wykonano z aluminium anodowanego**, co wspiera higienę pracy i łatwe czyszczenie w codziennym użytkowaniu.

Średnica noża

---

**300 mm**

Grubość krojenia

**0–15 mm**

Moc

**242 W**

Zasilanie

**230 V**

## **Dlaczego warto wybrać model 212?**

- **Nóż 300 mm** – wygodne krojenie większych wędlin i sprawniejsza praca przy większym obciążeniu.
- **Płynna regulacja grubości 0–15 mm** – precyzyjne dopasowanie plastra do rodzaju produktu i oczekiwań klienta.
- **Wbudowana ostrzarka** – utrzymanie noża w odpowiedniej ostrości bez dodatkowych akcesoriów.
- **Elementy kontaktowe z aluminium anodowanego** – bezpieczeństwo w kontakcie z żywnością i łatwiejsze czyszczenie.
- **Napęd paskowy** – stabilna i płynna praca urządzenia.

- **Solidna konstrukcja** – przystosowana do intensywnego użytkowania w gastronomii i handlu.

## Dla kogo?

- sklepy spożywcze i mięsno-wędliniarskie,
- gastronomia i kuchnie produkcyjne,
- punkty przygotowujące kanapki i garmaż,
- catering oraz zaplecza kuchenne o większej intensywności pracy.

## Dane techniczne

### Materiał

Aluminium

### Zasilanie

230 V / 50 Hz / 1 faza

### Średnica noża

300 mm

### Praca ciągła

Nie

---

**Przełożenie napędu**

Pasek

**Ostrzarka**

Integralna z maszyną

**Wymiary urządzenia**

660 × 510 × 480 mm

**Waga**

25 kg

**Rozstaw nóżek**

440 × 330 mm

**Maks. wymiar krojenia**

240 mm długości, maks. 180 mm wysokości

**Maks. grubość krojenia**

15 mm

## Ważne informacje użytkowe

- Urządzenie przeznaczone do krojenia wędlin.
- Nie należy kroić produktów zamrożonych, z kością ani produktów nieżywnościowych.
- Elementy mające kontakt z żywnością należy myć codziennie i po myciu osuszyć.
- Nie wolno myć całej maszyny strumieniem wody.

## Postaw na większą wydajność i precyzję krojenia

Wybierz krajalnicę Ma-Ga 212, jeśli potrzebujesz większego noża, wygodnej pracy i powtarzalnych efektów w codziennym użytkowaniu.