

Krajalnica do wędlin Ma-Ga 212 CE

Producent: Ma-Ga

Nr referencyjny: 212 CE

Cechy produktu

Wymiary urządzenia (mm) : 660 × 510 × 480
Waga: 25 kg
Zasilanie: 230 V / 50 Hz / 1 faza
Max. grubość krojenia (mm): 15
Max. wymiar krojenia (mm): 240 mm długości, maks. 180 mm wysokości
Materiał: Aluminium
Rozstaw nóżek (mm): 440 × 330
Średnica noża [mm] : 300

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.