

Krajalnica do sera Ma-Ga 212T CE (Teflon)

Producent: Ma-Ga

Nr referencyjny: 212T CE

Cechy produktu

Wymiary: 660 × 510 × 480 mm
Waga: 25 kg
Moc: 240 W
Zasilanie: 230 V
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
Kod producenta: 212-4200-00-T

KRAJALNICE GASTRONOMICZNE

Krajalnica Ma-Ga 212T teflon 300 mm – wydajne krojenie sera

Krajalnica **Ma-Ga 212T** to wydajny model dla gastronomii i sklepów, w których kluczowe jest szybkie oraz precyzyjne krojenie sera. Dzięki **nożowi z powłoką teflonową o średnicy 300 mm** ograniczone zostaje przywieranie sera, co poprawia komfort pracy i usprawnia codzienną obsługę.

Model 212T łączy **wydajny silnik**, **wbudowaną ostrzarkę** i wygodną obsługę z kompaktowymi wymiarami. Konstrukcja z **aluminium** wspiera trwałość urządzenia oraz łatwe utrzymanie czystości w codziennym użytkowaniu.

Średnica noża

300 mm

Grubość krojenia

0–15 mm

Moc

240 W

Zasilanie

230 V

Dlaczego warto wybrać model 212T?

- **Nóż z powłoką teflonową –** ogranicza przywieranie sera i ułatwia płynne krojenie.
- **Nóż 300 mm –** wygodna praca także przy większych serach.
- **Wbudowana ostrzarka –** szybkie utrzymanie ostrości noża.
- **Napęd paskowy –** płynna i stabilna praca urządzenia.
- **Aluminiowa konstrukcja –** trwałość oraz łatwiejsze utrzymanie czystości.

Dla kogo?

- sklepy spożywcze,
- punkty sprzedaży serów,
- gastronomia,
- catering.

Dane techniczne

Indeks

212-4200-00-T

EAN

5905235315460

Materiał

Aluminium

Zasilanie

230 V

Średnica noża

300 mm

Powłoka noża

Teflonowa

Praca ciągła

Nie

Przełożenie napędu

Pasek

Wbudowana ostrzarka

Tak

Linia produktu

Gastronomiczna

Wymiary

660 × 510 × 480 mm

Waga	25 kg
Moc	240 W
Maks. grubość krojenia	15 mm
Rozstaw nóżek	440 × 330 mm
Zakres krojenia	240 mm długości / maks. 180 mm wysokości

Pracuj szybciej z serem

Wybierz krajalnicę z nożem teflonowym i ogranicz problem przywierania sera — szybciej, wygodniej i bardziej precyzyjnie.