



## Krajalnica do sera Ma-Ga 213T CE (Teflon)

Producent: Ma-Ga

Nr referencyjny: 213T CE

### Cechy produktu

Wymiary: 730 × 520 × 480 mm

Moc: 270 W

Waga: 28 kg

Zasilanie: 230 V

Średnica noża (mm): 330 mm (teflon)

Kod producenta: 213-4300-00-T

Materiał: Aluminium

Max. grubość krojenia (mm): 15

### KRAJALNICE GASTRONOMICZNE

# Krajalnica Ma-Ga 213T CE Teflon 330 mm – profesjonalna do sera

Krajalnica **Ma-Ga 213T** to profesjonalne urządzenie stworzone do **intensywnej pracy i precyzyjnego krojenia sera**. Dzięki **nożowi teflonowemu o średnicy 330 mm** ograniczone zostaje przywieranie produktów, co znacząco przyspiesza pracę i poprawia komfort użytkowania.

**Silnik 270 W** w połączeniu z lekkim posuwem zapewnia wysoką wydajność i precyzję, a konstrukcja z **aluminium anodowanego** gwarantuje trwałość, higienę i łatwe czyszczenie.

Średnica noża

**330 mm (teflon)**

Grubość krojenia

**0–15 mm**

Moc

**270 W**

Zasilanie

**230 V**

## **Dlaczego warto wybrać model 213T?**

- **Nóż teflonowy 330 mm** – brak przywierania sera.
- **Maks. średnica krojonego produktu 240 mm** – idealna do dużych elementów.
- **Lekki posuw** – komfort pracy przy intensywnym użytkowaniu.
- **Wbudowana ostrzarka** – szybkie utrzymanie ostrości noża.
- **Napęd paskowy** – stabilna i płynna praca.
- **Aluminium anodowane** – trwałość i łatwe czyszczenie.

# Dla kogo?

- sklepy spożywcze,
- punkty sprzedaży serów,
- gastronomia i kuchnie produkcyjne,
- catering.

# Dane techniczne

## Indeks

213-4300-00-T

## EAN

5905235315477

## Materiał

Aluminium

## Zasilanie

230 V

## Średnica noża

330 mm (teflon)

---

**Praca ciągła**

Nie

**Przełożenie napędu**

Pasek

**Wbudowana ostrzarka**

Tak

**Wymiary**

730 × 520 × 480 mm

**Waga**

28 kg

**Moc**

270 W

---

---

**Maks. grubość krojenia**

15 mm

**Rozstaw nóżek**

505 × 340 mm

**Maks. średnica krojonego produktu**

240 mm

## Pracuj szybciej z serem

Wybierz model 213T i wyeliminuj problem przywierania – więcej wydajności, mniej przestojów.