

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

Producent: Ma-Ga

Nr referencyjny: 213T CE

Cechy produktu

Wymiary: 730 × 520 × 480 mm
Waga: 28 kg
Moc: 270 W
Zasilanie: 230 V
Max. grubość krojenia (mm): 15
Materiał: Aluminium
Średnica noża (mm): 330 mm (teflon)
Kod producenta: 213-4300-00-T

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.