

Link do produktu: <https://galeriagastro.pl/krajalnica-250expert-p-4709.html>



Krajalnica 250EXPERT

Cena brutto	1 890,01 zł
Cena netto	1 536,59 zł
Dostępność	Dostępny
Numer katalogowy	10010173
Kod producenta	4
Kod EAN	4260223025525

Opis produktu

Krajalnica do wędlin, mięsa i serów

Model 250EXPERT, ostrze o średnicy 25cm

Krajalnica 250EXPERT to profesjonalne urządzenie do krojenia różnego rodzaju mięs, wędlin, serów itp. idealnie nadaje się do różnego rodzaju punktów gastronomicznych, firm cateringowych, sklepów, a nawet gospodarstw domowych.

Urządzenie posiada certyfikat CE

Cięcie

Krajalnica posiada chromowany na twardo nóż o średnicy 25 cm ze szlifem wklęsłym oraz gładkim ostrzem. Nóż ma regulowaną bezstopniową odległość co zapewnia grubość cięcia od 0 do 12 mm.

Wykonanie

Obudowa krajalnicy wykonana jest z *wysokiej jakości, polerowanego aluminium* co pozwala na kontakt z żywnością, a dzięki anodowanej powierzchni jest łatwa w konserwacji i czyszczeniu, a zarazem jest chroniona przed korozją.

Urządzenie stoi na gumowych nóżkach co gwarantuje nam stabilność.

Ostrzenie

Krajalnica ma wbudowany system ostrzenia ostrza. Gdy nóż się nam stępi możemy w łatwy i szybki sposób je na ostrzyć co oszczędza nasz czas i pieniądze.

Specyfikacja produktu	
Szerokość urządzenia	400 mm
Głębokość urządzenia	480 mm
Wysokość urządzenia	370 mm
Średnica noża	250 mm
Grubość cięcia	0 - 12 mm (bezstopniowa regulacja)
Mechanizm przesuwania noża	Łożysko ślizgowe i kulkowe
Waga urządzenia	17 kg
Wielkość paczki	470 x 580 x 430 mm
Waga paczki	19,5 kg
Długość kabla	120 cm
Moc urządzenia	180 W
Zasilanie	230 V

W skład zestawu wchodzi:

- Krajalnica
- Dowód zakupu - paragon/faktura VAT
- Instrukcja obsługi
- Gwarancja