

Krajalnica do wędlin Ma-Ga 612p CE

Producent: Ma-Ga

Nr referencyjny: 612pCE

Cechy produktu

Szerokość (mm): 655

Głębokość (mm): 495

Wysokość (mm): 510

Waga (kg): 39

Moc (W): 250 (napęd noża)

Zasilanie: 230V

Opcja: zasilanie 115V 60Hz 1 faza

Rozstaw nóżek (mm): 315 x 545

Średnica noża (mm): 300

Poziom hałasu (dB): ≤ 54

Max. wymiar krojenia (mm): 230mm (długość), wysokość jest uzależniona od długości, max. 190mm

Kod producenta: 612P-000-00-0

KRAJALNICE GASTRONOMICZNE

Krajalnica Ma-Ga 612p z nożem 300 mm – krajalnica do wędlin

Krajalnica **Ma-Ga 612p** to profesjonalna krajalnica grawitacyjna z napędem elektrycznym, przeznaczona do **krojenia wędlin**. Model został zaprojektowany z myślą o intensywnej pracy w sklepach, gastronomii i punktach, w których liczy się precyzja, wygoda obsługi oraz trwałość urządzenia.

Urządzenie wyposażono w **nóż o średnicy 300 mm**, płynną regulację grubości plastra w zakresie **0–24 mm** oraz profesjonalną ostrzarkę integralną z maszyną. Ergonomiczna konstrukcja i odpowiednio zaprojektowany docisk wspierają sprawne oraz powtarzalne krojenie w codziennej eksploatacji.

Model **612p** wykonano z materiałów nierdzewnych wysokiej jakości. Producent podkreśla także zastosowanie **przekładni ślimakowej**, która wspiera niezawodną pracę urządzenia przy wymagających zastosowaniach.

Średnica noża

300 mm

Grubość krojenia

0–24 mm

Moc

250 W

Zasilanie

230 V

Dlaczego warto wybrać krajalnicę Ma-Ga 612p?

- **Profesjonalna krajalnica do wędlin** – model zaprojektowany do intensywnej i powtarzalnej pracy.
- **Nóż 300 mm ze stali nierdzewnej chromowej** – odpowiedni do precyzyjnego krojenia i codziennego użytkowania.
- **Płynna regulacja grubości plastra 0–24 mm** – wygodne dopasowanie ustawień do potrzeb stanowiska.
- **Profesjonalna ostrzarka integralna z maszyną** – ułatwia utrzymanie noża w odpowiedniej ostrości.
- **Przekładnia ślimakowa** – rozwiązanie wspierające trwałość i niezawodność w codziennej eksploatacji.

- **Solidna konstrukcja** – wykonanie z materiałów nierdzewnych sprzyja trwałości i wygodnemu utrzymaniu urządzenia w czystości.

Zastosowanie i ważne informacje użytkowe

Model **612p** został przygotowany z myślą o **krojeniu wędlin** w profesjonalnej gastronomii i handlu. To rozwiązanie dla miejsc, w których liczy się wygoda pracy operatora, powtarzalność krojenia oraz niezawodne działanie podczas intensywnego użytkowania.

Ograniczenia użytkowe:

- nie można kroić produktów zamrożonych,
- nie można kroić produktów z kością,
- nie można kroić produktów nieżywnościowych.

Dane techniczne

Model

Ma-Ga 612p

Kod produktu

612P-000-00-0

EAN

5905235300213

Wykończenie

Elementy krajalnicy mające kontakt z żywnością wykonano z blachy nierdzewnej

Materiał noża

Stal nierdzewna chromowa

Średnica noża

300 mm

Ostrzarka noża

Profesjonalna, integralna z maszyną

Grubość krojonego plastra

0–24 mm, regulacja płynna

Maks. wymiar krojenia

230 mm długości, wysokość uzależniona od długości, maks. 190 mm

Przełożenie napędu

Przekładnia ślimakowa

Wymiary gabarytowe

495 × 655 × 510 (H) mm

Rozstaw nóżek

315 × 545 mm

Poziom hałasu

≤ 54 dB

Zasilanie

230 V / 50 Hz / 1 faza

Opcja zasilania

115 V / 60 Hz / 1 faza

Moc

250 W (napęd noża)

Waga netto

39 kg

Zalecenia producenta

- Elementy maszyny stykające się z żywnością należy myć codziennie i po myciu osuszyć.
- Nie wolno myć całej maszyny strumieniem wody.
- Maszynę należy codziennie smarować olejem maszynowym; nie należy stosować oleju jadalnego.
- Aby uniknąć przedwczesnego zużycia ściernic ostrzarki, nóż należy ostrzyć wyłącznie czysty, bez resztek krojonego produktu.

Zgodność i bezpieczeństwo

Krajalnica Ma-Ga 612p spełnia standardy CE w zakresie bezpieczeństwa i higieny oraz jest zgodna z dyrektywą maszynową **2006/42/WE** i normami zharmonizowanymi:

- EN 60204-1:2006 + A1:2009 – bezpieczeństwo elektryczne,
- EN 953:1997 + A1:2009 – osłony części ruchomych,
- EN 1974:1998 + A1:2009 – krajalnice, wymagania bezpieczeństwa i higieny.

Postaw na sprawne i precyzyjne krojenie wędlin

Szukasz wydajnej krajalnicy, która poradzi sobie z intensywną pracą i zapewni wygodną obsługę każdego dnia? Ma-Ga 612p to profesjonalne rozwiązanie do lokali i sklepów, w których liczy się trwałość, niezawodność, komfort pracy oraz powtarzalne efekty krojenia wędlin.