

Krajalnica do sera Ma-Ga 210NT CE (Teflon)

Producent: Ma-Ga

Nr referencyjny: 210NT CE

Cechy produktu

Średnica noża [mm] : 250

Wymiary: 600 × 500 × 470

Waga: 23 kg

Moc (W): 210

Zasilanie: 230 V

Rozstaw nóżek (mm): 440 × 330

Materiał: Aluminium

Max. grubość krojenia (mm): 15

KRAJALNICE GASTRONOMICZNE

Krajalnica Ma-Ga 210NT teflon 250 mm – idealna do sera

Krajalnica **Ma-Ga 210NT** została zaprojektowana z myślą o intensywnej pracy w gastronomii i sklepach, gdzie kluczowe znaczenie ma sprawne krojenie serów. **Nóż z powłoką teflonową** skutecznie ogranicza przywieranie, co znacząco poprawia tempo pracy i komfort użytkowania.

Dzięki **większemu stołowi roboczemu** oraz solidnej konstrukcji urządzenie dobrze radzi sobie z większymi serami, zapewniając stabilność i precyzję krojenia każdego dnia.

Średnica noża

250 mm

Grubość krojenia

**do 15 mm**

Moc

**210 W**

Zasilanie

**230 V**

## Dlaczego warto wybrać model 210NT?

- **Nóż teflonowy** – ogranicza przywieranie serów.
- **Większy stół roboczy** – wygodna praca z większymi serami.
- **Wbudowana ostrzarka** – szybkie utrzymanie ostrości noża.
- **Prosta obsługa** – szybkie wdrożenie pracownika i sprawna praca.
- **Konstrukcja aluminiowa** – trwałość i łatwe czyszczenie.

## Dla kogo?

- sklepy spożywcze i delikatesy,
- punkty z serami,
- gastronomia,
- catering.

## Dane techniczne

### Material

Aluminium

### Zasilanie

230 V

### Średnica noża

250 mm

### Praca ciągła

Nie

### Przełożenie napędu

Pasek

**Wbudowana ostrzarka**

Tak

**Linia produktu**

Gastronomiczna

**Wymiary urządzenia**

600 × 500 × 470 mm

**Waga**

23 kg

**Moc**

210 W

**Maks. grubość krojenia**

15 mm

**Rozstaw nóżek**

440 × 330 mm

Maks. średnica produktu

170 mm

Rodzaj

Maszyny

# Przyspiesz krojenie serów i popraw wydajność pracy

Wybierz krajalnicę z nożem teflonowym i pracuj szybciej, czyszej i bardziej komfortowo każdego dnia.