

Krajalnica do wędlin Ma-Ga 212 CE

Producent: Ma-Ga

Nr referencyjny: 212 CE

Cechy produktu

Średnica noża [mm] : 300
Wymiary urządzenia (mm) : 660 × 510 × 480
Waga: 25 kg
Zasilanie: 230 V / 50 Hz / 1 faza
Rozstaw nóżek (mm): 440 × 330
Max. wymiar krojenia (mm): 240 mm długości, maks. 180 mm wysokości
Materiał: Aluminium
Max. grubość krojenia (mm): 15

KRAJALNICE GASTRONOMICZNE

Krajalnica Ma-Ga 212 z nożem 300 mm – wydajne krojenie wędlin do gastronomii i sklepów

Krajalnica **Ma-Ga 212** to wydajny model do codziennej pracy w **gastronomii, sklepach spożywczych i punktach wędliniarskich**, gdzie liczy się szybkie tempo pracy, precyzja krojenia i wygodna obsługa. Dzięki **nożowi o średnicy 300 mm** urządzenie dobrze sprawdza się przy krojeniu większych wędlin, zachowując powtarzalny efekt i komfort użytkowania.

Urządzenie wyposażono w **wbudowaną ostrzarkę** oraz płynną regulację grubości plastra. **Elementy mające kontakt z żywnością wykonano z aluminium anodowanego**, co wspiera higienę pracy i łatwe czyszczenie w codziennym użytkowaniu.

Średnica noża

300 mm

Grubość krojenia

0–15 mm

Moc

242 W

Zasilanie

230 V

Dlaczego warto wybrać model 212?

- **Nóż 300 mm** – wygodne krojenie większych wędlin i sprawniejsza praca przy większym obciążeniu.
- **Płynna regulacja grubości 0–15 mm** – precyzyjne dopasowanie plastra do rodzaju produktu i oczekiwań klienta.
- **Wbudowana ostrzarka** – utrzymanie noża w odpowiedniej ostrości bez dodatkowych akcesoriów.
- **Elementy kontaktowe z aluminium anodowanego** – bezpieczeństwo w kontakcie z żywnością i łatwiejsze czyszczenie.
- **Napęd paskowy** – stabilna i płynna praca urządzenia.
- **Solidna konstrukcja** – przystosowana do intensywnego użytkowania w gastronomii i handlu.

Dla kogo?

- sklepy spożywcze i mięsno-wędliniarskie,
- gastronomia i kuchnie produkcyjne,
- punkty przygotowujące kanapki i garmaż,
- catering oraz zaplecza kuchenne o większej intensywności pracy.

Dane techniczne

Material

Aluminium

Zasilanie

230 V / 50 Hz / 1 faza

Średnica noża

300 mm

Praca ciągła

Nie

Przełożenie napędu

Pasek

Ostrzarka
Integralna z maszyną
Wymiary urządzenia
660 × 510 × 480 mm
Waga
25 kg
Rozstaw nóżek
440 × 330 mm
Maks. wymiar krojenia
240 mm długości, maks. 180 mm wysokości
Maks. grubość krojenia
15 mm

Ważne informacje użytkowe

- Urządzenie przeznaczone do krojenia wędlin.
- Nie należy kroić produktów zamrożonych, z kością ani produktów nieżywnościowych.
- Elementy mające kontakt z żywnością należy myć codziennie i po myciu osuszyć.
- Nie wolno myć całej maszyny strumieniem wody.

Postaw na większą wydajność i precyzję krojenia

Wybierz krajalnicę Ma-Ga 212, jeśli potrzebujesz większego noża, wygodnej pracy i powtarzalnych efektów w codziennym użytkowaniu.