

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

Producent: Ma-Ga

Nr referencyjny: 213T CE

Cechy produktu

Wymiary: 730 × 520 × 480 mm

Moc: 270 W

Waga: 28 kg

Zasilanie: 230 V

Średnica noża (mm): 330 mm (teflon)

Kod producenta: 213-4300-00-T

Materiał: Aluminium

Max. grubość krojenia (mm): 15

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

Material

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.