

KRAJALNICE ŻYWNOCİ

Krajalnice grawitacyjne z napędem elektrycznym - model 210p

Krajalnica grawitacyjna 210p (210pT z nożem pokrytym teflonem do krojenia sera) jest maszyną o napędzie elektrycznym umożliwiającą krojenie żywności na plastry różnej grubości. Regulacja grubości plastra realizowana jest płynnie w zakresie od 0 do 16mm. Optywowy kształt korpusu maszyny zaprojektowany został tak aby w jak największym stopniu ułatwić utrzymanie krajalnicy w czystości. Optymalny kąt pochylenia stołu w połączeniu z odpowiednio dobranym kształtem płyty dociskowej zapewnia pewny grawitacyjny docisk krojonej żywności. Ergonomiczny kształt uchwytu stołu powoduje, że krojenie żywności jest proste i przyjemne.

Krajalnica spełnia standardy CE w zakresie bezpieczeństwa i higieny.



OPIS

Model
210p

WYSZCZEGÓLNIENIA

Wykończenie
Elementy krajalnicy mające kontakt z żywnością wykonano z blachy nierdzewnej
Materiał noża
Stal węglowa pokryta warstwą chromu.
Średnica noża
250mm
Ostrzarka noża
Integralna z maszyną
Grubość plastra
0 – 16mm
Produkty krojone
Wędlina, ser, mięso, pieczywo
Ograniczenia
Nie można kroić: <ul style="list-style-type: none">⊙ produktów zamrożonych⊙ produktów z kością⊙ produktów nieżywnościowych

Zalecenia

Zaleca się krojenie sera na plastry schłodzonego do temp. 7 - 10 °C. Elementy maszyny stykające się z żywnością myć codziennie, po myciu osuszyć. Zabrania się mycia całej maszyny strumieniem wody.

Codziennie smarować maszynę olejem maszynowym (nie stosować oleju jadalnego).

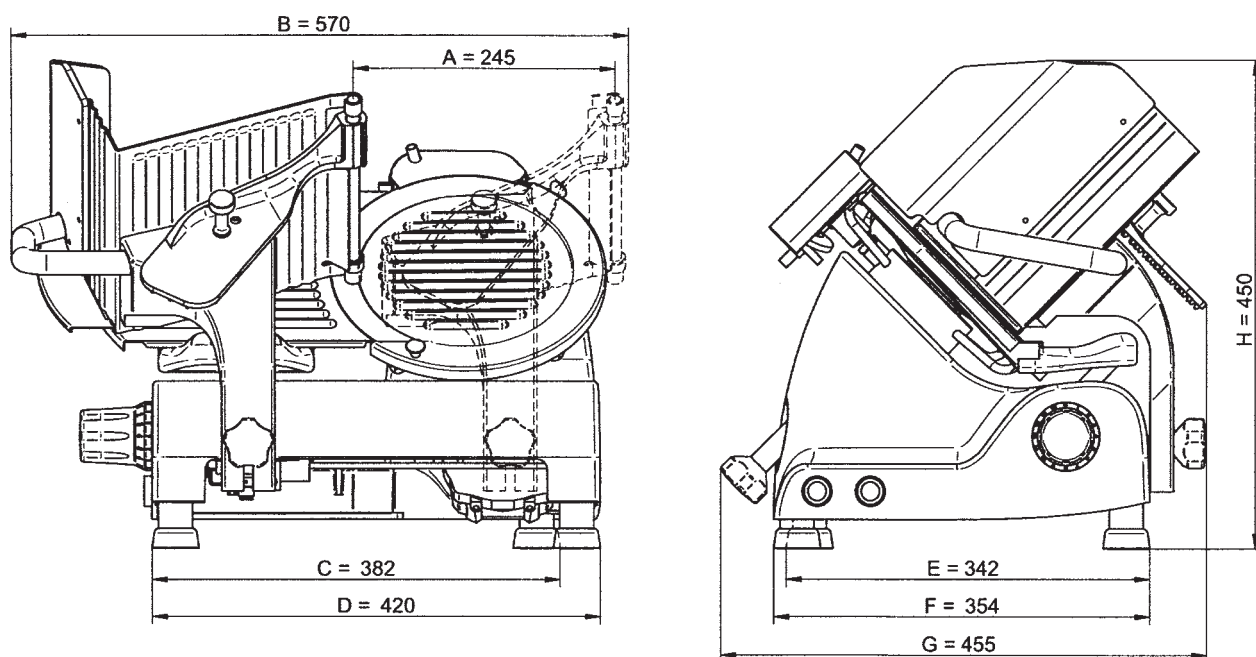
Aby uniknąć przedwczesnego zużycia ściernic ostrzarki, nóż ostrzyć wyłącznie czysty (bez resztek krojonego produktu).

Zgodność wyrobu

Krajalnica jest zgodna z następującymi dokumentami odniesienia:

- ▶ dyrektywa maszynowa 2006/42/WE oraz normy z nią zharmonizowane:
 - ⊙ 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)

TABLICA WYMIAROWA



WYMIARY

Krajalnice: 210p, 210pT			
A	245mm	E	342mm
B	570mm	F	354mm
C	382mm	G	455mm
D	420mm	H	450mm

DANE TECHNICZNE (specyfikacja)

Krajalnice: 210p, 210pT	
Wymiary gabarytowe	570 x 455 x 450(H)mm
Rozstaw nóżek	420 x 354mm
Grubość krojonego plastra	0 - 16mm (regulacja płynna)
Max. wymiar krojenia	190mm (długość), wysokość jest uzależniona od długości, max. 150mm
Średnica noża	250mm
Poziom hałas	≤ 54dB
Zasilanie	230V 50Hz 1 faza
Moc	120W (napęd noża)
Waga (ciężar netto)	23kg
Opcje	
Zasilanie 115V 60Hz 1 faza	
Uwagi	
Krajalnica 210pT jest przeznaczona głównie do krojenia sera, różni się od krajalnicy 210p tym, iż nóż, pokrywa noża, płyta oporowa są pokryte teflonem.	

SPECYFIKACJE WYSYŁKOWE

Wymiary kartonu				
Krajalnice	Długość	Szerokość	Wysokość	Ciężar brutto
210p	620mm	510mm	450mm	26kg
210pT	620mm	510mm	450mm	26kg