

KRAJALNICE ŻYWNOCI

Krajalnice grawitacyjne z napędem elektrycznym - model 310p2

Krajalnica żywności 310p2 (310p2T z nożem pokrytym teflonem do krojenia sera) jest precyzyjną maszyną umożliwiającą krojenie żywności na plastry różnej grubości. Regulacja grubości plastra realizowana jest płynnie w zakresie od 0 do 16mm. Krajalnica jest zaprojektowana i wykonana w sposób zapewniający utrzymanie najwyższych warunków sanitarnych. 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. Harmonia kształtów nowoczesnej linii wzorniczej umożliwia adaptację urządzenia do każdego wnętrza.

Krajalnica spełnia standardy CE w zakresie bezpieczeństwa i higieny.

OPIS

Model
310p2

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: ◉ 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).

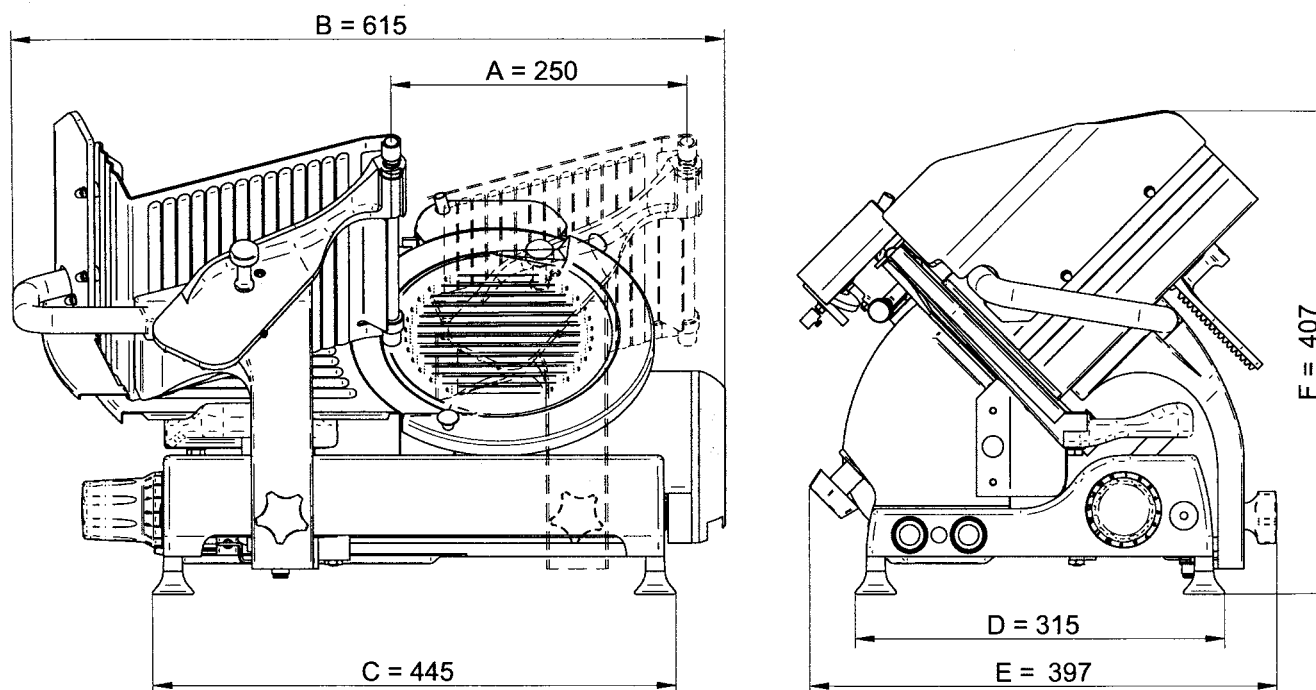
Aby uniknąć przedwczesnego zużycia ściernic ostrzarki, nóż ostrzyć wyłącznie czysty (bez resztek krojonego produktu).

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: 310p2, 310p2T			
A	250mm	D	315mm
B	615mm	E	397mm
C	445mm	F	407mm

DANE TECHNICZNE (specyfikacja)

Krajalnice: 310p2, 310p2T	
Wymiary gabarytowe	615 x 397 x 407(H)mm
Rozstaw nóżek	445 x 315mm
Grubość krojonego plastra	0 - 16mm (regulacja płynna)
Max. wymiar krojenia	230mm (długość), wysokość jest uzależniona od długości, max. 140mm
Średnica noża	250mm
Poziom hałasu	≤ 70dB
Zasilanie	230V 50Hz 1 faza
Moc	160W (napęd noża)
Waga (ciężar netto)	23kg
Opcje	
Zasilanie 115V 60Hz 1 faza	
Uwagi	
Krajalnica 310p2T jest przeznaczona głównie do krojenia sera, różni się od krajalnicy 310p2 tym, iż nóż, pokrywa noża, płyta oporowa są pokryte teflonem.	

SPECYFIKACJE WYSYŁKOWE

Wymiary kartonu				
Krajalnice	Długość	Szerokość	Wysokość	Ciężar brutto
310p2	620mm	510mm	450mm	26kg
310p2T	620mm	510mm	450mm	26kg