

Kráječ 350 code: 210932

Ruční práce, vyrobeno v Itálii.

Korpus z hliníku, pracovní deska z reliéfního hliníkového plechu.

Čepel je vyrobena z nerezové oceli.

Zásobník a držák výrobků z nerezové oceli.

Tloušťka plátku nastavitelná v rozmezí od 0 mm do 16 mm pomocí voliče.

Vestavěný ostříč zajišťuje stálou účinnost řezného kotouče.

Vzduchem chlazený motor s ochranou proti přehřátí.

Vysoký výkon motoru a univerzální nůž umožňují krájet uzeniny, sýry, salámy, ale i vykostěné maso a ryby.

Splňuje všechny bezpečnostní požadavky na zařízení pro profesionální použití, včetně:

- Nastavením knoflíku na tloušťku řezu "0" zůstane nůž za ochranným krytem.

- Ochrana proti spuštění při demontáži brousku nebo sejmutí ochranného krytu nože.

- Možnost zablokování a demontáže vozíku pouze v případě, že je nůž nastaven do polohy tloušťky "0".

- Ochrana ostří v podobě trvale namontovaného kroužku.

- Nerezový držák lze rozebrat a pro snadnou hygienickou údržbu jej lze mýt v myčce nádobí. Přibližná maximální velikost krájeného výrobku: 310x260 mm.

+ Vysoce kvalitní, velmi ostrá čepel z nerezové oceli

+ S vestavěným ořezávátkem

+ Výkonný vzduchem chlazený motor

+ Snadno nastavitelná tloušťka řezu

+ Bez námahy krájí tvrdé uzeniny a sýry



KĀ ³ d	V	W	LxWxH (W)
210932	230	370	890x585x(H)480