

Kráječ 300 code: 210925

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: 220x210 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)
210925	230	250	650x485x(H)440