

Link do produktu: <https://cncworld.pl/krajalnica-250-mm-do-8-mm-z-wbudowana-ostrzalka-p-406.html>



Krajalnica - 250 mm - do 8 mm z wbudowaną ostrzałką

Cena brutto	2 229,00 zł
-------------	--------------------

Cena netto	1 812,20 zł
------------	--------------------

Dostępność	Dostępny
------------	-----------------

Czas wysyłki	48 godzin
--------------	------------------

Numer katalogowy	KL-02
------------------	--------------

Kod producenta	RCAM-250E
----------------	------------------

Opis produktu

Krajalnica - 250 mm - do 8 mm - wbudowana ostrzałką



Napięcie [V]: **230**

Moc [W]: **150**

Jednostka ostrząca: **Zintegrowana i półautomatyczna**

Przewód zasilający [m]: **1,8**

Prędkość obrotowa ostrza [obr./min]: **480**

Maks. szerokość plastra [mm]: **175**

Maks. wysokość plastra [mm]: **140**

Średnica noża [mm]: **250**

Materiał obudowy: **Aluminium**

Grubość cięcia [mm]: **0 - 8**

Materiał noża: **Stal nierdzewna**

Materiał uchwytów: **Plastik**

Mechanizm przesuwania noża: **200 mm**

Wymiary (DxSxW) [cm]: **49 x 40.5 x 38**

Waga [kg]: **15.15**

Wymiary wysyłki (DxSxW) [cm]: **52 x 47 x 38**

Waga wysyłki [kg]: **16.65**

Zakres dostawy:

- Krajalnica
- Instrukcja obsługi

CO WYRÓŻNIA NASZĄ KRAJALNICĘ?

- Wydajność – ostrze osiągające prędkość 480 obr./min dzięki silnikowi o mocy 150 W
- Regulacja – możliwość bezstopniowego ustawienia grubości cięcia w zakresie 0-8 mm
- Uniwersalność – duże 250-milimetrowe ostrze idealnie nadaje się do wszystkich rodzajów wędlin i serów
- Praktyczność – urządzenie wyposażono w półautomatyczną ostrzałkę
- Stabilność – ryflowana powierzchnia pomaga utrzymać produkt w miejscu i zapobiega ześlizgiwaniu się

WYDAJNOŚĆ

Wydajne cięcie zapewniono przez dużą prędkość ostrza. Wynosi ona 480 obr./min, co wpływa na szybkie i bezpieczne porcjowanie produktów. Urządzenie wyposażono w silnik o mocy 150 W, który gwarantuje efektywną pracę.

PRECYZJA

Duży okrągły nóż o średnicy 250 mm doskonale nadaje się zarówno do wędlin, jak i serów. Jeszcze wydajniejsze krojenie nabiątu osiągniesz, wybierając teflonowe ostrze o numerze 10010271. Zintegrowana, półautomatyczna ostrzałka, która przez cały czas ostrzy obie strony tarczy tnącej, dba o to, aby praca z modelem RCAM-250E zawsze przebiegała szybko.

BEZPIECZEŃSTWO

Bezpieczeństwo użytkownika gwarantuje specjalna obudowa na ostrze, która minimalizuje ryzyko zranienia. Dodatkową ochronę zapewnia też przezroczysta osłona służąca do kontrolowania przebiegu pracy. Włącznik umieszczono na bocznej ścianie obudowy maszyny i jest łatwy do znalezienia nawet w nagłych sytuacjach. Antypoślizgowe nóżki utrzymują urządzenie w jednym miejscu, tłumią wibracje i zapobiegają rysowaniu powierzchni roboczej.

WYGODNE UŻYTKOWANIE

Bezstopniowa regulacja grubości krojenia jest możliwa za sprawą plastikowego pokrętła z numeracją. Dzięki niemu ustawisz odległość platformy od noża w zakresie od 0 do 8 mm. Ponadto krajalinicę przystosowano do obróbki dużych produktów o maksymalnej szerokości 17,5 cm i wysokości 14 cm.

ŁATWA OBSŁUGA

Łatwa obsługa urządzenia wynika z szeregu rozwiązań zastosowanych w jego konstrukcji jak np. ryflowana powierzchnia platformy do krojenia zapobiegająca zsuwaniu się produktu podczas obróbki. Ponadto zamontowano ją pod kątem, co ułatwia dociskanie wędliny do ostrza bez przeciążania mięśni ramion i pleców. Z kolei plastikowe uchwyty wpływają na wygodne przesuwanie prowadnicy.



