

Dane aktualne na dzień: 18-05-2026 17:34

Link do produktu: <https://cncworld.pl/krajalnica-300-mm-do-15-mm-p-405.html>



Krajalnica - 300 mm - do 15 mm

Cena brutto	3 899,00 zł
Cena netto	3 169,92 zł
Dostępność	Dostępny
Czas wysyłki	48 godzin
Numer katalogowy	KL-01
Kod producenta	RCAM-300PRO

Opis produktu

Krajalnica - 300 mm - do 15 mm



Napięcie [V]: **230**
Materiał: **Plastik, Stal, Aluminium anodowane**
Moc [W]: **280**
Jednostka ostrząca: **Zintegrowana, półautomatyczna**
Przewód zasilający [m]: **1,2**
Prędkość obrotowa ostrza [obr./min]: **265**
Maks. szerokość plastra [mm]: **200**
Maks. wysokość plastra [mm]: **180**
Średnica noża [mm]: **300**
Grubość cięcia [mm]: **0-15**
Długość prowadnicy [mm]: **205**
Mechanizm przesuwania noża: **Łożyska ślizgowe i kulkowe**
Wymiary (DxSxW) [cm]: **46 x 57 x 48**
Waga [kg]: **23.3**
Wymiary wysyłki (DxSxW) [cm]: **61 x 53 x 49**
Waga wysyłki [kg]: **25.9**

Zakres dostawy:

- Krajalnicę
- Instrukcję obsługi

WYDAJNOŚĆ

Wydajna praca możliwa jest dzięki dużej mocy (280 W) oraz przemyślanej konstrukcji urządzenia. Nóż ze specjalnej stali stosowanej do produkcji ostrzy gastronomicznych ma średnicę 300 mm. Pewnie i szybko (300 obr./min) kroci produkty spożywcze w plastry o grubości 0-15 mm. Krajalnicę przystosowano do odkrawania płatów 180 mm (wys.) na 200 mm (szer.)

PRECYZJA

Kompaktowa konstrukcja krajalnicy to jej niewątpliwa zaleta. Model RCAM 300PRO nie zajmuje wiele miejsca, a jego obsługę cechuje intuicyjność. Ergonomicznie pochylona powierzchnia na produkty pozwala kroić je bez zbędnego wysiłku ze strony obsługującego. Regulator grubości ma bardzo dużą podziałkę w milimetrach, co pomaga precyzyjnie ustawić pożądaną szerokość cięcia.

STABILNOŚĆ

Ergonomiczne elementy usprawniają obsługę maszynki do krojenia. Gałki i uchwyt z tworzywa sztucznego są bardzo poręczne, a gumowe nóżki gwarantują zachowanie stabilności krajalnicy nawet na śliskiej powierzchni, np. ze stali nierdzewnej.

ŁATWA OBSŁUGA

Zintegrowana ostrzałka pozwala w każdej sytuacji zachować pożądaną ostrość noża. Aby przygotować sprzęt do pracy, wystarczy skorzystać z półautomatycznej funkcji, która jest łatwo dostępna bez konieczności demontażu sprzętu.

BEZPIECZEŃSTWO

Bezpieczeństwo i higiena pracy została zapewniona przez osłonę na ostrza, specjalny popychacz do artykułów oraz obudowę wykonaną z anodowanego aluminium. Materiał jest biologicznie neutralny (bezpieczny dla żywności), nie poddaje się korozji, a także bardzo łatwy do umycia przy użyciu standardowych środków czyszczących.



