



PANORAMA
arredamento

Urządzenia sklepowe

Krajalnice do wędlin, krajalnice do serów

Niezawodne rozwiązania
dla profesjonalistów

Krajalnice do wędlin

Profesjonalne krajalnice elektryczne grawitacyjne są konstruowane ze specjalnych stopów aluminium odpornych na korozję, zapewniających trwałość i łatwość w utrzymaniu. Wszystkie podstawowe elementy można szybko zdemontować i wyczyścić. Krajalnice wyposażone są w pokrętkę do regulacji grubości ciętych plasterków w zakresie od 0-15 mm i w ostrzałkę do ostrzenia tarcz tnących. Opcjonalnie mogą być wyposażone w ostrza teflonowe umożliwiające cięcie serów twardych.

Urządzenia są przystosowane do wieloletniej pracy.

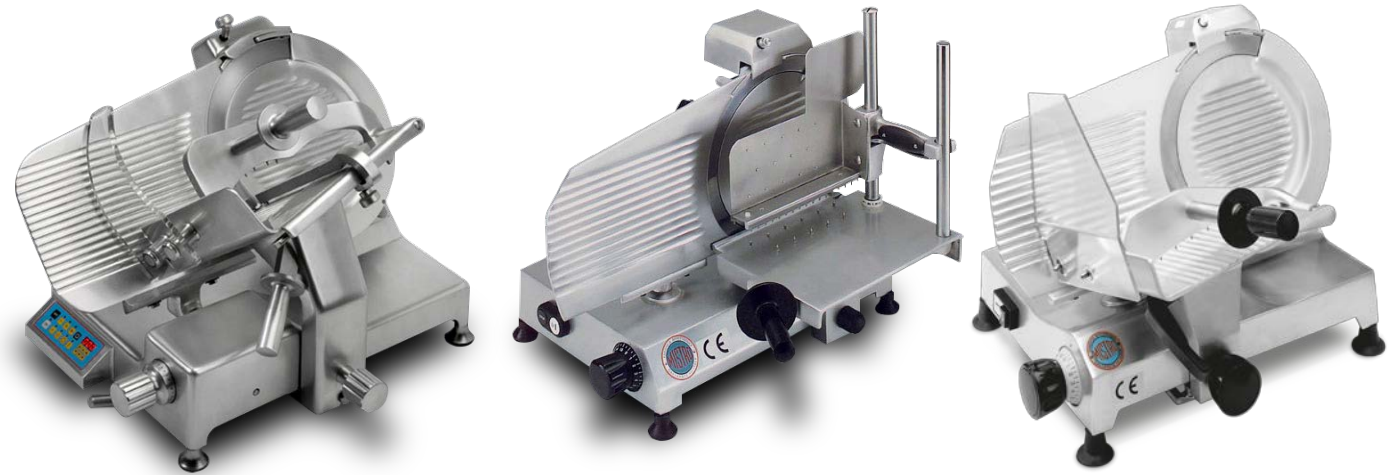


Możliwość cięcia wszystkich rodzajów wędlin, możliwość cięcia serów twardych przy użyciu teflonowych ostrzy.



Krajalnice do wędlin

Krajalnice zbudowane są ze stopu aluminium, anodowanego powierzchniowo, odpornego na substancje zawarte w mięsach i wędlinach. Konstrukcja umożliwia łatwe utrzymanie w czystości. Obsługa urządzenia jest prosta i bezpieczna.



Model	GS220SP	GS 250 E	GS 250	GS 275	GS 300	300CM 12	GS 330	GS 350	GS350SMI	VM 250 E
Ostrze śr. [mm]	220	250	250	275	300	300	330	350	350	250
Moc silnika [W]	154	176	187	220	220	220	301	301	264/220	176
Zakres regulacji [mm]	0-14	0-14	0-15	0-15	0-15	0-15	0-15	0-15	0-15	0-14
Powierzchnia cięcia [mm]	170x210	180x220	190x230	200x240	210x240	210x240	225x295	245x295	210x330	175x220
Wymiary zewn. [mm]	515x400x360	565x420x385	605x470x430	605x470x430	655x500x445	655x500x445	705x530x480	705x530x480	560x850x755	460x610x430
Rozstaw nóżek [mm]	395x280	395x280	435x330	435x330	435x330	435x330	435x330	505x320	570x390	395x280
Waga netto [kg]	13	14,5	20,5	21,5	23,5	23,5	34	35	60	17,5



Krajalnice do sera

Krajalnice do sera żółtego wykonane są z aluminium anodowanego, polerowanego, które jest odporne na korozję. Elementy po których przesuwają się krojone ser, czyli ostrze, osłona ostrza i płyta oporowa (żagiel) powleczone są teflonem. Powoduje to zmniejszenie oporów przy przesuwaniu ciętego sera i ułatwia cięcie. Krajalnice są bezpieczne w obsłudze i łatwe w utrzymaniu czystości.



Model	GS250CM10	GS 275/T	GS 300/T	300CM 12/T
Ostrze śr. [mm]	250	275	300	300
Moc silnika [W]	187	220	220	220
Zakres regulacji [mm]	0-15	0-15	0-15	0-15
Powierzchnia cięcia [mm]	190x230	200x240	210x240	210x240
Wymiary zewn. [mm]	605x470x430	605x470x430	655x500x445	655x500x445
Rozstaw nóżek [mm]	435x330	435x330	435x330	435x330
Waga netto [kg]	20,5	21,5	23,5	23,5

Urządzenia gastronomiczne



Jakość

Urządzenia wykonane są z aluminium anodowanego, polerowanego. Materiał ten jest odporny na korozję, a także działanie kwasów i soli. Produkcja włoska.



Gwarancja i serwis

Produkty objęte są gwarancją 12 miesięcy. Wysoka jakość użytych materiałów zapewnia niezawodną, wieloletnią pracę urządzeń.



Bezpieczeństwo

Urządzenia są bezpieczne i łatwe w obsłudze.

DZIĘKUJĘ ZA UWAGĘ, ZAPRASZAM DO WSPÓŁPRACY

Informacje Kontaktowe

Panorama Sp. z o.o.

30-798 Kraków
ul. F. Wróblewa 6
NIP 676-101-99-50

www.panorama-arredamento.pl

Adam Kosyl

Przedstawiciel Handlowy
ds. Kluczowych Klientów

Tel: 12 260 90 80

Tel: + 48 517-476-126

E-mail: akosyl@panorama-arredamento.pl

E-mail: biuro@panorama-arredamento.pl



PANORAMA
arredamento