

Nářezový stroj Graef C 20 CLASIC



Popis produktu

Potřebujete nakrájet uzeniny, salámy případně i sýry a pečivo? S manuálním nářezovým strojem C 20 CLASSIC od německé firmy Graef to není žádný problém. Požadovanou sílu řezu si můžete libovolně a snadno nastavit od 0 do 20 mm. O řez se postará zubatý nerezový nůž o průměru 170 mm s nepřilnavým povrchem zajištěný bezpečnostním zámkem a dětskou pojistkou. Nepřilnavá vrstva výrazně snižuje tření a namáhání stroje zejména při krájení sýru, ale i pečiva, a usnadňuje čištění. Pohon a provedení Pohon nože zajišťuje kvalitní indukční motor se šnekovým převodem (tichý převod s velkým točivým momentem) s napájením 230 V a příkonem 170 W. Plastový vozík s přítlačkou je uložen vodorovně. Nářezový stroj je vyroben z kovu, podesta je z odolného skla, ložná plocha z nerez. Jednoduchá konstrukce umožňuje snadnou údržbu a každodenní čištění. Zařízení je svojí konstrukcí určeno pro lehčí gastronomické provozy a domácnosti. Vyhledáván zákazníkovi pro svoji stabilní konstrukci a vynikající kvalitu. Součástí stroje je zařízení na broušení nože Šnekový druh pohonu Vodorovné uložení řezného stolu

Informace

Katalogové číslo	400162700250
Značka	GRAEF

Parametry

Napájení:	230 V
Příkon:	170 W
Šířka:	313 mm
Hloubka:	373 mm
Výška:	255 mm
Dětská pojistka proti zapnutí:	ano
Spínač trvalého provozu:	ano
Přerušovaný provoz:	ano
Provedení nože:	zubatý, ocelový
Max. průměr řezu (D):	220 x 141 mm
Nastavení tloušťky řezu:	0-20 mm
Uložení vozíku:	vodorovné
Druh pohonu:	šnekový
Hmotnost:	7,28 kg
Provedení:	lakovaný kov / sklo / PE

Parametry

Průměr nože:

170 mm

Zařízení na broušení nože:

ano

Zatížení (lehký provoz):

max. do 10 min.