

Link do produktu: <https://itwgastro.pl/krajalnica-wolnostojaca-do-pieczyswa-ed13-p-8406.html>



Krajalnica wolnostojąca do pieczywa ED13

Cena brutto **8 581,00 zł**

Cena netto **6 976,42 zł**

Numer katalogowy **ED13**

Opis produktu

Opis:

- Urządzenie przeznaczone do: restauracji, szpitali, piekarni, sklepów, wszelkich punktów zbiorowego żywienia
- Krajalnica kroi chleb każdego rozmiaru na równej wielkości kromki
- Krajalnica przeznaczona do bardzo twardych chlebów z dużą ilością ziaren jak i miękkich chlebów np. tostowych
- Łatwe i precyzyjne dostosowanie do rozmiaru i rodzaju chleba
- Noże krojące wykonane zostały z wysokiej jakości stali nierdzewnej
- Automatyczne zatrzymanie pracy z chwilą skończenia krojenia
- Estetyczny wygląd
- Wzmocniona obudowa, malowana proszkowo
- Elementy mające bezpośredni kontakt z żywnością wykonane ze stali nierdzewnej
- Cicha praca bez wibracji
- Posiada 1 parę kółek ułatwiających przesuwanie krajalnicy
- Dźwignia nie wymagająca konserwacji oraz dodatkowego naoliwiania
- Urządzenie łatwe w utrzymaniu czystości
- Wyjmowana szuflada na okruchy
- W standardzie skośna półka odkładcza
- Wyłącznik bezpieczeństwa
- Możliwość zamówienia krajalnicy w kolorze czarnym lub czerwonym (opcja dostępna za dopłatą)
- Możliwość dokupienia zapasowego noża do krajalnicy

Parametry techniczne:

- Wymiary zewnętrzne [mm]: 650x720x1100
- Maksymalna długość bochenka [mm]: 500
- Maksymalna wysokość bochenka [mm]: 140
- Grubość kromki [mm]: 13
- Moc [kW]: 0,37
- Zasilanie [V]: 230
- Waga [kg]: 120
- Maksymalna wydajność [szt/h]: 500

Dlaczego warto wybrać krajalnicę do chleba Resto Quality ED ?

-
- Solidna i estetyczna konstrukcja.
 - Duża wydajność do 600 chlebów dziennie.
 - Możliwość krojenia twardych, ale także miękkich chlebów o różnych wysokościach dzięki specjalnej regulacji docisku.
 - Bardzo mocne i wytrzymałe prowadnice noży.
 - Urządzenie pracuje dużo ciszej niż inne krajalnice w tej grupy cenowej.
 - Standardowo dołączana półka do odkładania skrojonego chleba.
 - 24 miesięczna gwarancja na terenie całej Polski.

Do pobrania:

[Instrukcja obsługi](#)

Warunkiem udzielenia gwarancji na urządzenia siłowe (400V) i urządzenia gazowe z oferty Resto Quality jest wypełniona i podpisana przez technika z uprawnieniami (E1,E3) lista kontrolna pierwszego uruchomienia urządzenia