**Opis załącznik nr 1**

Profesjonalna krajalnica sera 612pT firmy MA-Ga z nożem teflonowym przeznaczona do krojenia dużej ilości sera oraz wędlin. Płynna regulacja grubości plastra od 0 do 24 mm. Pokrycie teflonem nie tylko noża, ale również płyty oporowej i pokrywy noża umożliwia łatwe ześlizgiwanie się plastra. Przeznaczona do użytku w sklepach , cateringu, gastronomii. Pochylone ostrze o średnicy 30 cm. Optymalne pochylenie stołu podawczego do noża pod kątem 45 stopni.

Płynną pracę zapewnia silnik z niezawodną przekładnią ślimakową.

  Krajalnicę wykonano z materiałów zapewniających utrzymanie najwyższych standardów czystości – części mające kontakt z żywnością są wykonane ze stali nierdzewnej, natomiast pozostałe elementy (odlewy i osłony) z anodowanego aluminium. Krojenie odbywa się grawitacyjnie, bez potrzeby dociskania żywności. W krajalnicy 612pT można kroić żywność do samego końca bez pozostawiania resztek dzięki zastosowaniu płytki dociskowej. Napęd silnika jest sterowany przyciskami START/STOP, co uniemożliwia samoczynne włączenie się krajalnicy po chwilowym zaniku napięcia. Dodatkowo krajalnica do sera MA-GA 612pT wyposażona jest w blokadę umożliwiającą zdjęcie stołu podawczego tylko w pozycji zerowej pokrętła regulacji grubości plastra i przy ustawieniu tego stołu w pozycji przy tym pokrętle. Ostrze noża jest trwale zabezpieczone specjalną osłoną, co przeciwdziała przypadkowemu skaleczeniu się podczas czyszczenia.

**Dane techniczne**

* Zasilanie:230 V
* Waga:39 kg
* Moc:0.25 kW
* Wymiary całkowite:63.5x50x49.5 cm
* średnica noża:30 cm
* Grubość cięcia:0-24 mm
* Max. wielkość krojonego produktu:23x19 cm
* Wymiary stołu podawczego:30x25 cm
* Klasa bezpieczeństwa: IP 33

**Dodatkowo:**

Dostawa, montaż oraz szkolenie personelu bezpłatnie.