

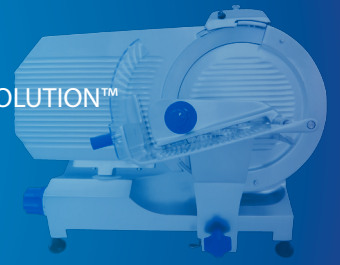
TOTAL RETAIL SOLUTION™



Krajalnice



CAS



Krajalnice

Bezpieczeństwo i wygoda

Krajalnice służą do krojenia na plastry mięsa, wędlin, serów oraz pieczywa. CAS Polska oferuje pełną gamę krajalnic ręcznych do zastosowań profesjonalnych dostosowanych do różnorodnych potrzeb użytkowników. Krajalnice CAS spełniają wszystkie wymagania techniczne określone w europejskich normach, co gwarantuje **bezpieczeństwo na najwyższym poziomie**. CAS Polska oferuje 2 serie krajalnic: ECO i PROF. Wersja ECO znajduje zastosowanie w małych i średnich placówkach handlowych. Dla sklepów o dużej liczbie klientów zalecamy krajalnice z serii PROF.

Zabezpieczenia

Krajalnice CAS wyposażone są w wyłącznik z elektronicznym układem zabezpieczającym. Chroni on przed przypadkowym włączeniem urządzenia przy zdjętej osłonie noża lub bez stołu podającego, jak również po przerwie w dostawie prądu.



Nóż krajalnicy osłonięty jest pokrywą, która zabezpiecza przed przypadkowym skaleczeniem. Wymianę noża ułatwia specjalny przyrząd, dostępny jako opcja.

Higiena

Krajalnice powinny być utrzymywane w czystości. Odpowiednia konstrukcja krajalnic CAS zapewnia dostęp do wszystkich miejsc, w których mogą zbierać się odpadki. System blokady stołu podawczego ułatwia jego demontaż jednocześnie zapewniając bezpieczeństwo użytkownika w trakcie czyszczenia krajalnicy.

Wygoda użytkowania

W krajalnicach CAS zastosowano duże uchwyty i pokrętła. Zapewnia to wygodę w trakcie krojenia, jak również pozwala na precyzyjną regulację grubości plasterów. Zestaw specjalnych kamieni zamontowany na krajalnicy pozwala na ostrzenie noża bez konieczności jego demontażu.



Noże specjalne

Do krojenia mięsa i wędlin stosowane są ostrza stalowe. Noże pokryte teflonem używane są do krojenia żółtych serów. Do pieczywa należy używać specjalnych noży ząbkowanych. Właściwy dobór noża zapewni komfort użytkowania krajalnicy.

Specyfikacja

Seria	Model	Średnica noża [mm]	Stół podawczy - obszar krojenia [mm]	Grubość plasterów [mm]	Moc silnika [W]	Masa produktu [kg]
ECO	KRA 220 CE ECO	220	150 x 200	0 ~ 16	292	13,5
	KRA 250 CE ECO	250	190 x 250		292	16
	KRA 275 CE ECO	275	210 x 250		292	18
	KRA 300E CE ECO	300	260 x 200		292	21,5
	KRA 300 CE ECO	300	220 x 320		438	26,5
PROF	KRA 250 CE PROF	250	190 x 250	0 ~ 16	292	16
	KRA 275 CE PROF	275	210 x 250		292	18
	KRA 300E CE PROF	300	260 x 200		292	21,5
	KRA 300 CE PROF	300	220 x 320		438	26,5
	KRA 330 CE PROF	330	230 x 280		475	28
	KRA 350 CE PROF	350	240 x 290		511	32

CAS Polska Sp. z o.o

ul. Ks. J. Chrościckiego 93/105; 02-414 Warszawa

tel. 0-22 5719470; fax 0-22 5719471

handel@wagiCAS.pl

www.wagiCAS.pl

Dystrybutor:

Sprzedawane urządzenia mogą nieznacznie różnić się od prezentowanych na zdjęciach. Specyfikacja produktów może ulec zmianie bez powiadomienia. Folder nie stanowi oferty handlowej w rozumieniu Kodeksu Cywilnego