



JAROMIL Jarosław Milewski

05-807 Podkowa Leśna, ul. Parkowa 17
NIP: 534-144-64-49
REGON: 142781958
Tel. +48 22 758 96 69
Kom. +48 696 072 918
e-mail: info@jaromil.pl

Dane aktualne na dzień: 30-06-2022 14:43

Link do produktu: <https://www.jaromil.pl/krajalnica-inoxxi-seria-r250-ser-p-278.html>



Krajalnica INOXXI seria R250 - ser

Cena brutto	3 646,95 zł
Cena netto	2 965,00 zł
Dostępność	Na zamówienie od 2 do 7 dni
Numer katalogowy	R250S

Opis produktu



Krajalnica INOXXI seria R250 - ser

Parametry techniczne:

- Typ - ręczna z nożem pochylonym.
- Moc silnika - 130 W (220 V).
- Średnica noża - 250 mm.
- Maksymalne wymiary krojonego produktu
- Prostokąt - 210 x 150 mm.
- Okrągłe - Ø 175 mm.
- Grubość plastra - 0 - 12 mm.
- Wymiary krajalnicy - (dł. x szer. x wys.)
- 590 x 430 x 400 mm.
- Waga urządzenia - 20 kg.
- Wersja do krojenia sera ma płytę oporową, nóż i pokrywę noża pokrytą teflonem.
- Przeznaczona do użytku w supermarketach, sklepach i cateringu.
- Idealna do krojenia wędlin i sera.
- Ergonomiczna konstrukcja pozwala pracować lekko i bez wysiłku.
- Najwyższy standart higieny dzięki nowoczesnym rozwiązaniom konstrukcyjnym.
- Bezpieczna praca.



JAROMIL Jarosław Milewski

05-807 Podkowa Leśna, ul. Parkowa 17
NIP: 534-144-64-49
REGON: 142781958
Tel. +48 22 758 96 69
Kom. +48 696 072 918
e-mail: info@jaromil.pl

- Wbudowana ostrzałka umożliwia skuteczne ostrzenie.
- Niskie koszty eksploatacji - tanie części eksploatacyjne (nóż, kamienie ostrzące).
- Nowoczesna stylizacja i elegancki wygląd.
- Urządzenie jest bardzo ciche w pracy.
- Pod względem bezpieczeństwa mechanicznego opisana kralajnica jest zgodna z uregulowaniami EWG nr 98/37, 73/23 i 89/336 oraz z normą europejską EN 1974.
- Zabezpieczenia elektryczne spełniają wymogi norm EN 60204 i EN 60335-2-64.
- Urządzenie produkowane jest w UE i w związku z tym ma oznaczenie CE- Conformité Européenne umieszczone na wyrobie jest deklaracją producenta, że oznakowany produkt spełnia wymagania dyrektyw tzw. "Nowego Podejścia" Unii Europejskiej (UE).

Krótki opis:

Kralajnice INOXXI to solidne maszyny przeznaczone do wydajnej codziennej pracy w placówkach handlowych. Znajdziesz wśród nich: ergonomiczne kralajnice ręczne z nożem pochylonym i prostym, wydajne kralajnice półautomatyczne oraz wyrafinowane maszyny w stylu retro – do wnętrza, w których styl ma szczególne znaczenie.

O marce INOXXI:

INOXXI to profesjonalna obróbka żywności dostosowana do tempa życia i wysokich wymagań jakościowych konsumentów XXI w. To nowoczesne rozwiązania dla gastronomii, handlu i przemysłu spożywczego, które pozwalają profesjonalistom pracować szybko, wydajnie i na wysokim poziomie.

INOXXI oferuje duży wybór urządzeń do profesjonalnej obróbki żywności, takich jak kralajnice, pakowarki próżniowe, maszyny do mielenia mięsa, urządzenia do rozbijania mięsa na kotlety, piły. Są to nowoczesne urządzenia wykorzystujące znane i sprawdzone technologie oraz rozwiązania innowacyjne, rozszerzające możliwości profesjonalnej obróbki i przygotowania żywności. Wszystkie przystosowane są do intensywnej codziennej pracy z profesjonalną wydajnością.

Oto dlaczego warto pracować urządzeniami INOXXI:

- Pomagają spełnić wymagania surowych współczesnych norm dotyczących higieny i bezpieczeństwa produktów.
- Przyspieszają pracę. Niektóre urządzenia skracają nawet 5-krotnie czas przyrządzenia potraw i produktów żywnościowych, zachowując lub poprawiając jakość, smak i bezpieczeństwo przygotowanej żywności.
- Poprawiają efektywność ekonomiczną oszczędzając czas i pieniądze. Pomagają oszczędzać na kosztach pracy. Pozwalają zaoszczędzić na kosztach surowca. Dzięki pakowarkom próżniowym INOXXI można np. zapakować próżniowo produkty kupione latem i wykorzystać je zimą - praktycznie bez straty wartości smakowych i odżywczych - kiedy te same produkty kosztują nawet 4 razy drożej! Przedłużenie trwałości potraw zmniejsza straty i oszczędza pieniądze!
- Ułatwiają pracę, pozwalają lepiej wykorzystać i zorganizować pracę personelu. Odpowiednie wykorzystanie nowych technologii (np. połączenie pakowania próżniowego i schładzania szokowego) pozwala jednej osobie obsłużyć w lokalu gastronomicznym taką liczbę osób, jakiej nie obsłużyłaby bez pomocy urządzeń INOXXI.
- Zwiększają mobilność: np. technologie pakowania próżniowego i schładzania szokowego to idealne rozwiązania dla firm cateringowych, które mogą oferować swoim klientom jeszcze szybsze, bardziej elastyczne i mobilne rozwiązania, bez straty jakości produktów lub zwiększonego ryzyka namnażania się bakterii.
- Ergonomiczne rozwiązania INOXXI zwiększają komfort pracy, zmniejszając jej uciążliwość i sprawiając, że personel może pracować wydajniej przez wiele godzin. Np. urządzenia INOXXI do zmiękczenia mięsa sprawiają, że rozbijanie mięsa na kotlety staje się znacznie łatwiejsze, wielokrotnie mniej czasochłonne i pracochłonne.
- Urządzenia INOXXI są oferowane w wielu wersjach i wariantach różniących się dostępnymi funkcjami, wielkością i wydajnością, pozwalając dobrać odpowiednie urządzenie do potrzeb, wymagań i możliwości firm handlowych, gastronomicznych lub produkcyjnych.

Urządzenia i rozwiązania INOXXI do obróbki termicznej i mechanicznej zaspokajają wiele codziennych potrzeb związanych z przygotowaniem żywności w gastronomii i handlu. Warto poznać wszystkie rozwiązania INOXXI, zapoznać się z ich zaletami i już dziś zacząć korzystać z możliwości, jakie daje firmom handlowym i sklepom dostępna technologia.