

W ofercie NOMA-SYSTEM

KRAJALNICE:

Krajalnice z serii ECO przeznaczone są do użytkowania w małych, średnich i dużych sklepach, a także zakładach gastronomicznych i zakładach przemysłu spożywczego.

Wysoka jakość wykonania krajalnic CAS zapewnia uzyskanie atrakcyjnego wyglądu plastrów krojonych produktów o najwyższej jakości, przy jednoczesnym utrzymaniu ubytków krojonych artykułów na najniższym poziomie. **Długotrwałą efektywność krojenia**, zapewnia wbudowana ostrzałka, usprawniająca proces prawidłowego ostrzenia oraz gwarantująca utrzymanie perfekcyjnej jakości ostrza w całym okresie jego eksploatacji.

Dla zapewnienia łatwości zachowania higieny krajalnice zaprojektowano tak, aby ułatwić użytkownikowi wszelkie zabiegi związane z utrzymaniem urządzenia w czystości. Elementy wymagające stałego czyszczenia posiadają zaokrąglone krawędzie, są łatwo dostępne, a prosty i bezpieczny sposób ich czyszczenia i demontażu czyni obsługę niezwykle łatwą.

Krajalnice marki CAS gwarantują satysfakcję z ich użytkowania na wiele lat bez konieczności dokonywania skomplikowanych zabiegów serwisowych, przy zapewnieniu niskich kosztów eksploatacji.

Krajalnice dostarczane są w fabrycznym opakowaniu, wyposażonym w odpowiednio ukształtowaną wkładkę,

gwarantującą ich bezpieczny transport. Do każdego urządzenia dołączona jest instrukcja obsługi w języku polskim, precyzyjnie opisująca sposób bezpiecznej eksploatacji, czyszczenia i konserwacji krajalnicy oraz certyfikat zgodności CE. Wszystkie elementy krajalnic mające kontakt z żywnością zostały wykonane ze stopu aluminium pokrytego zabezpieczającą powłoką galwaniczną spełniającego wymagania zgodności z dyrektywami UE Nr 93/43/CEE oraz Nr 96/3/CE of 26/05/1997 – D.Lgs. 155/1977.

Krajalnice mogą być wyposażone w noże stalowe (do krojenia wędlin) oraz noże teflonowe (do krojenia serów).

