

Link do produktu: <https://sklep.ps.com.pl/krajalnica-elektryczna-fms501-p-406828.html>BRAK
ZDJĘCIA

Krajalnica elektryczna FMS501

Cena brutto	307,99 zł
Cena netto	250,40 zł
Numer katalogowy	HKBAUKRFMS50100
Kod producenta	BLAUPUNKT FMS501
Kod EAN	5901750503450
Pozostałe parametry	Zasilanie: 220-240 V ~ 50/60 Hz, moc maksymalna: 200 W, moc znamionowa: 160 W
Data Act	Blaupunkt - __BAU%
Uwaga	CE+WEEE
Gwarancja	24 mc.
Max. grubość cięcia	20
Podstawa antypoślizgowa	Tak
Moc	200
Funkcje specjalne	Nóż wykonany z wysokiej jakości stali nierdzewnej Średnica noża: 17 cm Stabilna aluminiowa podstawa Nastawiak z odlewanego aluminium Szeroki zakres regulacji grubości krojenia: 0-20 mm Tacka na plasterki/okruszki Zdemowalny wózek Schowek na przewód zasilania
Waga	2.9
Wymiary	34,1 x 24 x 24,2 cm
Kolor AGD	srebrny

Opis produktu

Krajalnica elektryczna

Krojony chleb, ser w plastrach czy wędliny pokrojone na idealnie równe porcje to produkty, które kupisz dzisiaj w każdym sklepie. Jeśli jednak jesteś osobą świadomie robiącą zakupy, ceniącą jakość żywności i mającą własne preferencje co do grubości kromki pieczywa czy plastra szynki, to z pewnością docenisz zalety krajalnicy elektrycznej FMS501 marki Blaupunkt.

Najważniejszym elementem krajalnicy jest obrotowy nóż o średnicy 17 cm, wykonany z wysokiej jakości stali nierdzewnej. Równie ważny jest nastawiak z odlewanego aluminium, którym reguluje się grubość plastrów utrzymując stabilny kąt wraz z prześwitem, a także zdejmowalny wózek ułatwiający wprowadzanie produktów pod nóż.

W stabilnej, aluminiowej podstawie krajalnicy rowki do prowadzenia wózka umieszczono po bokach. Zabieg ten pozwolił zminimalizować ilość okruszków, które mogą się w nich zbierać podczas krojenia i jednocześnie ułatwia ich czyszczenie.

W zestawie nie mogło zabraknąć także popychacza, pomagającego w precyzyjnym krojeniu produktów i chroniącego palce przed ostrzem noża oraz tacki na plasterki i okruszki.



Wózek, popychacz i tacka wykonane zostały z tworzywa sztucznego bezpiecznego dla zdrowia. Oba te elementy bez trudu można zdjąć z krawalnicy i umyć pod bieżącą wodą.

Model FMS501 umożliwia krojenie produktów w szerokim zakresie od mniej niż 1 mm do aż 20 mm. Płynną regulację grubości plastrów umożliwia wygodne pokrętło umieszczone z tyłu nastawiaka, z wyraźną podziałką, dzięki której mamy pewność, że urządzenie pokroi chleb, ser czy wędlinę na takie plastry, jakie w danym momencie są nam potrzebne.

Bezpieczeństwo i stabilność urządzenia podczas pracy zapewniają antypoślizgowe nóżki, osłona noża oraz tryb pracy pulsacyjnej (urządzenie pracuje tylko przy naciśniętym włączniku). Dla użytkowników zaawansowanych wygodą będzie tryb pracy ciągłej, podczas której nie jest konieczne trzymanie wciśniętego włącznika.

W obudowie krawalnicy znajduje się również schowek na przewód zasilający, w który można wsunąć nadmiar przewodu i ukryć go dla wygody i estetyki blatu roboczego.

Nóż krawalnicy można wymienić. Producent ma w ofercie zarówno noże gładkie, jak i ząbkowane (nóż gładki - akcesorium o symbolu ACC037 i nóż ząbkowany akcesorium o symbolu ACC038).