



KRAJALNICE

Solidna konstrukcja, wygoda i styl

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

Krajalnice ręczne

Krajalnice Inoxxi – seria R

Krajalnice ręczne z nożem pochylonym, przeznaczone do użytku w supermarketach, sklepach i cateringu. Idealne do krojenia wędlin i sera. Wbudowana ostrzałka umożliwia skuteczne ostrzenie z zachowaniem wszelkich wymogów bezpieczeństwa. Ergonomiczna konstrukcja skraca czas potrzebny na czyszczenie i konserwację. Każdy z modeli dostępny jest także w wersji do krojenia sera. Wersje do krojenia sera mają płytę oporową, nóż i pokrywę noża pokryte teflonem.



Najważniejsze zalety:

- Ergonomiczna konstrukcja pozwala pracować lekko i bez wysiłku
- Najwyższy standard higieny dzięki nowoczesnym rozwiązaniom konstrukcyjnym
- Bezpieczna praca
- Niskie koszty eksploatacji – tanie części eksploatacyjne (nóż, kamienie ostrzące)
- Nowoczesna stylizacja i elegancki wygląd

Model	Inoxxi R250	Inoxxi R300
Typ	ręczna z nożem pochylonym	
Moc silnika	130 W	250 W
Średnica noża	250 mm	300 mm
Maksymalne wymiary krojonego produktu	☐ 210 x 150 mm Ø 175 mm	☐ 200 x 220 mm Ø 200 mm
Grubość plastra	0 – 12 mm	0 – 13 mm
Wymiary krajalnicy (dł. x szer. x wys.)	590 x 430 x 400 mm	630 x 440 x 460 mm
Waga urządzenia	16 kg	22 kg

Profesjonalne krajalnice ręczne Inoxxi – seria PN

Najważniejsze zalety krajalnic serii PN:

- Łatwość czyszczenia
- Solidna, w całości metalowa konstrukcja
- Bezpieczna praca
- Wysoka niezawodność
- Konstrukcja wykonana w całości z metalu
- Bardzo mocny silnik o mocy 370 W

Praktyczne wyposażenie:

- Zintegrowana ostrzałka noża
- Metalowa osłona krojonego produktu
- Gumowana podstawa

Krajalnice Inoxxi PN zaprojektowano z myślą o najbardziej wymagających użytkownikach. Zakres stosowania tych urządzeń obejmuje wszystkie środowiska pracy, od supermarketów po przemysł przetwórczy. Nóż o unikatowej konstrukcji pozwala na krojenie surowego mięsa, wędlin, serów (przy zastosowaniu urządzenia w wersji z powłoką teflonową) oraz warzyw i owoców. Użyte materiały (anodowane aluminium, stal nierdzewna i tworzywa sztuczne) zapewniają trwałość, wytrzymałość i wysoki poziom higieny.



Model	Inoxxi PN300	Inoxxi PN330	Inoxxi PN350
Typ	ręczna z nożem pochylonym		
Moc silnika	370 W		
Średnica noża	300 mm	330 mm	350 mm
Maksymalne wymiary krojonego produktu	∅ 180 x 250 mm ∅ 210 mm	∅ 190 x 260 mm ∅ 230 mm	∅ 230 x 250 mm ∅ 230 mm
Grubość plastra	0 – 14 mm		
Wymiary maks. (szer. x głęb. x wys.)	680 x 560 x 570 mm	700 x 560 x 570 mm	760 x 560 x 600 mm
Rozstaw nóg (szer. x głęb.)	540 x 370 mm		
Waga	29 kg	33 kg	36 kg
Obudowa	wykonana z anodowanego aluminium		
Zasilanie	220 V/50 Hz/1-faz.		
Klasa ochrony	IP55		



Krajalnice ręczne

Krajalnice z nożem prostym Inoxxi – seria PNS

Te krajalnice ręczne z nożem prostym idealnie nadają się do krojenia wszystkich produktów wędliniarskich i serów. W szczególności dobrze spisują się przy krojeniu produktów o nietypowych rozmiarach lub twardych, pokroją sprawnie długodojrzewającą szynkę czy dużą mortadelę. Specjalnie zaprojektowany docisk utrzymuje krojony produkt w stabilnej pozycji i ułatwia krojenie.



Model	Inoxxi PNS300	Inoxxi PNS 330	Inoxxi PNS 350
Typ	ręczna z nożem prostym		
Moc silnika	250 W	250 W	370 W
Średnica noża	300 mm	330 mm	350 mm
Maksymalne wymiary krojonego produktu	∅ 230 x 260 mm ∅ 230 mm	∅ 235 x 300 mm ∅ 235 mm	∅ 255 x 300 mm ∅ 255 mm
Grubość plastra	0 – 14 mm		
Wymiary maks. całkowite (szer. x głęb. x wys.)	850 x 570 x 600 mm	50 x 570 x 600 mm	920 x 710 x 630 mm
Waga urządzenia	32 kg	35 kg	47 kg

Krajalnica Inoxxi Retro N300

Gdy elegancja ma znaczenie, idealnym wyborem jest krajalnica Inoxxi Retro. Ta w pełni funkcjonalna krajalnica będzie ozdobą każdego sklepu i lokalu gastronomicznego, w którym oferowane są wędliny. Inoxxi Retro N300 to krajalnica ręczna z nożem prostym o średnicy 300 mm. Idealna do krojenia szynek parmeńskich.

- Krajalnica obsługiwana ręcznie – nie ma zamontowanego silnika
- Możliwość dokupienia kolumnowej podstawy krajalnicy w jednym z 4 stylowych kształtów



Krajalnicę retro i podstawę można zamówić w dowolnym kolorze, także z logotypem lub nazwiskiem właściciela albo innym indywidualnym wzorem.

Model	Inoxxi Retro N300
Typ	ręczna z nożem prostym
Średnica noża	300 mm
Maksymalne wymiary krojonego produktu	∅ 214 x 240 mm ∅ 215 mm
Grubość plastra	0 – 3 mm
Długość posuwu stołu	280 mm
Przestrzeń pracy (dł. x szer. x wys.)	800 x 585 x 650 mm
Waga	44,5 kg



Najważniejsze zalety:

- Wytrzymała konstrukcja – urządzenie w całości zbudowane z aluminium i stali nierdzewnej
- Łatwe czyszczenie dzięki przemyślanym rozwiązaniom konstrukcyjnym
- Nóż ze stali chromowej 100Cr6, jednej z najlepszych stali stosowanych w nożach do krajalnicy
- Idealna do krojenia twardych produktów takich jak szynki parmeńskie





Najważniejsze zalety:

- Silnik o mocy 570 W zapewnia szybką i bezproblemową pracę
- Dzięki możliwości ustawienia ilości krojonych plastrów obsługa urządzenia jest jeszcze łatwiejsza
- Prosty w użyciu, intuicyjny panel kontrolny pozwala na ustawienie wszystkich parametrów pracy
- Wszystkie elementy urządzenia są łatwo dostępne a możliwość ich szybkiego zdemontowania znacząco przyspiesza proces czyszczenia
- Możliwość pracy w trybie manualnym

Krajalnice półautomatyczne Inoxxi – seria Semi-Auto

Krajalnice półautomatyczne do profesjonalnych zastosowań. Każda z nich może być także używana jak zwykła krajalnica manualna. Możliwość płynnej zmiany długości posuwu stołu zauważalnie przyspiesza krojenie produktów. Łatwe do czyszczenia. Nowoczesne rozwiązanie zespołu kamieni ostrzących pozwala na ostrzenie noża jednym ruchem.

Dodatkowo, w krajalnicy Semi-Auto 350 na panelu operatora można ustawić następujące parametry procesu krojenia:

- Ilość krojonych plastrów
- Szybkość noża (funkcja przydatna przy krojeniu wędlin bardzo twardych lub bardzo miękkich)
- Długość posuwu stołu podawczego
- Szybkość posuwu stołu podawczego



Inoxxi Semi-Auto 300



Inoxxi Semi-Auto 350



Model	Semi-Auto 300	Semi-Auto 350
Typ	półautomatyczne z nożem pochylonym	
Moc silnika	400 W	570 W
Średnica noża	300 mm	350 mm
Maksymalne wymiary krojonego produktu	∅ 220 x 210 mm ∅ do 200 mm	∅ 290 x 210 mm ∅ do 250 mm
Grubość plastra	0 – 14 mm	0 – 22 mm
Wymiary urządzenia (szer. x głęb. x wys.)	430 x 340 x 530 mm	790 x 680 x 670 mm
Min. przestrzeń pracy (dł. x szer. x wys.)	760 x 580 x 805 mm	880 x 680 x 840 mm
Waga urządzenia	46 kg	67 kg

NOWOCZESNE ROZWIĄZANIA DO OBRÓBKİ ŻYWNOCİ DLA PROFESJONALISTÓW



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.
www.inoxxi.eu, www.inoxxi.pl

UNISCALE

Dystrybucja w Polsce: Uniscale Sp. z o.o.
 ul. Opłotek 29, 01-940 Warszawa
 tel. (0 22) 569 52 50, faks (0 22) 569 52 51
www.uniscale.pl