

Mit Messerschärfer
With blade sharpener
Avec aiguisoir



Wellenschliff-Messer 220
Serrated blade knife 220
Couteau dentelé 220

Art.-Nr. /
Code-No. 174002

Messer 220, antihaftbeschichtet
Knife 220, non-stick coated
Couteau 220, anti-adhésif

Art.-Nr. /
Code-No. 174003



Aufschnittmaschine 220



- Gehäuse aus Aluminium
- Schrägschneider
- Mit Messerschärfer
- Messer: Ø 220 mm, Drehzahl 282/min
- Schnittlänge: 205 mm
- Schnitthöhe: 155 mm
- Schnittstärke: 1 - 12 mm
- Anschlusswert: 240 W / 230 V 50 Hz
- Maße: B 410 x T 475 x H 360 mm

GTIN 4015613555577
Art.-Nr. 174220

Wellenschliff-Messer 220

- Messer: Ø 220 mm
- GTIN 4015613587264
Art.-Nr. 174002

Messer 220, antihaftbeschichtet
besonders gut geeignet zum Schneiden von Käse

- Messer: Ø 220 mm
 - Einfache Reinigung
- GTIN 4015613587271
Art.-Nr. 174003

Slicer 220



- Body of aluminum
- Gravity slicer
- With blade sharpener
- Blade: Ø 220 mm, revolutions: 282/min
- Cutting length: 205 mm
- Cutting height: 155 mm
- Cutting thickness: 1 - 12 mm
- Power: 240 W / 230 V 50 Hz
- Size: W 410 x D 475 x H 360 mm

GTIN 4015613555577
Code-No. 174220

Serrated blade knife 220

- Knife: Ø 220 mm
- GTIN 4015613587264
Code-No. 174002

Knife 220, non-stick coated
perfect for cutting cheese

- Knife: Ø 220 mm
 - Easy cleaning
- GTIN 4015613587271
Code-No. 174003

Trancheuse 220



- Coque en aluminium
- Couteau incliné
- Avec aiguisoir
- Couteau : Ø 220 mm, vitesse : 282 t/min
- Longueur de coupe : 205 mm
- Hauteur de coupe : 155 mm
- Épaisseur de coupe : 1 - 12 mm
- Puissance : 240 W / 230 V 50 Hz
- Dimensions : L 410 x P 475 x H 360 mm

GTIN 4015613555577
Code-No. 174220

Couteau dentelé 220

- Couteau : Ø 220 mm
- GTIN 4015613587264
Code-No. 174002

Couteau 220, anti-adhésif
particulièrement approprié pour couper le fromage

- Couteau : Ø 220 mm
 - Nettoyage facile
- GTIN 4015613587271
Code-No. 174003