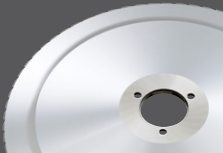


Mit Messerschärfer
With blade sharpener
Avec aiguisoir



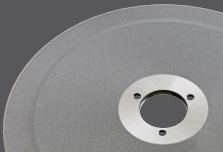
Wellenschliff-Messer 275
Serrated blade knife 275
Couteau dentelé 275

Art.-Nr. /
Code-No. 174006



Messer 275, antihafbeschichtet
Knife 275, non-stick coated
Couteau 275, anti-adhésif

Art.-Nr. /
Code-No. 174007



Aufschnittmaschine 275



- Gehäuse aus Aluminium
- Schrägschneider
- Mit Messerschärfer
- Messer: Ø 275 mm, Drehzahl 282/min
- Schnittlänge: 195 mm
- Schnitthöhe: 185 mm
- Schnittstärke: 1 - 12 mm
- Anschlusswert: 240 W / 230 V 50 Hz
- Maße: B 410 x T 540 x H 390 mm

GTIN 4015613555591
Art.-Nr. 174275

Wellenschliff-Messer 275

- Messer: Ø 275 mm
- GTIN 4015613587301
Art.-Nr. 174006

Messer 275, antihafbeschichtet besonders gut geeignet zum Schneiden von Käse

- Messer: Ø 275 mm
 - Einfache Reinigung
- GTIN 4015613587318
Art.-Nr. 174007

Slicer 275



- Body of aluminum
- Gravity slicer
- With blade sharpener
- Blade: Ø 275 mm, revolutions: 282/min
- Cutting length: 195 mm
- Cutting height: 185 mm
- Cutting thickness: 1 - 12 mm
- Power: 240 W / 230 V 50 Hz
- Size: W 410 x D 540 x H 390 mm

GTIN 4015613555591
Code-No. 174275

Serrated blade knife 275

- Knife: Ø 275 mm
- GTIN 4015613587301
Code-No. 174006

Knife 275, non-stick coated perfect for cutting cheese

- Knife: Ø 275 mm
 - Easy cleaning
- GTIN 4015613587318
Code-No. 174007

Trancheuse 275



- Coque en aluminium
- Couteau incliné
- Avec aiguisoir
- Couteau : Ø 275 mm, vitesse : 282 t/min
- Longueur de coupe : 195 mm
- Hauteur de coupe : 185 mm
- Épaisseur de coupe : 1 - 12 mm
- Puissance : 240 W / 230 V 50 Hz
- Dimensions : L 410 x P 540 x H 390 mm

GTIN 4015613555591
Code-No. 174275

Couteau dentelé 275

- Couteau : Ø 275 mm
- GTIN 4015613587301
Code-No. 174006

Couteau 275, anti-adhésif particulièrement approprié pour couper le fromage

- Couteau : Ø 275 mm
 - Nettoyage facile
- GTIN 4015613587318
Code-No. 174007