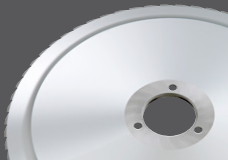


Mit Messerschärfer
With blade sharpener
Avec aiguisoir



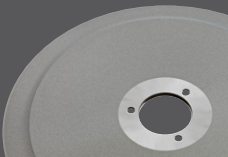
Wellenschliff-Messer 250
Serrated blade knife 250
Couteau dentelé 250

Art.-Nr. /
Code-No. 174004



Messer 250, antihafbeschichtet
Knife 250, non-stick coated
Couteau 250, anti-adhésif

Art.-Nr. /
Code-No. 174005



Aufschnittmaschine 250



- Gehäuse aus Aluminium
- Schrägschneider
- Mit Messerschärfer
- Messer: Ø 250 mm, Drehzahl 282/min
- Schnittlänge: 210 mm
- Schnitthöhe: 170 mm
- Schnittstärke: 1 - 12 mm
- Anschlusswert: 240 W / 230 V 50 Hz
- Maße: B 430 x T 510 x H 375 mm

GTIN 4015613555584
Art.-Nr. 174250

Wellenschliff-Messer 250

- Messer: Ø 250 mm
- GTIN 4015613587288
Art.-Nr. 174004

Messer 250, antihafbeschichtet besonders gut geeignet zum Schneiden von Käse

- Messer: Ø 250 mm
 - Einfache Reinigung
- GTIN 4015613587295
Art.-Nr. 174005

Slicer 250



- Body of aluminum
- Gravity slicer
- With blade sharpener
- Blade: Ø 250 mm, revolutions: 282/min
- Cutting length: 210 mm
- Cutting height: 170 mm
- Cutting thickness: 1 - 12 mm
- Power: 240 W / 230 V 50 Hz
- Size: W 430 x D 510 x H 375 mm

GTIN 4015613555584
Code-No. 174250

Serrated blade knife 250

- Knife: Ø 250 mm
- GTIN 4015613587288
Code-No. 174004

Knife 250, non-stick coated perfect for cutting cheese

- Knife: Ø 250 mm
 - Easy cleaning
- GTIN 4015613587295
Code-No. 174005

Trancheuse 250



- Coque en aluminium
- Couteau incliné
- Avec aiguisoir
- Couteau : Ø 250 mm, vitesse : 282 t/min
- Longueur de coupe : 210 mm
- Hauteur de coupe : 170 mm
- Épaisseur de coupe : 1 - 12 mm
- Puissance : 240 W / 230 V 50 Hz
- Dimensions : L 430 x P 510 x H 375 mm

GTIN 4015613555584
Code-No. 174250

Couteau dentelé 250

- Couteau : Ø 250 mm
- GTIN 4015613587288
Code-No. 174004

Couteau 250, anti-adhésif particulièrement approprié pour couper le fromage

- Couteau : Ø 250 mm
 - Nettoyage facile
- GTIN 4015613587295
Code-No. 174005