

Aufschnittmaschine Schrägschneider Messer Ø 350 mm

Aufschnittmaschine, Schrägschneider. Messer ø350 mm, belüfteter Motor



Artikel-Nr.: 40110004 GTIN: 4059395099010

Aufschnittmaschine - Schrägschneider in IP67 Ausführung Spritwassergeschützt mit Messer Ø 350mm zum Schneiden von Wurst, Käse, Gemüse und vorgegarten Lebensmitteln. Rahmen in Leichtmetalllegierung aus eloxiertem Aluminium. Blockabstreifer und Restehalterplatte zur Abnahme des Schlittens entfernbar. Selbstschmierender und leichtlaufender Schlitten. Plexiglas Handschutz, Kunststoffknauf mit Gradskala zum einstellen der Schneidstärke. Maximale Schnittstärke 23mm, maximale Schnitthöhe 275mm und maximale Schnittlänge 270mm. Inklusive Schleifvorrichtung zum schärfen des Messers. Gegen wegrutschen ist die Aufschnittmaschine mit 4 rutschfesten Füßen ausgestattet.

Technische Daten:

Abmessungen außen:

 Breite
 710 mm

 Tiefe
 575 mm

 Höhe
 530 mm

Aufstellung Küche, Verkaufsraum

Aufstellart Auftisch

Aussenmaterial Eloxiertes Aluminium, Kunststoff

Anschlusswert Elektro0,370 kWSpannung230 VoltFrequenz50/60 HzPhasen1Bruttogewicht37 kg

Serienzubehör Messerschleifer
Geräteart Aufschnittmaschine
Geräteanschlußart Steckerfertig

Produktvorteile:

- Schrägschneider
- Messer Ø 350 mm, belüfteter Motor
- Schnittstärke maximal 23 mm
- Schnitthöhe: max. 275 mm
- Schnittlänge: max. 270 mm
- Neigungswinkel 25°
- inkl. Messerschleifer
- · Ausführung aus Aluminiumlegierung in Leichtmetalllegierung
- Messer aus verchromtem Stahl
- Plexialas Handschutz
- Mikroschalter an Messerschutzstange
- Block Abstreifer und Restehalterplatte zur Abnahme des Schlittens
- Abziehbarer Messerschutz
- Fester Messerschutzring
- · Abstreifer-Einstellknauf mit Gradskala
- Schleifvorrichtung zum Schärfen des Messers

Für Druckfehler keine Haftung.

KBS Gastrotechnik GmbH | Schoßbergstraße 26 | 65201 Wiesbaden | Tel.: +49 611 44787-150 | www.kbs-gastrotechnik.de