

Aufschnittmaschine 300 Profi Line code: 210017

Gehäuse aus beschichtetem Aluminium.
 Schneidmesser aus gehärtetem nichtrostendem Stahl in schräger Stellung.
 Motor luftgekühlt mit Überhitzungssicherung.
 Hochleistungsmotor zum Schneiden von Wurstwaren.
 Die Aufschnittmaschine ist mit Messerschutz und integriertem Messerschärfer ausgestattet.
 Mit Schutzabdeckung sowie mit Resthalter und senkrechter Sperre.
 Möglichkeit schneller und einfacher Demontage zur Reinigung.
 Das Gerät entspricht sämtlichen Sicherheitsanforderungen an Geräte für gewerblichen Einsatz, d.h.:

- Durch Einstellung des Drehgriffes auf Schnittbreite "0" wird das Messer hinter seinem Schutz gehalten.
- Die Aufschnittmaschine ist gegen Betätigung nach der Entfernung des Messerschärfers oder des Achsschutzes abgesichert.
- Das Gerät kann nur dann gesperrt und entfernt werden, wenn das Messer auf Schnittbreite "0" eingestellt wurde. Zum Schneiden von Käse nicht geeignet.
- Zum Schneiden von Käse werden die separat erhältlichen teflonbeschichteten Messer benötigt. Messerdurchmesser: 300 mm.
- Stufenlos einstellbare Schnittstärke von 0 bis 14 mm.
- Maximaler Aufschnittdurchmesser: 200 mm.



SPEZIFIKATIONEN

Eingangsleistung (W)	420
Verpackungsart	Box
Verpackungsmenge vermarktet	1
Länge (mm)	602
Tiefe (mm)	573
Höhe (mm)	456

TRANSPORTSPEZIFIKATIONEN

EAN	8711369210017
Intrastat-Nummer	84385000
Verkaufseinheiten pro Palette	6

Artikel ist programmierbar	Nein
U/Min.	361

Verpackungsmaterial Kunststoff (g)	986
Ursprungsland	China
GS1-Verpackungsmenge	1
Bruttogewicht (kg)	29.86