

Aufschnittmaschine Schrägschneider Messer Ø 300 mm

Aufschnittmaschine - Schrägschneider mit Messer Ø 300 mm zum Schneiden von Wurst, Käse, Gemüse und vorgegarten Lebensmitteln. Rahmen in Leichtmetalllegierung aus eloxiertem Aluminium. Blockabstreifer und Restehalterplatte zur Abnahme des Schlittens entferbar. Selbstschmierender und leichtlaufender Schlitten. Plexiglas Handschutz, Kunststoffknauf mit Gradskala zum einstellen der Schneidstärke. Maximale Schnittstärke 13 mm, maximale Schnithöhe 210 mm und maximale Schnittlänge 250 mm. Inklusive Schleifvorrichtung zum schärfen des Messers. Gegen wegrutschen ist die Aufschnittramchine mit 4 rutschfesten Füßen ausgestattet.

Artikel-Nr.: 40110002
GTIN: 4059395099003



Produktvorteile:

- Schrägschneider
- Messer Ø 300 mm, belüfteter Motor
- Schnittstärke maximal 13 mm
- Schnithöhe: max. 210 mm
- Schnittlänge: max. 250 mm
- Neigungswinkel 25°
- Inkl. Messerschleifer
- Ausführung aus Aluminiumlegierung in Leichtmetalllegierung
- Messer aus verchromtem Stahl
- Plexiglas 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

Technische Daten:

Geräteart	Aufschnittmaschine
Produktgruppe	B
Abmessungen außen:	
Breite	640 mm
Tiefe	610 mm
Höhe	510 mm
Aufstellart	Auftisch
Aussenmaterial	Eloxiertes Aluminium, Kunststoff
Anschlußart	Steckerfertig (230V)
Anschlusswert Elektro	0,21 kW
Spannung	230 Volt
Bruttogewicht	20,5 kg
Serienzubehör	Messerschleifer

Sonderzubehör gegen Mehrpreis:

Kupfercutter - Der kleine Helfer zur Folienentfernung

GTIN: 4059395031409

Artikel-Nr.: 92900600

Direkt zum Produkt



Direkt zu den technischen
Dokumenten



Für Druckfehler keine Haftung.

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