

Aufschnittmaschine Schrägschneider Messer Ø 350 mm IP67

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

Artikel-Nr.: 40110004
GTIN: 4059395099010



Produktvorteile:

- Schrägschneider
- Messer Ø 350 mm, belüfteter Motor
- Schnittstärke maximal 23 mm
- Schnithöhe: max. 275 mm
- Schnittlänge: max. 270 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 Messerschutzzring
- Abstreifer-Einstellknauf mit Gradskala
- Schleifvorrichtung zum Schärfen des Messers

Technische Daten:

Geräteart	Aufschnittmaschine
Produktgruppe	B
Abmessungen außen:	
Breite	710 mm
Tiefe	575 mm
Höhe	530 mm
Aufstellart	Auftisch
Aussenmaterial	Eloxiertes Aluminium, Kunststoff
Anschlußart	Steckerfertig (230V)
Anschlusswert Elektro	0,37 kW
Spannung	230 Volt
Bruttogewicht	37 kg
Serienzubehör	Messerschleifer

Sonderzubehör gegen Mehrpreis:

Kupfercutter - Der kleine Helfer zur Folienentfernung

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