

Aufschnittmaschine Vertikalschneider Messer Ø 300 mm

Aufschnittmaschine - Vertikalschneider mit Messer Ø 300 mm zum Schneiden von Wurst, Käse, Gemüse und vorgegarten Lebensmitteln. Rahmen in Leichtmetalllegierung aus eloxiertem Aluminium. Blockabstreifer und Resthalterplatte zur Abnahme des Schlittens entfernbar. Selbstschmierender und leichtlaufender Schlitten. Plexiglas Handschutz, Kunststoffknauf mit Gradskala zum einstellen der Schneidstärke. Maximale Schnittstärke 13 mm, maximale Schnitthöhe 215 mm und maximale Schnittlänge 255 mm. Inklusive Schleifvorrichtung zum schärfen des Messers. Gegen wegrutschen ist die Aufschnittmaschine mit 4 rutschfesten Füßen ausgestattet.

Artikel-Nr.: 40120002
GTIN: 4059395099027



Produktvorteile:

- Vertikalschneider
- Messer Ø 300 mm, belüfteter Motor
- Schnittstärke maximal 13 mm
- Schnitthöhe: max. 215 mm
- Schnittlänge: max. 255 mm
- inkl. Messerschleifer
- Ausführung aus Aluminiumlegierung in Leichtmetalllegierung
- Messer aus verchromtem Stahl
- Plexiglas Handschutz
- Mikroschalter an Messerschutzstange
- Block Abstreifer und Resthalterplatte 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	585 mm
Tiefe	540 mm
Höhe	770 mm
Aufstellart	Auftisch
Aussenmaterial	Eloxiertes Aluminium, Kunststoff
Anschlußart	Steckerfertig (230V)
Anschlusswert Elektro	0,21 kW
Spannung	230 Volt
Bruttogewicht	27 kg
Serienzubehör	Messerschleifer

Sonderzubehör gegen Mehrpreis:

Kupfercutter - Der kleine Helfer zur Folientfernung

Direkt zum Produkt



Direkt zu den technischen
Dokumenten



Unsere Produkte werden ständig weiterentwickelt. Daher können Abbildungen und technische Angaben im Einzelfall abweichen. Änderungen und Irrtümer vorbehalten.

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