Aufschnittmaschine Profi Line 220 code: 210048

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 Restehalter 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: 220 mm Stufenlos einstellbare Schnittstärke von 0 bis 12 mm.
Maximaler Aufschnittdurchmesser: 150 mm.





SPEZIFIKATIONEN

Eingangsleistung (W)	280
Verpackungsart	Box
Verpackungsmenge vermarktet	1
Länge (mm)	506
Tiefe (mm)	435
Höhe (mm)	347
Artikel ist programmierbar	Nein
U/Min.	376

TRANSPORTSPEZIFIKATIONEN

EAN	8711369210048
Intrastat-Nummer	84385000
Verkaufseinheiten pro Palette	12
Verpackungsmaterial Kunststoff (g)	595
Ursprungsland	China
GS1-Verpackungsmenge	1
Bruttogewicht (kg)	15.697