Aufschnittmaschine Profi Line 250 rote Sonderedition

code: 210086

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. Klingen-Durchmesser: 250 mm.
Stufenlos einstellbare Schnittdicke bis zu 12 mm.
Maximaler Schnittdurchmesser: 180 mm.
In einer speziellen roten, glänzenden Beschichtung gefertigt.





SPEZIFIKATIONEN

Eingangsleistung (W)	320	Verpackungsmenge vermarktet	1
Verpackungsart	Box	Artikel ist programmierbar	Nein
Länge (mm)	514		
Tiefe (mm)	484		
Höhe (mm)	373		

TRANSPORTSPEZIFIKATIONEN

EAN	8711369210086	Verpackungsmaterial Kunststoff (g)	800
Intrastat-Nummer	84385000	Ursprungsland	China
Verkaufseinheiten pro Palette	12	GS1-Verpackungsmenge	1
		Bruttogewicht (kg)	19.1