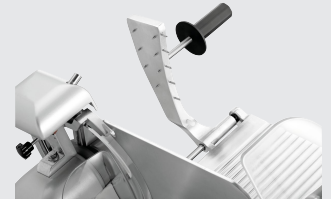




▶ Ausgelegt für Wurst



▶ Effizienter Restehalter



▶ Saubere Aufschnittführung



▶ Praktischer Messerschärfer



▶ Zweifacher Messerschutz

- ✓ Messerschärfer als Messerabdeckung
- ✓ Rückstellung des Messers



Die Ausstattung der optimierten Aufschnittmaschine mit einem 275er Messer überzeugt durch technische Features in mehrfacher Hinsicht. Der leistungsstarke Schrägschneider verfügt über einen Restehalter, einen Messerschärfer, eine Aufschnittführung und um die Sicherheit zu gewährleisten einen zweifachen Messerschutz sowie einen Magnetschalter.

- Kontrollleuchte: Ein/Aus
- Anschlusswert: 0,13 kW | 230 V | 50 Hz
- Ein-/Ausschalter: Ja
- Durchmesser Messer: 275 mm
- Drehzahl max.: 190 U / Min.
- Schnittstärke: 1 - 12 mm
- Schnittlänge: 180 mm
- Schnitthöhe: 150 mm
- Mit Messerschärfer: Ja
- Ausführung: Schrägschneider / Schwerkraftschneider
- Länge Kabel: 1,4 m
- Schutzart: IPX3
- Steuerung: Knebel
- Messerschutz: 2-fach
- Magnetschalter: Ja
- Aufschnittführung: Ja
- Restehalter: Ja
- Ausführung Schlitten: Abnehmbar
2 Griffe
- Material: Aluminium
Plexiglas
Kunststoff
- Ausgelegt für: Wurst
- Inklusive: 1 Messer 275 Basic
- Wichtiger Hinweis: -
- Maße: B 435 x T 520 x H 385 mm
- Gewicht: 16,9 kg

Messer 275, Wellenschliff



- Durchmesser Messer: 275 mm
- Ausführung Messer: Wellenschliff
- Ausgelegt für: Wurst
- Wichtiger Hinweis: -
- Material: Edelstahl
Hartverchromt
- Maße: B 275 x T 275 x H 22 mm
- Gewicht: 1,47 kg

Art.-Nr. 174056
GTIN 4015613658315

Messer 275, antihftbeschichtet



- Ausführung Messer: Antihftbeschichtet
- Material: Edelstahl
Teflonbeschichtet
- Wichtiger Hinweis: -
- Ausgelegt für: Wurst
- Durchmesser Messer: 275 mm
- Maße: B 275 x T 275 x H 22 mm
- Gewicht: 1,47 kg

Art.-Nr. 174057
GTIN 4015613658322

Öl- und Fettlöser F1L



- Ausgelegt für: Abwaschbare Arbeitsflächen, Edelstahloberflächen
Maschinen, Geräte
Fliesenwände und -böden
Hochwirksam gegen Beläge in Kaffeekannen
- Ausführung: Flüssig
Hochkonzentrat
- Ph-Wert: 13
- HACCP-konform: Ja
- Chlorfrei: Ja
- Phosphatfrei: Ja

Art.-Nr. 173076
GTIN 4015613731896