

Kabeljau: 10994013015030

Professionelle vertikale Wurstschneidemaschine mit Arm und festem Schärfergerät Verchromtes Messer Ø 350 mm 0,30 kW



Beschreibung

Professionelle Schneidemaschine zum Schneiden großer Aufschnittstücke. Ausgestattet mit einer Charcuterieplatte und einem ergonomischen, schwanenförmigen Presserarm mit festem Aluminiumschneider und Edelstahlstiften. Die bis ins kleinste Detail durchdachte Linie mit großen Radien und ohne scharfe Kanten ermöglicht eine einfache und vollständige Reinigung, die auch durch das BLC-System, den verschiebbaren Schlittenblock, gewährleistet wird, der es ermöglicht, die Wurstplatte und ihre Halterung zu entfernen und so bequemen Zugang auch zu dem Teil unterhalb der Platte selbst zu haben. In diesem Fall erlaubt ein spezieller Sicherheitsmechanismus die Demontage nur dann, wenn sich die Scheibe in der Position "0" befindet, so dass das Messer vollständig geschützt ist.

Diese Aufschnittmaschine wurde gemäß den geltenden Sicherheitsnormen entwickelt und verfügt über folgende Merkmale:

- Sockel aus Aluminiumguss mit anodischer Oxidation.
- Professionelle Klinge der dritten Generation aus 100 Cr6, gehärtet, geschliffen und

hartverchromt.

- Wurstplatte aus Aluminiumguss, geschützt durch anodische Oxidation, mit ergonomischem, schwanenförmigem Pressarm mit Stiften aus Edelstahl.
- Professioneller selbstbelüfteter Asynchron-Induktionsmotor, leise, leistungsstark und robust.
- Anodisch oxidationsgeschützter Deckel und Platte aus Aluminiumguss
- Anodisch oxidationsgeschützte Klinge aus Aluminiumguss.
- Gestufter Drehknopf zur Einstellung der Schnittstärke bis zu 22 mm.
- Fester Messerschutzring.
- Fester Schärfen.

Abmessungen

Capacità di taglio	280x225 mm
Corsa carrello	370 mm
Diametro	350 mm
Dimensioni esterne	800x620x600 mm
Dimensioni imballo	840x800x730 mm
Dimensioni piano d'appoggio	615x450 mm
Spessore massimo di taglio	15 mm

Datenblatt

Alimentazione	Elektrisch
Frequenza	50 Hz
Peso	53 kg
Potenza Elettrica	0,30 kW
Voltaggio	230 V