

Kabeljau: 10995011015030

Professionelle ergonomische vertikale Fleischschneidemaschine mit fester Schneideschale und verchromtem Messer Ø 350 mm 0,30 kW



Beschreibung

Professionelle Schneidemaschine, besonders geeignet zum Schneiden von Fleisch verschiedener Größen. Ausgestattet mit einer doppelten Fleischplatte aus Aluminiumguss für eine bessere Reinigung und um das Schneiden von Fleisch zu erleichtern. Die Linie mit großen Radien und ohne scharfe Kanten ermöglicht eine einfache und vollständige Reinigung, die auch durch das BLC-System gewährleistet wird, einen verschiebbaren Schlittenblock, der die Demontage der Fleischplatte und ihrer Halterung und somit einen bequemen Zugang auch zu dem Teil unter der Platte selbst ermöglicht; in diesem Fall erlaubt ein spezieller Sicherheitsmechanismus die Demontage nur, wenn sich das Schottwerk zur Scheibeneinstellung in der Position "0" befindet, so dass die Klinge 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.

- Doppelte Fleischplatte aus Aluminiumguss für bessere Reinigung und leichteres Schneiden von Fleisch.
- Professioneller selbstbelüfteter Asynchron-Induktionsmotor, leise, leistungsstark und robust
- Klingenabdeckung, Platte und Segel aus Aluminiumguss mit Eloxalschutz.
- Segel aus Aluminiumguss mit anodischem Schutz.
- Schnittdicke bis zu 15 mm.
- Fester Messerschutzring.
- Feste Schärfvorrichtung.

Abmessungen

Capacità di taglio	280x225 mm
Corsa carrello	310 mm
Diametro lama	350 mm
Dimensioni esterne	730x580x570 mm
Dimensioni imballo	757x660x620 mm
Dimensioni piano d'appoggio	487x352 mm
Spessore massimo di taglio	15 mm

Datenblatt

Alimentazione	Elektrisch
Frequenza	50 Hz
Peso	46 kg
Potenza Elettrica	0,30 kW
Voltaggio	230 V