

Kabeljau: 10995013015030

Professionelle vertikale Fleischschneidemaschine mit festem Schneidetopf 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
- Klängenabdeckung, Platte und Segel aus Aluminiumguss mit Eloxalschutz.
- Segel aus Aluminiumguss mit anodischem Schutz.
- Schnittdicke bis zu 22 mm.
- Fester Blattschutzring.
- Doppelte Schutzhaube, oben und unten, zum Schutz des Schleifers.

Abmessungen

Capacità di taglio	330x250 mm
Corsa carrello	370 mm
Diametro lama	350 mm
Dimensioni esterne	800x620x600 mm
Dimensioni imballo	840x800x730 mm
Dimensioni piano d'appoggio	615x450 mm
Spessore massimo di taglio	22 mm

Datenblatt

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