

Kabeljau: 597

Professionelle ergonomische Schwerkraftschneidemaschine mit feststehendem Schärferät verchromtes Messer Ø 350 mm 0,30 kW



Beschreibung

Professionelle Schneidemaschine für das Schneiden von großen Aufschnittstücken, Käse, Brot und Fisch. 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 Produktplatte und ihre Halterung zu entfernen und so einen bequemen Zugang auch zu dem Teil unterhalb der Platte selbst zu ermöglichen. Neu gestalteter Sockel mit reduzierten Abmessungen und abgerundeten Linien für eine einfache Reinigung.

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

- Sockel aus Aluminiumguss mit polierter anodischer Oxidation.
- Messerabdeckung, Warenplatte, Scheibeneinstellschott und Messerabdeckring mit polierter Eloxierung.
- Professioneller belüfteter Motor zur Begrenzung der Erwärmung und für einen leisen

Betrieb.

- Die Messerwelle ist doppelt gelagert, um die Schneidemaschine geräuscharm zu machen.
- Profi-Messer der dritten Generation, 100 Cr6 gehärtet, geschliffen und hartverchromt, um die Schneidleistung so lange wie möglich zu erhalten.
- Feste Schleifvorrichtung mit doppeltem Schmirgel zum Schärfen und Entfernen von Graten, die sich beim Schärfen bilden.

Abmessungen

Capacità di taglio	290x220 mm
Corsa carrello	325 mm
Diametro lama	350 mm
Dimensioni esterne	685x555x515 mm
Dimensioni imballo	740x570x515 mm
Dimensioni piano d'appoggio	487x355 mm
Spessore massimo di taglio	14-16 mm

Datenblatt

Alimentazione	Elektrisch
Peso	31 kg
Potenza Elettrica	0,3 kW
Voltaggio	230 V