

Snijmachine 350 code: 210932

Handgemaakt in Italië.

Behuizing van aluminium, werkblad van aluminiumplaat met reliëf.

Mes gemaakt van roestvast staal.

Tray en producthouder gemaakt van roestvast staal.

Snijdikte instelbaar van 0 mm tot 16 mm met draaiknop.

Ingebouwde slijpunit voor een consistente efficiëntie van de snijschijf.

Luchtgekoelde motor met oververhittingsbeveiliging.

Hoog motorisch vermogen en universeel mes bieden de mogelijkheid om worstjes, kazen, vleeswaren en vis zonder bot te snijden.

Voldoet aan alle veiligheidsnormen voor apparaten voor professioneel gebruik, waaronder:

- Als de draaiknop op "0" staat, blijft het blad achter de beschermkap.
- Bescherming tegen starten wanneer de slijper wordt gedemonteerd of de mesbescherming wordt verwijderd.
- Slede enkel te vergrendelen en te verwijderen als de draaiknop op "0" staat.
- Mesbescherming in de vorm van een permanent gemonteerde ring.
- Roestvaststalen producthouder kan worden gedemonteerd en is vaatwasmachinebestendig voor eenvoudig reinigen. Geschatte maximale grootte van het gesneden product: 310x260 mm.



SPECIFICATIES

Bediening	Analoog
Aandrijving	Elektrische motor
Vermogen (opgenomen) (W)	370
Mesdiameter (mm)	350
Lengte (mm)	890
Breedte (mm)	585
Hoogte (mm)	480

TRANSPORTSPECIFICATIES

EAN	8711369210932
Intrastat-code	84385000

Programeerbaar	Nee
RPM	260
Snijdikte max. (mm)	16

Land van herkomst	Italië
GS1 verpakkingshoeveelheid	1