

Aufschnittmaschine Profi Line 250 code: 210000

Gehäuse aus beschichtetem Aluminium.

Schneidmesser aus gehärtetem nichtrostendem Stahl in schräger Stellung.

Motor luftgekühlt mit Überhitzungssicherung.

Hochleistungsmotor zum Schneiden von Wurstwaren.

Die Aufschnittmaschine ist mit Messerschutz und integriertem Messerschärfer ausgestattet.

Mit Schutzabdeckung sowie mit Resthalter und senkrechter Sperre.

Möglichkeit schneller und einfacher Demontage zur Reinigung.

Das Gerät entspricht sämtlichen Sicherheitsanforderungen an Geräte für gewerblichen Einsatz, d.h.:

- Durch Einstellung des Drehgriffes auf Schnittbreite "0" wird das Messer hinter seinem Schutz gehalten.

- Die Aufschnittmaschine ist gegen Betätigung nach der Entfernung des Messerschärfers oder des Achsschutzes abgesichert.

- Das Gerät kann nur dann gesperrt und entfernt werden, wenn das Messer auf Schnittbreite "0" eingestellt wurde.

Zum Schneiden von Käse nicht geeignet.

Zum Schneiden von Käse werden die separat erhältlichen teflonbeschichteten Messer benötigt. Messerdurchmesser: 250 mm.

Stufenlos einstellbare Schnittstärke von 0 bis 12 mm.

Maximaler Aufschnittdurchmesser: 180 mm.

-  Einfache Einstellung der Schnittstärke.
-  Trolley mit Schutzvorrichtung.
-  Eingebauter Schärfer.



Code	V	W	LxWxH (W)
210000	230	320	514x484x(H)373