

Slicer 250 code: 210918

Handgefertigt, hergestellt in Italien.

Gehäuse aus Aluminium, Arbeitsplatte aus geprägtem Aluminiumblech.

Klinge aus Edelstahl.

Tablett und Produkthalter aus Edelstahl.

Schnittstärke von 0 mm bis 16 mm mit Zifferblatt einstellbar mit Skala.

Eingebautes Schleifgerät für gleichbleibende Effizienz der Schneidscheiben.

Luftgekühlter Motor mit Überhitzungsschutz.

Die hohe Motorleistung und das Universalmesser ermöglichen das Schneiden von Wurst, Käse, Aufschnitt sowie von Fleisch und Fisch ohne Knochen.

Erfüllt alle Sicherheitsanforderungen für professionelle Geräte, einschließlich:

- Durch Einstellen des Knopfes auf Schnittstärke „0“ bleibt die Klinge hinter ihrem Schutz.
- Startschutz bei Demontage des Schleifgerätes oder Ausbau des Klingenschutzes.
- Möglichkeit, den Schlitten nur zu verriegeln und zu zerlegen, wenn die Klinge auf die Schnittstärke „0“ gestellt ist.
- Klingenschutz in Form eines fest montierten Rings.
- Edelstahlhalter ist zerlegbar und spülmaschinenfest für eine einfache hygienische Pflege. Ungefährer maximale Größe des aufgeschnittenen Produkts: 220x190 mm.

- + Hochwertige, sehr scharfe Edelstahlklinge
- + Mit integriertem Schärferr
- + Leistungstarker luftgekühlter Motor
- + Leicht einstellbare Schnittdicke
- + Schneidet mühelos durch harte Würste und Käsesorten



Code	V	W	LxWxH (W)
210918	230	220	620x425x(H)370