

Slicer, automatisch 350 code: 210949

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. Ungefähre maximale Größe des in Scheiben geschnittenen Produkts: 310x260 mm.

Der Klingenschlitten kann sich während des Schneidens automatisch bewegen.

Möglichkeit, automatisches Schneiden von Produkten mit konstanter oder variabler Schlittengeschwindigkeit zu programmieren.

Das Gerät zählt die Anzahl der Scheiben.

- + Hochwertige Edelstahlklingen
- + Mit integriertem Schärfgerät
- + Leistungsstarker luftgekühlter Motor
- + Einstellbare Schnittstärke
- + Schneidet mühelos durch Hartwurst und Käse



Code	V	W	LxWxH (W)
210949	230	370	990x670x(H)730