

Kebabmesser, elektrisch code: 267240

Klingenabdeckung aus Edelstahl.

Griff und Motorgehäuse aus rutschfestem Material.

Zum Schneiden von Döner, Shawarma, Gyros und ähnlichen Fleischsorten konzipiert.

Schneidefläche: 100 mm.

Geliefert mit 2 Edelstahlklingen: 1 glatt und 1 gezackt.

Rotationsgeschwindigkeit der Klinge: 2600 U/min.

Schneidekapazität: bis zu 30 kg/h.

Einstellbare Schnittstärke von 0 bis 8 mm.

Integrierter EIN/AUS-Schalter.

Überlastschutz mit Rückstelltaste.

Messerschärfstein enthalten.

-  Verstellbare Schnittstärke unterstützt gleichmäßige Portionierung.
-  Glatte und gezackte Klingen ermöglichen das Schneiden unterschiedlicher Fleischstrukturen.
-  Der rutschfeste Griff sorgt für einen sicheren Halt beim Schneiden.



Code	V	W	LxWxH (W)
267240	230	80	262x134x(H)189