

Snijmachine 300 Profi Line

Behuizing van gecoat aluminium.

Schuingeplaatst, gehard roestvaststalen mes met groot koppel.

Luchtgekoelde motor is voorzien van beveiliging tegen oververhitting.

Motor heeft een extra hoog vermogen voor het snijden van harde vleeswaren.

Voorzien van mesbeschermer en slijpinrichting.

Slede met veiligheidsschild en verticaal vergrendelbare restenhouder.

Snel en eenvoudig te demonteren voor reiniging.

Voldoet aan alle veiligheidseisen voor commercieel gebruik door o.a.:

code: 210017

- Het mes in de 0-stand blijft het snijvlak achter de mesbeschermer

- Beveiligd tegen inschakelen als de slijpinrichting niet gemonteerd is, beveiliging ook actief als de beschermplaat van het mes verwijderd wordt

- Slede kan enkel vergrendeld en verwijderd worden als het mes in de 0-stand staat.

Niet geschikt voor het snijden van kaas, alleen mogelijk met apart verkrijgbaar mes met antikleefcoating. Mesdiameter: 300 mm.

Traploos instelbare snijdikte tot en met 14 mm.

Maximale snijdikte: 200 mm.



Code	V	W	LxWxH (W)
210017	230	420	602x573x(H)456