

## Snijmachine 350 code: 210932

Handgemaakt in Italië.

Behuizing van aluminium, werkblad van aluminiumplaat met reliëf.

Mes gemaakt van roestvast staal.

Tray en producthouder gemaakt van roestvast staal.

Snijdikte instelbaar van 0 mm tot 16 mm met draaiknop.

Ingebouwde slijpunit voor een consistente efficiëntie van de snijschijf.

Luchtgekoelde motor met oververhittingsbeveiliging.

Hoog motorisch vermogen en universeel mes bieden de mogelijkheid om worstjes, kazen, vleeswaren en vis zonder bot te snijden.

Voldoet aan alle veiligheidsnormen voor apparaten voor professioneel gebruik, waaronder:

- + Hoogwaardig, zeer scherp roestvast stalen blad
- + Met een ingebouwde messenslijper
- + Krachtige luchtgekoelde motor
- + Gemakkelijk instelbare snijdikte
- + Snijdt moeiteloos door harde worsten en kazen

- Als de draaiknop op "0" staat, blijft het blad achter de beschermkap.

- Bescherming tegen starten wanneer de slijper wordt gedemonteerd of de mesbeschermer wordt verwijderd.

- Slede enkel te vergrendelen en te verwijderen als de draaiknop op "0" staat.

- Mesbeschermer in de vorm van een permanent gemonteerde ring.

- Roestvaststalen producthouder kan worden gedemonteerd en is vaatwasmachinebestendig voor eenvoudig reinigen. Geschatte maximale grootte van het gesneden product: 310x260 mm.



| Code   | V   | W   | LxWxH (W)      |
|--------|-----|-----|----------------|
| 210932 | 230 | 370 | 890x585x(H)480 |