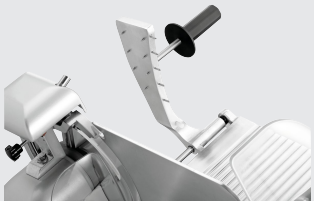
Aufschnittmaschine 275 Plus

Die Ausstattung der optimierten Aufschnittmaschine mit einem 275er Messer überzeugt durch technische Features in mehrfacher Hinsicht. Der leistungsstarke Schrägschneider verfügt über einen Restehalter, einen Messerschärfer, eine Aufschnittführung und um die Sicherheit zu gewährleisten einen zweifachen Messerschutz sowie einen Magnetschalter.

• Kontrollleuchte:	Ein/Aus
• Anschlusswert:	0,13 kW | 230 V | 50 Hz
• Ein-/Ausschalter:	Ja
• Durchmesser Messer:	275 mm
• Drehzahl max.:	190 U / Min.
• Schnittstärke:	1 - 12 mm
• Schnittlänge:	180 mm
• Schnitthöhe:	150 mm
• Mit Messerschärfer:	Ja
• Ausführung:	Schrägschneider / Schwerkraftschneider
• Länge Kabel:	1,4 m
• Schutzart:	IPX3
• Steuerung:	Knebel
• Messerschutz:	2-fach
• Magnetschalter:	Ja
• Aufschnittführung:	Ja
• Restehalter:	Ja
• Ausführung Schlitten:	Abnehmbar 2 Griffe
• Material:	Aluminium Plexiglas Kunststoff
• Ausgelegt für:	Wurst
• Inklusive:	1 Messer 275 Basic
• Wichtiger Hinweis:	-
• Maße:	B 435 x T 520 x H 385 mm
• Gewicht:	16,9 kg

Ausgelegt für Wurst

Effizienter Restehalter



Saubere Aufschnittführung

Praktischer Messerschärfer

Zweifacher Messerschutz

✓ Messerschärfer als Messerabdeckung

✓ Rückstellung des Messers

Technische Änderungen vorbehalten.

Art.-Nr. 174276
GTIN 4015613673189

Messer 275, Wellenschliff

- Durchmesser Messer: 275 mm
- Ausführung Messer: Wellenschliff
- Ausgelegt für: Wurst
- Wichtiger Hinweis: -
- Material: Edelstahl Hartverchromt
- Maße: B 275 x T 275 x H 22 mm
- Gewicht: 1,47 kg

Art.-Nr. 174056
GTIN 4015613658315

Messer 275, antihaftbeschichtet

- Ausführung Messer: Antihaftbeschichtet
- Material: Edelstahl Teflonbeschichtet
- Wichtiger Hinweis: -
- Ausgelegt für: Wurst
- Durchmesser Messer: 275 mm
- Maße: B 275 x T 275 x H 22 mm
- Gewicht: 1,47 kg

Art.-Nr. 174057
GTIN 4015613658322

Öl- und Fettlöser F1L

- Ausgelegt für: Abwaschbare Arbeitsflächen, Edelstahloberflächen
  Maschinen, Geräte
  Fliesenwände und -böden
  Hochwirksam gegen Beläge in Kaffeekannen
- Ausführung: Flüssig
  Hochkonzentrat
- Ph-Wert: 13
- HACCP-konform: Ja
- Chlorfrei: Ja
- Phosphatfrei: Ja

Art.-Nr. 173076
GTIN 4015613731896

Öl- und Fettlöser F1L

- Inhalt: 6 x 1 Liter
- Ausführung: Flüssig
- HACCP-konform: Ja
- Chlorfrei: Ja
- Phosphatfrei: Ja
- Inklusive: -
- Bestellmengeneinheit: 1 Karton (6 Flaschen)
- Ausgelegt für: Abwaschbare Arbeitsflächen, Edelstahloberflächen
  Fliesenwände und -böden
  Hochwirksam gegen Beläge in Kaffeekannen

Art.-Nr. 173276
GTIN 4015613761176

Technische Änderungen vorbehalten.