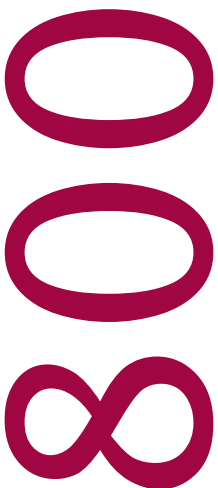




800 Safe



Schrägschneidemaschine

- Schneidet von hauchdünnen bis zu 32 mm dicken Scheiben.
- Das Produkt wird gegen das Messer gedrückt.
- Kippbarer und abnehmbarer Fleischschlitten.
- Hält die Fleischwaren an ihrem Platz.
- Integrierte Schleifeinheit: Das Messer kann schnell und einfach geschliffen werden

Deko 800 Safe

Verwendetes Material

Edelstahl 303/304 für alle Teile, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen.
Anodisiertes Aluminium.

Größe

Stellfläche: (L x B) 500 x 250 mm.

Äußere

Abmessungen: (L x B x H) 725 x 550 x 585 mm.

Abmessungen (L x B) 260 x 270 mm, serienmäßige Ausführung.

Fleischschlitten: Kippbar und abnehmbar.



Schleifeinheit: Abnehmbar und in die Schneidemaschine integriert.
Das Messer kann schnell und einfach geschliffen werden.

Schnittleistung: 220 mm für runde Produkte.
190 x 190 mm für viereckige Produkte.
250 x 190 mm für rechteckige Produkte.

Messer: Ø 318 mm.
Messergeschwindigkeit: 280 U/min.
Speziell gehärtetes, verchromtes Kreismesser.
Erhältlich in Edelstahl, Teflon und gezahnter Ausführung.

Messerabnehmer: Wird serienmäßig mitgeliefert.

**Schnittstärken-
einstellung:** 0 – 32 mm stufenlos einstellbar.

Reinigung: Messerplatte, Schleifeinheit und Fleischschlitten sind abnehmbar.

Motor: 0,180 kW – 1 Drehzahl – Riemenantrieb
1400 U/min
IP 23

Spannung: 230V – 50Hz 1 Phase 2,5 Ampere
400V – 50Hz 3 Phase 0,6 Ampere
115V – 60Hz 1 Phase 4,5 Ampere

Lärmpegel: < 50 dB (A)

Gewicht: 49 kg



Ausführungen und Optionen

Teflon-Ausführung: Bei diesem Modell sind die Teile, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen, mit einer hochwertigen Teflonbeschichtung versehen. Besonders für Käse geeignet.

Warenführung: Hält das Produkt an seinem Platz. Dadurch minimaler Schnittverlust.

Boden-Stiftplatte: Hält das Produkt auf der Bodenplatte.

Entspricht: CE-Richtlinie 89/392/EEC
Sicherheits- und Hygieneanforderungen
EN 1974: 1998
Niederspannungsrichtlinie: 73/23/EEC

Garantie: 12 Monate nach Lieferung.
Gilt nicht für Verschleißteile.



800 SL



Schrägschneidemaschine

- Schneidet von hauchdünnen bis zu 32 mm dicken Scheiben
- Das Produkt wird gegen das Messer gedrückt
- Kippbarer und abnehmbarer Fleischschlitten
- Hält die Fleischwaren an ihrem Platz
- Integrierte Schleifeinheit: Das Messer kann schnell und einfach geschliffen werden
- Größerer und breiterer Fleischschlitten im Vergleich zum 800 Safe

TS 800 8

Deko 800 SL

Verwendetes Material

Edelstahl 303/304 für alle Teile, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen.
Anodisiertes Aluminium.

Größe

Stellfläche: (L x B) 500 x 250 mm.

Äußere

Abmessungen: (L x B x H) 740 x 600 x 560 mm.

Abmessungen: (L x B) 290 x 280 mm, serienmäßige Ausführung

Fleischschlitten: Kippbar und abnehmbar.



Schleifeinheit: Abnehmbar und in die Schneidemaschine integriert.
Das Messer kann schnell und einfach geschliffen werden.

Schnittleistung: 240 mm für runde Produkte.
210 x 210 mm für viereckige Produkte.
240 x 210 mm für rechteckige Produkte.

Messer: Ø 318 mm.
Messergeschwindigkeit: 280 U/min.
Speziell gehärtetes, verchromtes Kreismesser.
Erhältlich in Edelstahl, Teflon und gezahnter Ausführung.

Messerabnehmer: Wird serienmäßig mitgeliefert.

**Schnittstärken-
einstellung:** 0 – 32 mm stufenlos einstellbar.

Warenführung: Hält das Produkt an seinem Platz.
Dadurch minimaler Schnittverlust.

Schubplatte: Verlängerte Achse der Schubplatte und platzsparende Parkstellung.

Reinigung: Messerplatte, Schleifeinheit und Fleischschlitten sind abnehmbar.

Motor: 0,180 kW – 1 Drehzahl – Riemenantrieb
1400 U/min
IP 23

Spannung: 230V – 50Hz 1 Phase 2,5 Ampere
400V – 50Hz 3 Phase 0,6 Ampere
115V – 60Hz 1 Phase 4,5 Ampere



Ausführungen und Optionen

Teflon-Ausführung: Dieses Modell ist mit einer hochwertigen Teflonbeschichtung für Teile, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen, versehen. Besonders für Käse geeignet.

Lärmpegel: < 50 dB (A)

Gewicht: 49 kg

Entspricht: CE-Richtlinie 89/392/EEC
Sicherheits- und Hygieneanforderungen EN 1974: 1998
Niederspannungsrichtlinie: 73/23/EEC

Garantie: 12 Monate nach Lieferung.
Gilt nicht für Verschleißteile.