



TECHNISCHES DATENBLATT

Nettogewicht (Kg)	48
Bruttogewicht (Kg)	55
Breite (mm)	805
Tiefe (mm)	710
Höhe (mm)	700

PROFESSIONELLE BESCHREIBUNG

Vertikalschneider mit Salamiplatte aus Aluminiumlegierung mit Zahnradgetriebe, Messerdurchmesser 370 mm - erhältlich in einphasiger oder dreiphasiger Ausführung

- **Blattdurchmesser** 370 mm;
- Ausgestattet mit **einer doppelten Gleitplatte und einem Säulenarm** zeichnet es sich durch eine **große Schneidkapazität** aus, wodurch es sich besonders **zum Schneiden großer Wurstwaren eignet** .
- Ausgestattet mit einem **mechanischen Spitzer** ermöglicht es ein einfaches und schnelles Schärfen.
- Ideal für Supermärkte, Metzgereien und große Kochzentren.
- Das **Zahnradgetriebe ist sehr zuverlässig , belastungsbeständig** und **ermöglicht das Schneiden selbst härtester Produkte** .
- Tatsächlich gelingt es dem Zahnradgetriebe, selbst die **anspruchsvollsten Kunden** zufriedenzustellen und mehrere Probleme zu beseitigen:
die des Riemenverschleißes, die Notwendigkeit einer kontinuierlichen Wartung und Einstellung des Riemens selbst und schließlich die Faktoren, die manchmal aufgrund von Riemenschlupf auftreten können.
- **Laufkatzenhub** 365 mm
- **Schnittregler** 16 mm
- **Klingenumdrehungen** n.220 pro Minute;
- **Schnittkapazität** Ø mm 275 - mm 275x310

CE-Kennzeichnung
Hergestellt in Italien

VERFÜGBARE MODELLE

TCF205-000200

TECHNOCHEF - Vertikaler Fleischschneider mit Zahnradantrieb, Messer-Ø 370 mm, - EINPHASIGE Version V. 230/1

€ 2.147,56
Ohne MwSt



Versand berechnet werden

Lieferung 10 bis 18 Tage

TCF205-000250



TECHNOCHEF - Vertikaler Fleischschneider mit Zahnradantrieb, Klingen-Ø 370 mm, - DREIPHASIGE Version V. 380/3

€ 2.147,56

Ohne MwSt

Versand berechnet werden

Lieferung 10 bis 18 Tage