



TECHNISCHES DATENBLATT

Nettogewicht (Kg)	46
Bruttogewicht (Kg)	53
Breite (mm)	900
Tiefe (mm)	710
Höhe (mm)	585

PROFESSIONELLE BESCHREIBUNG

Vertikalschneider mit Salamiplatte aus Aluminiumlegierung mit Zahnradgetriebe, Messerdurchmesser 350 mm - erhältlich in **einphasiger oder dreiphasiger** Ausführung

- **Blattdurchmesser** 350 mm;
- Ausgestattet mit **einer doppelten Gleitplatte und einem speziellen Gelenkarm** zeichnet es sich durch eine **große Schneidleistung** 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 265 - mm 265x310

CE-Kennzeichnung
Hergestellt in Italien

VERFÜGBARE MODELLE

TCF205-000400

- TECHNOCHÉF - Vertikaler Zahnradschneider für Wurstwaren, Messer-Ø 350 mm, - EINPHASIGE Version V. 230/1

€ 2.174,65
Ohne MwSt



Versand berechnet werden

Lieferung 10 bis 18 Tage

TCF205-000450



**TECHNOCHEF - Vertikaler Fleischschneider mit
Zahnradantrieb, Messer-Ø 350 mm, -
DREIPHASIGE Version V. 380/3**

€ 2.174,65

Ohne MwSt

Versand berechnet werden

Lieferung 10 bis 18 Tage