



TECHNISCHES DATENBLATT

Nettogewicht (Kg)	48
Bruttogewicht (Kg)	55
Breite (mm)	900
Tiefe (mm)	710
Höhe (mm)	585

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 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 275 - mm 275x310

CE-Kennzeichnung
Hergestellt in Italien

VERFÜGBARE MODELLE

TCF205-000500

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

€ 2.239,92
Ohne MwSt



Versand berechnet werden

Lieferung 10 bis 18 Tage

TCF205-000550



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

€ 2.239,92

Ohne MwSt

Versand berechnet werden

Lieferung 10 bis 18 Tage

