



PROFESSIONELLE BESCHREIBUNG

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

- **Blattdurchmesser** 350 mm;
- Ausgestattet mit **einer doppelt verschiebbaren Tablettplatte** zum Schneiden von Fleisch
- 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;
- **Klingenumdrehungen** n.220 pro Minute;
- **Schnittregler** 16 mm;
- **Schnittkapazität** Ø mm 260 - mm 260x310.

CE-Kennzeichnung
Hergestellt in Italien

TECHNISCHES DATENBLATT

Nettogewicht (Kg)	47
Bruttogewicht (Kg)	55
Breite (mm)	890
Tiefe (mm)	790
Höhe (mm)	640

VERFÜGBARE MODELLE

TCF205-000860



**TECHNOCHEF - Vertikaler Fleischschneider,
Zahnradgetriebe, Messer-Ø 350 mm, Professional
- EINPHASIGE Ausführung**

Vertikale Schneidemaschinen mit Fleischplatte, aus Aluminiumlegierung mit Getriebe, Klingendurchmesser 350 mm, Gewicht 47 kg, V.230/1, kw 0,37, Abm. mm 890x790x640h

€ 1.985,02

Ohne MwSt
Versand berechnet werden

Lieferung 10 bis 18 Tage

TCF205-000870



**TECHNOCHEF - Vertikaler Fleischschneider,
Zahnradgetriebe, Messer-Ø 350 mm, Professional
- DREIPHASIGE Ausführung**

Vertikale Schneidemaschinen mit Fleischplatte, aus Aluminiumlegierung mit Getriebe, Klingendurchmesser 350 mm, Gewicht 47 Kg, V.400/3, kw 0,37, Abm. mm 890x790x640h

€ 1.985,02

Ohne MwSt
Versand berechnet werden

Lieferung 10 bis 18 Tage

