



PROFESSIONELLE BESCHREIBUNG

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

- **Blattdurchmesser** 370 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 270 - mm 270x310.

CE-Kennzeichnung
Hergestellt in Italien

TECHNISCHES DATENBLATT

Nettogewicht (Kg)	49
Bruttogewicht (Kg)	57
Breite (mm)	890
Tiefe (mm)	790
Höhe (mm)	640

VERFÜGBARE MODELLE

TCF205-000880



TECHNOCHEF - Vertikaler Fleischschneider, Zahnradgetriebe, Messer-Ø 370 mm, Professional - EINPHASIGE Ausführung

Vertikale Schneidemaschinen mit Fleischplatte, aus Aluminiumlegierung mit Getriebe, Klingendurchmesser 370 mm, Gewicht 49 Kg, V.230/1, kw 0,37, Abm. mm 890x790x640h

€ 2.050,28

Ohne MwSt
Versand berechnet werden

Lieferung 10 bis 18 Tage

TCF205-000890



**TECHNOCHEF - Vertikaler Fleischschneider,
Zahnradgetriebe, Messer-Ø 370 mm, Professional
- DREIPHASIGE Ausführung**

Vertikale Schneidemaschinen mit Fleischplatte, aus
Aluminiumlegierung mit Getriebe, Klingendurchmesser
370 mm, Gewicht 49 Kg, V.400/3, kw 0,37, Abm. mm
890x790x640h

€ 2.050,28

Ohne MwSt
Versand berechnet werden

Lieferung 10 bis 18 Tage

