TECNOSERVICE'21 srl
by Tinti Sergio
Via Carlo Pisacane, 134
61032 Fano (PU) Italy
P.IVA IT0200411413

Tel. +39 0721 805911
FAX +39 0721 809794
e-mail: staff@technochef.it
www.technochef.it
www.technochef.eu

Services and Technologies for professional catering since 1973

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	**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	**Lieferung** 10 bis 18 Tage