



**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**

<b>Nettogewicht (Kg)</b>	49
<b>Bruttogewicht (Kg)</b>	57
<b>Breite (mm)</b>	890
<b>Tiefe (mm)</b>	790
<b>Höhe (mm)</b>	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

**Lieferung** 10 bis 18 Tage

TCF205-000890



Lieferung 10 bis 18 Tage

**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

