



PROFESSIONELLE BESCHREIBUNG

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

- **Blattdurchmesser** 350 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 265 - mm 265x310

CE-Kennzeichnung
Hergestellt in Italien

TECHNISCHES DATENBLATT

Nettogewicht (Kg)	46
Bruttogewicht (Kg)	53
Breite (mm)	900
Tiefe (mm)	710
Höhe (mm)	585

VERFÜGBARE MODELLE

TCF205-000400



TECHNOCHEF - Vertikaler Aufschnittschneider für Wurstwaren, Messer Ø 350 mm, Professional - EINPHASIGE Ausführung

Vertikalschneider mit Wurstplatte aus Aluminiumlegierung mit Getriebe, Gelenkarm, Klingendurchmesser 350 mm, Gewicht 46 kg, V.230 / 1, kw 0,37, Abm. mm 900x710x585h

Lieferung 10 bis 18 Tage

TCF205-000450



TECHNOCHEF - Vertikaler Aufschnittschneider für Wurstwaren, Messer Ø 350 mm, Professional - DREIPHASIGE Ausführung

Vertikalschneider mit Wurstplatte aus Aluminiumlegierung mit Getriebe, Gelenkarm, Klingendurchmesser 350 mm, Gewicht 46 kg, V.400 / 3, kw 0,37, Abm. mm 900 x 710 x 585 h

Lieferung 10 bis 18 Tage