SIRMAN Aufschnittmaschine Leonardo EVO 350 BS2

SIRMAN Vertikal Aufschnittmaschine Leonardo EVO 350 BS2

Die besonderen Merkmale dieser Gastro-Aufschnittmaschine sind u.a. komplett abgerundete Linien ohne Ecken und sichtbaren Schrauben. Niedriges Klingenprofil für minimale Produktreibung. Verchromter, geschliffener und geläppter Gleitzapfen. Ausgezeichneter Schlittenlauf durch Buchsen aus geläpptem Gusseisen. Schlitten mit Stoßdämpfern aus vulkanisiertem Gummi. Scheibenhalter aus Edelstahl. Dichtsystem auf Riemenscheibe. Riemenscheibe Klinge ohne Mittelbohrung zum Schutz gegen Verschmutzung und für eine einfachere Reinigung. Progressive Bewegung der Segel auf den ersten 3 mm der Öffnung zur Gewährleistung einer präziseren Schnitteinstellung bei dünnen Scheiben. Alle Kleinteile aus Edelstahl. Schleifvorrichtung mit unterer Schutzwanne. Fettschutz aus Edelstahl, leicht ausbaubar. Bequeme Arbeitshöhe für den Bediener. 70 mm Abstand zwischen Klinge und Kopf. Serienmäßiger Schneideblattabnehmer.

Technische Daten:
- Kunststoffhandgriffe
- Gummifüße
- Druckknöpfe IP 67 aus Kunststoff
- Arm zum Festklemmen von Wurstware, mit einfach abnehmbarem Edelstahl-Bügel.
- Abmessungen: 887 x 676 x 635mm
- Durchmesser der Schneidscheibe: 350mm (14")
- Wagengröße: 350 x 320 mm
- Schnittbreite: 25 mm
- Leistung: 380 Watt
- Anschlusswert: 230 Volt / 50 Hz
- CE - professionell
- integrierter Messerschärfer
- Nettogewicht: 56 kg

Wir führen die komplette SIRMAN Produktpalette.

Youtube Videokanal:
http://www.youtube.com/user/sirmanspa?feature=results_main

Preis per Vorauskasse: **2 434.00 EUR** zzgl. MwSt.

© DEKA E-COMMERCE GMBH