

SIRMAN Aufschnittmaschine Leonardo EVO 350 VCS TOP

SIRMAN Vertikal Aufschnittmaschine Leonardo EVO 350 VCS TOP

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 geläphtem Gusseisen. Schlitten mit Stoßdämpfern aus vulkanisiertem Gummi. 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. Praktischer Ausbau der Messerschutzabdeckung. 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 Schneideblattnahmer.

Technische Daten:

- Handgriffe aus Aluminium
- Schneideblatt G&B
- Alu-Teleskopfüße auf Gummi
- Druckknöpfe IP 67 aus Edelstahl
- Werkzeugkoffer für Wartung mit CD zur Vorführung
- Abmessungen in mm (BxTxH): 830 x 742 x 595mm
- 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: 61 kg

Wir führen die komplette SIRMAN Produktpalette.

Youtube Videokanal:

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

Preis per Vorkasse: **2 555.00 EUR** zzgl. MwSt.

