

Für Wurst, Fleisch, Käse, Brot, Gemüse und Obst

Aufschnittmaschine „Concept 25 K“ rot

Geradeschneider. Material: Alu-Eloxal. Anschluss: 230V. Schneidscheibe Ø 250 mm cera3 Beschichtung, dadurch auch für Schneidgüter wie Wurst, Fleisch, Käse, Brot, Gemüse und Obst geeignet. Max. Schneidkapazität bei geringer Aufstellfläche, L-Bauform erlaubt die Kombination mit Tablett, Schneidbretter, Waagen, etc., geschlossene, leicht abnehmbare Messerabdeckplatte und Messerabstreifer, Messer u. Flächen von allen Seiten frei zugänglich, Schlitten um 90° abklappbar, Betriebsdauer: Dauerlauf, Emissions-Geräuschpegel: <69 dBA, Messerdrehzahl: 199 U/min., Schnittstärke 0-20 mm, Schnittgröße (LxB): 23,0x17,0 cm, Schlittenbreite: 25,0 cm, Außenmaße (LxBxH): 47,0x35,0x37,6 cm, Aufstellfläche (LxB): 47,0x31,5 cm, Zubehör: 2-Stufen Messerschärfer (nur glatte Messer), Spezialöl. VPE 1.



GRAEF

1.999,00

Art.-Nr.	Maße in cm	Leistung in W	€/St.
14767	47,0x35,0x37,6	300	1.999,00



Aufschnittmaschine 195

Schrägschneider, 195 cm mit Schleifstein. Anschluss: 230V. Messer Ø in mm: 195 mm/ glatt. Schnittfähigkeit: 200x135/128 mm. Maximale Dauerbelastung: max. 15 Min. - mind. 15 Min. Pause! Schnittstärke 14-16 mm. Gewicht 11 kg. Doppeltasten-/ Leuchtschalter mit Sicherheitssteuerung. VPE 1.



389,00

Art.-Nr.	Verpackungsgröße in cm	Leistung in W	€/St.
73307	33,0x47,0x32,0	110	389,00

Schneidescheibe Teflon

Für Art.-Nr. 73307. Ø in mm: 195 glatt. VPE 1.

Art.-Nr.	€/St.
78745	89,99

Schneidescheibe

Für Art.-Nr. 73307. Ø in mm: 190 gezahnt. (Für Brot). VPE 1.

Art.-Nr.	€/St.
78746	73,99

Aufschnittmaschine 250 Schrägschneider Teflon

Material Druckguss. Teflon-Schneidgut-Segel und Messerabdeckung. Schneidscheibe Ø 250 mm aus Stahl „Third-Generation“ für beste Schneidergebnisse. Schneidgutstärke bis zu 15 mm. Leistungsstarker, professionell belüfteter Motor, Anschlusswert: 230 V. Für alle Lebensmittel geeignet: Brot, Käse, Salami u.v.m. Schnelle und bequeme Reinigung durch größeren Abstand zwischen Klinge und Motor, Schlitten klappbar. Spezial Third-Generation Schneidscheibe:

- Lebensmittel, Blut oder Säfte kleben nicht an der Scheibe.
- Bestens geeignet, um auch Käse zu schneiden.
- Geringe Reibungskoeffizienz - auch nach längerer Verwendung.

Dank des speziellen Profils ist die Innenseite der Scheibe perfekt sauber, ebenso die Abdeckung.

Weitere Features:

- Mehr Abstand von der Klinge zum Motor.
 - Garantiert ein praktisches und schnelles Arbeiten sowie Reinigen.
- Inkl. Messerschärfer. VPE 1.

699,00



Schneidescheibe

Für Art.Nr. 11811 + 38280. Ø in mm: 250 gezahnt. Für Brot und gefrorenes Fleisch. VPE 1.

Art.-Nr.	€/St.
12085	87,99

Schneidescheibe

Für Art.Nr. 11811. Ø in mm: 250 gezahnt. Für gefrorenen Fisch. VPE 1.

Art.-Nr.	€/St.
12086	78,99

Art.-Nr.	LxBxH in cm	Leistung in W	€/St.
11811	48,0x36,3x36,5	190	699,00