

Concept Line Concept 30



MERKMALE

Leistung und Technik

- Alleschneider für Wurst, Fleisch, Käse, Brot, Gemüse und Obst
- Maximale Schneidkapazität bei geringster Aufstellfläche
- L-Bauform erlaubt die Kombination mit Tablett, Schneidbrettern, Waagen, etc.
- Hybridantrieb ermöglicht wirkungsvolle und wartungsfreie Kraftübertragung – auch im Dauerbetrieb
- Effizientes Motorkühlsystem
- Geschlossene, leicht abnehmbare, Messerabdeckplatte und Messerabstreifer für beste Schneidergebnisse
- Präzise und handliche Schnittstärkeneinstellung bis 20 mm

Hochwertige Bauteile

- Hochleistungsmesser, hartverchromt
- Sichere und wasserdichte Schaltertechnik der neuesten Generation
- Chemikalienresistente und bruchsichere Kunststoffe

Reinigung

- Messer und Flächen von allen Seiten frei zugänglich
- Messerabdeckplatte und Abstreifer schnell abnehmbar
- Schlitten um 90° abklappbar

Design

- Motorabdeckkappen in Akzentfarben: schwarz (Standard) | weiß | rot

Messeroptionen

- Spezialverzahntes Messer
- Glattes Messer antihaftbeschichtet

TECHNISCHE DATEN

Spannung	230 V~
Motorleistung	300 Watt
Betriebsdauer	Dauerlauf
Emissions-Geräuschpegel	< 69 dBA
Messerdrehzahl	199 U/min

Messergröße	300 mm
Schnittstärke	0-20 mm
Schnittgröße (LxB)	230 x 180 mm
Schnittgröße Ø	198 mm
Schlittenbreite	250 mm

Außenmaße (LxBxH)	630 x 360 x 402 mm
Aufstellfläche (LxB)	495 x 315 mm

Gewicht	21,5 kg
Garantie	3 Jahre

Zubehör

- Spezialöl
- 2-Stufen Messerschärfer

