

**Professionelle vertikale Aufschnittmaschine aus Aluminium
Messerdurchmesser 300 mm, demontierbarer Wagen**

Preis: 1.456,00 € + IVA



Referenz: SLI300TSVL

Hersteller: Gastrodomus

Kategorie: Aufschnittmaschinen

Beschreibung

Professionelle vertikale Aufschnittmaschine aus Aluminium Messerdurchmesser 300 mm, demontierbarer Wagen

Die Struktur der Aufschnittmaschine besteht aus **einer eloxierten Aluminiumlegierung**, die eine schnelle Reinigung, absolute Hygiene und **besondere Korrosionsfestigkeit** ermöglicht. **Der Schnittstärkenregler von 0 bis 16 mm** ist sehr feinfühlig und ermöglicht aufs Zehntel regelbare Einstellung.

Die Wurstplatte ist so konzipiert, dass sie das Schneiden von Wurstwaren einfach und leicht ermöglicht und die Produkte werden während der Schneidephase fest an ihrem Platz gehalten.

Dieses Modell wird besonders von Geschäfte wie Metzgereien nachgefragt.

Der Motor ist belüftet und einphasig, mit einer Leistung von 0,50 PS.

Der Nutzschnitt misst L 270 mm x H 210 mm.

Die Maschine ist serienmäßig mit einem Plattenverriegelungssystem ausgestattet, das eine schnelle Entfernung der Platte für eine leichte Reinigung im professionellen Umfeld ermöglicht.

BESONDERE MERKMALE:

- Sockel aus einem einzigen Metallguss
- Sicherheits-Sperrsystem mit unbeweglichem Knopf
- Wasser- und Fettschutzring um die Spindel
- Vergrößerter Abstand zwischen Messer und Gehäuse für eine leichte Reinigung
- demontierbarer Schlitten

Bei dreiphasiger Spannung bleibt der Preis unverändert, aber die Anfrage muss bei der Bestellung angegeben werden.

FOTO REIN INDIKATIV

Eigenschaften

Merkmal	Wert
Außenmaße	B 790 mm x T 570 mm x H 660 mm

Kundenauftrag

Nettogewicht	36 kg
Spannung	einphasig - 230 V
Motorleistung	0.50 PS
Art von Aufschnittmaschine	vertikale Schneidemaschine
Klingendurchmesser Aufschnittmaschine	Ø 300 mm
Spannung Aufschnittmaschine	einphasig
Material der Aufschnittmaschine	Aluminium
Drehzahl pro Minute	280 U/Min
Schneidestärke	0-16 mm
Art der Aufschnittmaschine	Professionell
fester Messerschärfer	Ja
Disponibilità	Disponibile a Magazzino

Erstellt am 12/06/2026