

SIRMAN Aufschnittmaschine Leonardo EVO 350 BS2 TOP

SIRMAN Aufschnittmaschine Leonardo EVO 350 BS2 TOP - VERTIKALSCHNEIDER

Die besonderen Merkmale dieser Gastro-Aufschnittmaschine sind u.a. komplett abgerundete Linien ohne Ecken und sichtbaren Schrauben. Niedriges Klingprofil für minimale Produktreibung. Verchromter, geschliffener und geläppter Gleitzapfen. Ausgezeichneter Schlittenlauf durch Buchsen aus geläpftem 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:

- Arm mit bequemer Öffnung und ergonomischem Griff
- Integriertes System, das beim Öffnen automatisch den Bügel von der Klinge entfernt.
- Leicht abnehmbarer, großer Edelstahlbügel.
- Schieber und Teller perfekt parallel, mit Aufkantung zum Abstützen des Produktes.
- 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): 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 Vorkasse: **2 834.00 EUR** zzgl. MwSt.

