



SIRMAN Aufschnittmaschine Palladio 350

SIRMAN Aufschnittmaschine Palladio 350

Die Gastro-Aufschnittmaschinen haben abgerundete Linien, ohne Ecken und ohne sichtbare Schrauben. Die Gleitbuchsen aus Gusseisen sind geglättet. Ausgestattet mit abnehmbarem Segelhalterdeckel und Scheibenhalter aus Edelstahl mit Bajonett-Schnelleinspannung. Alle Kleinteile sind aus Edelstahl. Der Abstand zwischen der Klinge und dem Kopf beträgt 49,5 mm und der Messereneigungswinkel 35°. Ein Schneideblattabnehmer ist bei diesen Aufschnittmaschinen serienmäßig enthalten.

Technische Daten:

- Abmessungen: 710 x 575 x 530mm
- Durchmesser der Schneidscheibe: 350mm (14")
- Wagengröße: 305 x 270 mm
- Wagenschub: 310 mm
- Schnittbreite: 23 mm
- Leistung: 370 Watt
- Leiterplatte umwandelbar 110-220V einphasig oder 220-380V dreiphasig
- CE - professionell
- Messereneigungswinkel: 35°
- Schleifvorrichtung mit unterem Schutzbehälter.
- Nettogewicht: 37 kg

PALLADIO 300 TOP - baugleich wie Palladio 300

- Handgriff aus Aluminium
- Aluminium-Teleskopfüße auf Gummi
- Druckknöpfe IP 67 aus Edelstahl
- Werkzeugkoffer mitgeliefert

Wir führen die komplette SIRMAN Produktpalette.

Youtube Videokanal:

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

Optionales Zubehör:

15354C002S: Palladio 350 TOP - Füße & Handgriff aus Aluminium, Druckknöpfe aus Edelstahl (+ 147.00 EUR zzgl. MwSt.)

Preis per Vorkasse: **1 605.00 EUR** zzgl. MwSt.

