



SIRMAN Aufschnittmaschine Palladio 350 Automatica

SIRMAN Aufschnittmaschine Palladio 350 AUT

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 Messerneigungswinkel 35°. Ein Schneideblattabnehmer ist bei diesen Aufschnittmaschinen serienmäßig enthalten.

Die Aufschnittmaschinen der Serie Palladio AUT besitzen 3 Geschwindigkeitsstufen und 3 mögliche Wagen-Verfahrwege. Alle Geräte haben eine automatische Scheibenzählung und verfügen über eine einstellbare Scheibenanzahl mit automatischem Stop.

Technische Daten:

- Abmessungen: 730 x 660 x 650 mm
- Durchmesser der Schneidscheibe: 350mm (14")
- Wagengröße: 365 x 270 mm
- Wagenschub: 310 mm
- Schnittbreite: 23 mm
- Leistung: 370 + 200 Watt
- Leiterplatte umwandelbar 110-220V einphasig oder 220-380V dreiphasig
- CE - professionell
- Messerneigungswinkel: 35°
- Ergonomische Druckknopftafel mit Druckknöpfen IP 67
- Komplett abgedichteter Motor
- Schleifvorrichtung mit unterem Schutzbehälter.
- Serienmäßiger Schneideblattabnehmer.
- Einstellbare Scheibenanzahl mit automatischem Stop
- Bewegungsübertragung mit Zahnriemen.
- System zum Abnehmen des Wagens bei manuellem Schnitt.
- Scheibenproduktion pro Minute: 37 - 70
- Nettogewicht: 40 kg

Palladio 300 Automatica TOP - baugleich wie 300 AUT außer:

- Füße, Drehknöpfe und Handgriff aus Aluminium

Wir führen die komplette SIRMAN Produktpalette.

Youtube Videokanal:

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



Optionales Zubehör:

15354C212S: Palladio 350 Automatica TOP - FüÙe, Drehknöpfe und Handgriff aus Aluminium (+ 131.00 EUR zzgl. MwSt.)

Preis per Vorkasse: **3 432.00 EUR** zzgl. MwSt.

