

**GENEIGTE AUFSCHNITTMASCHINE FAC Mod. 300I --CE
FÜR DEN PROFESSIONELLEN EINSATZ-- einphasig 220
V**

ELEKTRISCHER GRAVITÄTSSCHNEIDER AUS ALUMINIUM Klingen-Durchmesser 30 cm VERSION MAGNUM
MIT EINGEBAUTEM SCHLEIFER



F 300 I PROF

CODICE: **FAC300IPROF**
MARCA: **FAC**

vedi prodotto online

| | | |
|---|---|----------------------|
| <p>F 300 I PROF</p> | Caratteristiche tecniche | |
| | Modello commerciale (FAC 300I) x (300) kg | 120/140 (120/140) kg |
| | Capacità (kg) | 100 |
| | Spina | 100 |
| | Spessore di taglio (mm) | 1-6 |
| | Tagliatura (L x l) (mm) | 30/300 |
| | Articolo | Ingresso |
| | Dimensioni (mm) | |
| | Ø (mm) | 410 |
| | Ø (mm) | 300 |
| Ø (mm) | 340 | |
| Ø (mm) | 100 | |
| Ø (mm) | 400 | |
| Peso (kg) | 30 | |
| Indicazioni: dimensioni, peso e volume | | |
| Dimensione scatola (cm) | 610 x 74 x 10 | |
| Peso scatola (kg) | 37 | |
| Volume (litri) | 0,33 | |

SOLUZIONI FOODSERVICE

**** 100% MADE IN ITALY ****

- Elektrische Schwerkraft-Aufschnittmaschinen aus Aluminium mit Teilen aus Edelstahl, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen
- Hergestellt nach EU-Normen. Für den häuslichen Gebrauch.
- Entspricht der Norm EN 60.335/60.335.2.64 - EN 1974 (CE für den professionellen Einsatz)

NÜTZLICHE EIGENSCHAFTEN:

- Professionelle Klinge aus gehärtetem Kohlenstoffstahl mit Chrombeschichtung
- Läuft auf selbstschmierenden Messingbuchsen und Kugellagern
- Klinge mittig gelagert
- Gehäuse aus einem einzigen Aluminiumgussstück mit äußerer Schutzbehandlung für den professionellen Gebrauch (Eloxierung)
- Leistungsstarker Induktionsmotor
- Schleifstütze aus Aluminiumdruckguss für ein effektives und perfektes Schleifen

TECHNISCHE DATEN:

- Einphasenmotor 220 V 0,30 PS
- Klingendurchmesser 300 mm
- Schnittstärke 0/16 mm
- Nutzschnitt L x H 260x220 mm
- Gewicht 30 kg
- Eingebauter Schleifer