

Technisches Datenblatt

Produktmerkmale



Aufschnittmaschine, Messer 300 mm gezahnt

Modell

SAP -Code

00006436



- Klingentyp: gezahnt
- Klingendurchmesser [mm]: 300
- Dicke schneiden [mm]: 0 - 14
- Nützlicher Schnitt [MM]: 265 x210
- Übertragungsart: Schnecke
- Material: Aluminium
- Schutzabdeckung: transparentes Plexiglas
- Sicherheitselement: Motor mit Ventilator und Sicherung gegen Überhitzung
Klingenabdeckung aus rostfreiem Stahl
transparenter Fingerschutz
- Geeigneter Verbraucher: für große Betriebe geeignet
- Tabellenposition: schräg
- An / aus Schalter: Ja
- Kontinuierliche Arbeitsgrenze: unbegrenzte Betriebszeit

SAP -Code	00006436	Wird geladen	230 V / 1N - 50 Hz
Netzbreite [MM]	580	Klingentyp	gezahnt
Nettentiefe [MM]	480	Klingendurchmesser [mm]	300
Nettohöhe [MM]	515	Dicke schneiden [mm]	0 - 14
Nettogewicht / kg]	20.80	Nützlicher Schnitt [MM]	265 x210
Power Electric [KW]	0.320		

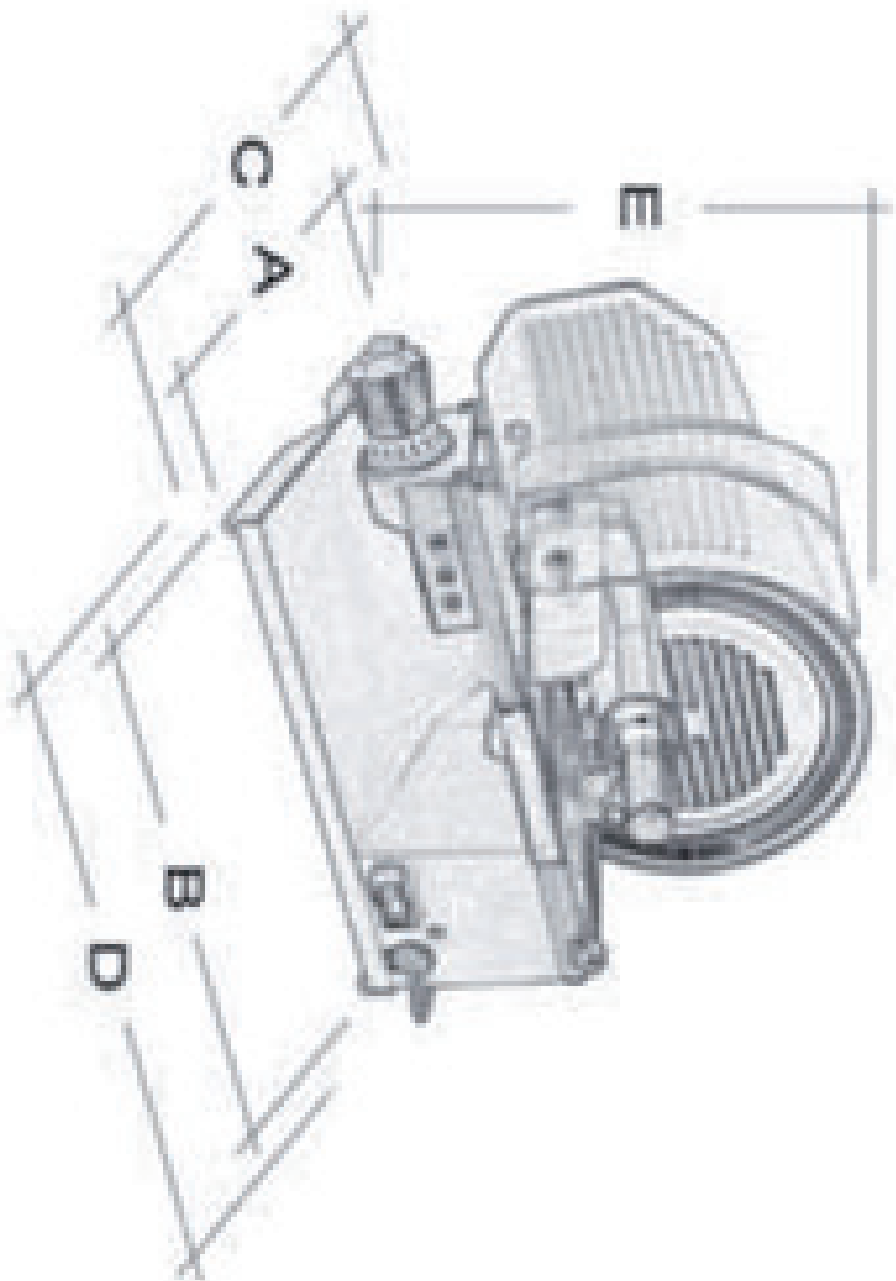
Technisches Datenblatt

Technische Zeichnung



Aufschnittmaschine, Messer 300 mm gezahnt		
Modell	SAP -Code	00006436

Model	A	B	C	D	E
GMS 220	275	375	380	445	370
GMS 250	275	430	425	525	380
GMS 275 XL	350	490	480	510	400
GMS 300	350	490	480	580	515



Aufschnittmaschine, Messer 300 mm gezahnt

Modell

SAP -Code

00006436

1

Aluminiumlegierkörper

- Robustheit
Reinheit
- langes Leben
 - Sehr einfache Wartung

2

Schneckengetriebe

- langes Leben
- Aufgrund des Wurmkonvertiten und eines stärkeren Motors ist es möglich, de facto kontinuierlich zu verwenden

3

Messer Antiadhez

- Kleinere Haftung von geschnittenem Essen an Messer
- Das Messer kann noch weichere Lebensmittel geschnitten werden, was Kosten und Zeit spart

4

Fan -Kühlmotor mit Überhitzungssicherung

- eine größere Kapazität von verarbeiteten Lebensmitteln
langes Leben
- Dank der Kühlung kann länger funktionieren
 - Aufgrund der Abkühlung weniger Risiko von Überhitzung und Motorschäden

5

Finger

- hohe Verkehrssicherheit
- Die Fingerabdeckung minimiert das Risiko von Verletzungen und zusätzlichen Kosten

6

Jaggedes Messer

- Besseres Qualitätsscheiben von weichen Lebensmitteln
- glatter und schnelleres Schneiden von weichem Essen
 - spart Zeit und Kosten

7

ein großer Messerdurchmesser

- Variabilität
- Aufgrund des großen Messerdurchmessers ist es möglich, große Lebensmittelstücke zu verarbeiten

8

Das abrasive Gerät enthalten

- Garantierte Schärfe des Messers
Schnelle Wartung
- Es gibt keine zusätzlichen Kosten für externes Schleifen
 - Einfache Wartung
 - sofortige Lösung
 - Zeiteinsparung

Technisches Datenblatt

technische Parameter



Aufschnittmaschine, Messer 300 mm gezahnt

Modell

SAP -Code

00006436

1. SAP -Code:

00006436

2. Netzbreite [MM]:

580

3. Nettentiefe [MM]:

480

4. Nettohöhe [MM]:

515

5. Nettogewicht / kg]:

20.80

6. Bruttobreite [MM]:

610

7. Grobtiefe [MM]:

530

8. Bruttohöhe [MM]:

560

9. Bruttogewicht [kg]:

23.40

10. Gerätetyp:

Elektrisches Gerät

11. Material:

Aluminium

12. Power Electric [KW]:

0.320

13. Wird geladen:

230 V / 1N - 50 Hz

14. Steuertyp:

mechanisch

15. Schutzabdeckung:

transparentes Plexiglas

16. Sicherheitselement:

Motor mit Ventilator und Sicherung gegen Überhitzung
Klingenabdeckung aus rostfreiem Stahl
transparenter Fingerschutz

17. Geeigneter Verbraucher:

für große Betriebe geeignet

18. Motorschutz:

Ventilator und Sicherung gegen die Überhitzung

19. Verstellbare Füße:

Ja

20. Hauptschalter:

Ja

21. Übertragungsart:

Schnecke

22. Klingentyp:

gezahnt

23. Klingendurchmesser [mm]:

300

24. Nützlicher Schnitt [MM]:

265 x210

25. An / aus Schalter:

Ja

26. Kontinuierliche Arbeitsgrenze:

unbegrenzte Betriebszeit

Technisches Datenblatt

technische Parameter



Aufschnittmaschine, Messer 300 mm gezahnt

Modell

SAP -Code

00006436

27. Abnehmbarer Bewegungstisch:

Ja

28. Anti-adhäsive Klingenbehandlung:

Ja

29. Tabellenposition:

schräg

30. Klingenabdeckmaterial:

Edelstahl

31. Schärfgerät:

gegen Aufpreis

32. Klingenhärte:

58-59 HRC

33. Dicke schneiden [mm]:

0 - 14

34. Querschnitt der Leiter CU [mm²]:

0,5