



## 834 EP serie

**Vollautomatisch schneiden und ablegen - ideal für die  
hochvolumige Produktion**

- **Einfache Bedienung**
- **Große Mengen, hohe Geschwindigkeiten**
- **Von hauchdünnen bis hin zu 5 mm dicken Scheiben**
- **Stapeln und überlappendes Ablegen der Scheiben**

*Albert Schumann GmbH / Schulstr. 12 / D-24969 Sillerup*

*Tel.: + 49 4604 759*

*Fax: + 49 4604 98 93 67*

*Email: [office@schumann-gmbh.de](mailto:office@schumann-gmbh.de)*

*[www.schumann-gmbh.de](http://www.schumann-gmbh.de)*

*Bei Schumann ist man gut dran!*



Mit einer Maschine der Serie 834 EP lassen sich sowohl die Schnittstärke als auch die Schnitt-geschwindigkeit und die Ablegweise einfach einstellen. Mit einem Tastendruck wird die robuste Maschine aktiviert. Das Rundmesser dieses imposanten Geräts gleitet mit geschmeidigen und konstanten Bewegungen durch große Volumen an Fleischwaren und Käse. Das Ergebnis: „perfect slices“ und kaum Schneidreste.

### **Einfache Reinigung**

Die Maschinen der 834 EP Serie können ohne Werkzeug montiert und demontiert werden. Dadurch lassen die verschiedenen Bestandteile sich im Handumdrehen reinigen, sodass man die Hygienevorschriften mühelos einhalten kann.

### **Modelle**

Die 834 EP Serie umfasst die folgenden zwei Modelle:

- 834 EPBS Shaver Aufschnittmaschine ohne Stapelmechanismus
- 834 EPB Stacker vollautomatisches System: Stapeln und überlappendes Ablegen
- 834 EPC Stacker Aufschnittmaschine mit Förderband
- 834 EPBK vollautomatische Aufschnittmaschine für Käse

### **Aufschnittmaschinen, für Bedienungskomfort, Hygiene und eine professionelle Ausstrahlung**

Alle Maschinen erfüllen die Gesundheits- und Sicherheitsbestimmungen der EU sowie diverse ISONormen.

Außerdem ist jede Maschine mit der CE-Kennzeichnung versehen.

Bestandteile, die mit Fleischwaren und Käse in Kontakt kommen, werden aus Edelstahl gefertigt. Das führt zu einer langen Lebensdauer und niedrigen Wartungs- und Servicekosten. Durch den edelstahl Restenhalter zusammen mit der Warenführung haben Sie kaum einen Schnittverlust. Die Maschinen verfügen über einen eingebauten Schleifautomaten. Das bedeutet, dass man mit einem Handgriff reibungslos zwischen Schneiden und Schleifen umschalten kann.



*Bei Schumann ist man gut dran!*

**Technische Daten der 834 EP Serie**

**Ausführung** Edelstahl und anodisiertes Aluminium

**Motor** 180 Watt

**Stromart** 230V - 50Hz Phase 1 = 2,5A / 400V - 50Hz Phase 3 = 0,6A

**Max. Schneidgutgröße**

Rund 190 mm.

Quadratisch 190 x 190 mm.

Rechteckig 195 x 190 mm.

**Max. Schnittlänge** 460 mm

**Schnittstärke** Stufenlos einstellbar von 0 -5 mm.

**Schnittleistung** 25, 45 und 55 Scheiben pro Minute

**Messerdurchmesser:** 296 mm.

**Abmessungen:** Höhe 579 x Länge 780 x Breite 814 mm.

**Gewicht** 93 Kg.

Entspricht den CE Richtlinien 98/37/EEC

Sicherheits- und Hygienevorschriften EN 1974:1998

Sonstige Hinweise: Alle Maße sind Circa-Angaben. Technische Änderungen im Zuge der Weiterentwicklung, Druckfehler sowie Irrtum im Einzelfall vorbehalten.

**\*\*\*\*Sämtliche Preise sind ohne Mehrwertsteuer\*\*\*\***

Aktuelle Preise entnehmen Sie bitte unserer Homepage

Albert Schumann GmbH / Schulstr. 12 / D-24969 Sillerup

Tel.: + 49 4604 759

Fax: + 49 4604 98 93 67

Email: [office@schumann-gmbh.de](mailto:office@schumann-gmbh.de)

[www.schumann-gmbh.de](http://www.schumann-gmbh.de)