



Bei Schumann ist man gut dran!

EURO 2720

Schneidet auf jeder Theke gut ab.

EURO 2720. Durch ihre kompakte Bauweise benötigt die EURO 2720 nur eine geringe Aufstellfläche und ist dadurch besonders für den Einsatz im Theken und Bedienbereich geeignet.

Der laufruhige Motor sorgt zusammen mit dem Spezial-Hochleistungsmesser für beste Schneidergebnisse bei Wurst und Schinken. In der teflonbeschichteten Ausführung stellt dieses Modell als Käseschneider die perfekte Zweitmaschine dar. Und nicht zu vergessen: Durch die Aufstellung im Bedienbereich bleibt der Blickkontakt zum Kunden auch während des Schneidvorgangs erhalten.



Spezial-Hochleistungsmesser **27 cm Ø**, hartverchromt, mit schmaler Warte für eine lange Schnitt-haltigkeit und präzise Schneidleistung Durchzugsstarker, **laufruhiger Motor**, doppelkugelgelagert mit **300 Watt** für einen optimalen Durchzug auch bei schwierigem Schneidgut Geschlossene Messerabdeckplatte zur Verhinderung des Auswurfes von Schneidpartikeln **Luftkühlsystem** zur Vermeidung der Erwärmung von Gehäuse und Messer Großflächiger, leicht laufender Schlitten mit **kugelgelagertem Innenschlitten** (Schnittlänge 230mm)

Piezotaster für verzögerungsfreies Ein- und Ausschalten **zerstörungssicher und wasserdicht** Exakt bearbeitete Führungsgrillen im Anschlag und Messerabdeckplatte für beste Gleiteigenschaften Geschlossene Bodenplatte, um eine Ansammlung von Resten und Flüssigkeiten unter dem Gerät zu verhindern Schneidgutabstützung zur Verhinderung des Ausweichens der geschnittenen Ware nach unten (so genannte Zipfelbildung) Schnittstärkeneinstellung zur einfachen und präzisen Justierung, 0-24 mm



Die **Messerreinigung** ist selbst bei montiertem Messer möglich, da das Messer beidseitig erreicht werden kann.



Der **abnehmbare Messerschärfer** sorgt dafür, dass die Steine sauber bleiben und nicht verfetten.

Grundsätzliches zum Thema „Reinigung“: Wir achten bis ins letzte Detail darauf, dass sich der tägliche Reinigungsaufwand aus Zeit- und Kostengründen auf ein Minimum reduzieren lässt, ohne dass Sie dabei auf perfekte Hygiene verzichten müssen.

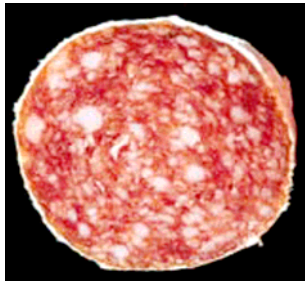


Die Reinigung wird durch **einfach und schnell abzunehmende Teile wie Schlitten, Messerabdeckplatte und Abstreifer** noch zeit- und kostensparender

Albert Schumann GmbH / Schulstr. 12 / D-24969 Sillerup
Tel.: + 49 4604 759
Fax: + 49 4604 98 93 67
Email: office@schumann-gmbh.de
www.schumann-gmbh.de



Bei Schumann ist man gut dran!



Die **Teflon-Beschichtung** von Messer, Messerabdeckplatte und Anschlag hat einen glatten Vorteil: Sie bietet bei klebrigem Schneidgut wie z. B. Käse (Emmentaler) oder Wurst extrem gute Gleiteigenschaften. Zusätzlich spart diese Beschichtung bei der täglichen Reinigung eine Menge Aufwand und Zeit. Die Teflon-Ausführung ist auch für andere Modelle als Sonderausstattung erhältlich.



Technik und Leistung der Profi Serien*

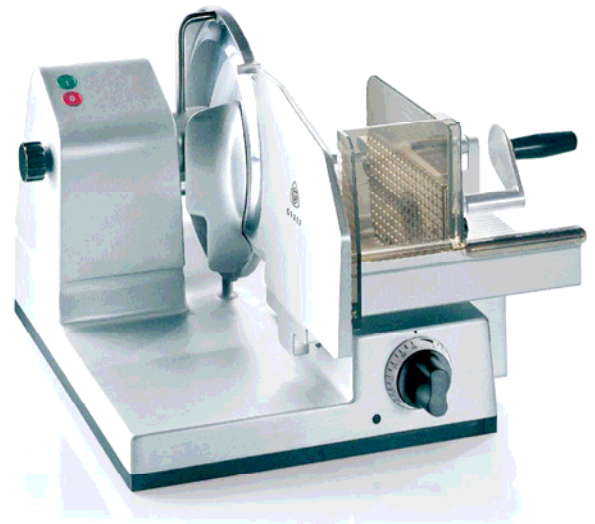
Motorleistung	300 Watt
Messer (Ø mm)	270
Schnittlänge (mm)	230
Schnitthöhe (mm)	167
Schnittstärke (mm)	0-15
Aufstellfläche (L x B in mm)	470 x 370
Außenmaß (L x B x H in mm)	540 x 510 x 390
Gewicht	27 kg

Albert Schumann GmbH / Schulstr. 12 / D-24969 Sillerup
Tel.: + 49 4604 759
Fax: + 49 4604 98 93 67
Email: office@schumann-gmbh.de
www.schumann-gmbh.de

EURO 3020

Das effektive Multitalent unter den Alleschneidern.

EURO 3020. Wenn es um die Verarbeitung der unterschiedlichsten Schneidgüter geht, hat die EURO 3020 alle Vorteile auf ihrer Seite. Problemlos meistert sie alle Arten von Wurstwaren, Speck, Rauchfleisch, Käse oder Feinkost. Die Kombination von Motor- und Messertechnik gewährleistet dabei eine hohe Schneidkapazität sowie eine lange Schnitthaltigkeit. Ein optimaler Durchzug ist auch bei schwierigem Schneidgut garantiert. Darüber hinaus ermöglichen die ergonomische Bauweise und die hohe Funktionalität im Anwendungsbereich ein ermüdungsfreies und sicheres Arbeiten.



*Kristalle geben den Druck auf den Taster als Impuls weiter und sorgen so für ein zügiges Ein- und Ausschalten – ohne Verzögerung. Diese Schaltertechnik über einen **Piezotaster** ist **absolut zerstörungssicher und wasserdicht**.*



*Der feststehende **Messerschutzring** sorgt für eine **perfekte Messerabdeckung** und damit auch für **höchste Sicherheit**.*

Durchzugsstarker, **laufruhiger Motor**, doppelkugelige Lager mit **450 Watt** für einen optimalen Durchzug auch bei schwierigem Schneidgut
Luftkühlsystem zur Vermeidung der Erwärmung von Gehäuse und Messer
Großflächiger, leicht laufender Schlitten mit kugellagertem Innenschlitten
(Schnittlänge: 260 mm) Piezotaster für verzögerungsfreies Ein- und Ausschalten – zerstörungssicher und wasserdicht
Exakt bearbeitete Führungsrillen im Anschlag und an der
Messerabdeckplatte für beste Gleiteigenschaften
Geschlossene Bodenplatte, um eine Ansammlung von Resten und Flüssigkeiten unter dem Gerät zu verhindern
Schneidgutabstützung zur Verhinderung des Ausweichens



Bei Schumann ist man gut dran!

der geschnittenen Ware nach unten (so genannte Zipfelbildung)

Schnittstärkeneinstellung zur einfachen und präzisen Justierung auf die gewünschte Stärke, 0-24 mm Spezial-hochleistungsmesser 30 cm Ø, hartverchromt, mit schmaler Warte – für eine lange Schnitthaltigkeit und präzise Schneidleistung
Geschlossene Messerabdeckplatte zur Verhinderung des Auswurfes von Schneidpartikeln



EURO 3020W mit integrierter Waage Erleichtert den täglichen Arbeitsablauf und verringert Wegezeiten für eine schnelle Kundenbedienung. - Mehrgewinn durch Gewichtssteuerung - Erleichterung des täglichen Arbeitsablaufes - Wegfall von Wegstrecken zwischen Schneidmaschine und Verbundwaage Wiegebereich: 0 - 5000g / 1g und lbs Teilung als Sonderausführung (nicht eichfähig) 100% Tara

	EURO 3020	EURO 3020 W mit Waage	EURO 3020 VS mit Kippschlitten
Motorleistung	450 Watt	450 Watt	450 Watt
Messer (Ø mm)	300	300	300
Schnittlänge (mm)	260	260	260
Schnitthöhe (mm)	195	195	190
Schnittstärke (mm)	0 -24	0 -24	0 -24
Aufstellfläche (L x B in mm)	540 x 435	540 x 435	540 x 430
Außenmaß (L x B x H in mm)	600 x 580 x 420	600 x 500 x 420	600 x 500 x 420
Gewicht	40 kg	42 kg	40 kg
		0-5000 g	–
		340 x 255	–
		nicht eichfähig	

Albert Schumann GmbH / Schulstr. 12 / D-24969 Sillerup
Tel.: + 49 4604 759
Fax: + 49 4604 98 93 67
Email: office@schumann-gmbh.de
www.schumann-gmbh.de