

Edelstahl Aufschnittmaschine Junior V



Die selbsttragender Aufbau ist aus rostfreier Stahl. Ablage und alle Zubehörteile sind aus **rostfreier Edelstahl**, einschliesslich den Innenschrauben. Messerabdeckung; Schlittentisch, Anschlagplatte, Messerachuzring, Messerschutzplatte und Schleifvorrichtung sind aus **rostfreier Edelstahl**. Motorantrieb ist mit Keilriemen.

Hochleistungsmotor für Dauerbetrieb mit hoher Kraftübertragung auf das Messer durch PowerGrip-Riemenantrieb

Bestell. Nr.	Beschreibung	Preis in Euro
MVM Junior V	Edelstahl Aufschnittmaschine	1680,-

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



Bei Schumann ist man gut dran!

MECHANISCHE SCHUTZVORRICHTUNGEN:

- Abnehmbarer Schneidguthalter nur mit Schnittstärkenkontrolle auf 0 (Null).
- Fester Messerschutzring, der jeden Teil des Messers schützt, welcher nicht für den Schneidevorgang verwendet wird.
- Abnehmbare Schutzabdeckungen am Messerschärfer, die einen perfekten Schutz gegen die Unfälle gewährleisten.
- Breiter Hand- und Daumenschutz an der Schlittenrückwand.

TECHNISCHE EIGENSCHAFTEN:

- Kompakte Struktur aus hochwertiger Edelstahl.
- Abnehmbarer Abstreifer für eine mühelose und vollkommene Reinigung der Messersrückseite.
- Schnittstärkenkontrolle, die einen perfekten Schnitt von 0 (Null) bis 15 mm gewährleistet.
- Eingebauter abnehmbarer Schleifapparat aus Edelstahl, mit festem- Die Messerabdeckung kann mühelos entfernt werden. Das Messer ist aus Chrom-Temperstahl.

ELEKTRISCHE SCHUTZVORRICHTUNGEN:

- Ein/Aus Druckschalter mit Schutzkappe IP64.
- Vorrichtung, die das Messersdrehen blockiert, wenn der Messerschutzhandgriff losgemacht wird

Technische Daten:

- Abmessungen (L x B x H): 600 x 550 x 530 mm
- Aufstellfläche (L x B): 460 x 350 mm
- Messerdurchmesser: 300 mm
- Scheibenstärke: stufenlos verstellbar bis 12 mm
- Schneidlänge: 250 mm
- Schneidhöhe: 230 mm
- Motor 230 V Wechselstrom 0,26 KW

Gewicht: ca. 39 KG

Enthaltenes Zubehör:

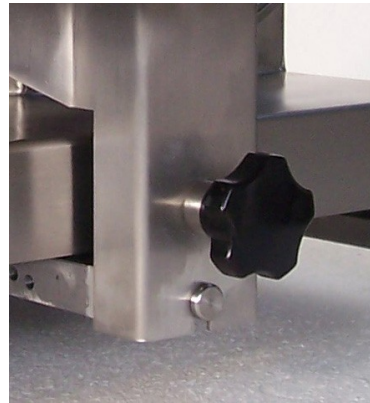
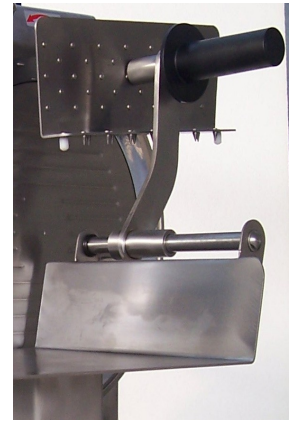
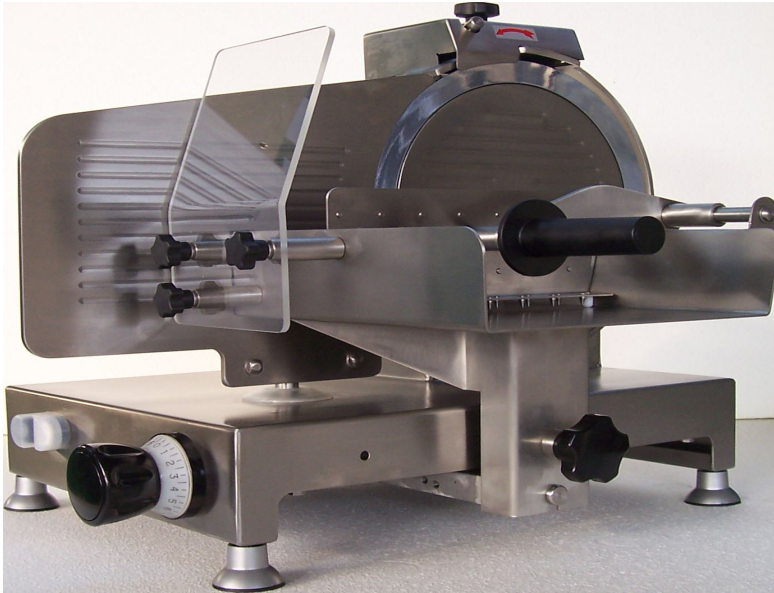
- Schleifgerät mit Unfallschutz

Zubehör (nicht im Lieferumfang enthalten):

- Teflonbeschichtetes Messer zum Schneiden von Käse
- Anstelleiste für kleines Schneidgut
- Messer-Abnahmevorrichtung



Bei Schumann ist man gut dran!



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!

Vorteile Edelstahl Aufschnittmaschinen

Edelstahl ist leicht zu reinigen und wartungsfrei. Edelstahl ist beständig gegen sämtliche Reinigungs-, Desinfektions- und Hygienemittel die verwendet werden müssen, um die Bedingungen nach DIN HACCP zu erfüllen. Aluminium dagegen wird bei der Anwendung dieser Mittel nicht nur unansehnlich, sondern es kann sogar, bei verletzter Eloxalschicht, zu Lochfraß und im schlimmsten Fall zum kompletten Auflösen des Werkstoffes kommen.

Edelstahl ist wesentlich langlebiger als Leichtmetalle, sehr kratzfest und behält über Jahre sein neuwertiges Aussehen. Edelstahl ist einer der hochwertigsten Stahlsorten die wir kennen.

Edelstahl ist viel ökonomischer und ressourcenschonender in der Herstellung als Aluminium. Das und die längere Lebensdauer entlasten die Umwelt erheblich.