

Mit Messerschärfer
With blade sharpener
Avec aiguisoir



Wellenschliff-Messer 300
Serrated blade knife 300
Couteau dentelé 300

Art.-Nr. /
Code-No. 174008

Messer 300, antihaftbeschichtet
Knife 300, non-stick coated
Couteau 300, anti-adhésif

Art.-Nr. /
Code-No. 174009



Aufschnittmaschine 300



- Gehäuse aus Aluminium
- Schrägschneider
- Mit Messerschärfer
- Messer: Ø 300 mm, Drehzahl 280/min
- Schnittlänge: 255 mm
- Schnitthöhe: 200 mm
- Schnittstärke: 1 - 15 mm
- Anschlusswert: 380 W / 230 V 50 Hz
- Maße: B 480 x T 595 x H 450 mm

GTIN 4015613555607
Art.-Nr. 174300

Wellenschliff-Messer 300

- Messer: Ø 300 mm
- GTIN 4015613587325
Art.-Nr. 174008

Messer 300, antihaftbeschichtet
besonders gut geeignet zum Schneiden von Käse

- Messer: Ø 300 mm
 - Einfache Reinigung
- GTIN 4015613587332
Art.-Nr. 174009

Slicer 300



- Body of aluminum
- Gravity slicer
- With blade sharpener
- Blade: Ø 300 mm, revolutions: 280/min
- Cutting length: 255 mm
- Cutting height: 200 mm
- Cutting thickness: 1 - 15 mm
- Power: 380 W / 230 V 50 Hz
- Size: W 480 x D 595 x H 450 mm

GTIN 4015613555607
Code-No. 174300

Serrated blade knife 300

- Knife: Ø 300 mm
- GTIN 4015613587325
Code-No. 174008

Knife 300, non-stick coated
perfect for cutting cheese

- Knife: Ø 300 mm
 - Easy cleaning
- GTIN 4015613587332
Code-No. 174009

Trancheuse 300



- Coque en aluminium
- Couteau incliné
- Avec aiguisoir
- Couteau : Ø 300 mm, vitesse : 280 t/min
- Longueur de coupe : 255 mm
- Hauteur de coupe : 200 mm
- Épaisseur de coupe : 1 - 15 mm
- Puissance : 380 W / 230 V 50 Hz
- Dimensions : L 480 x P 595 x H 450 mm

GTIN 4015613555607
Code-No. 174300

Couteau dentelé 300

- Couteau : Ø 300 mm
- GTIN 4015613587325
Code-No. 174008

Couteau 300, anti-adhésif
particulièrement approprié pour couper le fromage

- Couteau : Ø 300 mm
 - Nettoyage facile
- GTIN 4015613587332
Code-No. 174009