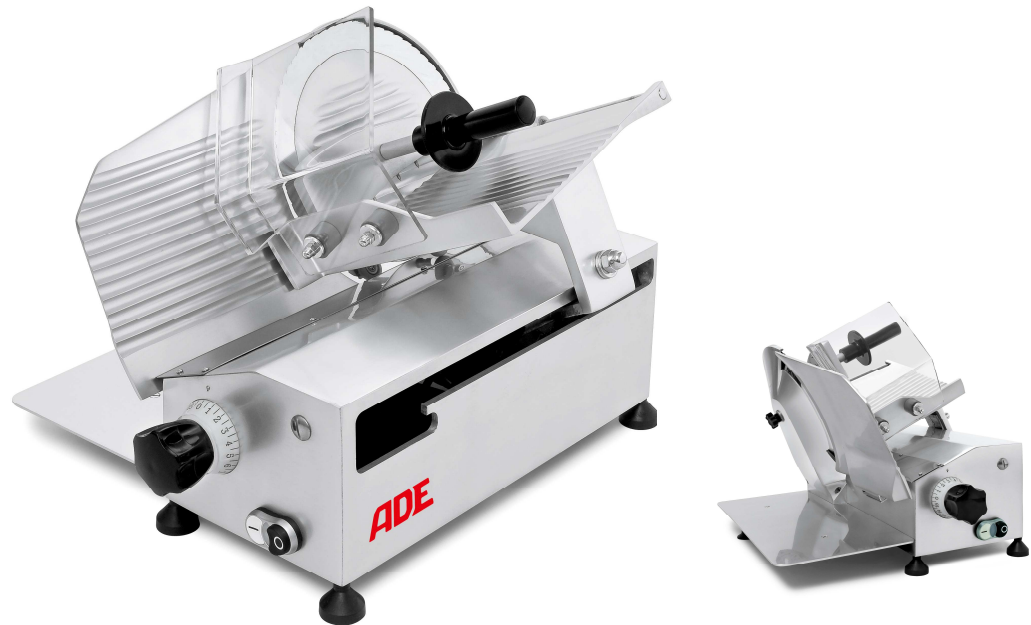


Aufschnittmaschinen



Brotschneidemaschine – Modell PANIS 250

- Spezielle Brotschneidemaschine mit gezahntem Messer
 - Große Schnittfreiheit aufgrund des verlagerten Motors
 - Große Schnittfreiheit aufgrund schräg zurück laufenden Anschlagschwertes
 - Bedienungskomfort eines Schrägschneiders durch leichte Neigung von Schlitten und Messer
 - Robustes Gehäuse aus eloxierter Spezial-Alu-Legierung
 - Schlitten, Anschlagschwert und Schutzsichel aus eloxiertem Aluminium
 - Luftgekühlter Motor mit extrem leisem Antrieb
 - Hartverchromtes, langverzahntes Messer mit aus Spezialstahl für ein sauberes Schnittbild
 - Stufenlos einstellbare Schnittstärke: 0-27 mm
 - Vier Saugfüße sorgen für sicheren Stand
 - Leicht klappbarer Schlitten für mühelose Reinigung der Maschine
 - Leichtlaufrollen am Schlitten zur Unterstützung der Schnittpräzision
- Option**
- Teflonbeschichtung

Technische Daten

Modell	PANIS 250
Messer Ø	250 mm
Schnittbereich	230 x 190 mm
Leistung	0,30 kW
Abmessungen (BxTxH)	440 x 610 x 360 mm
Eigengewicht	21 kg
Stromart	230 V

Technische Änderungen im Zuge der Weiterentwicklung vorbehalten.