

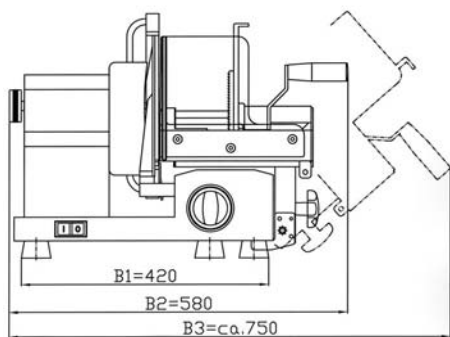
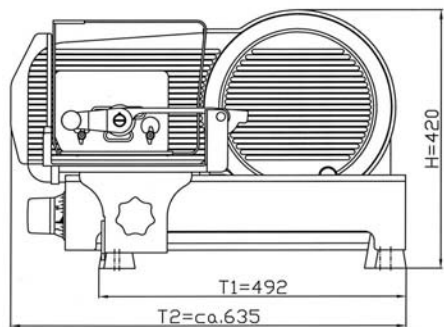
SCHARFEN

Präzisions-Schnellschneider

Food Slicer

Modell ES 300

Modell ES 300



Technische Daten

Aufstellfläche

(L x B): 492 x 420 mm

Außenmaß

(L x B x H): 635 x 580 x 420 mm

Gewicht ca. 50 kg

Spannung

wahlweise 400 V Drehstrom
oder 230 V Wechselstrom

Leistungsaufnahme 0,35 kW

Messer

300 mm Ø, rostsicheres Spezial-
Hartchrom-Messer mit Hohlschliff;
lange Schnitthaltigkeit.

Schnittstärkeneinstellung

0 bis 25 mm (stufenlos)

Schneidlänge 250 mm

Schneidhöhe 210 mm

Geräuschpegel <70 dB (A)

Schlittentisch (L x B) 260 x 250 mm

Sonderausstattung Schlittentisch
Einlegeblech mit Spitzen,
Führungsleiste für kleine Kaliber

Kraftvolles Schneiden

Hochleistungsmotor für Dauerbetrieb
98% Kraftübertragung auf das Messer
durch Direktgetriebe.

Schlittentisch zur Reinigung abklappbar.
Schleifapparat abnehmbar.

Technical Data

counter space required

(l x w): 492 x 420 mm

overall dimension

(l x w x h): 635 x 580 x 420 mm

weight approximately 50 kg

voltage

3-phase or 1-phase,
voltage and cycles as required

power requirement 0,35 kW

knife

300 mm Ø,
hollow ground, hard chromed,
stay sharp quality.

slice thickness

0 to 25 mm (infinitely variable)

cutting length 250 mm

cutting height 210 mm

sound level <70 dB (A)

carriage (l x w) 260 x 250 mm

special equipment carriage
metal feed plate with spikes,
adjusting bar for small calibers

powerful cutting

powerful motor for continuous operation
98% power transmission to the blade
because of direct gear drive.

Carriage can be tilted aside for easy
cleaning. Sharpening device is
removeable.

Das Modell ES 300 ist in folgenden Sonderausführungen lieferbar:

ES 300 Fleisch

Ideal für das Schneiden von großen
Schinken und großen Fleischstücken
mit großem Schlittentisch.

Schlittentisch

einschl. Einlegeblech mit Spitzen
(L x B) 350 x 270 mm

Schneidlänge 270 mm

Schneidhöhe 210 mm

Außenmaß

(L x B x H): 635 x 670 x 420 mm
Sonst alle Daten wie Modell ES 300.

ESW 300

preiswerte Alternative zu Modell ES 300.
Schnittstärke von 0 - 15 mm (stufenlos).
Ideal für das Schneiden von Wurst aller
Art.

Sonst alle Daten wie Modell ES 300.

ES 300 Teflon

ideal für das Schneiden von Käse.
Schlittentisch, Anschlagplatte,
Messerschutzplatte und Messer
sind mit Teflon beschichtet.
Kein Schmieren und kein Kleben mehr.
Weiterer Vorteil: schnelle und einfache
Trockenreinigung.
Sonst alle Daten wie ES 300.

Model ES 300 is available in following special executions:

ES 300 Fleisch

Ideal for slicing large food products,
for example ham or big pieces of meat,
with large carriage.

carriage

including metal feed plate with spikes
(l x w) 350 x 270 mm

cutting length 270 mm

cutting height 210 mm

overall dimensions:

(l x w x h): 635 x 670 x 420 mm
For all other technical details see
model ES 300.

ESW 300

favourable alternative to model ES 300.
Thickness of slices adjustable from
0 to 15 mm (infinitely variable).
Ideal for slicing any sausage.
For all other technical details see
model ES 300.

ES 300 Teflon

Ideal for slicing cheese.
Carriage, thickness plate, blade
guard and blade are tefloned.
Easy and precise slicing,
no smearing and no sticking.
Further advantage: quick and
easy to clean with dry cloth.
For all other technical details
see model ES 300.