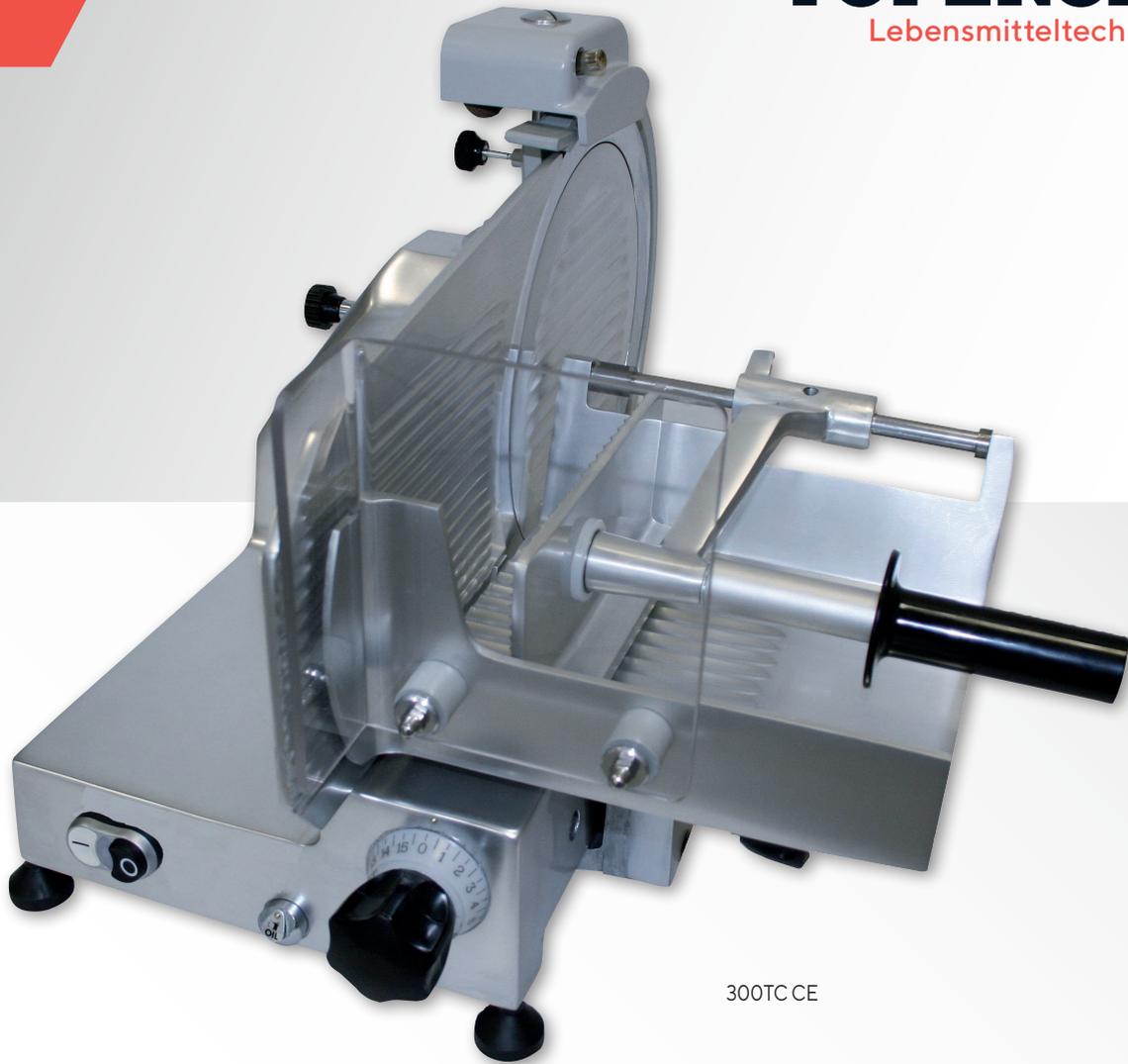




TOPERCZER
Lebensmitteltechnik



300TC CE

VERTIKALE AUFSCHNITTMASCHINE MIT RIEMENANTRIEB

250TC-300TC CE

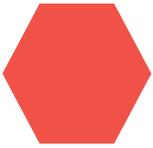
vertikale Aufschnittmaschine aus eloxierter Aluminiumlegierung
mit einem leistungsstarken Motor für Dauerbetrieb

geeignet für Käse, Wurst, Schinken und Fleisch

aufgesetzter Schleifapparat

am Resthalter feine Riffelung zur Schonung des Schnittgutes -
keine Spitzen, Schnittgut kann bis auf 5 mm aufgeschnitten werden

leichte und schnelle Reinigung durch wegklappbaren Fettabstreifer,
mit Sicherheitsschalter ausgestattet (Unfallschutz)



VERTIKALE AUFSCHNITTMASCHINE MIT RIEMENANTRIEB

250TC-300TC CE

- / Antrieb über speziellen Rillenriemen - kein Durchrutschen
- / Messerschutzplatte und Schlitten zur Reinigung abnehmbar
- / Schnittbreite von 0-12 mm stufenlos einstellbar
- / in 230 V Wechselstrom lieferbar

Option:

Teflonbeschichtung für Rundmesser zum Käseschneiden

Modell	250TC CE	300TC CE
Messer:	250 mm	300 mm
Außenmaße (btxh):	480 x 540 x 420 mm	480 x 570 x 450 mm
Stellfläche (bxt):	320 x 480 mm	320 x 480 mm
Schnitthöhe:	190 mm	220 mm
Schnittlänge:	240 mm	240 mm
Motorstärke:	180 W	180 W
Gewicht:	23 kg	26 kg
Spannung:	230 V	230 V



Fettabscheider



Resthalter



große Ablagefläche

Vertragshändler