



800 SA



800 SA

Halbautomatische Schrägschneidemaschine

- Schneidet von hauchdünnen bis zu 32 mm dicken Scheiben
- Nach der Einstellung schneidet die Maschine automatisch
- Serienmäßig ausgeführt mit Fleischschlitten (kipp- und abnehmbar)
- Geliefert mit Warenführung: Hält die Fleischwaren an ihrem Platz
- Integrierte Schleifeinheit: Das Messer kann schnell und einfach geschliffen werden

800 SA

Verwendetes Material

Edelstahl 303/304 für alle Teile, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen.
Anodisiertes Aluminium.

Größe

Stellfläche: (L x B) 550 x 400 mm.

Äußere

Abmessungen: (L x B x H) 740 x 600 x 650 mm.

Abmessungen (L x B) 290 x 300 mm.

Fleischschlitten: Kippbar und abnehmbar.



Schleifeinheit: Abnehmbar und in die Schneidemaschine integriert.
Das Messer kann schnell und einfach geschliffen werden.

Schnittleistung: 240 mm für runde Produkte.
210 x 210 mm für viereckige Produkte.
240 x 210 mm für rechteckige Produkte.

Messer: Ø 318 mm.
Messergeschwindigkeit: 280 U/min.
Speziell gehärtetes, verchromtes Kreismesser.
Auch Erhältlich in Edelstahl, Teflon und gezahnter Ausführung.

Messerabnehmer: Wird serienmäßig mitgeliefert.

**Schnittstärken-
einstellung:** 0 – 32 mm stufenlos einstellbar.

Warenführung: Hält das Produkt an seinem Platz.
Dadurch minimaler Schnittverlust.

Schubplatte: Verlängerte Achse der Schubplatte und platzsparende
Parkstellung.

Reinigung: Messerplatte, Schleifeinheit und Fleischschlitten sind
abnehmbar.

Motor: 0,180 kW – 1 Drehzahl – Riemenantrieb
1400 U/min
IP 23

Spannung: 230V – 50Hz 1 Phase 2,5 Ampere
400V – 50Hz 3 Phase 0,6 Ampere
115V – 60Hz 1 Phase 4,5 Ampere



Ausführung

Teflon-Ausführung: Dieses Modell ist mit einer
hochwertigen Teflonbeschichtung für
Teile, die mit Lebensmitteln in
Berührung kommen, versehen.
Besonders für Käse geeignet.

Lärmpegel: < 65 dB (A)

Gewicht: 80 kg

Entspricht: CE-Richtlinie 89/392/EEC
Sicherheits- und Hygieneanfor-
derungen EN 1974: 1998
Niederspannungsrichtlinie: 73/23/EEC

Garantie: 12 Monate nach Lieferung.
Gilt nicht für Verschleißteile.