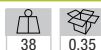




Silver Line



Free



38

0,35

## 350/MKD-C

3 131,00 EUR

mm : 570x665xh595

kW : 0,37 : hp : 0,5

230/1N 50Hz

### FR Trancheuse professionnelle oblique, Ø 350 mm "Grande distribution"

- Gros débit, pour grande distribution.
- Lame oblique allemande "Grund & Bunse", inclinaison à 35°.
- Mouvement d'ouverture précise de la lame sur les 3 premiers mm.
- Capacité max. de coupe: 307xh220 mm (Ø 250 mm), épaisseur de 0-24 mm.
- Espace de 49 mm, entre lame et châssis.



### NL Professionele snijmachine, Ø 350 mm "Groothandelaar"

- Groot debiet, voor grote distributie.
- Duits schuin blad "Grund & Bunse", helling bij 35°.
- Nauwkeurige openingsbeweging van het mes over de eerste 3 mm.
- Max. snijcapaciteit: 307xh220 mm (Ø 250 mm), dikte 0-24 mm.
- 49 mm ruimte tussen blad en frame.

### DE Professionelle Aufschnittmaschine, Ø 350 mm "Große Leistung"

- Großer Durchfluss, für große Verteilung.
- Deutsche Schrägklinge "Grund & Bunse", Neigung 35°.
- Präzise Öffnungsbewegung des Messers über die ersten 3 mm.
- Max. Schnittleistung: 307xh220 mm (Ø 250 mm), Dicke 0-24 mm.
- 49 mm Abstand zwischen Klinge und Rahmen.

## 350/BSS-N

3 281,00 EUR

mm : 600x660xh715

kW : 0,37 : hp : 0,5

230/1N 50Hz

### FR Trancheuse professionnelle verticale, Ø 350 mm "Charcuteries"

- Version avec lame verticale.
- Double chariot coulissant et munie d'un bras spécialement conçu (brevet exclusif), pour la découpe des jambons et autres charcuteries.
- Capacité max. de coupe: 270xh250 mm (Ø 250 mm), épaisseur de 0-30 mm.
- Espace de 50 mm, entre lame et châssis.



### NL Professionele verticale snijmachine, Ø 350 mm "fijnkost"

- Versie met verticaal snijblad.
- Dubbele glijlede met een arm speciaal ontworpen (exclusief brevet) voor het snijden van hespen en andere fijnkost.
- Maximale snijcapaciteit: 270xh250 mm (Ø 250 mm), dikte van 0-30 mm.
- Ruimte van 50 mm, tussen snijblad en chassis.

### DE Professionelle Aufschnittmaschine, vertikal, Ø 350 mm "Wurstwaren"

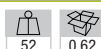
- Version mit vertikalem Messer.
- Doppelter Schlitten mit einem speziell entwickelten Arm (Exklusiv Patent) für das Schneiden von Schinken und anderen Fleischsorten.
- Max. Schnittkapazität: 270xh250 mm (Ø 250 mm), Schnittstärke von 0-30 mm.
- Zwischenraum von 50 mm, zwischen Klinge und Struktur.



Special Delicatessen



Free



52

0,62

Silver Line

## 350/VCS-N

3 406,00 EUR

mm : 685x660xh560

kW : 0,37 : hp : 0,5

230/1N 50Hz

### FR Trancheuse professionnelle verticale, Ø 350 mm "Viandes"

- Version avec lame verticale.
- Double chariot coulissant, spécialement conçu (brevet exclusif), pour couper des viandes fraîches.
- Capacité max. de coupe: 250xh245 mm (Ø 245 mm), épaisseur de 0-30 mm.
- Espace de 50 mm, entre lame et châssis.



### NL Professionele snijmachine verticaal, Ø 350 mm "Vlees"

- Versie met verticaal snijblad.
- Dubbele glijlede, speciaal ontworpen (exclusief brevet), om vers vlees te snijden.
- Maximale snijcapaciteit: 250xh245 mm (Ø 245 mm), dikte van 0-30 mm.
- Ruimte van 50 mm, tussen snijblad en chassis.

### DE Professionelle Aufschnittmaschine vertikal, Ø 350 mm "Fleisch"

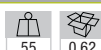
- Version mit vertikalem Messer.
- Doppelter Schlitten mit einem speziell entwickelten Arm (Exklusiv Patent) für das Schneiden von frischem Fleisch.
- Max. Schnittkapazität: 250xh245 mm (Ø 245 mm), Schnittstärke von 0-30 mm.
- Zwischenraum von 50 mm, zwischen Messer und Struktur.



Special Meat



Free



55

0,62

Silver Line