



PROFI
line



TANDWIEL AANDRIJVING
GEARDRIVE TRANSMISSION



Ⓝ **VLEESSNIJMACHINE** - motorhuis, schuifplaat en grondplaat van robuust metaal, schuin geplaatste snij-opstelling, met 2 roestvrijstalen messen glad en kartel, Ø 190 mm, eenvoudig verwijderbaar, traploze instelling van de snijdikte van 0-15 mm, verlichte aan-/uitschakelaar

ⓔ **ELECTRIC SLICER** - motor casing, base and safety stop of heavy duty metal, tilt position of food, with 2 stainless steel blades smooth and serrated, Ø 190 mm, easily removable, thickness of slices adjustable 0-15 mm, illuminated on/off switch

ⓔ **TRANCHEUR ÉLECTRIQUE** - boîtier moteur, plaque de butée et de base en métal robuste, position inclinée du produit à trancher, avec 2 lames en inox lisses et crantée, Ø 190 mm, facilement démontables, réglage en continu de l'épaisseur de coupe de 0-15 mm, interrupteur marche-arrêt avec voyant lumineux

ⓓ **AUFSCHNITT-MASCHINE** - Motorgehäuse, Anschlag- sowie Grundplatte in robuster Metallausführung, Schrägstellung des Schneidgutes garantiert optimale Ergebnisse, mit 2 CNS Klingen glatt und Wellenschliff, Ø 190 mm, leicht entfernbar, Einstellung der Schnittstärke von 0 bis 15 mm, beleuchteter Ein-Aus-Schalter

No.	cm	V	W
*910.038	27,6(H)x25x38,2	230	180

EURO
127,00

Ⓝ **SNIJMACHINE** - basis vervaardigd van geanodiseerd gegoten aluminium met extra groot afzetplateau, tandwiel aangedreven en daardoor ook geschikt voor o.a. kaas., extra gehard holgeslepen stalen mes met groeven voor optimale snijkwaliteit, traploos instelbare snijdikte 0-16 mm, meer ruimte tussen het mes en de motor, slede en mesbeschermplaat eenvoudig te verwijderen voor gemakkelijke reiniging

ⓔ **ELECTRIC SLICER** - base of anodized cast aluminium with extra-large resting place, gear transmission grants high quality cut also for cheese, extra hardened steel knife with special grooves for high quality cutting result, continuous regulation of thickness slices from 0-16 mm and grinding device built in, with more distance from the blade to the motor, cradle and knife protection plate can be simply removed easily for easy cleaning

ⓔ **TRANCHEUR ÉLECTRIQUE** - corps en aluminium coulé sous pression anodisé, large support de lame avec double roulement à bille, adapté pour le fromage, lame en acier avec rainures pour une coupe optimisée, réglage en continu, épaisseur de coupe de 0-16 mm, plus grand espace entre le couteau et moteur, couvre lame et chariot sont facilement démontables pour un meilleur nettoyage

ⓓ **AUFSCHNITT-MASCHINE** - basis aus eloxiertem aluminiumdruckguss mit extra großer verkaufsschale, zahnradgetrieben und daher auch für käse geeignet, extra gehärtetes, geschliffenes Stahlhohlmesser mit Rillen für optimale Schnittqualität, stufenlos einstellbare Schnittstärke 0-16 mm, größerer Abstand zwischen Messer und Motor, Gleit- und Klingenschutzplatte zur einfachen Reinigung leicht zu entfernen

TOP 250

No.	cm	V	W
*403.110	38(H)x43x53	230	155

EURO
845,00

TOP 275

No.	cm	V	W
*403.120	41(H)x43x54	230	200

EURO
935,00