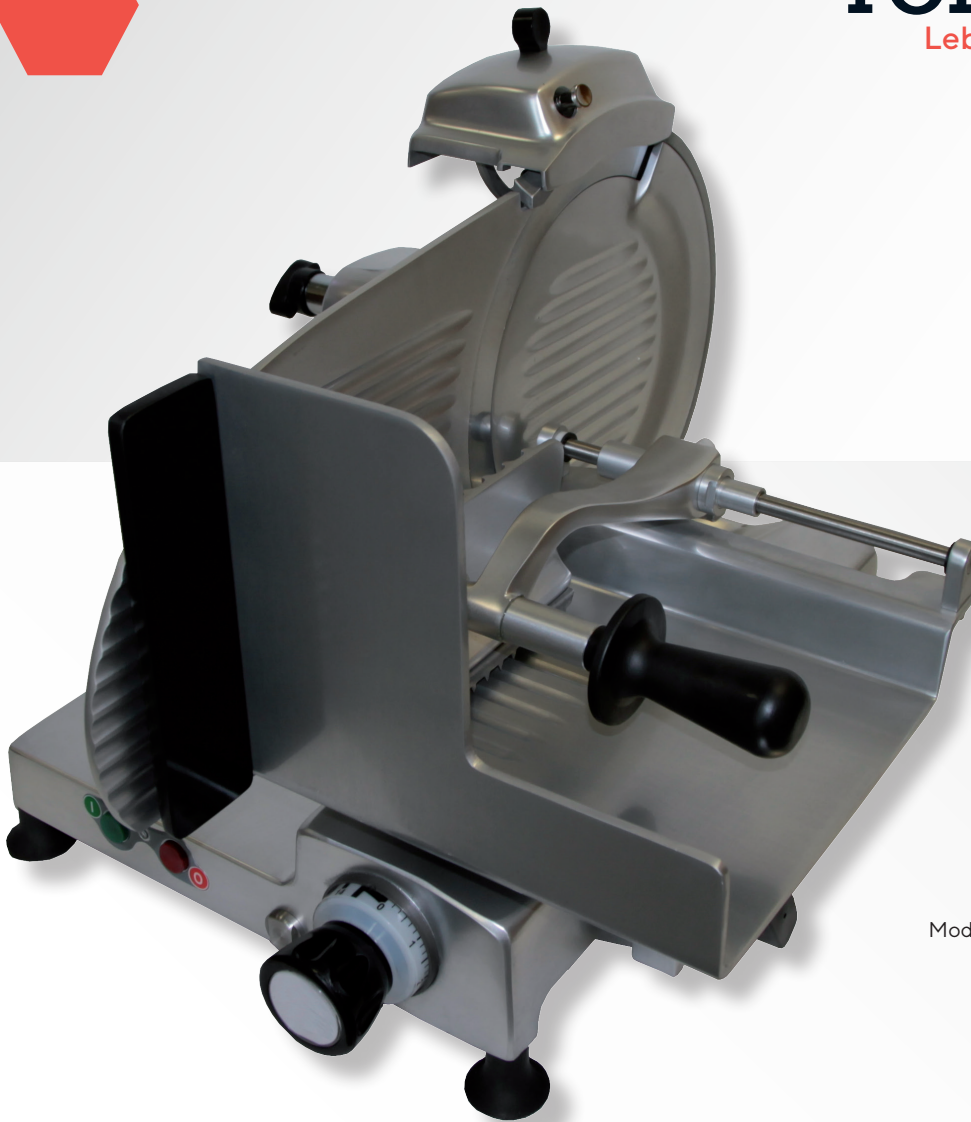




TOPERCZER
Lebensmitteltechnik

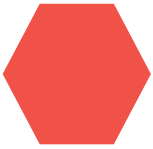


Modell TOP 300FORTE

KOMPAKTE PRÄZISIONS- AUFSCHNITTMASCHINE

TOP 250/300FORTE

Kompakte Präzisionsaufschnittmaschine aus eloxierter Aluminiumlegierung mit luftgekühltem Getriebemotorantrieb für Dauerbetrieb
geeignet für Käse, Wurst, Schinken und Fleisch
aufgesetzter Schleifapparat
mit Resthalter zur Schonung des Schnittgutes - keine Spitzen,
Schnittgut kann bis auf 3 mm aufgeschnitten werden
der abnehmbare Fettabstreifer, der abnehmbare Schlitten und die glatte Oberfläche der FORTE-Maschine ohne Ecken und Kanten ermöglichen eine rasche und effiziente Reinigung
der extra große Abstand zwischen Motorgehäuse und Messer ergibt frei zugängliche Reinigungsbereiche



KOMPAKTE PRÄZISIONS- AUFSCHNITTMASCHINE

TOP 250/300FORTE

- / mit Sicherheitsschalter ausgestattet (Unfallschutz)
- / Schnittbreite von 0-14 mm stufenlos einstellbar
- / in 230 V Wechselstrom oder 400 V Drehstrom lieferbar
- / optional:
 - 20 mm Seitenführungsschiene zum Fixieren der Wurststange
 - teflonbeschichtete Rundmesser zum Schneiden für Käse

Modell TOP 250FORTE

Messerdurchmesser:	250 mm
Außenmaße (bxtxh):	530 x 560 x 460 mm
Stellfläche (bxt):	410 x 480 mm
Schnitthöhe:	185 mm
Schnittlänge:	230 mm
Eigengewicht:	25 kg
Motorstärke:	300 W / 350 W
Spannung:	230 V / 400 V

Modell TOP 300FORTE

Messerdurchmesser:	300 mm
Außenmaße (bxtxh):	570 x 620 x 490 mm
Stellfläche (bxt):	410 x 500 mm
Schnitthöhe:	225 mm
Schnittlänge:	250 mm
Eigengewicht:	33 kg
Motorstärke:	300 W / 350 W
Spannung:	230 V / 400 V



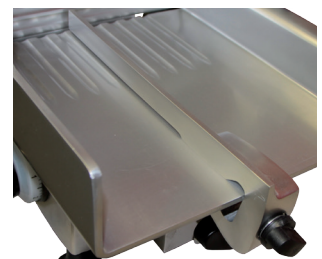
aufgesetzter
Schleifapparat



TOP 250FORTE zerlegt



großer Abstand zwischen
Messer und Motorblock
und eine große Ablagefläche



optionale
Seitenführungsschiene 20 mm

Vertragshändler