

Für kleinere Gastgewerbe



Der kleine Profi für die Theke

Klein, aber oho! Handlich, preiswert, professionell. Die praktische Bistroline-Aufschnittmaschine für kleinere Gastgewerbebetriebe wie Bistros, Tea Rooms, Saison- und Sportrestaurants usw. Überall dort, wo es darum geht, sauber zu schneiden und im Handumdrehen Kleinimbisse und Zwischenverpflegungen herzuzaubern. Die reinigungs- und bedienungsfreundliche Ganzmetallkonstruktion aus Aluminiumguss erfüllt höchste Hygiene- und Qualitätsansprüche.

- Hochleistungs-Hohlschliffmesser für optimale Schneideergebnisse bei jeder Art von Schnittgut
- Nach vorn versetzte Messerachse für einen langen Tranchenauslauf
- Getriebekondensator-Motor mit Direktantrieb, dauerhaft und langlebig
- Messer für die Reinigung einfach demontierbar
- Simpel und sicher in der Bedienung
- Stufenlose Schnittstärkenregulierung von 0-15 mm
- Zweistufiger Schleifer, für perfekte Schärf Ergebnisse



Version:	Gradschnitt	Messer:	190 mm	Gewicht:	10 kg
Masse:	440 x 280 x 270 mm	Schnittkapazität:	190 x 140 mm	Motorleistung:	185 W
Standfläche:	440 x 280 mm	Schnittstärke:	0 – 15 mm	Zubehör:	Schleifapparat / Spezialöl