

Spezialschneider für Käse



Für Vegetarier und Käseliebhaber

Klebrig, weich oder fest, gereift oder frisch - das Schneiden von Käse stellt besonders hohe Anforderungen an eine Aufschnittmaschine. Kein Problem für unseren Käseschneider, denn das Spezialgetriebe mit reduzierter Geschwindigkeit für schonendes Schneiden von Käse, sowie das teflonisierte Messer garantieren Perfektion - von der ersten bis zur letzten Scheibe. Dank der freitragenden Konstruktion passt eine Platte direkt unter das Messer. Nach dem Käse kommt die Reinigung, welche dank der abnehmbaren Teile besonders schnell geht.

- Messerschutz, Abstreifer und Restenhalter für Reinigung abnehmbar
- Schlitten ist zum Säubern um 90° klappbar
- Maschinengrundriss in platzsparender L-Form
- Sichere und wasserdichte Folienschalter
- Teflonmesser für beste Gleiteigenschaften
- Die nach vorne versetzte Messerachse garantiert einen sauberen Tranchenauslauf, kein Abknicken der Scheibe
- Dank der freitragenden Konstruktion fallen die Scheiben ohne Berührung direkt auf die Bodenplatte oder einen Teller
- Zweistufiger Schleifer, für perfekte Schärfergebnisse



Version:
Masse:
Standfläche:

Gradschnitt
605 x 350 x 376 mm
550 x 310 mm

Messer:
Schnittkapazität:
Schnittstärke:

250 mm
230 x 180 mm
0 – 20 mm

Gewicht:
Motorleistung:
Zubehör:

20 kg
300 W
Schleifapparat / Spezialöl