

## Käseschneider K2504

Frisch geschnitten!



Das Schneiden von Käse stellt besonders hohe Anforderungen an die Maschinen. Mit unserem angepassten Produkt, bieten wir zu der perfekten Schneideleistung für alle Betriebsgrößen die geeignete Lösung. Robuste, handliche Ganzmetall-Maschine aus Aluguss und Chromstahl, praktische und reinigungsfreundliche Oberflächen, wirtschaftlichen Betrieb und hohe Lebensdauer.

### Ausführung

- Spezialgetriebe für verminderte Drehzahl - unerlässlich für Frischkäse
- Teflonbeschichtetes Messer – verhindert das Kleben und erhöht die Gleitfähigkeit
- Nach hinten versetzte Anschlagplatte – dickere Scheiben werden problemlos geschnitten
- Nach vorne versetzte Messerachse ergibt einen langen Tranchenauslauf
- Stufenlose Dickeneinstellung von 0-15mm
- Elementbauweise
- Separater Ein-/Ausschaltknopf, handliche Einstellung
- Einfache Demontage – praktische Reinigung

### Technische Daten

- Schnitt: 220x165mm
- Masse: 510x430x360mm
- Stand: 460x300mm
- Platzbedarf: 650x500x430mm
- Messer: 250mm
- Gewicht: 21kg
- Motor: 300W
- Anschluss: 230V