

Für Dauerbetrieb
For continuous use



D Aufschnittschneidemaschinen
Modelle **TOP 220 / 250 / 275**

- Für Dauerbetrieb geeignet
- Direktantrieb
- Spezialmesser
- Sehr leicht zu reinigen
- Zum Schneiden von Wurst, Fleisch, Käse u. Brot
- Schleifvorrichtung gehört zum Lieferumfang
- Schlitten entnehmbar
- Gehäuse Druckgussaluminium

GB Electric Slicers
Models **TOP 220 / 250 / 275**

- For continuous use
- Gear transmission
- Special blade
- Very easy to clean
- For slicing sausage, cheese and bread
- Sharpening device standard
- Carriage removable
- Housing of aluminium

F Trancheurs
Modèle **TOP 220 / 250 / 275**

- Approprié pour un fonctionnement en continu
- Trancheur à pignon
- Lame special
- Nettoyage tres facile
- Pour couper saucisson, fromage Gouda et pain
- Aiguiseur standard
- Chariot amovible
- Construction en alliage d'aluminium

NL Snijmachines
Model **TOP 220 / 250 / 275**

- Voor continu gebruik
- Directe aandrijving
- Speciaal mes
- Gemakkelijke reiniging
- Voor het snijden van worst, vlees, kaas en brood
- Slijpparaat standaard
- Slede afneembaar
- Huis van aluminium

	TOP 220	TOP 250	TOP 275
• Messer / blade / lame / mes	220 mm Ø	250 mm Ø	275 mm Ø
• Abm. / dim. in mm	420 x 400 x 490	430 x 490 x 580	520 x 600 x 520
• 230 V / 1 Ph	0,14 kW	0,155 kW	0,2 kW
• Gewicht / weight / poids	12 kg	13 kg	15 kg
• Bestell-Nr. / order no. / n. de cde.	09-1311	09-1403	09-1435
• EAN-Code	4017337 090006	4017337 090013	4017337 090020