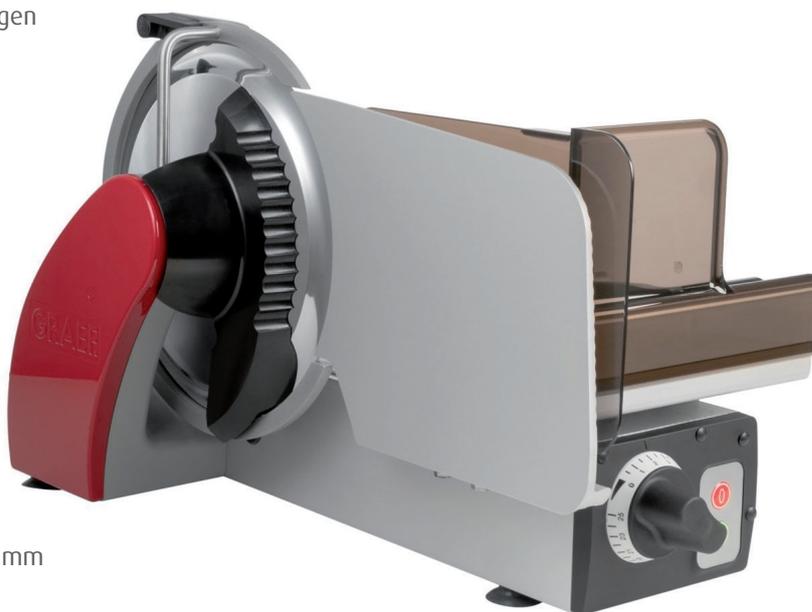




Concept 25 Schneidemaschine

Beschreibung

- Hybridantrieb ermöglicht wirkungsvolle und wartungsfreie Kraftübertragung
- Effizientes Motorkühlsystem
- Kompakte L-Bauweise bietet auf einer geringen Breite höchstmögliche Schneidkapazität
- Für den Dauerbetrieb geeignet
- Sichere und wasserdichte Schaltertechnik der neuesten Generation
- Präzise Schnittstärkeneinstellung
- Schlitten um 90° klappbar
- Messerabdeckplatte und Abstreifer sind abnehmbar
- Leistung: 230 V ~ 300 W
- Betriebsdauer: Dauerlauf
- Messerdrehzahl: 199 U/min
- Messerdurchmesser in mm: 250 mm
- Schnittstärke: 0 - 20 mm
- Schnittgröße eckig: 230 x 170 mm, rund 180 mm
- Schlittenbreite: 250 mm
- Außenmaße (LxBxH): 470 x 350 x 376 mm
- Aufstellfläche: 470 x 315 mm
- Gewicht: 20 kg
- **Zubehör:** 2-stufen Messerschärfer, Spezialöl



Symbolfoto

Anwendung: Schneidemaschine für den gehobenen Einsatz

Modell	Artikel	Bezeichnung
Concept 25	GC025	Schneidemaschine 250 mm Messer
Concept 25 Brot	GC025B	Baugleich mit Concept 25, Gezahntes Messer
Concept 25 Käse	GC025K	Baugleich mit Concept 25, Glattes Messer antihafbeschichtet

BATSCH WAAGEN & EDV GmbH

A-3382 Loosdorf, Wachaustraße 61, T: +43 (0) 27 54 / 70 00-0, F: DW 3, E: office@batsch.at, www.batsch.at

Wir sind zertifiziert nach ISO 9001:2015, Kooperationspartner der ermächtigten Eichstelle bvfs und eine Außenstelle des Kalibrierdienstes ÖKD 18

