

Master Line

Master 3020 Lachsschnitt



MERKMALE

- Niedrige Bauweise
- Kompakt und Leistungsstark
- Exakte Führungsrillen in Anschlag, Schlitten und Messerabdeckplatte
- Motor mit doppelt kugellagertem Getriebe
- Kühle Flächen mit Luftkühlsystem
- Geschlossene Messerabdeckplatte
- Piezzo Schaltertechnik - unverwüstbar und wasserfest
- Hochwertige Kunststoffe - bruchfest und chemikalienbeständig
- Geschlossener Gummirahmen für einen festen Stand
- Entspanntes Arbeiten durch optimale Gleiteigenschaften durch **Cera³**
- Ergonomische Bedienung des Resthalters durch einen schwenkbaren Griff
- Leicht laufender Schlitten- innenliegende Führung
- Kein Anhaften von Schneidgut durch **Cera³**
- Glatte überall frei zugängliche Flächen
- Freilaufendes Messer
- Schlitten, Messerabdeckplatte und Abstreifer sind abnehmbar
- Spezial- Hochleistungsmesser mit schmaler Messerwarte und **Cera³**



LS-Schlitten

- Einfaches und schnelles Filetieren von angefrorenem (-8° bis -10° C) Fisch und frischem Fisch
- Stufenloser Schnittwinkel von 10° bis 40°
- zur Reinigung abnehmbar

TECHNISCHE DATEN

Spannung	230 oder 400 V~
Motorleistung	Leistungsaufnahme 500 Watt
Betriebsdauer	Dauerlauf
Emissions- Geräuschpegel	< 69 dBA
Messerdrehzahl	200 U/min
Messergröße	300 mm
Schnittstärke	0 - 24 mm
Schnittgröße	240 x 45 mm
Aufstellfläche (LxB)	540 x 440 mm
Außenmaße (LxBxH)	600 x 570 x 420 mm
Gewicht	37,1 kg
Garantie	2 Jahre

Zubehör

2-stufen Messerschärfer
 Spezialöl