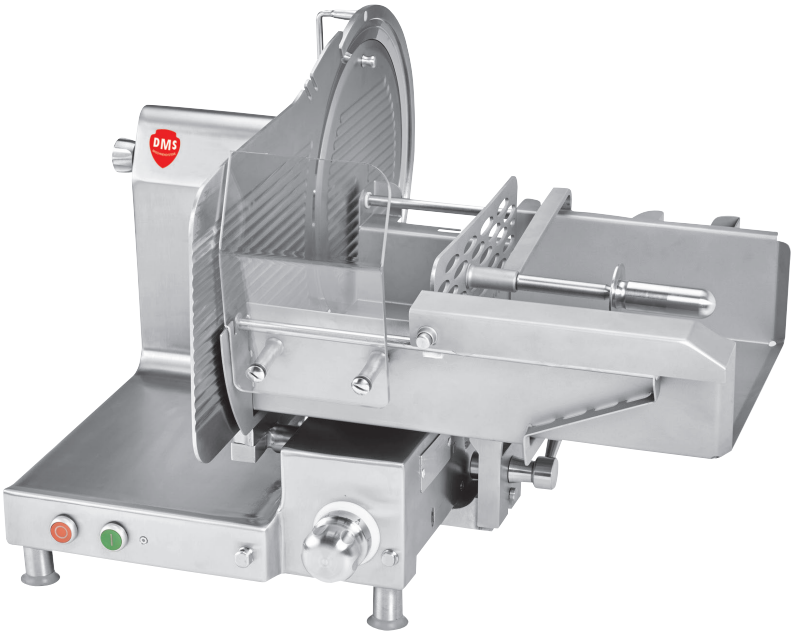
FLEISCHSCHNEIDER DAS 350 FD / SD

Hohe Präzision auch bei geringer Schnittstärke

Der komplett aus Edelstahl gefertigte Fleischschneider verfügt über einen Schlitten mit extragroßer Auflagefläche für Fleisch und Schinken. Die Schnittstärke lässt sich dabei stufenlos einstellen von 0 bis 20 mm.

Der wartungsfreie Getriebemotor mit Direkt-antrieb macht den Fleischschneider zur idealen Maschine für mittlere Handwerksbetriebe und Supermärkte.

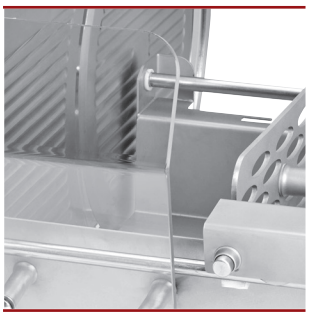
Die Maschine ist aufgrund des geschliffenen Edelstahls, der geraden Flächen und des demontierbaren Schlittens sehr reinigungsfreundlich.

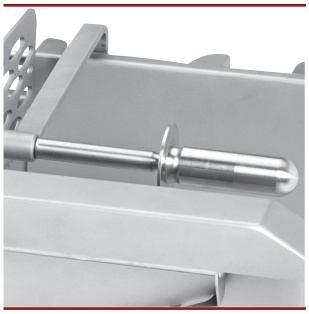


FLEISCHSCHNEIDER DAS 350 FD / SD

www.dms-maschinen.de

DETAILS





Maschinenausführung

- Maschinengehäuse komplett Edelstahl
- Oberfläche Edelstahl, geschliffen
- Messerdurchmesser 350 mm
- Schlitten mit extra großer Auflagefläche für Fleisch und Schinken
- Schlittenmaße:
  DAS 350 FD 385 x 313 x 278 mm
  DAS 350 SD 300 x 305 x 252 mm
- Stufenlose Schnittstärkeneinstellung
- Einstellbereich 0 bis 20 mm
- Ein- / Ausschalter als Drucktaster
- sehr reinigungsfreundlich
- Schutzklasse IP 67 (Strahlwassergeschützt)
- CEE Normstecker 16 A

Technische Merkmale

	DAS 350 FD	DAS 350 SD
Messergeschwindigket (U/min.)	200	200
Messerdurchmesser (mm)	350	350
Schnittstärke (mm)	0 - 20	0 - 20
Schneidhöhe (mm)	265	235
Leistung (kW)	0,3	0,3
Netzspannung (V)	400	400
Abtropffunktion	Nein	Nein
Messer-Schnellwechselfunktion	Nein	Nein
Maße (mm)		
Höhe	518	600
Breite	780	610
Tiefe	830	790
Gewicht (kg)	55	55
Benötigte Stellfläche (mm)	590 x 450	590 x 450

DMS Maschinensysteme

Lebensmittelmaschinen GmbH & Co KG
An den Ziegelhütten 6 - 8
D - 66127 Saarbrücken

Tel.: +49 (0)68 98 / 93 37 - 0
Fax: +49 (0)68 98 / 93 37 - 29
E-Mail: info@dms-maschinen.de
Internet: www.dms-maschinen.de