



RAUCH®

Unser ausgezeichnete Service für Ihr Zufriedenheit Eich-Kalibrierservice-Reparaturen-Service-Wartung

Aufschnittmaschine Serie Rauch TOP G 300 mit geringem Platzbedarf

- Optimales Preis-Leistungsverhältnis
- Getriebeantrieb für starke Leistung
- Spezialmesser für Wurst-Käse
- Sehr platzsparende Bauweise
- Wartungsfreundlich kein Ölen der Schlittenführung Notwendig
- Aufschnittmaschine in Aluminium eloxierten Gehäuse
- Schleifgerät im Lieferumfang enthalten

Maschine in Messergröße 300mm



www.rauch.co.at



Aufschnittmaschinen der Serie G sind aus eloxiertem Aluminium gefertigt. Der Hochleistungsantrieb wird durch direkte Getriebeübertragung ermöglicht. Es ist serienmäßig ein Edelstahl-Hohlschliffmesser mit Rillen montiert. Diese Rillen ermöglichen es, Käse, Wurst und auch Brot ohne Probleme mit einem qualitativ besseren Schnitt zu schneiden. Der patentierte Leichtlaufschlitten läuft auf 4 wartungsfreien Speziallagern, wodurch bei diesem System das Ölen der Schlittenführung entfällt.

Alle beweglichen Teile sind zum Reinigen einfach abnehmbar.

Messer	300mm
Messer Material	Stahl
Abmessung AxBxC	420x540x280mm
Schnittstärke	16mm
Eigengewicht	20kg
Max. Schnittgutgröße	255x200mm
Stromanschluß	230V/50Hz
Leistung	220 /0,24Amp



- Aufschnittmaschinen der Serie G sind aus eloxiertem Aluminium gefertigt
- Der Hochleistungsantrieb wird durch direkte Getriebeübertragung ermöglicht
- Bei der G-Linie ist serienmäßig ein Edelstahl Hohlschliffmesser mit Rillen montiert
- Diese Rillen ermöglichen Käse, Wurst ohne Probleme mit einem qualitativem Schnitt zu schneiden.
- Der patentierte Leichtlaufschlitten läuft auf 4 Stück Wartungsfreien Speziallager, durch dieses System entfällt das Ölen der Schlittenführung.
- Alle beweglichen Teile sind zum Reinigen einfach abnehmbar

EINFACHER GEBRAUCH

Die RAUCH-G Schneidemaschine wurde mit einer breiten Auflagefläche und einem ausgehöhlten Messerkopf konzipiert. Käse-, Wurst- oder Gemüsescheibe fällt direkt auf das Tablett oder Teller, ohne zu zerbrechen und die Vorbereitung von Gerichten wird so schnell und einfach

SPEZIELLES PATENTIERTES MESSER

Bei der G-Linie ist serienmäßig ein geschärftes und chromgehärtetes Spezialstahlmesser mit Rillen montiert. Diese Rillen ermöglichen es während dem Gebrauch ohne Probleme Käse, Wurst und Gemüse mit besserem Ergebnis und qualitativem Schnitt zu schneiden. Mit dem serienmäßigen Schleifgerät ist es möglich, das Messer zu schleifen um immer einen perfekten Schnitt zu haben