



RAUCH®

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

Neue Aufschnittmaschine Serie Rauch TOP G 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 Messergrößen 220,250,275 sowie 300mm erhältlich.



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 einen 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	220mm
Messer Material	Stahl
Abmessung AxBxC	390x440x335mm
Schnittstärke	16mm
Eigengewicht	12kg
Max. Schnittgutgröße	200x160mm
Stromanschluß	230V/50Hz
Leistung	160 /0,26Amp

Messer	250mm
Messer Material	Stahl
Abmessung AxBxC	400x490x360mm
Schnittstärke	16mm
Eigengewicht	17kg
Max. Schnittgutgröße	215x170mm
Stromanschluß	230V/50Hz
Leistung	180 /0,24Amp

Messer	275mm
Messer Material	Stahl
Abmessung AxBxC	446x520x370mm
Schnittstärke	16mm
Eigengewicht	17kg
Max. Schnittgutgröße	220x180mm
Stromanschluß	230V/50Hz
Leistung	180 /0,24Amp



Schleifgerät mit Hygiene Plus im Lieferumfang.

- Da unser Schleifgerät am Gerät nicht fest verbaut ist, besteht geringer Reinigungsbedarf.
- Keine Sammelstelle für Schnittgut Reste somit ein große Hygiene Plus.

