

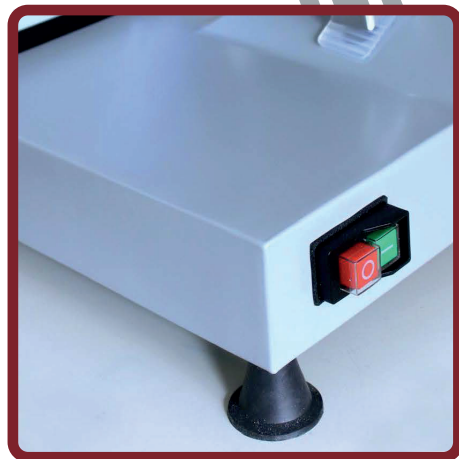


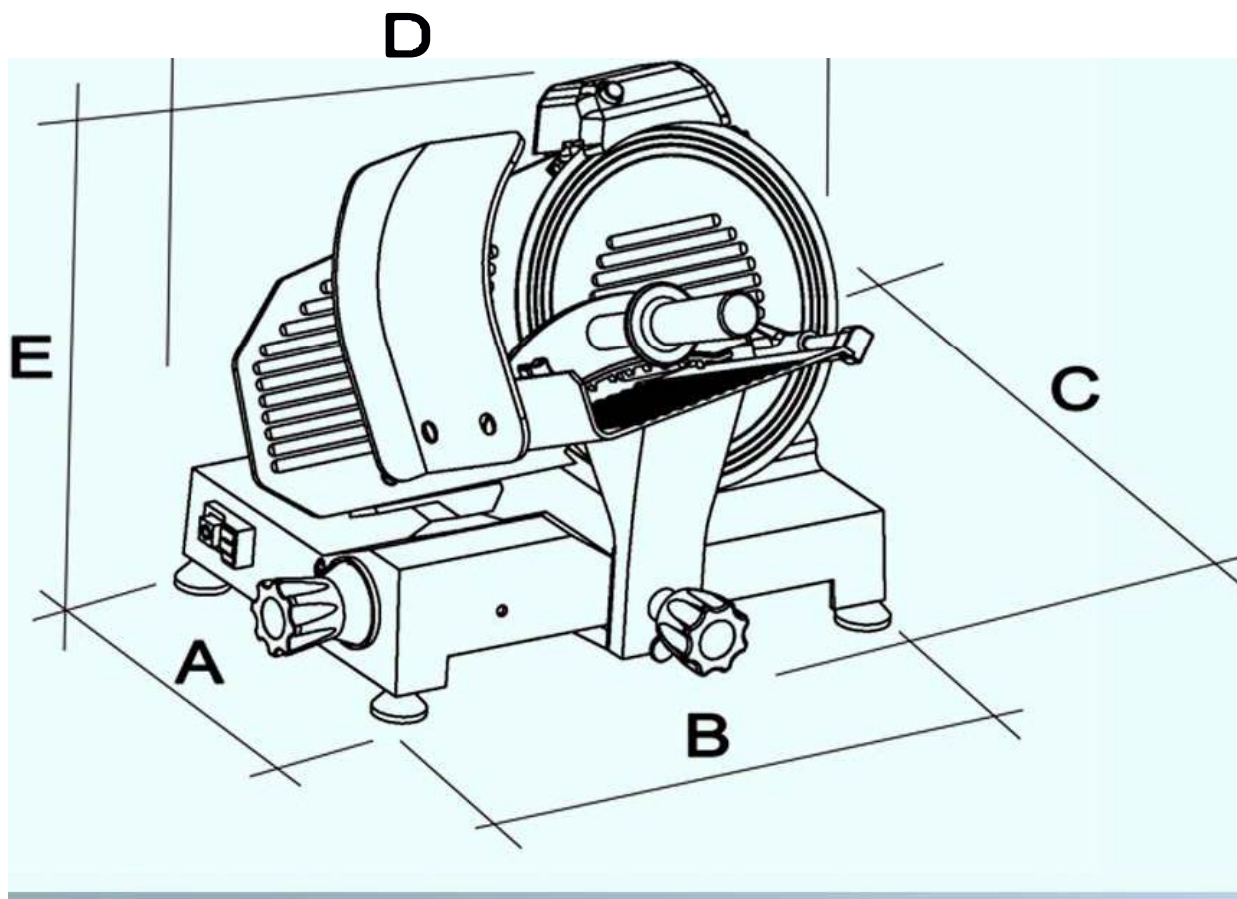
MOD : WR-300E-03

Production code : 909701/DIVERSO - PRO300XL

05/2025

Professionelle Schneidemaschine





Modell	Code	Klinge Ø	Gewicht	Leistung	Abmessungen				
WR-300E-03	909701/DIVERSO PRO300XL	300 mm	23 kg	220 watts	A	B	C	D	E
					33	48	47	57	47

- Die Aufschnittmaschine besteht aus einer Aluminiumstruktur mit einer innovativen Beschichtung gemäß den Moca-Standards, die resistent gegen Oberflächenkratzer ist und mit ungiftigen Reinigungsmitteln, die auf dem Markt erhältlich sind, leicht zu reinigen ist, die Platte und das Segel sind aus eloxiertem Aluminium.
- Sehr robust und einfach zu bedienen mit geringem Wartungsaufwand.
- Ideal zum Schneiden von Fleisch, Gemüse und Käse geeignet.
- Die Klinge besteht aus hartchromgehartetem Stahl mit patentierten Antihaftrillen.
- Der feststehende Schleifstein verfügt über eine herausnehmbare Schmutzschale, die die Schmirgel beim Schneiden vor Schmutz schützt.
- Der Warenauflageteller gleitet auf teflonbeschichteten Buchsen und der Produktschieber ist zur einfachen Reinigung mit abnehmbaren Kaltschnittstiften ausgestattet; Die Platte ist mit einem Segelblock ausgestattet und kann gemäß der geltenden Norm EN 1974 entfernt werden.
- Der Motor ist belüftet und geräuschlos und mit einem Thermoschutz ausgestattet.
- Die Maschine wurde in Übereinstimmung mit den aktuellen internationalen Standards für Sicherheit, Hygiene und Moca entworfen und gebaut. Professionelle Céd'hygiène et de Moca. Ce professionnel

Das Unternehmen behält sich das Recht vor, Änderungen ohne vorherige Ankündigung vorzunehmen.