



Optional: fahrbarer
Untertisch aus Edelstahl

Fleisch- und Knochenbandsäge – Serie ROBUSTA-INOX

- Zum Schneiden von Knochen, frischem oder gefrorenem Fleisch oder Fisch, geräuchertem Fleisch oder Schinken oder ähnlichem
 - Außengehäuse und Säge Tisch aus rostfreiem Edelstahl, Arbeitsfläche 400 x 500 mm
 - Schalter IP55, Schaltkasten IP56
 - Leistungsstarker, geräuscharmer Motor
 - Sägeband aus hochwertigem Stahl für splitterfreien Schnitt
 - Ruhiges, effektives Sägen mit eingebauten Bandabstreifern
 - Serienmäßig mit Portionier- und Sicherheitsvorschub
 - Für bestimmungsgemäßen Dauerbetrieb geeignet
- Optional:**
- Untertisch aus Edelstahl, fahrbar durch Ankippen, zwei Rollen, zwei feste Standfüße, Höhe Tischfläche 760 mm / Griff: 900 mm

Technische Daten		
Modell	Robusta-inox-230	Robusta-inox-400
Art. Nr.	4317	4316
Schnittbereich	195 x 227 mm	
Bandlänge	1.700 mm x 16 mm	
Abmessungen (BxTxH)	545 x 510 x 816 mm	
Aufstellfläche (BxT)	290 x 320 mm	
Schneidetischabmessung	400 x 500 mm	
Leistung	0,75 kW	
Bandgeschwindigkeit	17,3 m/s	
Eigengewicht	45 kg	
Stromart	230 V	400 V

Technische Änderungen im Zuge der Weiterentwicklung vorbehalten.