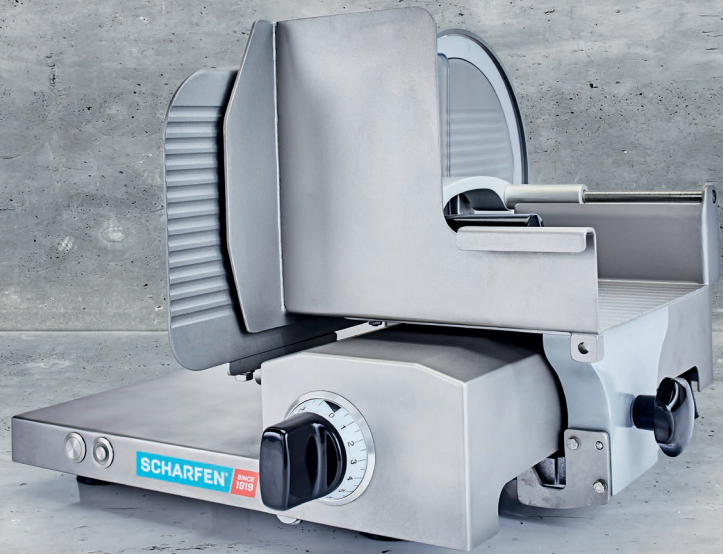


ES 300

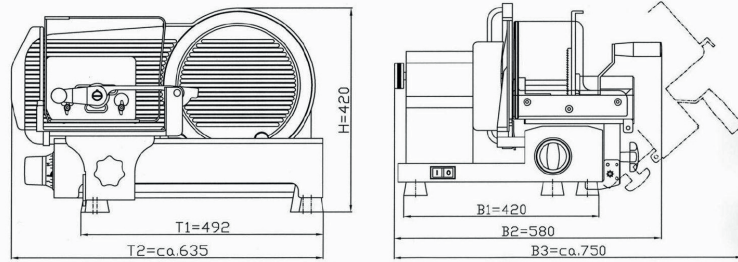


Vertikaler Präzisions-Schnellschneider

Vertical Food Slicer

- ▶ Leichte Bedienung und Reinigung, große Scheibenablage, kleine Aufstellfläche
- ▶ Hochleistungsmotor für Dauerbetrieb für Schneidgut aller Art - wie Fleisch, Wurst, Schinken, Käse, Braten, sogar Obst und Gemüse
- ▶ Easy to operate, quick and easy to clean, large depositing space for slices, little counterspace
- ▶ Powerful motor for continuous operation for all kinds of food – such as meat, sausage, ham, cheese, roast beef, even vegetables and fruit

ES 300



Technische Daten

Aufstellfläche	(L x B): 492 x 420 mm
Außenmaß	(L x B x H): 635 x 580 x 420 mm
Gewicht	ca. 50 kg
Spannung	wahlweise 400 V Drehstrom oder 230 V Wechselstrom
Leistungsaufnahme	0,35 kW
Geräuschpegel	<70 dB (A)
Messer	330 mm Ø, rostsicheres Spezial- Hartchrom-Messer mit Hohlschliff; lange Schnitthaltigkeit.
Schnittstärken- einstellung	0 bis 25 mm (stufenlos)
Schneidlänge	250 mm
Schneidhöhe	210 mm
Schlittentisch	(L x B): 260 x 250 mm
Sonderausstattung	Schlittentisch, Einlegeblech mit Spitzen, Führungsleiste für kleine Kaliber
Kraftvolles Schneiden	Hochleistungsmotor für Dauerbetrieb 98% Kraftübertragung auf das Messer durch Direktgetriebe. Schlittentisch zur Reinigung abklappbar. Schleifapparat abnehmbar.

Technical Data

Counter Space Required	(L x W): 492 x 420 mm
Overall Dimension	(L x W x H): 635 x 580 x 420 mm
Weight	approximately 50 kg
Voltage	3-phase or 1-phase, voltage and cycles as required
Power Requirement	0,35 kW
Sound Level	<70 dB (A)
Knife	330 mm Ø, hollow ground, hard chromed, stay sharp quality.
Slice Thickness	0 to 25 mm (infinitely variable)
CuttingLength	250 mm
Cutting Height	210 mm
Carriage	(L x W): 260 x 250 mm
Special Equipment	Carriage metal feed plate with spikes, adjusting bar for small calibers
Powerful Cutting	Powerful motor for continuous operation 98% power transmission to the blade because of direct gear drive. Carriage can be tilted aside for easy clean- ing. Sharpening device is removeable.

Sonderausführungen

ES 300 Fleisch

Ideal für das Schneiden von großen Schinken und großen Fleischstücken mit großem Schlittentisch.

Außenmaß	(L x B x H): 635 x 670 x 420 mm Sonst alle Daten wie Modell ES 300.
Schneidlänge	270 mm
Schneidhöhe	210 mm
Schlittentisch	(L x B): 350 x 270 mm einschl. Einlegeblech mit Spitzen

ESW 300

Preiswerte Alternative zu Modell ES 300. Schnittstärke von 0- 15 mm (stufenlos). Ideal für das Schneiden von Wurst aller Art. Sonst alle Daten wie Modell ES 300.

ES 300 Teflon

Ideal für das Schneiden von Käse. Schlittentisch, Anschlagplatte, Messerschutzplatte und Messer sind mit Teflon beschichtet. Kein Schmieren und kein Kleben mehr. Weiterer Vorteil: schnelle und einfache Trockenreinigung. Sonst alle Daten wie ES 300.

Special Executions

ES 300 Fleisch

Ideal for slicing large food products, for example ham or big pieces of meat, with large carriage.

Overall Dimension	(L x W x H): 635 x 670 x 420 mm For all other technical details see model ES 300.
CuttingLength	270 mm
Cutting Height	210 mm
Carriage	(L x W): 350 x 270 mm including metal feed plate with spikes

ESW 300

Favourable alternative to model ES 300. Thickness of slices adjustable from 0 to 15 mm (infinitely variable). Ideal for slicing any sausage. For all other technical details see model ES 300.

ES 300 Teflon

Ideal for slicing cheese. Carriage, thickness plate, blade guard and blade are tefloned. Easy and precise slicing, no smearing and no sticking. Further advantage: quick and easy to clean with dry cloth. For all other technical details see model ES 300.