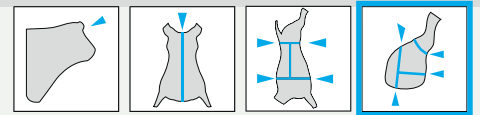


SRC

SPARE-RIBS-CUTTER SRC

Zum optimalen Trennen des Rippenstücks vom gespaltenen Rückgrat



EIGENSCHAFTEN

- Hohe Durchlaufzeiten bis 2000 Stück/Stunde
- Sauberer, glatter und gleichmäßiger Schnitt für ein hochwertiges Produkt
- Optimales Ableiten des Fleisches durch ein zusätzliches Ableitblech
- Flexibles Arbeiten durch schnelle und einfache Einstellungsmöglichkeiten
- Nachschärfbares Kreismesser
- Montagefreundlich durch angepasste Schraubverbindung
- Längere Haltbarkeit des Produktes durch bessere Hygiene
- Hohe Stabilität der Führungen durch das Verriegeln über Spannhebel
- Transportrollen für schnellen Standortwechsel
- Leichte und schnelle Reinigung
- Geringer Platzbedarf

TECHNISCHE DATEN

Gewicht (kg)	250
Maße L x B (mm)	1400 x 1100
Durchmesser (mm)	345
Schnittgeschwindigkeit (m/s)	420
Schutzart	IP65
Leistung	2800 Watt (50Hz)/VA

