

Speckschneidemaschine Specki TRIBUcut Manual

Einfach und kompakt

Die manuelle Speckteilmaschine eignet sich für den Einsatz an der Fleischtheke von Metzgereien oder im Lebensmitteleinzelhandel. Sie überzeugt durch ihre kompakten Maße, mit denen sie problemlos auf die Ladentheke passt. Durch den schrägen Arbeitsbereich kann der Kunde die Hamme Speck gut sehen und Ihnen die gewünschte Produktgröße mitteilen. Das ausgeklügelte Konzept erleichtert den Schneidevorgang um ein Vielfaches und reduziert zudem die Verletzungsgefahr.

Eigenschaften

- Rein mechanisch
- Abnehmbare Schneidunterlagen
- Kompakte und stabile Konstruktion aus Edelstahl
- Sehr sauberer Schnitt
- Einfach zu reinigen





Technische Daten

Maschinenlänge:	400mm
Maschinenbreite:	400mm
Maschinenhöhe:	700mm
Schnittlänge:	400mm
Maschinengewicht:	27 Kg

