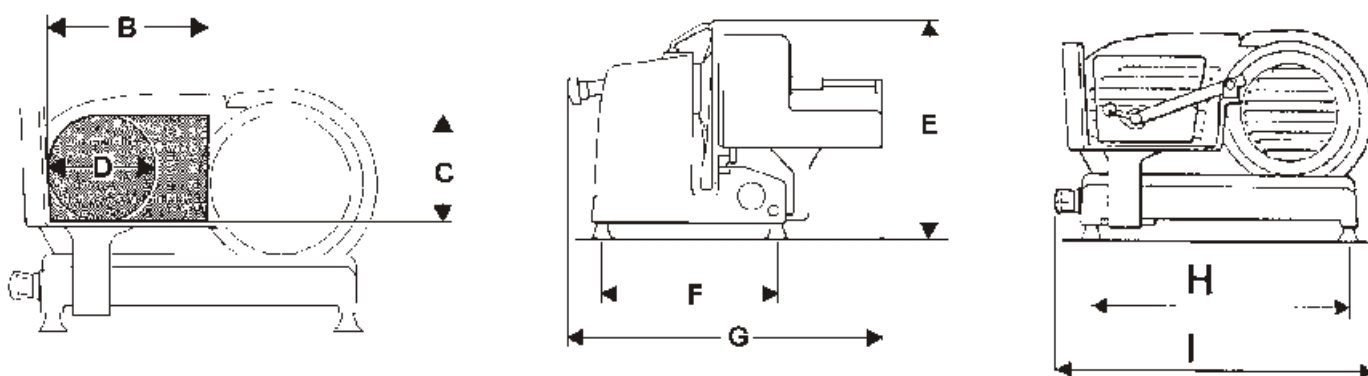


M250 - HM300

- Dank einer speziellen Konstruktion erreicht man eine außergewöhnliche Leichtläufigkeit des Schlittens und man kann auch sehr schwere Stücke mühelos schneiden.
- Den Schlitten kann an sehr einfach wegklappen.
- Die erstklassige Aluminiumlegierung AlMg3, in unserer Gießerei entwickelt, die sorgfältige Bearbeitung sowie unsere Eigenes Eloxalverfahren garantieren eine hochwertige Fertigbearbeitung, die korrosionsfest, stoßfest sowie kratzunempfindlich ist.
- Die Reinigungsfreundlichkeit entspricht den strengsten Hygiene-Vorschriften und erhält das ursprüngliche und immer schöne, silberne Aussehen.
- Die Messerschutzscheibe ist einfach durch das Herausdrehen der Einspannvorrichtung abnehmbar.
- Die Schnittstärke wird durch den von 0-15mm stufenlos regulierbaren und ergonomischen Schnittstärkenregler garantiert.
- Das Spezialmesser aus Chromstahl (Hartchrom) wurde zur Erleichterung der Durchdringung mit einer hohen Schnittleistung und einer langen Schnitthaltigkeit von uns besonders entworfen.
- Dank dem starken Lüftermotor und einem professionellen Zahnradantrieb bleibt die Messerdrehzahl stets konstant bei den optimalen Werten. Dadurch werden auch Dauerbetrieb unter starker Belastung sowie eine verlängerte, wartungsfreie Messer-Lebensdauer möglich.



		M 250	HM 300
Messer	Ø mm	250	300
Schneidefähigkeit	B	195	230
	C	165	215
	D	165	215
Raumbedarf in mm	E	380	430
	F	330	380
	G	500	570
	H	420	500
	I	560	610

Elektrische Merkmale des Motors

W	V	Hz	Phase N°	Dienst
300	230	50	1 -	S 1
350	400	50	3 -	S 1

OPTIONEN M - HM

8 ■ Portioniervorrichtung: Digitalanzeige der Portionsgewichte, 16 ■ Digitaler Scheibenzähler, 17 ■ Bock für Aufschnittmaschinen, 56 ■ Um 10 cm. nach Innen versetzte FüÙe, 57 ■ Grosse FüÙe, 63 ■ Ablageplatte, 97 ■ Teflon Beschichtung (für Anschlagplatte, Messer, Messerschutz), 101 ■ Rückwand M-HM, 112 ■ Scheibengreifer

OMAS[®]

Food machinery

OMAS S.p.A.

Via 4 Novembre, 6 - 21040 Oggiona S. Stefano (VA) - ITALY

Tel. +39 - 0331 214311 - Fax +39 - 0331 214350

E-Mail: omas@omasspa.it - Internet:www.omasspa.it