

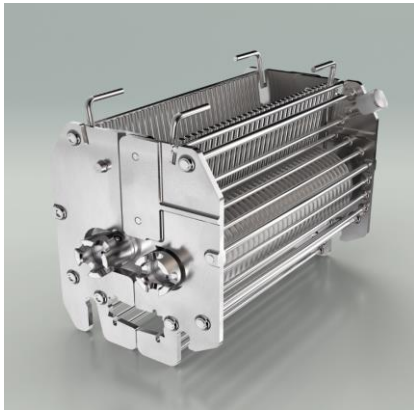
OBRECHT

WAAGEN SYSTEME

Steaker und Streifenschneider ICP

Multifunktionsgerät zum Streifenschneiden und Fleischmürben





Einsatz



ICP



ICP

Streifenschneider und Mürber ICP

Er punktet mit Leistung und Präzision, Verlässlichkeit und Flexibilität. Der Steaker und Streifenschneider veredelt Fleisch und Wurst ebenso wie Obst und Gemüse für Salate und Pfannengerichte.

Mit dem einzigartigen Antriebskonzept Emotion® ist dieses Multifunktionsgerät nicht nur effizient und geräuscharm, sondern auch für den Dauerbetrieb bei automatischer Produktzuführung geeignet.

Einsatzbereich

- Der ICP eignet sich für den täglichen Einsatz in Metzgereien, Küchen und Hotellerie.

Technische Daten, Optionen und Highlights

Spannung

- 100-120 V; 50/60 Hz; 2,3 A (1-Phasenwechselstrom mit Emotion®)
- 220-240 V; 50/60 Hz; 1,0 A (1-Phasenwechselstrom mit Emotion®)

Gehäusewerkstoffe

- Edelstahl, rostfrei
- Kunststoffe, lebensmittelkonform

Schutzart

- IP33

Schneidgutdurchlass

- Länge: 180 mm
- Breite: 30 mm

Messereinsätze

- 3 bis 20 mm Streifenbreite
- Mürben und Heften

Sonstiges

- Frontseitenbedienung
- Kompakte, kipp sichere Aufstellung
- Schutzabdeckung aus Kunststoff für gute Einsicht und maximale Sicherheit

Abmessungen ICP Standardmodell

