



## Fleisch- und Knochenbandsäge – Serie ROBUSTA-ELOX

- Zum Schneiden von Knochen, frischem oder gefrorenem Fleisch und Fisch, geräuchertem Fleisch und Schinken u. ä.
- Außengehäuse aus eloxiertem Aluminium
- Sägertisch aus Edelstahl
- Motor IP65
- Sägeblatt aus hochwertigem Stahl für splitterfreien Schnitt
- Ruhiges, effektives Sägen mit eingebauten Bandabstreifern
- Serienmäßig mit Portionier- und Sicherheitsvorschub

Technische Daten		
Modell	Robusta-elox-230	Robusta-elox-400
Art. Nr.	4330	4331
Schnittbereich	200 x 320 mm	
Bandlänge	1.830 mm	
Abmessungen (BxTxH)	530 x 420 x 910 mm	
Schneidetischabmessung	410 x 410 mm	
Leistung	0,75 kW	
Eigengewicht	38 kg	
Stromart	230 V	400 V

Technische Änderungen im Zuge der Weiterentwicklung vorbehalten.