

Cutmaster - die perfekte Schneidetechnik für Rohschinkenstücke

- *wirtschaftlich*
- *perfektes Schnittbild*
- *ohne Belag auf dem Produkt*
- *hygienisch einwandfrei*

Stück für Stück sauberer Schnitt



Entwickelt im harten Einsatz der Südtiroler Speckindustrie — aus der Praxis, für die Praxis

Cutmaster - die perfekte Schneidetechnik für Rohschinkenstücke



- schneidet Rohschinken in Stücke
- Maschine komplett aus Edelstahl - Rostfrei
- sichere Bedienung
- sauberer Schnitt
- kein Schmieren am Produkt
- keine Kosten für Bandsägeblätter
- 2 Transportrollen und ausziehbare Transportgriffe sorgen für mobilen Einsatz
- Anschluss: 3 x 400 V / 50 Hz, 0,75 kW
- Schneidebereich: 500 x 360 mm
- max. Schnitthöhe: 140 mm

Artikel Nr.: **AG.10.001**



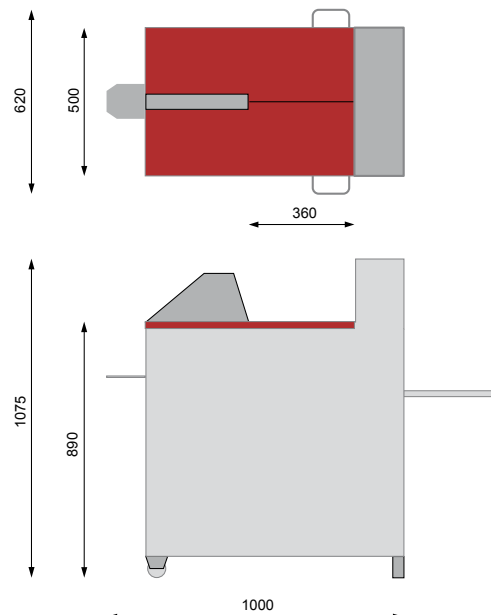
das Messer befindet sich im geschützten Gehäuse



Zweihandbedienung und optische Überwachung gewährleisten optimale Sicherheit



ausziehbare Transportgriffe



Wir bringen Speck in Form