

RAUCH

Schwungradmaschinen

Serie **VOLANO**

Nostalgie pur... Schnitt für Schnitt

Ideal für Delikatessengeschäfte und Erlebnisgastronomie.

Manuelle Schwungrad-Schneidemaschine im Retro-Design der 30er Jahre. Ideal für die Erlebnis-gastronomie. Die Maschine wird mittels Schwungrad von Hand betrieben und liefert einen präzisen Schnitt wie er zB. für Prosciutto benötigt wird.



Höchste Qualität zu fairen Preisen.....

VOLANO - Die Nostalgische Schwungradmaschine

Die VOLANO Serie ist die professionelle Serie von Prusciutto-Schwungradmaschinen in unseren Sortiment. Die VOLANO Modelle können in Hotel - Großküchen - Agrar - Lebensmittelhandel usw. optimal genutzt werden. Durch CE Zertifikat entspricht diese Maschine jeglichen Hygien sowie Sicherheitsnormen.

Die Maschine ist Serienmäßig mit einem Spezialmesser versehen, das Messer ist aus hochwertigen Edelstahl gefertigt. Durch den Hand-Spezialantrieb ist das Schneiden auch ohne Stromanschluß möglich. Ein kraftvolles und einfaches Schneiden von großen Schinken ist durch die Spezial-Halterungszange und einen Automatischen Vorschub möglich. Die Schnittstärke kann von 0 bis 15 mm eingestellt werden. Das Zerlegen und Reinigen der Maschine ist einfach und rasch durchführbar.

Farbe Dunkelrot

Option : Stellfuß

VOLANO 300

Messer: 300 mm

Schnitthöhe: 190 mm

Stellfläche: 400x 300 mm

Schnittlänge: 230 mm

Außenmaße: T 720 x B 600 x H 580 mm

Gewicht: ca. 30 kg

VOLANO 350

Messer: 350 mm

Schnitthöhe: 240 mm

Stellfläche: 600 x 510 mm

Schnittlänge: 270 mm

Außenmaße: T 710 x B 870 x H 650 mm

Gewicht: 45 kg

VOLANO 370

Messer: 370 mm

Schnitthöhe: 260 mm

Stellfläche: 640 x 560 mm

Schnittlänge: 315 mm

Außenmaße: T 920 x B 880 x H 670 mm

Gewicht: 55 kg

Optional:

Stellfuß : 850x 430x 410mm

