



Das traditionelle italienische Design der 1920er Jahre. Ein Blickfang mit Ausstrahlung für Restaurants und Feinkostläden.

The traditional Italian design of the 1920s. An eye-catcher with style for restaurants or delicatessen.

Manuelle Aufschnittmaschine Prosciutto 300

Manual Food Slicer Prosciutto 300

Messer Ø 300 mm • Schnittlänge 230 mm •
Schnitthöhe 190 mm • Schnittstärke 0-20 mm
• Gehäuse aus Aluminium mit Stahlteilen • rot
einbrennlackiert • schnelle und leichte Reinigung
• eingebauter Messerschärfer • schließbarer
Schutzring am Messer • hygienische Ab-
lagefläche aus Kunststoff • Standfuß nicht im
Lieferumfang enthalten

blade Ø 300 mm • cutting length 230 mm •
cutting height 190 mm • cutting thickness 0-20
mm • casing aluminium with steel parts • red
painted • quick and easy cleaning • built-in
blade sharpener • protection ring at blade
• tray made of hygienic plastic • base not
included

 700 x 600 x 740 mm

 **05-50785**

 45,5 kg *

 **5442,-***

Standfuß für Prosciutto 300

Base for Prosciutto 300

 560 x 375 x 800 mm

 72 kg *

 **06-50785**

 **1823,-***

