

- Udført i rustfrit stål
- Nem betjening og nem rengøring
- Skivetykkelse trinløs fra 0-24 mm
- Med specialsælde for skæring af store stykker
- Kan leveres med Teflon belægning til osteskæring

NY MODEL



SCHARFEN E 2000

Rustfri præcisions-pålægsmaskine med afgørende fordele

SCHARFEN

- **Maskinen er udført i rustfrit stål** et robust og rengøringsvenligt materiale.
- **Særlig bred slæde** som muliggør opskæring af meget store og brede stykker kød. Slædens bredde muliggør også at der kan skæres 2 almindelige pølser samtidigt, hvilket betyder at kapaciteten fordobles.
- **Slæden har justerbar skinne** så der hurtigt kan dannes en skakt, hvori varen som skal skæres op, vil ligge helt roligt under arbejdet.
- **Fremragende skæreevne** præcis og altid helt ensartet, hvilket er et resultat af slædens meget skrå hældning, samt de justerbare og tunge restholdere.
- **Skivetykkelsen** er trinløs justerbar fra 0-24 mm. Den store skala er grebsrigtig udformet og har tydelige tal.
- **Rengøringen er nem.** E 2000 er opbygget med en helt glat og fuldsvejet overflade, uden samlinger kroge og kanter, hvilket betyder at den er yderst nem at rengøre i det daglige arbejde. Bemærk også den gode plads mellem kniv og motorhus, samt at fedtskraberen er nemt aftagelig uden brug af værktøj. Skala for skivetykkelse, samt afbryderen er udført særlig rengøringsvenligt.
- **Altid skarp kniv** er en betingelse for et godt resultat, derfor medfølger et effektivt slibeapparat til maskinen. Slibeapparatet er yderst nemt og sikkert at bruge.
- **Gear-motor.** E 2000 er forsynet med en bomstærk og helt vedligeholdelsesfri gearmotor. Motoren er på ca. 350 W. og tåler uafbrudt drift.
- **Teflonbelægning** er en fordel ved opskæring af stærkt klæbende pålæg som f. eks. ost. Mod en merpris kan E 2000 leveres med Teflonbehandlede kontaktflader.
- **Scharfen knivbeskytter** kan leveres som ekstra tilbehør. Knivbeskytteren afskærmer kniven fuldstændigt hvis kniven afmonteres. På denne måde kan kniven aftages uden nogen risiko.
- **Optimal sikkerhed.** Kniven er omgivet af en fastmonteret beskyttelsesring i rustfrit stål, og er derfor aldrig uafskærmet. Når skivetykkelsen står på 0, kan slæden vippes til siden for rengøring. Med slæden vippet til siden, er skivetykkelsen låst i 0 stilling. Under rengøring er kniven således fuldstændig afskærmet.



E 2000 er relæstyret. Det betyder at hvis strømmen af een eller anden grund afbrydes, kan maskinen ikke af sig selv starte igen.

Som en ekstra sikkerhed har maskinen indbygget transformator der reducerer styrespændingen til kun 24 V.

E 2000 er både GS og CE mærket.



Model:	E 2000
Udførelse:	Maskinen er helt i metal, og udført i rustfrit stål.
Klinge:	Specialklinge, hårdforchromet og hulslebet, 300 mm Ø.
Motor:	Vedligeholdelsesfri gearmotor. Ca. 350 W. Leveres for 230 eller 400 V.
Specialslæde:	Særlig bred specialslæde, med forskydelig slædevæg.
Sikkerhed:	Klingen er omgivet af en fastmonteret beskyttelsesring i rustfrit stål.
Tilbehør:	Aftageligt 2 stens slibeapparat.
Ekstratilbehør:	Knivbeskytter. Afskærmer kniven fuldstændigt ved afmontering.
Option:	Kan leveres med Teflon behandlede kontaktflader. Velegnet til skæring af ost.
Mål:	Ståflade: 55 x 38 cm. Ydre mål L = 68 cm, B = 55 cm, H = 54 cm. Snitlængde 270 mm, snithøjde 210 mm, skivetykkelse 0-24 mm.
Garanti:	1 år.

BENT BRANDT

Godt Grej til gastronomi

Bent Brandt as
Langdyssen 7, Lisbjerg . 8200 Århus N
Telefon 8930 0000