

Schneidemaschinen – GF 250S / GF 300S

**Die Profis in der Küche, Kantine,
Restaurant oder Metzgerei**

- ◆ Antrieb erfolgt über einen Poly-V-Riemen
- ◆ Zur leichten Reinigung der Maschine ist der Schlitten und die innenliegende Messerschutzplatte leicht abnehmbar
- ◆ Gehäuse und Schlitten aus Aluminium, silber eloxiert
- ◆ Schleifapparat aufsetzbar
- ◆ Hohlschliffmesser aus Spezialstahl
Ø 250 mm; Ø 300 mm
- ◆ Scheibenstärke stufenlos einstellbar bis 13 mm
- ◆ Entspricht der EG-Maschinenrichtlinie EWG 89/392



Modell ab Werk zuzüglich Versandkosten	Bestell- Nr.:	Maße	in € + MWST
GF-250S, 250 mm Messer	GF-250S	580 x 470 x 435	2.300,-
GF-300S, 300 mm Messer	GF-300S	580 x 470 x 435	2.300,-
Optionen:			
Brotmesser	spezialverzahntes Brotmesser oder Teflonmesser	Aufpreis	50,-