

SCHARFEN

Vollautomatischer Schwerkraftscheider mit Transportband
Fully Automatic Gravity Food Slicer with conveyor
Modell General 2 AT



Vollautomatisches Stapeln und Fächern
Leichte Bedienung und Reinigung, separates Transportband
Kein Einspannen und Nachspannen
Robust und sehr zuverlässig, Schneidgeschwindigkeit stufenlos einstellbar
Hochleistungsmotor für Dauerbetrieb für Schneidgut aller Art - wie Fleisch, Wurst, Schinken, Käse, Braten

Fully automatic stacking and shingling
Easy to operate, quick and easy to clean, separate conveyor
No clamping and re-clamping
Robust and highly reliable, cutting speed infinitely variable
Powerful motor for continuous operation for all kinds of food - such as meat, sausage, ham, roast-beef

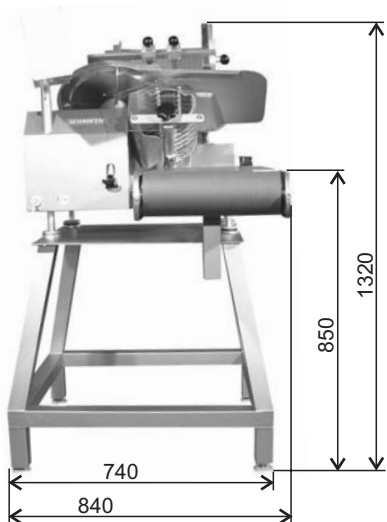
Hermann Scharfen GmbH & Co. Maschinenfabrik KG • D 58413 Witten • Postfach 2304 • Germany
Tel. +49-23 02-28 27 7-0 • Telefax +49-23 02-22 941 • E-mail mail@scharfen.de • Internet www.scharfen.de

Modell General 2 AT

SCHARFEN

Vollautomatischer Schwerekraftscheider mit Transportband Fully Automatic Gravity Food Slicer with conveyor Modell General 2 AT

Modell General 2 AT



Technische Daten

Aufstellfläche

(L x B): 740 mm x 650 mm

Außenmaß

(L x B x H): 840 x 1500 x 1320 mm

Gewicht ca. 125 kg

Spannung

wahlweise 400 V Drehstrom
oder 230 V Wechselstrom

Leistungsaufnahme

0,6 kW

Messer

330 mm Ø, rostsicheres Spezial-Hart-
chrom-Messer mit Hohlschliff; lange
Schnitthaltigkeit

Schnittstärkeneinstellung

0 bis 10 mm (stufenlos)
ab 7 mm nur mit Spezial-
Abstreifer

Schneidlänge 210 mm

Schneidhöhe 175 mm

Geräuschpegel <70 dB (A)

Schneidgeschwindigkeit

stufenlos einstellbar von
24 - 55 Hieben / Minute

Stapelhöhe ca. 60 mm

Schleifapparat abnehmbar

Transportband zum Reinigen
leicht abnehmbar, ohne
elektrische Bauteile

Maximale Scheiben pro Portion
einstellbar von 1 - 99

Fächerabstand

einstellbar von 5 - 40 mm

Portionsabstand

einstellbar von 50 - 250 mm

Technical Data

counter space required

(l x w): 740 mm x 650 mm

overall dimension

(l x w x h): 840 x 1500 x 1320 mm

weight approximately 125 kg

voltage

3-phase or 1-phase,
voltage and cycles as required

power requirement

0,6 kW

knife

330 mm Ø,
hollow ground, hard chromed, stay
sharp quality

slice thickness

0 to 10 mm (infinitely variable)
from 7 mm on only with
special deflector

cutting length 210 mm

cutting height 175 mm

sound level <70 dB (A)

speed of carriage

infinitely variable
from 24 - 55 strokes / minute

height of stack approximately 60 mm

sharpening device is removable

conveyor is easily removable
for cleaning, without electrical
components

max numbers of slices per portion
adjustable from 1 - 99

shingling distance

adjustable from 5 - 40 mm

distance between portions

adjustable from 50 - 250 mm

Das Modell General 2 AT ist in folgenden Sonderausführungen lieferbar:

Model General 2 AT is available in following special executions:

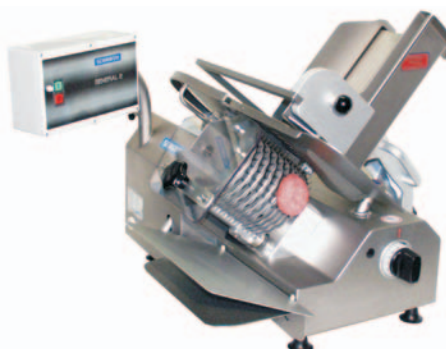


General 2 AT Teflon

Ideal für das Schneiden von Käse
und Frischfleisch. Schlittentisch,
Anschlagplatte, Messerschutzplatte und
Messer sind mit Teflon beschichtet.
Kein Schmieren und kein Kleben mehr.
Weiterer Vorteil: schnelle und einfache
Trockenreinigung.

General 2 AT Teflon

Ideal for slicing cheese and fresh
meat. Carriage, thickness plate, blade
guard and blade are tefloned.
Easy and precise slicing, no smearing
or sticking. Further advantage:
quick and easy to clean with dry cloth.



General 2

Tischausführung zum Stapeln

General 2

table top model for stacking