

Concept Line

Concept 25











MERKMALE

Leistung und Technik

- · Allesschneider für Wurst, Fleisch, Käse, Brot, Gemüse und Obst
- · Maximale Schneidkapazität bei geringster Aufstellfläche
- · L-Bauform erlaubt die Kombination mit Tabletts, Schneidbrettern, Waagen, etc.
- · Hybridantrieb ermöglicht wirkungsvolle und wartungsfreie Kraftübertragung – auch im Dauerbetrieb
- · Effizientes Motorkühlsystem
- · Geschlossene , leicht abnehmbare, Messerabdeckplatte und Messerabstreifer für beste Schneidergebnisse
- · Präzise und handliche Schnittstärkeneinstellung bis 20 mm

Hochwertige Bauteile

- · Hochleistungsmesser, hartverchromt
- · Sichere und wasserdichte Schaltertechnik der neuesten Generation
- · Chemikalienresistente und bruchsichere Kunststoffe

Reinigung

- · Messer und Flächen von allen Seiten frei zugänglich
- · Messerabdeckplatte und Abstreifer schnell abnehmbar
- · Schlitten um 90° abklappbar

Design

· Motorabdeckkappen in Akzentfarben: schwarz (Standard) | weiß | rot

Messeroptionen

- · Spezialverzahntes Messer
- · Glattes Messer antihaftbeschitet

TECHNISCHE DATEN

Spannung

Motorieistung	300 Watt
Betriebsdauer	Dauerlauf
Emissions-Geräuschpegel	< 69 dBA
Messerdrehzahl	199 U/min
Messergröße	250 mm
Schnittstärke	0-20 mm
Schnittgröße (LxB)	230 x 170 mm
Schnittgröße Ø	180 mm
Schlittenbreite	250 mm
Außenmaße (LxBxH)	470 x 350 x 376 mm
Aufstellfläche (LxB)	470 x 315 mm
Gewicht	20 kg
Garantie	3 Jahre

230 V~

Zubehör Spezialöl





Concept Line

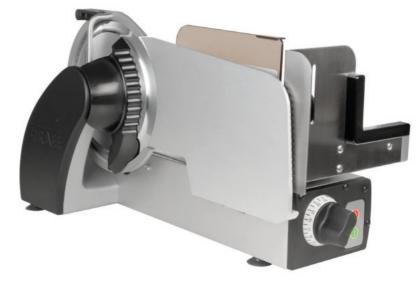
Concept 25 L











MERKMALE

Leistung und Technik

- · Allesschneider für Wurst, Fleisch, Käse, Brot, Gemüse und Obst auch im Großformat
- · Schnittlänge bis 300 mm
- · Maximale Schneidkapazität bei geringster Aufstellfläche
- · L-Bauform erlaubt die Kombination mit Tabletts, Schneidbrettern, Waagen, etc.
- · Hybridantrieb ermöglicht wirkungsvolle und wartungsfreie Kraftübertragung – auch im Dauerbetrieb
- · Effizientes Motorkühlsystem
- · Geschlossene , leicht abnehmbare, Messerabdeckplatte und Messerabstreifer für beste Schneidergebnisse
- · Präzise und handliche Schnittstärkeneinstellung bis 20 mm

Hochwertige Bauteile

- · Hochleistungsmesser, hartverchromt
- · Sichere und wasserdichte Schaltertechnik der neuesten Generation
- · Chemikalienresistente und bruchsichere Kunststoffe

Reinigung

- · Messer und Flächen von allen Seiten frei zugänglich
- · Messerabdeckplatte und Abstreifer schnell abnehmbar
- · Schlitten um 90° abklappbar

Design

· Motorabdeckkappen in Akzentfarben: schwarz (Standard) | weiß | rot

Messeroptionen

- · Spezialverzahntes Messer
- · Glattes Messer antihaftbeschitet

TECHNISCHE DATEN

Spannung	230 V~
Motorleistung	300 Watt
Betriebsdauer	Dauerlauf
Emissions-Geräuschpegel	< 69 dBA
Messerdrehzahl	199 U/min
Messergröße	250 mm
Schnittstärke	0-20 mm
Schnittgröße (LxB)	300 x 170 mm
Schnittgröße Ø	180 mm
Schlittenbreite	300 mm
Außenmaße (LxBxH)	655 x 405 x 376 mm
Aufstellfläche (LxB)	520 x 315 mm
Gewicht	23,5 kg
Garantie	3 Jahre
Zubehör	

Spezialöl



Concept Line

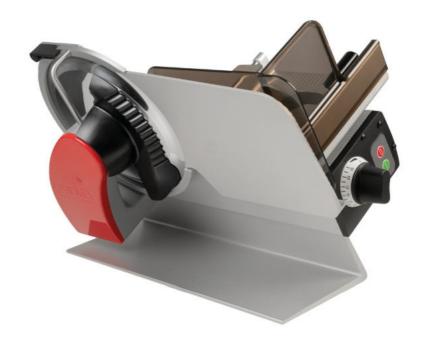
Concept 25 S











MERKMALE

Leistung und Technik

- Schrägschneider
- · Allesschneider für Wurst, Fleisch, Käse, Brot, Gemüse und Obst
- · Maximale Schneidkapazität bei geringster Aufstellfläche
- · L-Bauform erlaubt die Kombination mit Tabletts, Schneidbrettern, Waagen, etc.
- Hybridantrieb ermöglicht wirkungsvolle und wartungsfreie Kraftübertragung – auch im Dauerbetrieb
- · Effizientes Motorkühlsystem
- · Geschlossene , leicht abnehmbare, Messerabdeckplatte und Messerabstreifer für beste Schneidergebnisse
- · Präzise und handliche Schnittstärkeneinstellung bis 20 mm

Hochwertige Bauteile

- · Hochleistungsmesser, hartverchromt
- · Sichere und wasserdichte Schaltertechnik der neuesten Generation
- · Chemikalienresistente und bruchsichere Kunststoffe

Reinigung

- · Messer und Flächen von allen Seiten frei zugänglich
- · Messerabdeckplatte und Abstreifer schnell abnehmbar
- · Schlitten um 90° abklappbar

Design

· Motorabdeckkappen in Akzentfarben: schwarz (Standard) | weiß | rot

Messeroptionen

- · Spezialverzahntes Messer
- · Glattes Messer antihaftbeschitet

TECHNISCHE DATEN

Spannung

Spezialöl

2-Stufen Messerschärfer

Motorleistung

motoricistaria	200 11011
Betriebsdauer	Dauerlauf
Emissions-Geräuschpegel	< 69 dBA
Messerdrehzahl	199 U/min
Messergröße	250 mm
Schnittstärke	0-20 mm
Schnittgröße (LxB)	230 x 170 mm
Schnittgröße Ø	180 mm
Schlittenbreite	250 mm
Außenmaße (LxBxH)	605 x 401 x 435 mm
Aufstellfläche (LxB)	510 x 220 mm
Gewicht	25,2kg
Garantie	3 Jahre
Zubehör	

230 V~

300 Watt



Concept Line

Concept 30











MERKMALE

Leistung und Technik

- · Allesschneider für Wurst, Fleisch, Käse, Brot, Gemüse und Obst
- · Maximale Schneidkapazität bei geringster Aufstellfläche
- · L-Bauform erlaubt die Kombination mit Tabletts, Schneidbrettern, Waagen, etc.
- · Hybridantrieb ermöglicht wirkungsvolle und wartungsfreie Kraftübertragung – auch im Dauerbetrieb
- · Effizientes Motorkühlsystem
- · Geschlossene , leicht abnehmbare, Messerabdeckplatte und Messerabstreifer für beste Schneidergebnisse
- · Präzise und handliche Schnittstärkeneinstellung bis 20 mm

Hochwertige Bauteile

- · Hochleistungsmesser, hartverchromt
- · Sichere und wasserdichte Schaltertechnik der neuesten Generation
- · Chemikalienresistente und bruchsichere Kunststoffe

Reinigung

- · Messer und Flächen von allen Seiten frei zugänglich
- · Messerabdeckplatte und Abstreifer schnell abnehmbar
- · Schlitten um 90° abklappbar

Design

· Motorabdeckkappen in Akzentfarben: schwarz (Standard) | weiß | rot

Messeroptionen

- · Spezialverzahntes Messer
- · Glattes Messer antihaftbeschitet

TECHNISCHE DATEN

Spannung

Motorleistung	300 Watt
Betriebsdauer	Dauerlauf
Emissions-Geräuschpegel	< 69 dBA
Messerdrehzahl	199 U/min
Messergröße	300 mm
Schnittstärke	0-20 mm
Schnittgröße (LxB)	230 x 180 mm
Schnittgröße Ø	198 mm
Schlittenbreite	250 mm
Außenmaße (LxBxH)	630 x 360 x 402 mm
Aufstellfläche (LxB)	495 x 315 mm
Gewicht	21,5 kg
Garantie	3 Jahre
Zubobör	

230 V~

Zubehör Spezialöl



Concept Line

Concept 30 S











MERKMALE

Leistung und Technik

- · Schrägschneider
- · Allesschneider für Wurst, Fleisch, Käse, Brot, Gemüse und Obst
- · Maximale Schneidkapazität bei geringster Aufstellfläche
- · L-Bauform erlaubt die Kombination mit Tabletts, Schneidbrettern, Waagen, etc.
- · Hybridantrieb ermöglicht wirkungsvolle und wartungsfreie Kraftübertragung – auch im Dauerbetrieb
- · Effizientes Motorkühlsystem
- · Geschlossene , leicht abnehmbare, Messerabdeckplatte und Messerabstreifer für beste Schneidergebnisse
- · Präzise und handliche Schnittstärkeneinstellung bis 20 mm

Hochwertige Bauteile

- · Hochleistungsmesser, hartverchromt
- · Sichere und wasserdichte Schaltertechnik der neuesten Generation
- · Chemikalienresistente und bruchsichere Kunststoffe

Reinigung

- · Messer und Flächen von allen Seiten frei zugänglich
- · Messerabdeckplatte und Abstreifer schnell abnehmbar
- · Schlitten um 90° abklappbar

Design

· Motorabdeckkappen in Akzentfarben: schwarz (Standard) | weiß | rot

Messeroptionen

- · Spezialverzahntes Messer
- · Glattes Messer antihaftbeschitet

TECHNISCHE DATEN

Spannung	230 V~
Motorleistung	300 Watt
Betriebsdauer	Dauerlauf
Emissions-Geräuschpegel	< 69 dBA
Messerdrehzahl	199 U/min
Messergröße	300 mm
Schnittstärke	0-20 mm
Schnittgröße (LxB)	230 x 180 mm
Schnittgröße Ø	198 mm
Schlittenbreite	250 mm
Außenmaße (LxBxH)	630 x 413 x 445 mm
Aufstellfläche (LxB)	535 x 220 mm
Gewicht	27 kg
Garantie	3 Jahre
Zubehör	
C===:=1=1	





WÜNSCH DIR WAS-DIE AKTUELLE VARIANTENMATRIX

Um allen Ansprüchen gerecht zu werden, bietet die Concept Line verschiedene Modelle an. Neben der Wahl zwischen einem Vertikal- oder Schrägschneider unterscheiden sich die Modelle unter anderem in der Länge des Schlittens und damit auch der Standfläche. Je größer der Schlitten, desto breiter kann das Schnittgut, z.B. das Brot, sein. Je größer das Messer, desto höher – meint auch dicker – kann z.B. der Schinken sein.

