

SCHARFEN

Vollautomatischer Schnellschneider

Modell VA 2000



Ergonomisches Design in Edelstahl für höchste Ansprüche.

Automatisches Fächern und Stapeln. Einfache Bedienung.

Variable Schlittengeschwindigkeit - bis zu 55 Hübe pro Minute.

Schnelle und leichte Reinigung. Umschaltbar auf Handbetrieb.

Wartungsfreier Getriebedirektantrieb. Messerdurchmesser 300 mm.

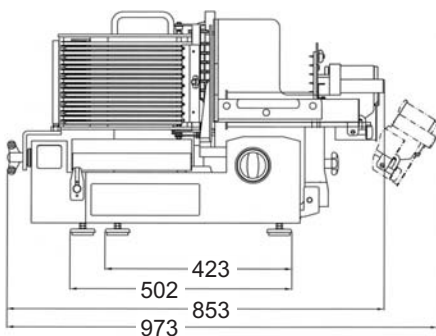
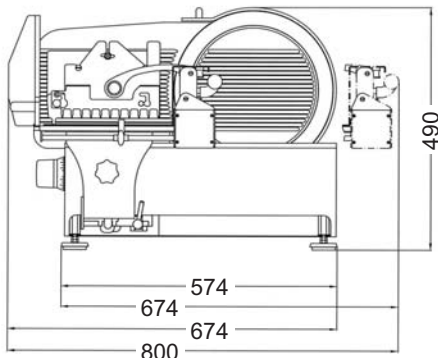
Hermann Scharfen GmbH & Co. Maschinenfabrik KG • D 58413 Witten • Postfach 2304 • Germany
Tel. +49-23 02-28 27 7-0 • Telefax +49-23 02-22 941 • E-mail mail@scharfen.de • Internet www.scharfen.de

Modell VA 2000

SCHARFEN

Vollautomatischer Schnellschneider

Modell VA 2000



Modell VA 4000
99 programmierbare PLU's
verschiedene Ablegeprogramme

Technische Daten

Aufstellfläche

(L x B): 574 x 502 mm

Außenmaß

(L x B x H): 674 x 853 x 490 mm

Gewicht ca. 75 kg

Spannung

wahlweise 400 V Drehstrom
oder 230 V Wechselstrom

Leistungsaufnahme 0,6 kW

Geräuschpegel <70 dB (A)

Messer

300 mm Ø, rostsicheres
Spezial-Hartchrom-Messer mit
Hohlschliff; lange Schnitthaltigkeit

Schnittstärkeneinstellung

0 - 10 mm (stufenlos)

Schneidlänge

255 mm

Schneidhöhe

180 mm

Schneidgeschwindigkeit

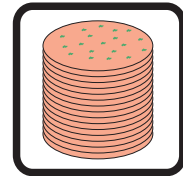
einstellbar: ca. 25 - 55 Schlittenhübe
pro Minute.

Präzises Schneiden

mittels separatem Getriebemotor für
den Messerantrieb. Durch Direktantrieb
98 % Kraftübertragung auf das Messer.

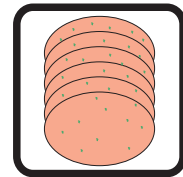
Stapeln

maximale Stapelhöhe 75 mm



Fächern

1 - 9 Lagen automatisch,
Fächerabstand voreinstellbar



Handbetrieb

für spezielle Schneidaufgaben lässt
sich der Schlittentisch durch einfache
Bedienung des Umschalthebels auf
Handbetrieb umstellen.

Sicherheit und Hygiene

Modell VA 2000 entspricht den gültigen
gesetzlichen Sicherheits- und Hygiene-
vorschriften.

Schleifapparat abnehmbar.

Reinigung: Schlittentisch abklappbar.
Kettenrahmen, Abschläger und Auf-
fangplatte abnehmbar.

Alle mit dem Schneidgut in Berührung
kommenden Metallteile sind aus
rostfreiem Edelstahl.

Das Modell VA 2000 ist in folgenden Sonderausführungen lieferbar:

In Teflonausführung

ideal für das Schneiden von Käse.
Schlittentisch, Anschlagplatte,
Messerschutzplatte und Messer
sind mit Teflon beschichtet.

Kein Schmieren und kein Kleben mehr.
Aufkrustungen werden zuverlässig
verhindert.

Weiterer Vorteil: schnelle und einfache
Trockenreinigung.

Sonst alle Daten wie oben.

Mit **Aufstellbock** feststehend

aus rostfreiem Edelstahl
(L x B x H): 740 x 650 x 670 mm

Mit **Aufstellbock** rollbar

aus rostfreiem Edelstahl
(L x B x H): 740 x 650 x 670 mm