









Artikel	Modell		Preise EURO																																																
<p>Manuelle Schwungradschneidemaschine TOP</p>  <p>300VOLANO mit OPTION Tisch</p>  <p>250VOLANO mit nostalgischem Schwungrad</p>	<p>250VOLANO</p> <p>300VOLANO</p> <p>350VOLANO</p> <p>Sonderausführung</p> <p>OPTION</p>	<p>Diese solide Aufschnittmaschine ist eine manuelle, nostalgische Schwungrad-Schneidemaschine wie sie vor ca. 60 bis 70 Jahren erhältlich war, jedoch mit technischen Verbesserungen. Die Maschine bietet zum einen Erlebnisgastronomie und zum anderen einen feinen Schnitt, wie er z.B. für Prosciutto benötigt wird.</p> <p>Serienmäßig mit eingebautem Schleifapparat; verchromtes Messer in höchster Qualität; Teile, die mit dem Schnittgut in Kontakt kommen, sind aus rostfreiem Stahl; wegklappbarer Fettabstreifer; Ablagefläche aus Kunststoff; automatische Schlittenführung und automatischer Vor-schub am Schlitten; Ausführung in dunkelrot; Schnittbreite von 0-2 mm.</p> <table border="0"> <tr> <td>Messer:</td> <td>250 mm</td> <td>Schnitthöhe:</td> <td>150 mm</td> </tr> <tr> <td>Stellfläche:</td> <td>380 x 290 mm</td> <td>Schnittlänge:</td> <td>185 mm</td> </tr> <tr> <td>Abmessung:</td> <td>T 680 x B 520 x H 510 mm</td> <td>Artikelnummer:</td> <td>(MAG185)</td> </tr> <tr> <td>Gewicht:</td> <td>33 kg</td> <td></td> <td></td> </tr> </table> <table border="0"> <tr> <td>Messer:</td> <td>300 mm</td> <td>Schnitthöhe:</td> <td>190 mm</td> </tr> <tr> <td>Stellfläche:</td> <td>400 x 340 mm</td> <td>Schnittlänge:</td> <td>230 mm</td> </tr> <tr> <td>Abmessung:</td> <td>T 720 x B 600 x H 740 mm</td> <td>Artikelnummer:</td> <td>(MAG113)</td> </tr> <tr> <td>Gewicht:</td> <td>45 kg</td> <td></td> <td></td> </tr> </table> <table border="0"> <tr> <td>Messer:</td> <td>350 mm</td> <td>Schnitthöhe:</td> <td>240 mm</td> </tr> <tr> <td>Stellfläche:</td> <td>650 x 400 mm</td> <td>Schnittlänge:</td> <td>270 mm</td> </tr> <tr> <td>Abmessung:</td> <td>T 870 x B 710 x H 800 mm</td> <td>Artikelnummer:</td> <td>(MAG178)</td> </tr> <tr> <td>Gewicht:</td> <td>81 kg</td> <td></td> <td></td> </tr> </table> <p>Sonderausführung</p> <ul style="list-style-type: none"> • Mit speziell verziertem (nostalgischem) Schwungrad (Art.Nr. + "A") Mehrpreis: • Ausführung in schwarz oder beige lackiert (Art.Nr. + "S" oder "B") Mehrpreis: <p>OPTION</p> <ul style="list-style-type: none"> • Spezialtisch aus Guss, Nachbau der alten Ausführung: <ul style="list-style-type: none"> - für 250/300VOLANO: Stellfläche Ø 650 mm, Höhe 800 mm; Gewicht 72 kg (MAZ113001) - für 350VOLANO: Stellfläche Ø 650 mm, Höhe 800 mm; Gewicht 75 kg (MAZ000000) <p>Lieferzeit: 250/300VOLANO in dunkelrot prompt, sonst ca. 6 Wochen</p>	Messer:	250 mm	Schnitthöhe:	150 mm	Stellfläche:	380 x 290 mm	Schnittlänge:	185 mm	Abmessung:	T 680 x B 520 x H 510 mm	Artikelnummer:	(MAG185)	Gewicht:	33 kg			Messer:	300 mm	Schnitthöhe:	190 mm	Stellfläche:	400 x 340 mm	Schnittlänge:	230 mm	Abmessung:	T 720 x B 600 x H 740 mm	Artikelnummer:	(MAG113)	Gewicht:	45 kg			Messer:	350 mm	Schnitthöhe:	240 mm	Stellfläche:	650 x 400 mm	Schnittlänge:	270 mm	Abmessung:	T 870 x B 710 x H 800 mm	Artikelnummer:	(MAG178)	Gewicht:	81 kg			
Messer:	250 mm	Schnitthöhe:	150 mm																																																
Stellfläche:	380 x 290 mm	Schnittlänge:	185 mm																																																
Abmessung:	T 680 x B 520 x H 510 mm	Artikelnummer:	(MAG185)																																																
Gewicht:	33 kg																																																		
Messer:	300 mm	Schnitthöhe:	190 mm																																																
Stellfläche:	400 x 340 mm	Schnittlänge:	230 mm																																																
Abmessung:	T 720 x B 600 x H 740 mm	Artikelnummer:	(MAG113)																																																
Gewicht:	45 kg																																																		
Messer:	350 mm	Schnitthöhe:	240 mm																																																
Stellfläche:	650 x 400 mm	Schnittlänge:	270 mm																																																
Abmessung:	T 870 x B 710 x H 800 mm	Artikelnummer:	(MAG178)																																																
Gewicht:	81 kg																																																		
<p>Preisliste 2008/2009</p> <p>gültig ab August 2008 unverbindliche Richtpreise exklusive 20% USt.</p>																																																			

Artikel	Modell		Preise EURO																																
<p>Manuelle Schwungradschneidemaschine TOP</p>   <p>Spezialtisch aus Guss Eisen Spezialtisch aus Stahl</p>	<p>330/83</p> <p>370/85</p> <p>Sonderausführung OPTION</p>	<p>Diese Aufschnittmaschine ist eine manuelle, nostalgische Schwungrad-Schneidemaschine wie sie vor ca. 60 bis 70 Jahren erhältlich war, jedoch mit technischen Verbesserungen und in einer sehr soliden Ausführung. Die Maschine bietet zum einen Erlebnisgastronomie und zum anderen einen feinen Schnitt, wie er z.B. für Prosciutto benötigt wird.</p> <p>Alle Modelle sind serienmäßig mit eingebautem Schleifapparat ausgestattet; verchromtes Messer in höchster Qualität; Teile, die mit dem Schnittgut in Kontakt kommen, sind aus rostfreiem Stahl; wegklappbarer Fettabstreifer und eine einfache Demontage des Schlittenoberteils, der Ablageplatte und des Messerschuttringes ermöglichen eine schnelle und exakte Reinigung; automatische Schlittenführung und automatischer Vorschub am Schlitten; Ausführung in dunkelrot.</p> <table border="0"> <tr> <td>Messer:</td> <td>330 mm</td> <td>Schnitthöhe:</td> <td>200 mm</td> </tr> <tr> <td>Stellfläche:</td> <td>580 x 320 mm</td> <td>Schnittlänge:</td> <td>280 mm</td> </tr> <tr> <td>Außenmaße:</td> <td>T 790 x B 640 x H 600 mm</td> <td>Ablagefläche:</td> <td>350 x 260 mm</td> </tr> <tr> <td>Gewicht:</td> <td>62 kg</td> <td>Artikelnummer:</td> <td>(MAG093)</td> </tr> </table> <table border="0"> <tr> <td>Messer:</td> <td>370 mm</td> <td>Schnitthöhe:</td> <td>235 mm</td> </tr> <tr> <td>Stellfläche:</td> <td>640 x 360 mm</td> <td>Schnittlänge:</td> <td>315 mm</td> </tr> <tr> <td>Außenmaße:</td> <td>T 920 x B 720 x H 670 mm</td> <td>Ablagefläche:</td> <td>380 x 290 mm</td> </tr> <tr> <td>Gewicht:</td> <td>84 kg</td> <td>Artikelnummer:</td> <td>(MAG099)</td> </tr> </table> <ul style="list-style-type: none"> • Ausführung in schwarz lackiert oder auch anderen Farben (Art.Nr. + "S") Mehrpreis: • Spezialtisch aus Stahl; Stellfläche 620 x 620 mm, Höhe 860 mm / ca. 70 kg (330/83 - MAZ093001; 370/85 - MAZ093002) - Laufräder für Spezialtisch aus Stahl (MAZ093003) • Spezialtisch aus Gusseisen Stellfläche 620 x 620 mm, Höhe 860 mm / ca. 106 kg (330/83 - MAZ093005; 370/85 - MAZ093006) <p>Lieferzeit: prompt; Sonderausführung ca. 6 Wochen</p>	Messer:	330 mm	Schnitthöhe:	200 mm	Stellfläche:	580 x 320 mm	Schnittlänge:	280 mm	Außenmaße:	T 790 x B 640 x H 600 mm	Ablagefläche:	350 x 260 mm	Gewicht:	62 kg	Artikelnummer:	(MAG093)	Messer:	370 mm	Schnitthöhe:	235 mm	Stellfläche:	640 x 360 mm	Schnittlänge:	315 mm	Außenmaße:	T 920 x B 720 x H 670 mm	Ablagefläche:	380 x 290 mm	Gewicht:	84 kg	Artikelnummer:	(MAG099)	
Messer:	330 mm	Schnitthöhe:	200 mm																																
Stellfläche:	580 x 320 mm	Schnittlänge:	280 mm																																
Außenmaße:	T 790 x B 640 x H 600 mm	Ablagefläche:	350 x 260 mm																																
Gewicht:	62 kg	Artikelnummer:	(MAG093)																																
Messer:	370 mm	Schnitthöhe:	235 mm																																
Stellfläche:	640 x 360 mm	Schnittlänge:	315 mm																																
Außenmaße:	T 920 x B 720 x H 670 mm	Ablagefläche:	380 x 290 mm																																
Gewicht:	84 kg	Artikelnummer:	(MAG099)																																
<p>Preisliste 2008/2009</p> <p>gültig ab August 2008 unverbindliche Richtpreise exklusive 20% USt.</p>																																			
<p>Blatt Nr. 2</p>		<p>Blatt Nr. 2</p>																																	

Artikel	Modell	Beschreibung	Preise EURO																				
<p>Manuelle Schwungradaufschnittmaschine, umschaltbar auf elektrischen Betrieb TOP</p>  <p>370/81 CE mit Spezialtisch aus Gusseisen</p>	<p>370/81 CE</p> <p>Sonderausführung</p> <p>OPTION</p>	<p>Diese Prosciutto - Aufschnittmaschine Modell 370/81 CE unterscheidet sich im wesentlichen zum Modell 370/85 durch den elektrischen Antrieb (CE-Ausführung) mit folgenden Betriebsmöglichkeiten:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Nur manueller Betrieb (Messer, Schlitten und Vorschub) • Messer wird elektrisch angetrieben, und daher ist auch im manuellen Betrieb (Schlittenlauf) ein leichtes und ermüdungsfreies Aufschneiden möglich • Die Maschine kann auch automatisch betrieben werden, d.h. das Messer und der Schlittenlauf werden elektrisch angetrieben. <p>Mit einem Hebel kann einfach vom manuellen bis zum automatischen Betrieb umgeschaltet werden. Die Maschine bietet zum einen Erlebnisgastronomie und zum anderen einen feinen Schnitt, wie er z.B. für Prosciutto benötigt wird und das ohne Anstrengung durch den elektrischen Antrieb.</p> <p>Alle Modelle sind serienmäßig mit eingebautem Schleifapparat ausgestattet; verchromtes Messer in höchster Qualität; Teile, die mit dem Schnittgut in Kontakt kommen, sind aus rostfreiem Stahl; mit Sicherheitsschalter und magnetisch betriebener Anschlagplatte - öffnet nur bei Betrieb - ausgestattet (Unfallschutz); wegklappbarer Fettabstreifer und eine einfache Demontage des Schlittenoberteils, der Ablageplatte und des Messerschutzringes ermöglichen eine schnelle und exakte Reinigung; Ausführung in dunkelrot; in 230 V Wechselstrom oder 400 V Drehstrom lieferbar.</p> <table border="0"> <tr> <td>Messer:</td> <td>370 mm</td> <td>Schnitthöhe:</td> <td>235 mm</td> </tr> <tr> <td>Stellfläche:</td> <td>640 x 360 mm</td> <td>Schnittlänge:</td> <td>315 mm</td> </tr> <tr> <td>Außenmaße:</td> <td>T 920 x B 780 x H 650 mm</td> <td>Ablagefläche:</td> <td>380 x 290 mm</td> </tr> <tr> <td>Motorleistung:</td> <td>340 W</td> <td>Spannung:</td> <td>230 V (MAG127)</td> </tr> <tr> <td>Gewicht:</td> <td>ca. 130 kg</td> <td></td> <td>400 V (MAG000)</td> </tr> </table> <p>Sonderausführung</p> <ul style="list-style-type: none"> • Ausführung in schwarz lackiert oder auch anderen Farben (Art.Nr. + "S") Mehrpreis: <p>OPTION</p> <ul style="list-style-type: none"> • Spezialtisch aus Stahl Stellfläche 620 x 620 mm, Höhe 860 mm / 70 kg (MAZ093007) - Laufräder für Spezialtisch aus Stahl (MAZ093003) • Spezialtisch aus Gusseisen Stellfläche 620 x 620 mm, Höhe 860 mm / 108 kg (MAZ093004) <p>Lieferzeit: ca. 8 Wochen</p>	Messer:	370 mm	Schnitthöhe:	235 mm	Stellfläche:	640 x 360 mm	Schnittlänge:	315 mm	Außenmaße:	T 920 x B 780 x H 650 mm	Ablagefläche:	380 x 290 mm	Motorleistung:	340 W	Spannung:	230 V (MAG127)	Gewicht:	ca. 130 kg		400 V (MAG000)	
Messer:	370 mm	Schnitthöhe:	235 mm																				
Stellfläche:	640 x 360 mm	Schnittlänge:	315 mm																				
Außenmaße:	T 920 x B 780 x H 650 mm	Ablagefläche:	380 x 290 mm																				
Motorleistung:	340 W	Spannung:	230 V (MAG127)																				
Gewicht:	ca. 130 kg		400 V (MAG000)																				
<p>Preisliste 2008/2009</p> <p>gültig ab August 2008 unverbindliche Richtpreise exklusive 20% USt.</p>																							

Artikel	Modell		Preise EURO																																																																				
<p>Aufschnittmaschine - vertikal mit Getriebemotorantrieb TOP</p>  <p>350VEM CE mit Spezialschlitten für Prosciutto</p>	<p>250VEM CE</p> <p>300VEM CE</p> <p>350VEM CE</p> <p>ZUBEHÖR</p>	<p>Die exklusive Aufschnittmaschine für den gehobenen Anspruch hinsichtlich Ausführung, Styling, Handling usw.</p> <p>Alle Modelle sind mit luftgekühltem Getriebemotor und serienmäßig mit Schleifapparat (beigelegt – keine Verschmutzung) und Restehalter ausgestattet; volleloxiert; Anschlagplatte und Messerabdeckplatte haben eine spitz herausgearbeitete Rillung, wodurch das Schnittgut ohne Widerstand geführt werden kann; geeignet für Käse, Wurst, Schinken, Fleisch und Brot; Schlitten abnehmbar; Fettabstreifer wegklappbar für eine leichte und schnelle Reinigung; mit Sicherheitsschalter ausgestattet (Unfallschutz); Schnittbreite von 0-24 mm stufenlos einstellbar; in 230 V Wechselstrom oder 400 V Drehstrom lieferbar.</p> <table border="0"> <tr> <td>Messer:</td> <td>250 mm</td> <td>Schnitthöhe:</td> <td>180 mm</td> </tr> <tr> <td>Stellfläche:</td> <td>420 x 340 mm</td> <td>Schnittlänge:</td> <td>210 mm</td> </tr> <tr> <td>Außenmaße:</td> <td>T 590x B 540 x H 400 mm</td> <td>Spannung:</td> <td>230 V (MAG077)</td> </tr> <tr> <td>Motorstärke:</td> <td>200 W</td> <td></td> <td>400 V (MAG078)</td> </tr> <tr> <td>Gewicht:</td> <td>24 kg</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td colspan="4"> </td> </tr> <tr> <td>Messer:</td> <td>300 mm</td> <td>Schnitthöhe:</td> <td>215 mm</td> </tr> <tr> <td>Stellfläche:</td> <td>500 x 360 mm</td> <td>Schnittlänge:</td> <td>230 mm</td> </tr> <tr> <td>Außenmaße:</td> <td>T 620x B 560 x H 460 mm</td> <td>Spannung:</td> <td>230 V (MAG066)</td> </tr> <tr> <td>Motorstärke:</td> <td>270 W</td> <td></td> <td>400 V (MAG067)</td> </tr> <tr> <td>Gewicht:</td> <td>33 kg</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td colspan="4"> </td> </tr> <tr> <td>Messer:</td> <td>350 mm</td> <td>Schnitthöhe:</td> <td>250 mm</td> </tr> <tr> <td>Stellfläche:</td> <td>600 x 460 mm</td> <td>Schnittlänge:</td> <td>350 mm</td> </tr> <tr> <td>Außenmaße:</td> <td>T 770 x B 660 x H 500 mm</td> <td>Spannung:</td> <td>230 V (MAG079)</td> </tr> <tr> <td>Motorstärke:</td> <td>290 W</td> <td></td> <td>400 V (MAG080)</td> </tr> <tr> <td>Gewicht:</td> <td>50 kg</td> <td></td> <td></td> </tr> </table> <ul style="list-style-type: none"> • Spezialschlitten für Prosciutto (nur für 300/350VEM CE) (Art.Nr. + „P“) – Mehrpreis: • Schneidstütze (Seltenführungsschiene) zum fixieren der Wurststange auch nachträglich nachrüstbar 250VEM (MAZ000); 300VEM (MAZ000); 350VEM (MAZ000) • Teflonbeschichtung für Rundmesser zum Käseschneiden - alle Modelle netto (MZE0383) • Mit Farbe beschichtet (gemäß den RAL – Code) (Art.Nr. + „F“) – Mehrpreis netto: <p>Lieferzeit: Modell 250VEM und 300VEM – 230 V prompt, ansonst ca. 4 Wochen</p>	Messer:	250 mm	Schnitthöhe:	180 mm	Stellfläche:	420 x 340 mm	Schnittlänge:	210 mm	Außenmaße:	T 590x B 540 x H 400 mm	Spannung:	230 V (MAG077)	Motorstärke:	200 W		400 V (MAG078)	Gewicht:	24 kg							Messer:	300 mm	Schnitthöhe:	215 mm	Stellfläche:	500 x 360 mm	Schnittlänge:	230 mm	Außenmaße:	T 620x B 560 x H 460 mm	Spannung:	230 V (MAG066)	Motorstärke:	270 W		400 V (MAG067)	Gewicht:	33 kg							Messer:	350 mm	Schnitthöhe:	250 mm	Stellfläche:	600 x 460 mm	Schnittlänge:	350 mm	Außenmaße:	T 770 x B 660 x H 500 mm	Spannung:	230 V (MAG079)	Motorstärke:	290 W		400 V (MAG080)	Gewicht:	50 kg			
Messer:	250 mm	Schnitthöhe:	180 mm																																																																				
Stellfläche:	420 x 340 mm	Schnittlänge:	210 mm																																																																				
Außenmaße:	T 590x B 540 x H 400 mm	Spannung:	230 V (MAG077)																																																																				
Motorstärke:	200 W		400 V (MAG078)																																																																				
Gewicht:	24 kg																																																																						
Messer:	300 mm	Schnitthöhe:	215 mm																																																																				
Stellfläche:	500 x 360 mm	Schnittlänge:	230 mm																																																																				
Außenmaße:	T 620x B 560 x H 460 mm	Spannung:	230 V (MAG066)																																																																				
Motorstärke:	270 W		400 V (MAG067)																																																																				
Gewicht:	33 kg																																																																						
Messer:	350 mm	Schnitthöhe:	250 mm																																																																				
Stellfläche:	600 x 460 mm	Schnittlänge:	350 mm																																																																				
Außenmaße:	T 770 x B 660 x H 500 mm	Spannung:	230 V (MAG079)																																																																				
Motorstärke:	290 W		400 V (MAG080)																																																																				
Gewicht:	50 kg																																																																						
<p>Preisliste 2008/2009</p> <p>gültig ab August 2008 unverbindliche Richtpreise exklusive 20% USt.</p>																																																																							