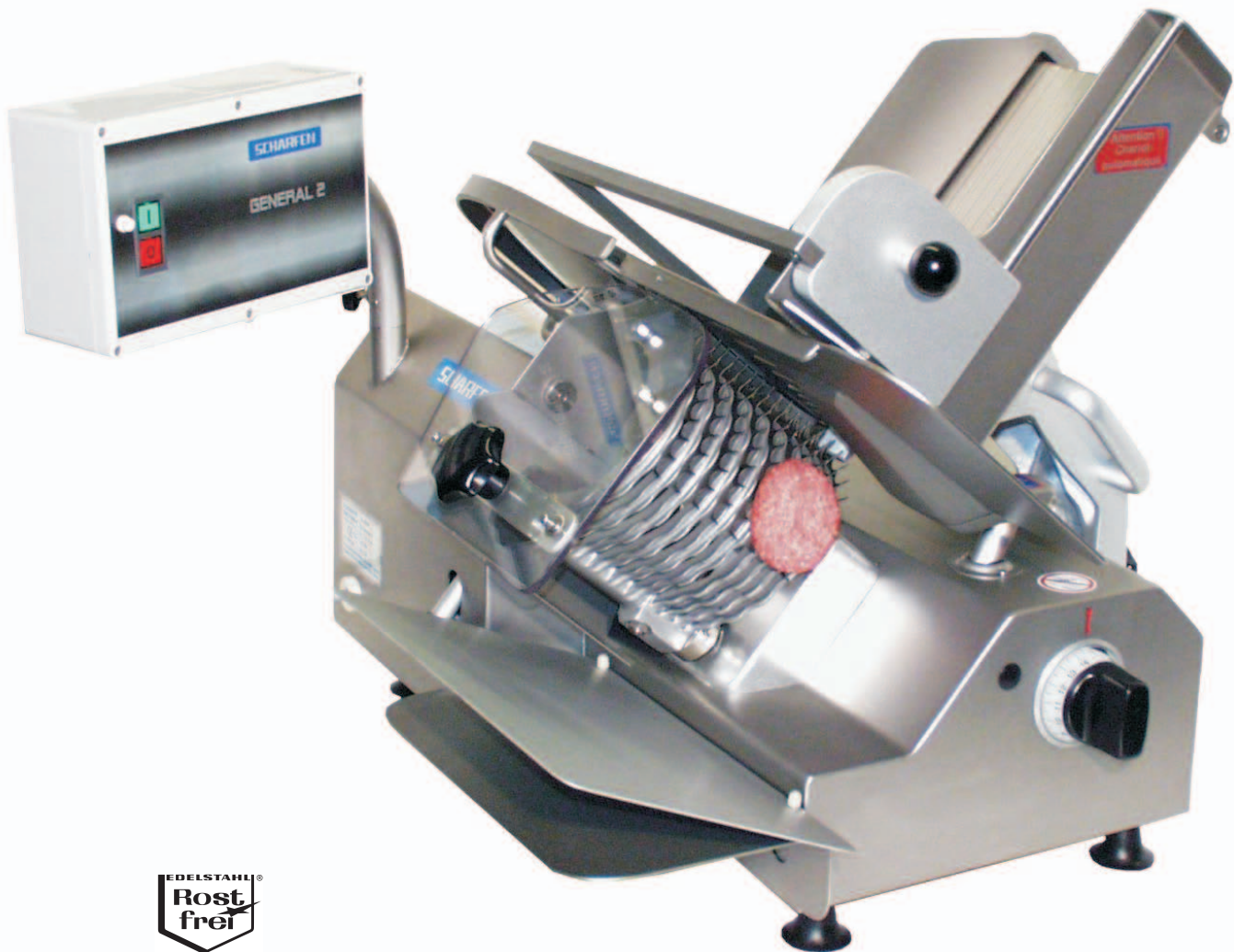


SCHARFEN

Vollautomatischer Schwerkraftscheider
Fully Automatic Gravity Food Slicer
Modell General 2



Vollautomatisches Schneiden und Stapeln
Leichte Bedienung und Reinigung, kein Einspannen und Nachspannen
Robust und sehr zuverlässig, ohne Elektronik
Hochleistungsmotor für Dauerbetrieb für Schneidgut aller Art - wie Fleisch, Wurst, Schinken, Käse, Braten

Fully automatic slicing and stacking
Easy to operate, no clamping and re-clamping, quick and easy to clean
Robust and highly reliable, without electronic
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

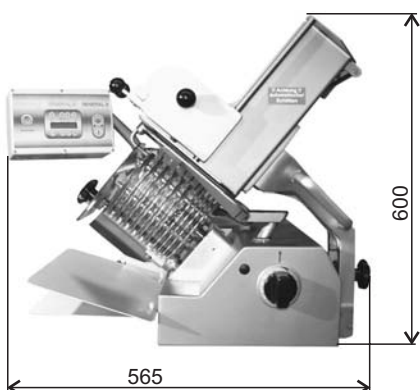
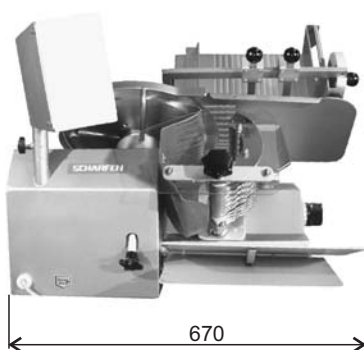
Modell General 2

SCHARFEN

Vollautomatischer Schwerekraftschneider

Fully Automatic Gravity Food Slicer

Modell General 2



Technische Daten

Aufstellfläche

(L x B): 580 mm x 390 mm

Außenmaß

(L x B x H): 670 x 565 x 600 mm

Gewicht ca. 75 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

40 Hübe / Minute

Stapelhöhe ca. 70 mm

Schleifapparat abnehmbar

Technical Data

counter space required

(l x w): 580 mm x 390 mm

overall dimension

(L x B x H): 670 x 565 x 600 mm

weight approximately 75 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

40 strokes / min

height of stack approximately 70 mm

sharpening device is removable

Das Modell General 2 ist in folgenden Sonderausführungen lieferbar:

Model General 2 is available in following special executions:

**General 2 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 Teflon

Ideal for slicing cheese and fresh
meat. Carriage, thickness plate
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 EC

Zusätzlich ausgestattet mit Zählwerk
und stufenloser Regulierung der
Schneidgeschwindigkeit von
24 - 55 Hüben / Minute

General 2 EC

With additional counter and
infinitely variable regulation
of carriage speed from
24 - 55 strokes / minute

**General 2 AT**

Ausführung mit Säule und elektro-
nischer Steuerung, mit separatem
Transportband zum kontinuierlichen
Aufschneiden.

Beliebige Scheibenzahl einstellbar,
Fächerabstand stufenlos einstellbar,
Portionsabstand stufenlos verstellbar,
Schneidgeschwindigkeit von 24 - 55
Hüben / Minute einstellbar.

General 2 AT

With table and electronic control,
with separate conveyor for
continuous operation.

Any number of slices adjustable,
shingling distance infinitely variable,
distance between portions infinitely
variable, speed of carriage adjustable
from 24 - 55 strokes / minute.