PM 10/P

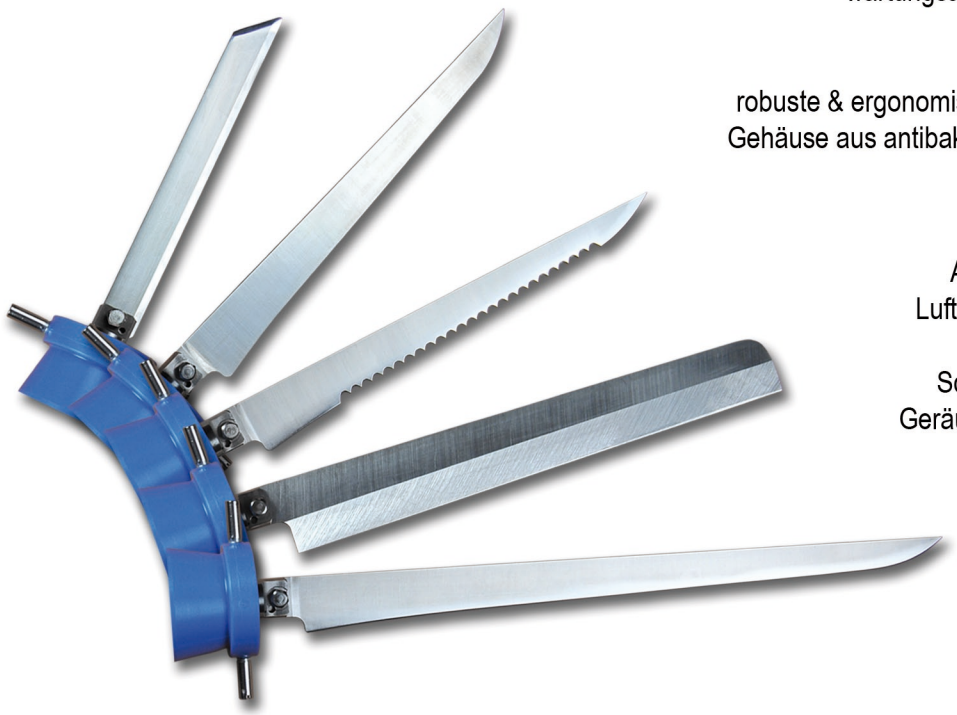
PNEUMATISCHES MESSER
~ VIBRATIONSARM ~

Professioneller Einsatz
für vielfältige Schneidaufgaben
vorrangig im Lebensmittelbereich

Einsatzgebiete:
Schneiden von
- Wurst- und Fleischwaren
- Fisch
- Käse
- Gemüse
- Kuchen und Torten

Vorteile gegenüber üblichen Handmessern:
- geringer Kraftaufwand beim Schneidvorgang
- problemloses Schneiden von schwierigen Produkten
  Krustenbraten, Kochschinken,
  gefüllter Streuselkuchen, gefüllte Torten (auch Sahnetorten)

Gerätemerkmale:
zertifiziert (GS) durch die Fleischerei-Berufsgenossenschaft •
wartungsarm und reinigungsfreundlich •
schwingungsarm •
einfache Handhabung •
robuste & ergonomisch vorteilhafte Konstruktion •
Gehäuse aus antibakteriell wirkendem Kunststoff •



Technische Daten:

Anschlussdruck	max. 8 bar
Luftverbrauch (ca.)	250 l/min
Gewicht	670g
Schnitthübe (ca.)	16.500/min
Geräuschpegel (ca.)	74 dB(A)
Vibration (ca.)	4m/s²

Schneidbereich:
0…bis ca. 250mm
je nach eingesetzter Klinge

ASTOR-Servicetelefon: +49 - (0)33678 - 649 - 29

GS-Prüfbescheinigung Nr.: FW 09137

ASTOR Schneidwerkzeuge GmbH
Lebbiner Str. 18
D – 15859 Storkow
Tel. +49 - (0) 3 36 78 - 649 - 0
Fax +49 - (0) 3 36 78 - 649 - 22
info@astorblades.de • www.astorblades.de / .com