

Einkaufs- Tipp Allesschneider und Schneidemaschinen

Schneidmaschinen gibt es für die unterschiedlichsten Einsatzgebiete. Je nach Schnittgut (Brot, Wurst, Käse, Fleisch, ect) und Beanspruchung (Einsatzzeit, Dauerbeanspruchung usw.) sind unterschiedliche Ausführungen notwendig. Die angebotenen Maschinen sollen leicht zu reinigen sein (einfaches abnehmen der Abdeckungen und Resthalter) und müssen den geltenden Sicherheits- und Hygienebestimmungen entsprechen. Schlitten in Schrägstellung (Schrägschneider) sind etwas teurer, die Schnittgenauigkeit ist dafür jedoch besser, da das Schnittgut sich mit dem Eigengewicht gleichmäßig an das Schneidmesser presst. Lassen Sie sich von einem Fachmann entsprechend beraten, welche Ausführung für Ihren Anwendungsbereich das Richtige ist. Erst dann ist ein Preisvergleich sinnvoll.

Qualität

Die größten Unterschiede sind neben Material und Ausführung des Gehäuses (Rundungen, Reinigungsmöglichkeit ohne Werkzeug) :

- das Messer. (Hohlschliffmesser mit Hartchromauflage) Bei Brotschneidmaschinen weisen die Messer einen Wellenschliff auf. Für Käse sollte das Messer mit **Teflon** beschichtet sein. (Bieten die wichtigsten Anbieter als Zusatz an!!)
- der Antrieb (Riemen, Getriebe oder direkt auf das Messer aufgesetzter Synchronmotor
- die Leistungsdaten (Watt)

Checkliste für Angebotsvergleiche?

Nachstehende einige Punkte für Ihr Gespräch mit dem Anbieter bzw Ihren Angebotsvergleich:

Allgemeines

1. Firma/Anbieter
2. Hersteller des Produktes?
3. Modell/Typenbezeichnung.
4. Einsatzbereich (geeignet für ???)

Technische Daten:

1. Material Gehäuse
2. Antriebsart f. Messer (Riemen,Getriebe,..)
3. Messerdurchmesser (cm)
4. Messerqualität (Mehrpreis in Teflon)
5. Gewicht (kg)
6. Motorstärke (Watt)
7. Spannung (V)
8. Messerdrehzahl (U/min)
9. Schlittenbauart (gerade/schräg)
10. Zubehör (Schleifapparat, Resthalter)
11. max Schneidgutdurchlass rund (cm) / rechteckig (cm)

Einkaufs- Tipp Allesschneider und Schneidemaschinen

12. Schnittstärkeeinstellung (mm) von - bis
13. Aufstellfläche f. Schnittgut (cm)
14. Grundfläche (Außenmaß BxTxH in cm)
15. Welche Prüfcertifikate sind vorhanden?
16. Wartungs- und Bedienungsanleitung (in Deutsch)

Sonstige Kriterien:

1. Preis
2. Garantie
3. Zahlungsbedingungen
4. Lieferbedingungen
5. Lieferzeit
6. Service und Kundendienst (Ort, Kosten, Ersatzteilversorgung usw.)