

Aufschnittmaschine Profiline A2707

Hightech, kompakt verpackt



PROFILINE A2707 - Die praktische Zwischengrösse mit den Leistungsmerkmalen der Profi-Aufschnittmaschinen für den multifunktionellen und vielseitigen Einsatz im Verkauf oder in der Vorbereitung in Metzgerei- und Gastronomiebetrieben. Überall dort, wo das Platzangebot gering, die Ansprüche der Leistung, Bediener- und Reinigungsfreundlichkeit jedoch hoch sind. Glatte Formgebungen, überdachte Konstruktion und robuste Bauweise garantieren praktische Handhabung, einfachste Reinigung und jahrelangen wirtschaftlichen Einsatz.

Merkmale

- Luftgekühlter Kondensator- Getriebemotor
- Zahnradantrieb
- Ergonomische Position des Ein/Aus Schalters auf dem Motorblock
- Griffiger Einstellknopf zur stufenlosen Schnittstärkenregulierung von 0-15 mm
- Schnittgutaufgabe in den Messerschutzring integriert
- Messerschutzdeckel deckt das Messer ganz ab
- 2-stufiger Schleifapparat
- Platzsparende geschlossene Standfläche mit Gummirahmen für einen sicheren und hygienischen Stand
- Glatte und überall frei zugängliche Flächen - ebenfalls zwischen Messer und Motorkörper
- Abstreifer, Messerabdeckplatte, Restenhalter und Schlitten komplett demontierbar

Technische Daten

- MesserØ 270mm
- Schnitt L.H.: 220x170mm
- Stand: 465x365mm
- Masse: 540x550x390mm
- Platzbedarf: 690x540x430mm
- Gewicht: 26kg
- Motor: 300W, Anschluss: 230V

Weitere Merkmale siehe Seite 2

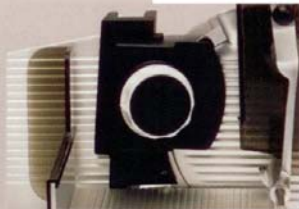
PROFILINE A 2707



Ansprechendes, modernes Design, luftgekühlter Kondensator-Getriebemotor, Zahnradantrieb, ergonomische Position des Ein/Aus Schalters auf dem Motorblock, griffiger Einstellknopf zur stufenlosen Schnittstärkenregulierung von 0-15 mm, Schnittgutaufgabe in den Messerschutzring integriert, ein Multitalent schlechthin in ihrer Klasse.



Der Messerschutzdeckel bietet im Vergleich zu der herkömmlichen Messerabdeckplatte einen weiteren Sicherheitsvorteil, da er das Messer ganz abdeckt. Kein Spritzen von Fleischsaft oder Schneidgutresten.



Immer einen perfekten Schliff: der 2-stufige Schleifapparat ist einfach im Handling und erzielt ein exaktes, präzises Schärfresultat. Er ist nicht fix montiert, d.h. wird lediglich zum Schleifen aufgesetzt, was Funktionsprobleme durch Verschmutzen der Schleifsteine während des Schneidens verhindert und eine lange Lebensdauer derselben garantiert.



Platzsparende geschlossene Standfläche mit Gummirahmen für einen sicheren und hygienischen Stand. Glatte und überall frei zugängliche Flächen - ebenfalls zwischen Messer und Motorkörper. Abstreifer, Messerschutzdeckel, Restenhalter und Schlitten komplett demontierbar. Garantiert einwandfreie, einfache und schnelle Reinigung ohne zusätzliche Hilfsmittel – Argumente, welche für sich sprechen.