

Aufschnittmaschine Profiline A3007

Perfektion für Profis



PROFILINE A3007 - Die leistungsfähige Aufschnittmaschine, ausgelegt für den wirtschaftlichen und rationellen Alltagseinsatz im Verkauf oder in der Vorbereitung in Metzgerei- und Gastronomiebetrieben. Hochwertiges Material, glatte Formgebungen, überdachte Konstruktion und robuste Bauweise garantieren präzise Leistung, sichere Funktion, praktische Handhabung, einfachste Reinigung und jahrelangen wirtschaftlichen Einsatz.

Merkmale

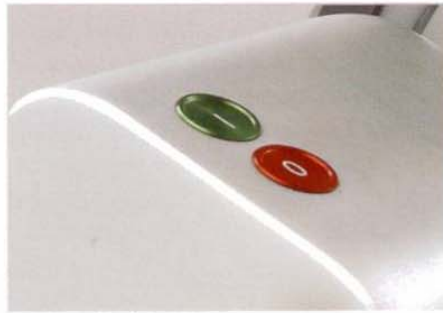
- Luftgekühlter Kondensator- Getriebemotor
- Zahnradantrieb
- Ergonomische Position des Ein/Aus Schalters auf dem Motorblock
- Griffiger Einstellknopf zur stufenlosen Schnittstärkenregulierung von 0-25 mm
- Schnittgutaufgabe in den Messerschutzring integriert
- Messerschutzdeckel deckt das Messer ganz ab
- Restenhaltergriff mit Gelenk für optimale Ergonomie und Sicherheit
- 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
- Hygienischer Edelstahlschlitten
- Abstreifer, Messerabdeckplatte, Restenhalter und Schlitten komplett demontierbar

Technische Daten

- MesserØ 300mm
- Schnitt L.H.: 280x190mm
- Stand L.B.: 535x435mm
- Masse: 600x610x420mm
- Platzbedarf: 780x650x530mm
- Gewicht: 40kg
- Motor: 500W, Anschluss: 230V

Weitere Merkmale siehe Seite 2

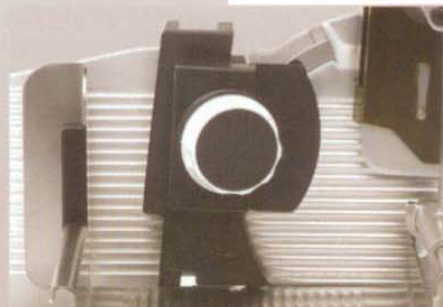
PROFILINE A 3007



Ein Ansprechendes, modernes Design, luftgekühlter Kondensator- Getriebemotor, Zahnradantrieb, ergonomische Position des Ein/Aus Schalters auf dem Motorblock, griffiger Einstellknopf zur stufenlosen Schnittstärkenregulierung von 0-25 mm, Schnittgutaufgabe in den Messerschutzring integriert.



Der Messerschutzdeckel bietet im Vergleich zu der herkömmlichen Messerabdeckplatte einen weiteren Sicherheitsvorteil, da er das Messer ganz abdeckt. Kein Spritzen von Fleischsaft oder Schneidgutresten. Hygienischer Edelstahl-Schlitten zum Reinigen im Handumdrehen demontierbar. Restenhaltergriff mit Gelenk für optimale Ergonomie und Sicherheit.



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 sind komplett demontierbar. Garantiert einwandfreie, einfache und schnelle Reinigung ohne zusätzliche Hilfsmittel. Argumente, welche für sich sprechen.