

Aufschnittmaschine Profiline A3307

Eine Klasse für sich



A 3307 – Eine Klasse für sich. Die Hochleistungs-Aufschnittmaschine, ausgelegt für den gewerblich-industriellen Dauereinsatz in Metzgerei- und Gastronomiebetrieben. Müheloses Schneiden sämtlicher Charcuterie-Waren. Das 330mm Spezial-Hohlschliffmesser sowie der grossflächige, leicht laufende Schlitten eignen sich vortrefflich zum Schneiden von grossvolumigem Schnittgut wie Parma-, Serrano- und allen anderen Schinkenspezialitäten etc. Glatte Formgebung, überdachte Konstruktion und robuste Bauweise garantieren präzise Leistung, sichere Funktion, praktische Handhabung, einfachste Reinigung und jahrelangen wirtschaftlichen Einsatz.

Schnitt

300x220 mm

Masse

700x620x440 mm

Stand

535x435 mm

Platzbedarf

850x700x520 mm

Messer

330 mm

Gewicht

41 kg

Motor

500 W

Anschluss

230 V

- Luftgekühlter Kondensator- Getriebemotor
- Zahnradantrieb
- Ergonomische Position des Ein/Aus Schalters auf dem Motorblock
- Griffiger Einstellknopf zur stufenlosen Schnittstärkenregulierung von 0-25 mm
- Schnittgutauflage in den Messerschutzring integriert
- Grossflächiger Schlitten mit innenliegender Doppel-Führung garantiert leichten Schlittenlauf
- 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
- Abstreifer, Messerabdeckplatte, Restenhalter und Schlitten komplett demontierbar