

## Aufschnittmaschine Profiline A3377

### Der Profi



Der Schwerkraftschneider mit der bewährten geschlossenen Standfläche 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 und schwerem Schnittgut, welches durch die Schräglage des Schlittens selbständig gegen den Anschlag rutscht. Glatte Formgebung, überdachte Konstruktion und robuste Bauweise garantieren präzise Leistung, sichere Funktion, praktische Handhabung, einfachste Reinigung und jahrelangen wirtschaftlichen Einsatz.

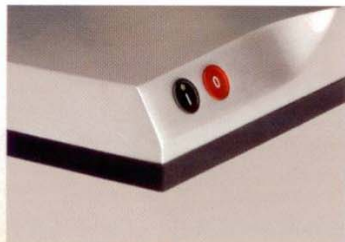
### Merkmale

- Modernes Design, glatte Formgebung und hohe Bedienerfreundlichkeit
- Schutzvorkehrungen nach Euro-Normen
- Stufenlose Schnittstärkenregulierung von 0-25 mm
- Schnittgutauflage in den Messerschuttring integriert
- Messerschutzdeckel deckt das Messer ganz ab
- Platzsparende geschlossene Standfläche mit Gummirahmen
- Glatte und überall frei zugängliche Flächen - ebenfalls zwischen Messer und Motorkörper
- Schlitten weit abklappbar
- Messerschutzdeckel und Restenhalter komplett demontierbar
- Separat aufsetzbarer 2-stufiger Schleifapparat

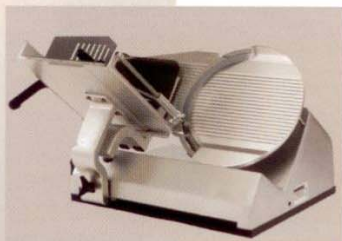
### Technische Daten

- MesserØ 330mm
- Schnitt L.H.: 290x245mm
- Stand L.B.: 580x440mm
- Masse: 660x620x530mm
- Platzbedarf: 840x620x660mm
- Gewicht: 45kg
- Motor: 450W, Anschluss: 230V

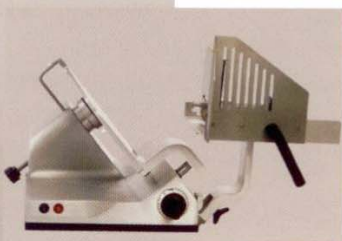
**Weitere Merkmale siehe Seite 2**



Modernes Design, glatte Formgebung und hohe Bedienerfreundlichkeit, Schutzvorkehrungen nach Euro-Normen, griffiger Einstellknopf zur stufenlosen Schnittstärkenregulierung von 0-25 mm, Schnittgutauflage 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.



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



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.