

Maestroline A3050



Maestroline - für perfektes Schneiden. Die modernen Aufschnittmaschinen für den gewerblich-industriellen Dauereinsatz. Spezial-Hochleistungsmesser und Doppelschlittenführung für müheloses Schneiden sämtlicher Charcuterie-Waren in Metzgerei- und Gastronomiebetrieben. Glatte Formgebung, überdachte Konstruktion und robuste Bauweise garantieren einfache Reinigung und jahrelangen Einsatz. MAESTROLINE, die Maschine für die Verarbeitung von grösseren Mengen Charcuterie-Waren und den wirtschaftlichen Dauereinsatz im Verkauf oder in der Vorbererung besonders geeignet.



Der richtige Schwerkraftschneider. Legen Sie das Schnittgut in den Schlitten und schieben Sie den Schlitten auf einer mühelos laufenden Führung nach hinten. Sie werden erstaunt sein über diese Vorteile: Die Tranchen fallen frei und exakt

Die extreme Schrägstellung garantiert den selbständigen Nachschub des Schnittguts ohne zusätzlichen Anpressdruck



Platzsparende geschlossene Standfläche mit Gummirahmen für einen sicheren und hygienischen Stand

Einstellknopf zur stufenlosen Schnittstärkenregulierung von 0-14 mm



Immer einen perfekten Schliff: 2-stufiger Schleifapparat ist einfach im Handling und erzielt ein exaktes, präzises Schärfergebnis

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 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