

Der Profi aus unserem Sortiment



Mit ultimativem Luxusschlitten

Chefs, hier kommt Eure Wahl! Die Profi-Aufschnittmaschine A 3007 K passt immer und überall. Einfach perfekt für den multifunktionalen Einsatz im Verkauf, in der Vorbereitung in Metzgerei- und Gastronomiebetrieben, in Heimen und Spitälern. Die ideale Grösse für jedes gängige Schnittgut.

Der einzigartige Schlitten garantiert ein sicheres und effizientes Arbeiten in optimaler Ergonomie. Durch ein einfaches Umschwenken des Schlittens in die V-Stellung bleibt das Schneidgut immer an der Schlittenrückwand liegen - bis zur letzten Scheibe.

- Geschlossene Standfläche
- Schlitten, Abstreifer und Messerschutzdeckel komplett demontierbar
- Einfache Reinigung, keine engen Zwischenräume
- Dank präziser Führungswelle läuft der Schlitten fast wie von selbst
- Maschinenbasis hinten erhöht, Fleischsaft fliesst nicht hinter die Maschine
- Stabile, formschöne Piezoschalter aus Metall
- Sicherheit dank neuester Schutzvorrichtungen
- Zweistufiger Schleifer, für perfekte Schärfergebnisse



Version:
Masse:
Standfläche:

Gradschnitt
600 x 570 x 420 mm
530 x 430 mm

Messer:
Schnittkapazität:
Schnittdicke:

300 mm
280 x 190 mm
0 – 25 mm

Gewicht:
Motorleistung:
Zubehör:

37 kg
500 W
Schleifapparat / Spezialöl