

Der Profi aus unserem Sortiment



Für perfektes Filetieren von Fisch

Chefs, hier kommt Eure Wahl! Die Profi-Aufschnittmaschine A 3007 L 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.

Einfaches und schnelles Filetieren von angefrorenem Fisch (-8° bis -10° C) und frischem Fisch. Der Schnittwinkel ist Stufenlos von 10° bis 40° verstellbar.

- Geschlossene Standfläche
- Schlitten, Abstreifer und Messerschutzdeckel komplett demontierbar
- Einfache Reinigung, keine engen Zwischenräume
- Maschinenbasis hinten erhöht, Fleischsaft fliesst nicht hinter die Maschine
- Stabile, formschöne Piezoschalter aus Metall
- Sicherheit dank neuester Schutzvorrichtungen
- Zweistufiger Schleifer, für perfekte Schärf Ergebnisse



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