

Der Profi aus unserem Sortiment



Die nimmt es immer genau

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

Die integrierte Waage ermöglicht eine sofortige Kontrolle der geschnittenen Menge und verringert so die Zeit, welche für das Wiegen benötigt wird und erlaubt somit eine effektive Kundenbedienung. Für perfekte Scheiben in der perfekten Menge.

- 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 Schärfergebnisse
- Waage Kapazität 5 kg, Teilung 1 g



Version: Gradschnitt
Masse: 600 x 570 x 420 mm
Standfläche: 530 x 430 mm

Messer: 300 mm
Schnittkapazität: 280 x 190 mm
Schnittstärke: 0 – 25 mm

Gewicht: 37 kg
Motorleistung: 500 W
Zubehör: Schleifapparat / Spezialöl