

Der grosse Profi



Speziell für grosses Schneidgut

Leistung pur! Die Profi-Aufschnittmaschine A 3307 P vollbringt dank ihres Messers von 33 cm wirklich Grosses. Kein Schnittgut, welches sie nicht bewältigen würde und doch gibt sie sich bescheiden - sie braucht nicht mehr Platz als unsere nächst kleinere Profiline!

Version „P“ - Optimale Eignung für das Schneiden von grosskalibrigen Schneidgütern. Durch die schnelle und einfache Fixierung des Schneidgutes und leichte Bedienung durch den kugelgelagerten Zuführschlitten wird das Schneiden zum Kinderspiel.

- Geschlossene Standfläche
- Schlitten, Abstreifer und Messerschutzdeckel komplett demontierbar
- Einfache Reinigung, keine engen Zwischenräume
- Ideal für die großen Schneidgüter wie z.B. ganze Schinken
- Einspannarm für die Fixierung des Schneidgutes
- Leichte und sichere Zuführung
- Messerschutzdeckel deckt das Messer komplett ab
- Maschinenbasis hinten erhöht, Fleischsaft fliesst so nicht hinter die Maschine
- Zweistufiger Schleifer, für perfekte Schärfergebnisse



Version:
Masse:
Standfläche:

Gradschnitt
650 x 605 x 445 mm
530 x 430 mm

Messer:
Schnittkapazität:
Schnittdicke:

330 mm
300 x 220 mm
0 – 25 mm

Gewicht:
Motorleistung:
Zubehör:

38 kg
500 W
Schleifapparat / Spezialöl