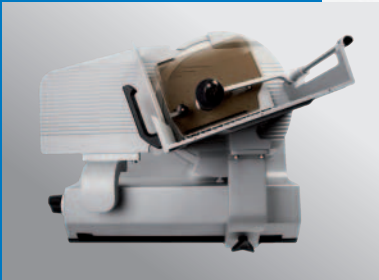




A 3377

Die Schwergewichtsklasse



**Schrägschnitt | Messer 330 mm | Cera Keramikbeschichtung
Standfläche 585 x 445 mm | Schnittkapazität 290 x 245 mm
Schnittdicke stufenlos 0 - 25 mm**

Grosse Scheiben! Dank der perfekten Kombination aus einem grossflächigen, schräggestellten Schlitten und einem Messer von 33 cm schneidet die Profi-Aufschnittmaschine A 3377 jedes voluminöse und schwere Schnittgut im Nu durch. Die erstklassige Wahl für alle Liebhaber von Parma-, Serrano- und anderen Schinkenspezialitäten. Mit Hilfe der Schwerkraft rutscht das Schnittgut selbstständig gegen den Anschlag, was insbesondere bei schweren Stücken eine erhebliche Arbeitserleichterung bedeutet. Die geschlossene Standfläche garantiert dabei einen stets perfekten Sitz. Eine rundum starke Sache!

- Geschlossene Standfläche
- Unsere Profimaschine mit schrägem Schlitten
- Messerschutzdeckel und Restenhalter demontierbar, Schlitten weit abklappbar
- Einfache Reinigung, keine engen Zwischenräume
- Robuster, grosser und leichtgängiger Schlitten
- Dank präziser Führungswelle läuft der Schlitten fast wie von selbst
- Glatte Formen dank abgerundeter Kanten
- Maschinenbasis hinten erhöht, Fleischsaft fliesst so nicht hinter die Maschine
- Cera Keramikbeschichtung, kein Kleben, schnell sauber
- Stabile, formschöne Piezoschalter aus Metall
- Sicherheit dank neuester Schutzvorrichtungen
- Zweistufiger Schleifer, für perfekte Schärfergebnisse
- Nicht fix montiert, für stets saubere Schleifsteine
- Einfaches Schärfen des Messers, Ergebnis wie frisch vom Schleifservice

Walter Hofmann AG
Industriestrasse 30
4912 Aarwangen
Tel 062 923 13 13
Fax 062 922 21 22
info@hofmann-ag.ch
www.hofmann-ag.ch