

**SCHARFEN**

# **Schwerkraftschneider Gravity Food Slicer Modell G 330 F**



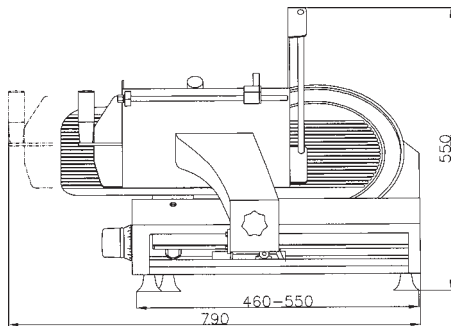
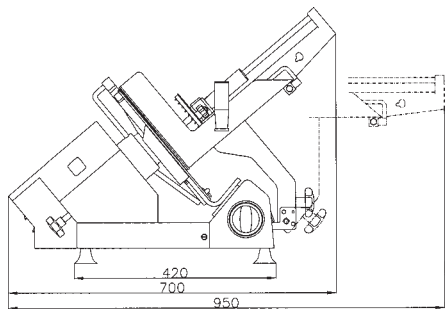
**Modell G 330 F**

Die Maschine ist weitgehend aus rostfreiem Edelstahl gefertigt  
Leichte Bedienung und Reinigung, große Schneidkapazität  
Schneidlänge 320 mm, Schneidhöhe 225 mm, Schneidstärke 0 – 25 mm  
Hochleistungsmotor für Dauerbetrieb, der auch schweres Schneidgut kraftvoll bewältigt

The machine is constructed from high quality stainless steel  
Easy to operate, quick and easy to clean, large slicing capacity  
Cutting length 320 mm, cutting height 225 mm, slice thickness 0 – 25 mm  
Powerful motor for continuous operation, also large and heavy products are sliced easily

# SCHARFEN

## Schwerkraftschneider Gravity Food Slicer Modell G 330 F



### Technische Daten

#### Aufstellfläche

(L x B): 460-550 mm einstellbar  
x 420 mm

#### Außenmaß

(L x B x H): 700 x 790 x 550 mm

**Gewicht** ca. 48 kg

#### Spannung

wahlweise 400 V Drehstrom  
oder 230 V Wechselstrom

#### Leistungsaufnahme

0,35 kW

#### Messer

330 mm Ø, rostsicheres Spezial-Hart-  
chrom-Messer mit Hohlschliff; lange  
Schnitthaltigkeit. Für das Schneiden  
von Brot auf Wunsch gezahnt lieferbar.

#### Schnittstärkeneinstellung

0 bis 25 mm (stufenlos)

**Schneidlänge** 320 mm

**Schneidhöhe** 225 mm

**Geräuschpegel** < 70 dB (A)

#### Kraftvolles Schneiden

Hochleistungsmotor für Dauerbetrieb  
mit hoher Kraftübertragung auf das  
Messer durch PowerGrip-  
Riemenantrieb.

Schlittentisch zur Reinigung abklappbar.  
Schleifapparat abnehmbar.

### Technical data

#### counter space required

(l x w): 460-550 mm adjustable  
x 420 mm

#### overall dimensions

(l x w x h): 700 x 790 x 550 mm

**weight** approximately 48 kg

#### voltage

3-phase or 1-phase,  
voltage and cycles as required

#### power requirement

0.35 kW

#### blade

330 mm Ø,  
hollow-ground, hard chromed, stay  
sharp quality. For cutting bread a  
toothed blade is available.

#### slice thickness

0 to 25 mm (infinitely variable)

**cutting length** 320 mm

**cutting height** 225 mm

**sound level** < 70 dB (A)

#### powerful cutting

Powerful motor for continuous operation  
with high power transmission to the  
blade because of PowerGrip belt drive.

Carriage can be tilted aside for easy  
cleaning. Sharpening device is  
removeable

### Das Modell G 330 F ist in folgenden Sonderausführungen lieferbar:

#### G 350 F

Ideal für das Schneiden von italienischer  
Mortadella, großen Schinken und großen  
Fleischstücken. Messer 350 mm Ø.

**Schneidlänge** 320 mm

**Schneidhöhe** 235 mm

**Außenmaß:** (L x B x H): 700 x 790 x 565 mm.  
Sonst alle Daten wie Modell G 330 F.

#### G 330 F Teflon / G 350 F Teflon

Ideal für das Schneiden von Käse.

Schlittentisch, Anschlagplatte,  
Messerschutzplatte und Messer  
sind mit Teflon beschichtet.

Kein Schmieren und kein Kleben mehr.  
Weiterer Vorteil: schnelle und einfache  
Trockenreinigung. Sonst alle Daten wie  
Modell G 330 F / G 350 F.

#### G 330 / G 350

Wie Modell G 330 F / G 350 F, jedoch mit  
zusätzlich zur Bedienerseite geneigtem  
Schlittentisch.

### Model G 330 F is available in following special executions:

#### G 350 F

Ideal for slicing Italian Mortadella, large  
ham and large cuts of meat.  
Blade 350 mm Ø.

**cutting length** 320 mm

**cutting height** 235 mm

**overall dimensions:** (l x w x h):  
700 x 790 x 565 mm. For all other  
technical details see model G 330 F.

#### G 330 F Teflon / G 350 F Teflon

Ideal for slicing cheese. Carriage, thick-  
ness plate, blade guard and blade are  
tefloned. Easy and precise slicing,  
no smearing and no sticking.  
Further advantage: quick and easy to  
clean with dry cloth.

For all other technical details  
see model G 330 F / G 350 F.

#### G 330 / G 350

Same as model G 330 F / G 350 F,  
but with carriage inclined  
additionally to the operator's side.

Modell G 330 F