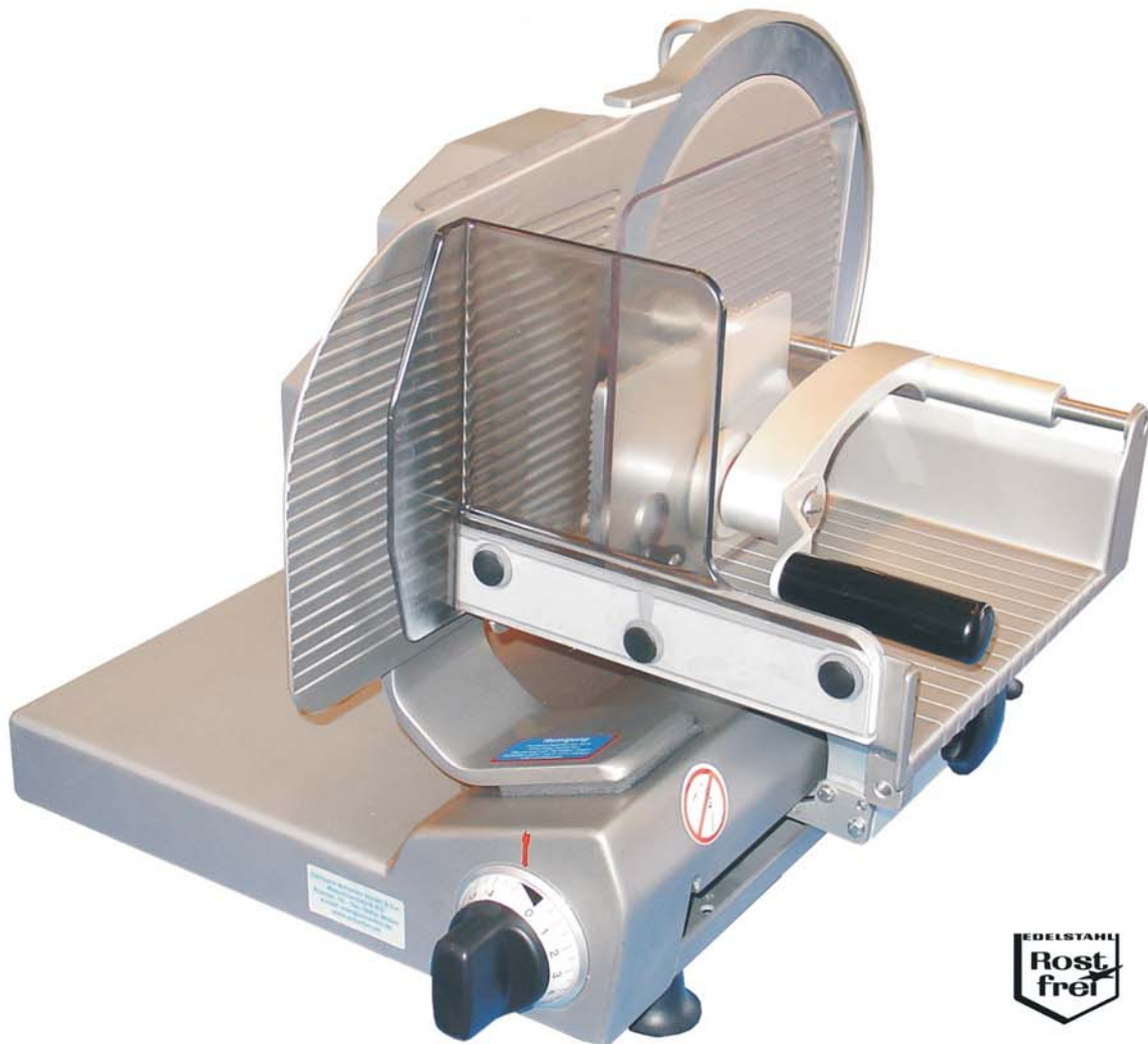


SCHARFEN

Präzisions-Schnellschneider

Food Slicer

Modell V 330



Die Maschine ist weitgehend aus rostfreiem Edelstahl gefertigt
Leichte Bedienung und Reinigung, große Schneidkapazität, kleine Aufstellfläche
Schneidlänge 320 mm bei Modell V 330 F, 250 mm bei Modell V 330
Schneidhöhe 225 mm, Schneidstärke 0 - 25 mm
Hochleistungsmotor für Dauerbetrieb für Schneidgut aller Art - wie Fleisch, Wurst, Schinken, Käse, Braten, Frischfleisch

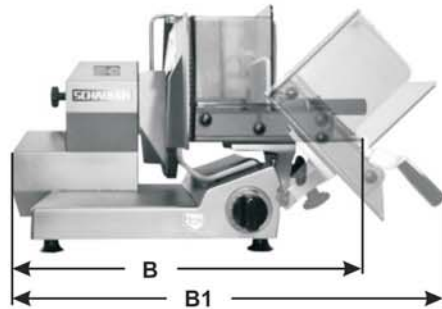
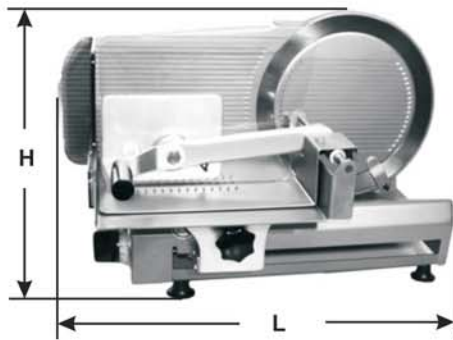
The machine is made of high quality stainless steel
Easy to operate, quick and easy to clean, large slicing capacity, little counter space
Cutting length 320 mm with model V 330 F, 250 mm with model V 330
Cutting height 225 mm, slice thickness 0 - 25 mm
Powerful motor for continuous operation for all kinds of food - such as meat, sausage, ham, roast beef, fresh meat

Modell V 330

Präzisions-Schnellschneider

Food Slicer

Modell V 330



Technische Daten

Aufstellfläche

(L x B): 380-480 mm einstellbar x 410

Außenmaß

(L x B x H): 640 x 590 x 430 mm

Gewicht ca. 48 kg

Spannung

wahlweise 400 V Drehstrom oder 230 V Wechselstrom

Leistungsaufnahme

0,35 kW

Messer

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

Schnittstärkeneinstellung

0 bis 25 mm (stufenlos)

Schneidlänge 250 mm

Schneidhöhe 220 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): 380-480 mm adjustable x 410

overall dimensions

(L x B x H): 640 x 590 x 430 mm

weight approximately 48 kg

voltage

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

power requirement

0,35 kW

knife

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 250 mm

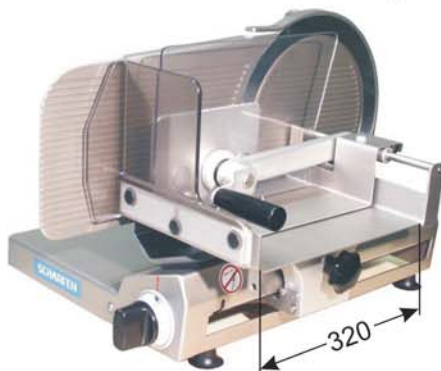
cutting height 220 mm

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 V 330 ist in folgenden Sonderausführungen lieferbar:



Model V 330 is available in following special executions:

V 330 F

Mit großem Schlittentisch. Ideal für das Schneiden von normalem und extra langem Schneidgut, besonders große Fleischstücke, Schinken und großkalibrige Ware.

Außenmaße

(L x B x H) 730 x 650 x 430mm

Schneidlänge 320 mm

Schlittentisch einschl. Einlegeblech

(L x B) 350 x 320 mm

Sonst alle Daten wie Modell V 330

V 330 Teflon / V 330 F Teflon

Ideal für das Schneiden von Käse, Brot und Frischfleisch. 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 V 330 / V 330 F.

V 330 F

With large carriage. Ideal for slicing normal and large food products especially ham or big pieces of meat.

overall dimensions

(l x b x h) 730 x 650 x 430mm

cutting length 320 mm

carriage including metal feed plate (L x B) 350 x 320 mm

For all other technical details see model V 330

V 330 Teflon / V 330 F Teflon

Ideal for slicing cheese, bread and fresh meat. Carriage, thickness plate, blade guard and blade are tefloned.

Easy and precise slicing, no smearing or sticking. Further advantage: quick and easy to clean with dry cloth. For all other technical details see model V 330 / V 330 F.