

2 3377 0000

SERVICETECHNIK
HOFMANN®

**Modellbezeichnung:** Profiline A 3377**Modèle:** Profiline A 3377**Schnitt/ Coupe L.H.**
290x245 mm**Masse/ Mesures**
660x620x530 mm**Stand/ Surface d'appui**
580x440 mm**Platzbedarf/ Encombrmt.**
840x620x660 mm**Messer/ Lame**
330 mm**Gewicht/ Poids**
45 kg**Motor/ Moteur**
450 W**Anschluss/ Branchement**
230 V**Schlagpunkte:**

- Modernes Design, glatte Formgebung und hohe Bedienerfreundlichkeit
- Schutzvorkehrungen nach Euro-Normen
- Stufenlose Schnittstärkenregulierung von 0-25 mm
- Schnittgutauflage in den Messerschutzring integriert
- Messerschutzdeckel deckt das Messer ganz ab.
- Platzsparende geschlossene Standfläche mit Gummirahmen
- Glatte und überall frei zugängliche Flächen - ebenfalls zwischen Messer und Motorkörper.
- Schlitten weit abklappbar
- Messerschutzdeckel und Restenhalter komplett demontierbar
- Separat aufsetzbarer 2-stufiger Schleifapparat

Caractéristiques:

- Design moderne, formes lisses et simplicité d'emploi
- Sécurité maximale selon les normes européennes
- Réglage en continu de l'épaisseur de coupe entre 0 et 25 mm
- Anneau de protection du couteau à support intégré pour la marchandise
- Le couvercle-protecteur de la lame recouvre le couteau entièrement
- Surface d'appui fermée entourée de caoutchouc
- Surfaces lisses et facilement accessibles - même entre couteau et bâti de moteur
- Chariot rabattant
- Couvercle-protecteur de la lame et le porte-déchets sont entièrement démontables
- Affûteur à 2 vitesses

Beschreibung:

Der Schwerkraftschneider mit der bewährten geschlossenen Standfläche ausgelegt für den gewerblich-industriellen Dauereinsatz in Metzgerei- und Gastronomiebetrieben. Müheloses Schneiden sämtlicher Charcuterie-Waren. Das 330mm Spezial-Hohlschliffmesser sowie der grossflächige, leicht laufende Schlitten eignen sich vortrefflich zum Schneiden von grossvolumigem und schwerem Schnittgut, welches durch die Schräglage des Schlittens selbständig gegen den Anschlag rutscht. Glatte Formgebung, überdachte Konstruktion und robuste Bauweise garantieren präzise Leistung, sichere Funktion, praktische Handhabung, einfachste Reinigung und jahrelangen wirtschaftlichen Einsatz.

Déscription:

La trancheuse qui se sert de la gravité avec sa surface d'appui fermée est tout particulièrement conçue pour une utilisation de longue durée dans un environnement industriel ou artisanal. Un tranchage facile de toute charcuterie dans les boucheries et les entreprises de restauration. La lame spéciale à hautes performances ainsi que la largeur généreuse et le guidage aisé du chariot assurent le tranchage parfait de toute pièce volumineuse et lourde. Grâce à la position inclinée du chariot, la pièce glisse d'elle-même vers la plaque de butée. Formes lisses, construction élaborée et fabrication robuste garantissent un tranchage précis, un maniement sûr et aisé, un nettoyage facile pour une utilisation économique des années durant.