

SCHARFEN

Halbautomatischer Schwerkraftschneider
Gravity Food Slicer semi automatic
Modell G 330 D

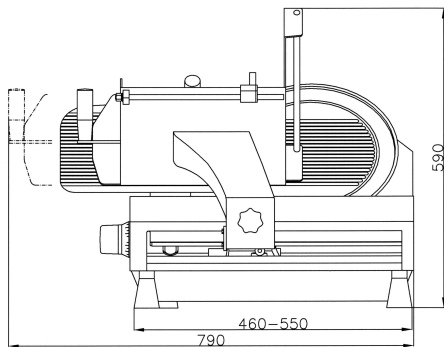
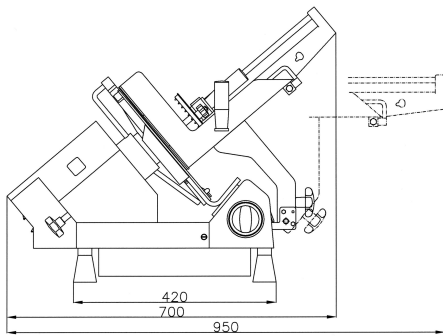


Mit automatischem Schlittengang - auf Handbetrieb umschaltbar
Mit integriertem Zähler - automatischer Stopp bei Erreichen der eingestellten Zahl
Selbst justierende Schnittlänge, 22 - 70 Scheiben/min abhängig von der Schneidlänge
Schneidlänge 320 mm, Schneidhöhe 225 mm, Schneidstärke 0 - 25 mm
Option: mit eingebauter Waage - automatischer Stopp bei Erreichen des Gewichtes
Hochleistungsmotor für Dauerbetrieb für Schneidgut aller Art

With automatic carriage movement - change over to manual operation is possible
With integrated counter - automatic stop when reaching the set number of slices
Self adjusting slicing length, variable speed 22 - 70 slices/min depending on slicing length
Cutting length 320 mm, cutting height 225 mm, slice thickness 0 - 25 mm
Option: with integrated scale - automatic stop when reaching the set weight
Powerful motor for continuous operation for all kind of food

SCHARFEN

Halbautomatischer Schwerkraftschneider Gravity Food Slicer semi automatic Modell G 330 D



Sicherheit geprüft
tested safety



Technische Daten

Aufstellfläche

(L x B): 550 mm x 420 mm

Außenmaß

(L x B x H): 700 x 790 x 590 mm

Gewicht ca. 65 kg

Spannung

wahlweise 400 V Drehstrom
oder 230 V Wechselstrom

Leistungsaufnahme

0,6 kW

Messer

330 mm Ø, rostsicheres Spezial-Hartchrom-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)

Schneidgeschwindigkeit

22 bis 70 Schlittenhübe pro Minute je nach Schneidlänge

Kraftvolles Schneiden

Hochleistungsmotor für Dauerbetrieb

Integriertes Zählwerk

einstellbar von 0 - 999

Schlittentisch zur Reinigung abklappbar
Schleifapparat abnehmbar
Auf Handbetrieb umschaltbar

Technical Data

counter space required

(l x w): 550 mm x 420 mm

overall dimension

(L x B x H): 700 x 790 x 590 mm

weight approximately 65 kg

voltage

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

power requirement

0,6 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

320 mm

cutting height

225 mm

sound level

<70 dB (A)

speed of carriage

22 to 70 strokes per minute depending on slicing length

powerful cutting

powerful motor for continuous operation

integrated counter

adjustable from 0 - 999

Carriage can be tilted aside for easy cleaning
Sharpening device is removeable
Machine can be manually operated

Das Modell G 330 D ist in folgenden Sonderausführungen lieferbar:

G 330 DW / G350 DW

Zusätzlich eingebaute Waage
Automatischer Stopp bei Erreichen des eingestellten Gewichtes
Umschaltbar zwischen Scheibenzähler und Waagenfunktion

G 350 D

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

Außenmaß

(L x B x H): 700 x 790 x 600 mm
Sonst alle Daten wie Modell G 330 D.

Schneidlänge

310 mm

Schneidhöhe

235 mm

G 330 D / G 350 D Cera-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 G 330 D / G 350 D.

Model G 330 D is available in following special executions:

G 330 DW / G 350 DW

Additional integrated scale
Automatic stop when reaching the set weight
Switchable between slice counter and scale function

G 350 D

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

Overall dimensions:

(l x w x h): 700 x 790 x 600 mm
For all other technical details see model G 330 D.

cutting length

310 mm

cutting height

235 mm

G 330 D / G 350 D Cera-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 G 330 A / G 350 D.