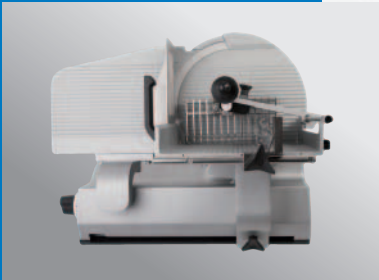




A 3377 I

Quasi
automatique



Coupe inclinée avec guidage forcé | lame de 330 mm | Base de 585 x 445 mm | Cera revêtement céramique | Epaisseur de coupe 0 - 25 mm | Capacité de coupe 290 x 245 mm

Grandes tranches! Grâce à l'alliance parfaite d'un grand chariot incliné et d'une lame de 33 cm de diamètre, la trancheuse professionnelle A 3377 I coupe en un clin d'oeil même les pièces les plus lourdes et volumineuses. Le premier choix pour les amateurs du jambon de Parme, Serrano et toute autre spécialité de jambon. La gravité fait le travail pour vous - la pièce glisse d'elle-même vers la lame, ce qui facilite vraiment le travail surtout pour la coupe des pièces lourdes. La base fermée et entourée d'un caoutchouc, garantit une parfaite stabilité de la machine. Une réussite en tous points!

- Base entièrement fermée
- Pousse-talon et couvercle de protection de la lame amovibles, chariot à basculer
- La haute lame de coupe permet une fixation rapide au chariot
- Permet également la coupe des tomates et des légumes
- Le peigne de presse aliment permet une pression optimale et garantit de petites pièces restantes
- Le chariot coulisse sur un axe fixe pour un glissement sans peine
- La partie arrière de la base est surélevée, pas de salissures derrière la machine
- Revêtement céramique: rien ne colle, nettoyage
- Interrupteurs Piézo en métal
- Base en caoutchouc pour une stabilité maximale
- L'affûteur à deux phases procure une acuité précise
- Se fixe qu'en cas de besoin d'affûter la lame, pour des meules toujours propres
- L'affûtage procure un résultat professionnel

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