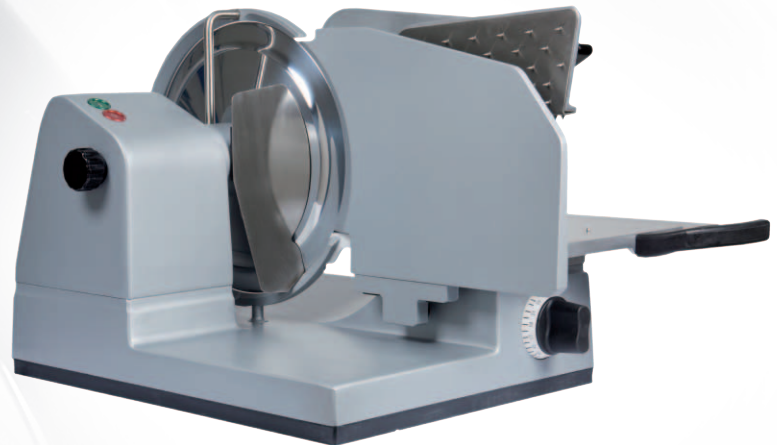


Profiline

A 3307 P

En particulier
pour des
produits à
trancher
volumineux



**Chariot Parme | Coupe droite | Lame de 330 mm | Cerarevêtement
céramique | Base de 530 x 430 mm | Epaisseur de coupe 0 - 25 mm
Capacité de coupe 300 x 220 mm**

La performance à l'état pur! Le trancheur professionnel A 3307 Parme accomplit des performances maximales grâce à sa lame de 33 cm. Aucune pièce à trancher qu'il ne puisse pas couper et pourtant, il reste modeste - il ne prend pas plus de place que sa petite soeur! Parfait pour une utilisation multifonctionnelle pour la préparation dans les boucheries et les entreprises de restauration, les homes et les hôpitaux. Si vous coupez beaucoup et surtout de grands volumes, vous avez besoin d'une grande machine et la A 3307 Parme est votre premier choix. Un choix qui, au fil des années, s'avère payant!

La version « P » - la plus appropriée pour la découpe des produits à trancher volumineux. Grâce à la fixation simple et rapide du produit à trancher et au maniement simple par le chariot d'alimentation à roulements à billes, la découpe devient un jeu d'enfant.

- Base entièrement fermée
- Chariot, pare-tranches, pousse-talon et couvercle de protection de la lame amovibles
- Formes arrondies pour un nettoyage simple et rapide
- Idéale pour les produits à trancher volumineux
- Bras de serrage pour la fixation du produit à trancher
- Chargement simple et sécurisé
- Amovible pour le nettoyage
- Le couvercle-protecteur recouvre entièrement la lame
- La partie arrière de la base est surélevée, pas de salissures derrière la machine
- Revêtement céramique: rien ne colle, nettoyage rapide
- Les interrupteurs sont placés sur le bloc moteur, pour plus d'hygiène et d'ergonomie
- L'affûteur à deux phases procure une acuité précise

Hofmann Switzerland AG
Industriestrasse 30
4912 Aarwangen

Tel 062 923 13 13
Fax 062 922 21 22

info@hofmann-ag.ch
www.hofmann-ag.ch

Modifications techniques réservées