

V 330

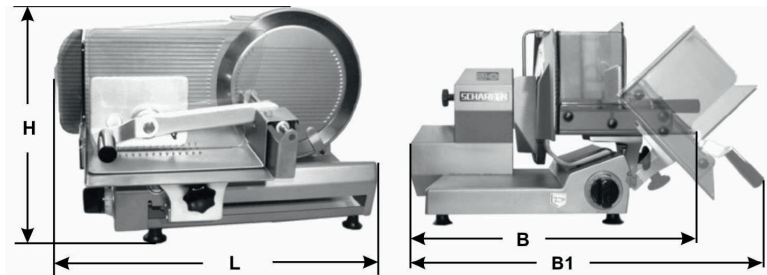


Vertikaler Präzisions-Schnellschneider

Vertical Food Slicer

- ▷ Die Maschine ist weitgehend aus rostfreiem Edelstahl gefertigt
- ▷ Leichte Bedienung und Reinigung, große Schneidkapazität, kleine Aufstellfläche
- ▷ Modell V 330 F Schneidlänge 320 mm, Modell V 330 Schneidlänge 250 mm 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
- ▷ Model V 330 F cutting length 320 mm, model V 330 cutting length 250 mm, cutting height 225 mm, slice thickness 0- 25 mm
- ▷ Powerful motor for continuous operation for all kinds of food - such as meat, sausage, cheese, ham, roast beef, fresh meat

V 330



Technische Daten

Aufstellfläche	(L x B): 380 x 480 mm einstellbar x 410 mm
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
Geräuschpegel	<70 dB (A)
Messer	330 mm Ø, rostsicheres Spezial-Hartchrom- Messer mit Hohlschliff; lange Schnittthal- tigkeit. Für das Schneiden von Brot auf Wunsch gezahnt lieferbar.
Schnittstärken- einstellung	0 bis 25 mm (stufenlos)
Schneidlänge	250 mm
Schneidhöhe	220 mm
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 x 480 mm adjustable x 410 mm
Overall Dimension	(L x W 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
Sound Level	<70 dB (A)
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)
CuttingLength	250 mm
Cutting Height	220 mm
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. Sharp- ening device is removeable.

Sonderausführungen

V 330 F

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

Außenmaß	(L x B x H): 730 x 650 x 430 mm
Schneidlänge	320 mm
Schlittentisch	(L x B): 350 x 320 mm einschl. Einlegeblech Sonst alle Daten wie Modell V 330

V 330 F

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

Overall Dimension	(L x W x H): 730 x 650 x 430 mm
CuttingLength	320 mm
Carriage	(L x W): 350 x 320 mm including metal feed plate For all other technical details see model 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 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.

V 350

mit Messer Ø 350 mm für mehr Schneidhöhe - 235 mm

V 350

knife Ø 350 mm for more cutting height - 235 mm