



AUTOMATIC H 3377



Hightech vom Feinsten - für höchste Ansprüche. Der rationelle Schrägschnitt-Halbautomat mit automatischem Schlitten. Speziell geeignet zum Schneiden von Chinoise etc. Überall dort im Einsatz, wo grosse Mengen oder schwieriges Schnittgut geschnitten werden und möglichst wirtschaftliches Vorbereiten dauernd zum Tagesablauf gehört. Stufenlose Dickenregulierung erlaubt für jedes Schnittgut die optimale Einstellung.

Technologie de pointe - pour les plus exigeants. Une coupe en biais rationelle - semiautomatique avec chariot automatique. Spécialement conçue pour découper la viande pour fondue chinoise etc. Elle s'utilise partout où il s'agit de couper de grandes quantités, des aliments difficiles à découper et rend possible une préparation rationnelle au quotidien. Le réglage en continu de l'épaisseur des tranches procure un résultat optimal pour chaque pièce



Das Bedienterminal – übersichtlich und einfach in der Handhabung. Sämtliche Funktionen wie beispielsweise Tranchengröße oder die Geschwindigkeit der Schlittenhübe werden über das Bedienterminal vorgewählt. Schnittstärke von 0-25mm stufenlos wählbar. Griff zur einfachen Um-schaltung zwischen automatischem und manuellem Schlittenantrieb.

Le panneau de commande – bien disposé et maniable. Toutes fonctions comme épaisseur de coupe ou vitesse du chariot se choisissent au préalable sur le panneau de commande. Epaisseur de coupe réglable entre 0-25mm en continu. L'automatisme du chariot peut être déclenché en mode manuel en un coup de manette.



Immer einen perfekten Schliff: der 2-stufige Schleifapparat ist einfach in Handling und erzielt ein präzises Schärfergebnis. Er ist nicht fix montiert, sondern wird lediglich zum Schleifen aufgesetzt. Dies verhindert Funktionsprobleme durch Verschmutzen der Schleifsteine während des Schneidens und garantiert einen längere Lebensdauer derselben.

Une trancheuse toujours tranchante: L'affûteur à 2 vitesses est simple à l'usage et procure une acuité précise. Il est amovible et se fixe qu'en cas de besoin d'affûter la lame, ce qui empêche des dérangements de marche dus aux salissements des pierres à aiguiser. Ceci garantit une longue durée de vie.



Platzsparende geschlossene Standfläche mit Gummirahmen für einen sicheren und hygienischen Stand. Glatte und überall frei zugängliche Flächen - ebenfalls zwischen Messer und Motorkörper. Der Schlitten ist weit abklappbar, Messerschutzdeckel und Restenhalter sind komplett demontierbar. Garantiert einwandfreie, einfache und schnelle Reinigung ohne zusätzliche Hilfsmittel, Argumente, welche für sich sprechen.

Surface d'appui fermée entourée de caoutchouc pour une haute stabilité et une hygiène parfaite. Surfaces lisses et facilement accessibles - même entre couteau et bâti de moteur. Chariot rabattant, le couvercle-protecteur de la lame et le porte-déchets sont entièrement démontables. Un nettoyage toujours parfait, facile, rapide et sans besoin de moyens supplémentaires - des arguments qui parlent pour eux.



Der Messerschutzdeckel bietet im Vergleich zur herkömmlichen Abdeckplatte mehr Sicherheit, da er das Messer ganz abdeckt. Kein Spritzen von Saft oder Schneidgutresten.

Le couvercle protecteur de la lame assure une protection meilleure en comparaison de la simple protection de la lame habituelle, car il recouvre le couteau entièrement. Pas de projections de jus de viande ni de déchets des aliments coupés.

Typ Modèle	Messer Lame	Schnitt L.H. Coupe L.H.	Stand L.B. Surface d'appui	Gewicht Poids	Motor Moteur
H 3377	330 mm	275x240 mm	580x440 mm	66 kg	450 W