



MAESTROLINE A 3550



Maestroline – für perfektes Schneiden. Die modernen Aufschnittmaschinen für den gewerblich-industriellen Dauereinsatz. Spezial-Hochleistungsmesser und Doppelschlittenführung für müheloses Schneiden sämtlicher Charcuterie-Waren in Metzgerei- und Gastronomiebetrieben. Glatte Formgebung, überdachte Konstruktion und robuste Bauweise garantieren einfache Reinigung und jahrelangen Einsatz. MAESTROLINE, die Maschine für die Verarbeitung von grösseren Mengen Charcuterie-Waren und den wirtschaftlichen Dauereinsatz im Verkauf oder in der Vorbereitung besonders geeignet.

La trancheuse qui se sert de la gravité avec sa surface d'appui fermée est tout particulièrement conçue pour une utilisation de longue durée dans un environnement industriel ou artisanal. Un tranchage facile de toute charcuterie dans les boucheries et les entreprises de restauration. La lame spéciale à hautes performances ainsi que la largeur généreuse et le guidage aisé du chariot assurent le tranchage parfait de toute pièce volumineuse et lourde comme le jambon de parme, de serrano et toute autre spécialité de jambon. Grâce à la position inclinée du chariot, la pièce à trancher glisse d'elle-même vers la plaque de butée. Formes lisses, construction élaborée et fabrication robuste garantissent un tranchage précis, un maniement sûr et aisé, un nettoyage facile pour une utilisation économique des années durant.



Der richtige Schwerkraftschneider. Legen Sie das Schnittgut in den Schlitten und schieben Sie den Schlitten auf einer mühelos laufenden Führung nach hinten. Sie werden erstaunt sein über diese Vorteile: Die Tranchen fallen frei und exakt. Die extreme Schrägstellung garantiert den selbständigen Nachschub des Schnittguts ohne zusätzlichen Anpressdruck.

La vraie trancheuse à gravité! Mettez la pièce à couper dans le chariot, poussez-le sans peine vers l'arrière grâce à son guidage souple. Vous allez être surpris par les avantages: Les tranches tombent avec précision et sans accrocher. L'inclinaison extrême du chariot garantit une coupe parfaite sans besoin de pousser la pièce à couper.



Platzsparende geschlossene Standfläche mit Gummirahmen für einen sicheren und hygienischen Stand. Einstellknopf zur stufenlosen Schnittstärkenregulierung von 0-14 mm.

Base fermée entourée de caoutchouc pour une très haute stabilité et une hygiène parfaite. Bouton maniable pour le réglage en continu de l'épaisseur de coupe de 0 à 14 mm.



Immer einen perfekten Schliff: 2-stufiger Schleifapparat ist einfach im Handling und erzielt ein exaktes, präzises Schärfresultat. Er ist nicht fix montiert, d.h. wird lediglich zum Schleifen aufgesetzt, was Funktionsprobleme durch Verschmutzen der Schleifsteine während des Schneidens verhindert und eine lange Lebensdauer derselben garantiert.

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.



Glatte und überall frei zugängliche Flächen, ebenfalls zwischen Messer und Motorkörper. Abstreifer, Messerschutzdeckel, Restenhalter und Schlitten komplett demontierbar. Garantiert einwandfreie, einfache und schnelle Reinigung ohne zusätzliche Hilfsmittel – Argumente, welche für sich sprechen.

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 parfait, facile, rapide et sans besoin de moyens supplémentaires – des arguments qui parlent pour eux.

Typ Modèle	Messer Lame	Schnitt L.H. Coupe L.H.	Stand L.B. Surface d'appui	Gewicht Poids	Motor Moteur
A 3550	350 mm	260x240 mm	525x357 mm	31 kg	350 W