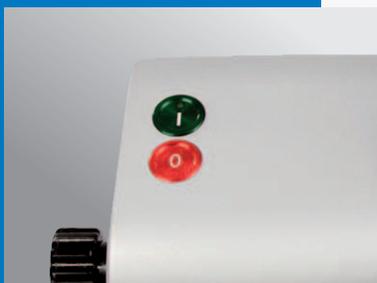


## Profiline

### A 3007 L

Pour le  
filetage parfait  
des poissons



**Chariot de saumon réglable | Coupe droite | Lame de 300 mm  
Base de 530 x 430 mm | Cera revêtement céramique | Epaisseur  
de coupe 0 - 25 mm | Capacité de coupe 240 x 50 mm**

Chefs, vous ne regretterez pas cette choix! La trancheuse professionnelle A 3007 Saumon s'accorde toujours et partout. Parfaite pour une utilisation multifonctionnelle pour la préparation dans les boucheries et les entreprises de restauration, les homes et les hôpitaux. La taille idéale pour toute pièce à découper courante. La A 3007 Saumon répond aux exigences les plus hautes en matière d'efficacité, de simplicité d'emploi et de commodité de nettoyage. Choisir une A 3007 Saumon signifie établir un contact étroit avec un partenaire fiable, duquel vous ne voudrez plus vous séparer!

Un filetage simple et rapide du poisson légèrement gelé (-8° à -10°C) et du poisson frais. L'angle de coupe est réglable en continu de 10° à 40°.

- Base entièrement fermée
- Chariot, pare-tranches, pousse-talon et couvercle de protection de la lame amovibles
- Formes arrondies pour un nettoyage simple et rapide
- Le chariot coulisse sur un axe fixe pour une haute précision du mouvement
- 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
- Utilisation simple en toute sécurité grâce au mesures de sécurité de dernière génération
- L'affûteur à deux phases procure une acuité précise
- L'affûtage procure un résultat professionnel

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