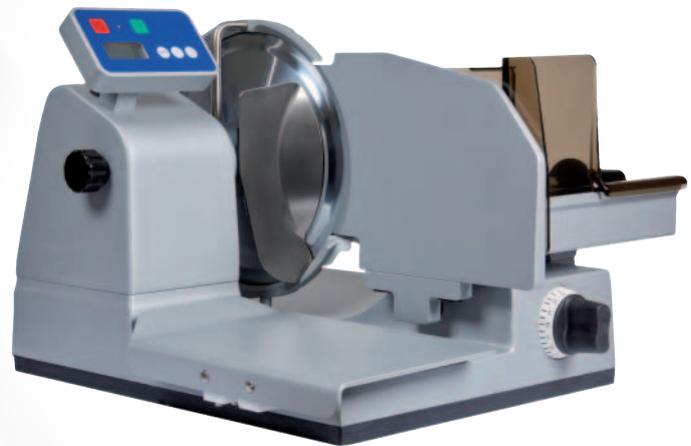




## Profiline

### A 3007 W

Die nimmt es  
immer genau



**Waage 5 kg / 1 g-Teilung | Gradschnitt | Messer 300 mm | Cera Keramikbeschichtung | Standfläche 530 x 430 mm | Schnittkapazität 280 x 190 mm | Schnittdicke stufenlos 0 - 25 mm**

Chefs, hier kommt Eure Wahl! Die Profi-Aufschnittmaschine A 3007 Waage passt immer und überall. Einfach perfekt für den multifunktionalen Einsatz im Verkauf, in der Vorbereitung in Metzgerei- und Gastronomiebetrieben, in Heimen und Spitälern. Die ideale Grösse für jedes gängige Schnittgut. Die A 3007 Waage erfüllt höchste Ansprüche an Leistung, Bediener- und Reinigungsfreundlichkeit. Wer sie besitzt, geht eine dauerhafte Beziehung mit einem zuverlässigen Partner ein und gibt seine A 3007 Waage garantiert nicht mehr her!

Die integrierte Waage ermöglicht eine sofortige Kontrolle der geschnittenen Menge und verringert so die Zeit, welche für das Wiegen benötigt wird und erlaubt somit eine effektive Kundenbedienung. Für perfekte Scheiben in der perfekten Menge.

- Geschlossene Standfläche
- Schlitten, Abstreifer und Messerschutzdeckel komplett demontierbar
- Einfache Reinigung, keine engen Zwischenräume
- Dank präziser Führungswelle läuft der Schlitten fast wie von selbst
- Maschinenbasis hinten erhöht, Fleischsaft fliesst so nicht hinter die Maschine
- Cera Keramikbeschichtung, kein Kleben, schnell sauber
- Position der Knöpfe auf dem Motorblock, für mehr Hygiene und Ergonomie
- Sicherheit dank neuester Schutzvorrichtungen
- Zweistufiger Schleifer, für perfekte Schärferegebnisse
- Einfaches Schärfen des Messers, Ergebnis wie frisch vom Schleifservice

Walter Hofmann AG  
Industriestrasse 30  
4912 Aarwangen  
Tel 062 923 13 13  
Fax 062 922 21 22  
[info@hofmann-ag.ch](mailto:info@hofmann-ag.ch)  
[www.hofmann-ag.ch](http://www.hofmann-ag.ch)

Technische Änderungen vorbehalten