



A 3307 P

Speziell
für grosses
Schneidgut



Parmaschlitten | Gradschnitt | Messer 330 mm | Cera Keramikbeschichtung | Standfläche 530 x 430 mm | Schnittkapazität 300 x 220 mm | Schnittdicke stufenlos 0 - 25 mm

Leistung pur! Die Profi-Aufschnittmaschine A 3307 Parma vollbringt dank ihres Messers von 33 cm wirklich Grosses. Kein Schnittgut, welches sie nicht bewältigen würde und doch gibt sie sich bescheiden - sie braucht nicht mehr Platz als unsere nächstkleinere Profiline! Einfach perfekt für den multifunktionalen Einsatz im Verkauf, in der Vorbereitung in Metzgerei- und Gastronomiebetrieben, in Heimen und Spitälern. Wer viel und grosse Volumen schneidet, braucht eine grosse Maschine und entscheidet sich somit für die A 3307. Ein Entschluss, der sich über Jahrzehnte hinweg rechnet!

Version "P" - Optimale Eignung für das Schneiden von großkalibrigen Schneidgütern. Durch die schnelle und einfache Fixierung des Schneidgutes und leichte Bedienung durch den kugelgelagerten Zuführschlitten wird das Schneiden zum Kinderspiel.

- Geschlossene Standfläche
- Schlitten, Abstreifer und Messerschutzdeckel komplett demontierbar
- Einfache Reinigung, keine engen Zwischenräume
- Ideal für die großen Schneidgüter wie z.B. ganze Schinken
- Einspannarm für die Fixierung des Schneidgutes
- Leichte und sichere Zuführung
- Zur Reinigung abnehmbar
- Messerschutzdeckel deckt das Messer komplett ab
- 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
- Zweistufiger Schleifer, für perfekte Schärferegebnisse

Walter Hofmann AG
Industriestrasse 30
4912 Aarwangen
Tel 062 923 13 13
Fax 062 922 21 22
info@hofmann-ag.ch
www.hofmann-ag.ch

Technische Änderungen vorbehalten