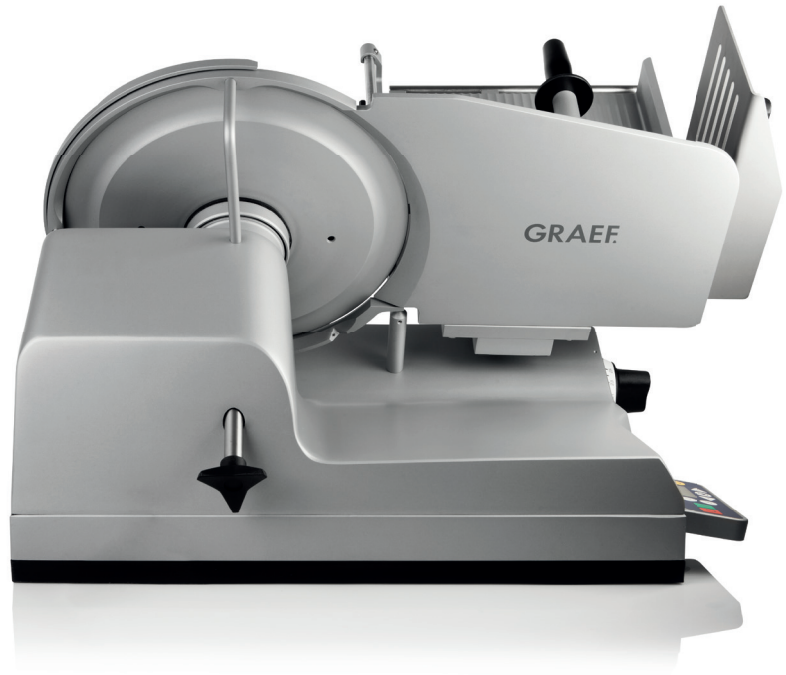
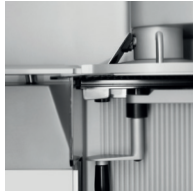
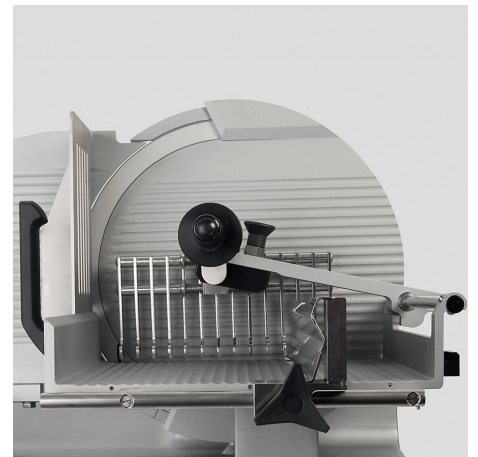


Master Line SA 3370



MERKMALE

- Niedrige Bauweise
- Kompakt und Leistungsstark
- Exakte Führungsrillen in Anschlag, Schlitten und Messerabdeckplatte
- Motor mit doppelt kugellagertem Getriebe
- Kühle Flächen mit Luftkühlsystem
- Geschlossene Messerabdeckplatte
- Piezzo Schaltertechnik - unverwüstbar und wasserfest
- Hochwertige Kunststoffe - bruchfest und chemikalienbeständig
- Geschlossener Gummirahmen für einen festen Stand
- Gehäuseschutzart IP 65 (staubdicht und geschützt gegen Strahlwasser)
- Entspanntes Arbeiten durch optimale Gleiteigenschaften durch **Cera³**
- Ergonomische Bedienung des Resthalters - Zur Reinigung abnehmbar
- Leicht laufender Schlitten- innenliegende Führung
- Kein Anhaften von Schneidgut durch **Cera³**
- Glatte überall frei zugängliche Flächen
- Freilaufendes Messer
- Messerabdeckplatte ist abnehmbar
- Schlitten weit abklappbar - 45°
- Spezial- Hochleistungsmesser mit schmaler Messerwarte und **Cera³**



SA Schlitten mit Schneidgutzuführung

- automatischer Schlittenlauf - auf Handbetrieb umstellbar
- automatische Kalibriererkennung und Festlegung des Hubs
- 3 Geschwindigkeiten
- Scheibenanzahl einfach programmierbar
- Die hohe Schneidgutleiste ermöglicht eine schnelle Fixierung
- Ermöglicht das Schneiden von Tomaten und Gemüse
- Resthalter ermöglicht optimalen Andruck und kleinste Reststücke
- Schlitten zur Reinigung abklappbar

TECHNISCHE DATEN

Spannung	230 oder 400 V~
Motorleistung	Leistungsaufnahme 450 Watt
Betriebsdauer	Dauerlauf
Emissions- Geräuschpegel	< 69 dBA
Messerdrehzahl	229 U/min

Messergröße	330 mm
Schnittstärke	0 - 24 mm
Schnittgröße	295 x 224 mm
Schlittengröße (LxB)	300 x 340 mm
Aufstellfläche (LxB)	585 x 440 mm
Außenmaße (LxBxH)	660 x 620 x 510 mm

Gewicht	50 kg
Garantie	2 Jahre

Zubehör
2-stufen Messerschärfer
Spezialöl

