

EURO 3310 DS. Großes Schneidgut bearbeiten Sie am besten mit der **EURO 3310 DS.** Der groß flächige Schlitten sorgt dank des kugelgelagerten Innenschlittens für eine leichte Zuführung des Schneidgutes zum Messer. Durch die große Schnittlänge von 300 mm stellen selbst Frischfleischsorten wie z. B. Oberschalen in der Verarbeitung kein Problem mehr dar. Zudem ist der Reinigungsaufwand auf ein Minimum reduziert: Die komplett abnehmbaren Bauteile machen das Säubern zu einer einfachen, schnellen und kostensparenden Angelegenheit.



Spezial-hochleistungsmesser 33 cm Ø, hartverchromt – für eine lange Schnithaltigkeit und hohe Schnittleistung Durchzugsstarker, laufruhiger Motor, doppelkugelgelagert mit 450 Watt für einen optimalen Durchzug auch bei schwierigem Schneidgut Luftkühlsystem zur Vermeidung der Erwärmung von Gehäuse und Messer Großflächiger, leicht laufender Schlitten mit kugelgelagertem Innenschlitten (Schnittlänge 300mm)

Piezotaster für verzögerungsfreies Ein- und Ausschalten zerstörungssicher und wasserdicht Exakt bearbeitete Führungsrillen im Anschlag und an der Messerabdeckplatte für beste Gleiteigenschaften Geschlossene Bodenplatte, um eine Ansammlung von Resten und Flüssigkeiten unter dem Gerät zu verhindern Schneidgutabstützung zur Verhinderung des Ausweichens der geschnittenen Ware nach unten (so genannte Zipfelbildung) Schnittstärkeneinstellung zur einfachen und präzisen Justierung auf die gewünschte Stärke, 0-24 mm

Auch in der Standardausführung bietet die EURO 3310 hohen Bedienkomfort, ergonomisches Handling sowie vorbildliche Reinigungsmöglichkeiten.



Der **abnehmbare Messerschärfer** sorgt dafür, dass die Steine sauber bleiben und nicht verfetten.



Grundsätzliches zum Thema „Reinigung“: Wir achten bis ins letzte Detail darauf, dass sich der tägliche Reinigungsaufwand aus Zeit- und Kostengründen auf ein Minimum reduzieren lässt, ohne dass Sie dabei auf perfekte Hygiene verzichten müssen.



Die Reinigung wird durch **einfach und schnell abzunehmende Teile wie Schlitten, Messerabdeckplatte und Abstreifer** noch zeit- und kostensparender



Die **Teflon-Beschichtung** von Messer, Messerabdeckplatte und Anschlag hat einen glatten Vorteil: Sie bietet bei klebrigem Schneidgut wie z. B. Käse (Emmentaler) oder Wurst extrem gute Gleiteigenschaften.

Zusätzlich

spart diese Beschichtung bei der täglichen Reinigung eine Menge Aufwand und Zeit. Die Teflon-Ausführung ist auch für andere Modelle als Sonderausstattung erhältlich.



Technik und Leistung der Profi Serien*

Alles auf einen Blick: EURO 3310

Motorleistung 230 V Wechsel- oder 400 V Drehstrom

Leistungsaufnahme 450 Watt

Messerdurchmesser 330 mm

Schnittlänge 300 mm

Schnitthöhe 223 mm

Schnittstärke 0 - 24 mm

Aufstellfläche (L x B) 540 x 435 mm

Außenmaße (L x B x H) 655 x 580 x 445 mm

Eigengewicht 40 kg

Zubehör 2-Scheiben-Messerschärfer, Spezialöl

Alles auf einen Blick: EURO 3310 DS.

Motorleistung 230 V Wechsel- oder 400 V Drehstrom

Leistungsaufnahme 450 Watt

Messerdurchmesser 330 mm

Schnittlänge 300 mm

Schnitthöhe 223 mm

Schnittstärke 0 - 24 mm

Aufstellfläche (L x B) 540 x 435 mm

Außenmaße (L x B x H) 655 x 590 x 445 mm

Eigengewicht 42 kg

Ausstattung: Doppelschlitten für den speziellen Einsatz als Fleischschneider (leicht vom Grundschlitten abnehmbar; mit kugelgelagertem Innenschlitten).

Zubehör 2-Scheiben-Messerschärfer, Spezialöl

Albert Schumann GmbH / Schulstr. 12 / D-24969 Sillerup

Tel.: + 49 4604 759

Fax: + 49 4604 98 93 67

Email: office@schumann-gmbh.de

www.schumann-gmbh.de