

## EURO 3310 DS



Piezo-Schaltertechnik, sicher, wasserdicht und unverwüstlich



Umlaufender Gummirahmen



Kugelgelagerter, innenliegender Zuführschlitten für einfache Zuführung des Schneidgutes



**Ein Fleischschneider, auf den Sie große Stücke setzen können.**

Durch die große Schnittlänge von 300 mm stellen selbst Frischfleischsorten wie z.B. Oberschalen in der Verarbeitung kein Problem mehr da.

### VORTEILE

- Spezial-Hochleistungsmesser Ø 330 mm hartverchromt
- Innenliegende Messerabdeckplatte
- Durchzugsstarker, laufruhiger Motor, doppelkugelgelagert mit 500 Watt für einen optimalen Durchzug auch bei schwierigem Schneidgut
- Luftkühlssystem zur Vermeidung der Erwärmung von Gehäuse und Messer
- Piezo-Schaltertechnik
- Großflächiger, leicht laufender Schlitten mit innenliegendem kugelgelagertem Innenschlitten (Schnittlänge 300 mm), zur Reinigung abnehmbar
- Exakt bearbeitete Führungsrillen im Anschlag und Messerabdeckplatte für beste Gleiteigenschaften
- Geschlossene Bodenplatte
- Schneidgutabstützung
- Schnittstärkeneinstellung 0 – 24 mm

### ZUBEHÖR

- Spezialöl
- 2-Scheiben-Messerschärfer

### OPTION



Messer in Antihaftausführung



### TECHNISCHE DATEN

Art.- Nr.	EURO 3310 DS
Motorleistung	500 Watt 230 V~ Wechsel- oder 400 V~ Drehstrom
Messer (Ø mm)	Ø 330 mm, glattes Vollstahlmesser
Messerdrehzahl	230/min.
Schnittstärke (mm)	0 - 24 mm
Emissions-Geräuschpegel	< 69 dBA
Schnittgröße (L x H mm)	300 x 223 mm
Schlittenabmessung (L x B mm)	300 x 340 mm
Aufstellfläche (L x B mm)	540 x 440 mm
Außenmaße (L x B x H mm)	650 x 605 x 445 mm
Arbeitsraum (L x B x H mm)	740 x 690 x 600 mm
Gewicht netto	41,2 kg
Betriebsdauer	Dauerlauf
Garantie	2 Jahre