

Master Line

Master 3310 Einspannarm



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
- Entspanntes Arbeiten durch optimale Gleiteigenschaften durch **Cera³**
- Ergonomische Bedienung des Resthalters durch einen schwenkbaren Griff
- Leicht laufender Schlitten- innenliegende Führung
- Kein Anhaften von Schneidgut durch **Cera³**
- Glatte überall frei zugängliche Flächen
- Freilaufendes Messer
- Schlitten, Messerabdeckplatte und Abstreifer sind abnehmbar
- Spezial- Hochleistungsmesser mit schmaler Messerwarte und **Cera³**



EA-Schlitten

- Ideal für die großen Schneidgüter wie z.B. ganze Schinken
- Einspannarm für die Fixierung des Schneidgutes
- leichte und sichere Zuführung
- zur Reinigung abnehmbar

TECHNISCHE DATEN

Spannung	230 oder 400 V~
Motorleistung	Leistungsaufnahme 500 Watt
Betriebsdauer	Dauerlauf
Emissions- Geräuschpegel	< 69 dBA
Messerdrehzahl	230 U/min

Messergröße	330 mm
Schnittstärke	0 - 24 mm
Schnittgröße	300 x 223 mm
Schlittengröße (LxB)	300 x 340 mm
Aufstellfläche (LxB)	540 x 440 mm
Außenmaße (LxBxH)	650 x 605 x 445 mm

Gewicht	37,9 kg
Garantie	2 Jahre

Zubehör
 2-stufen Messerschärfer
 Spezialöl