

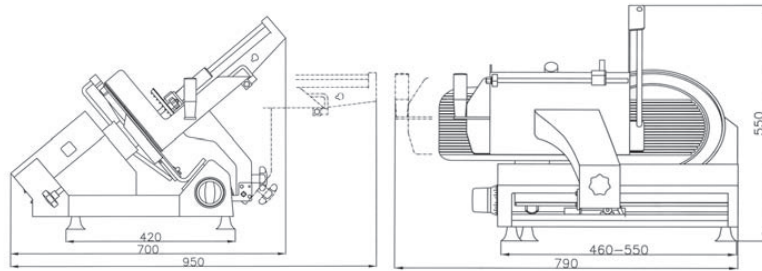
G 330 F



Schwerkraftschneider Gravity Food Slicer

- ▷ Die Maschine ist weitgehend aus rostfreiem Edelstahl gefertigt
- ▷ Leichte Bedienung und Reinigung, große Schneidkapazität
- ▷ Schneidlänge 320 mm, Schneidhöhe 225 mm, Schneidstärke 0 - 25 mm
- ▷ Hochleistungsmotor für Dauerbetrieb, der auch schweres Schneidgut kraftvoll bewältigt
- ▷ The machine is constructed from high quality stainless steel
- ▷ Easy to operate, quick and easy to clean, large slicing capacity
- ▷ Cutting length 320 mm, cutting height 225 mm, slice thickness 0 - 25 mm
- ▷ Powerful motor for continuous operation, also large and heavy products are sliced easily

G 330 F



Technische Daten

Aufstellfläche	(L x B): 460-550 mm einstellbar x 420 mm
Außenmaß	(L x B x H): 700 x 790 x 550 mm
Gewicht	ca. 48 kg
Spannung	wahlweise 400 V Drehstrom oder 230 V Wechselstrom
Leistungsaufnahme	0,35 kW
Geräuschpegel	<70 dB (A)
Messer	330 mm Ø, rostsicheres Spezial-Hartchrom-Messer mit Hohlschliff; lange Schnitthaltigkeit. Für das Schneiden von Brot auf Wunsch gezahnt lieferbar.
Schnittstärken-einstellung	0 bis 25 mm (stufenlos)
Schneidlänge	320 mm
Schneidhöhe	225 mm
Kraftvolles Schneiden	Hochleistungsmotor für Dauerbetrieb mit hoher Kraftübertragung auf das Messer durch PowerGrip- Riemenantrieb. Schlittentisch zur Reinigung abklappbar. Schleifapparat abnehmbar.

Technical Data

Counter Space Required	(L x W): 460-550 mm adjustable x 420 mm
Overall Dimension	(L x W x H): 700 x 790 x 590 mm
Weight	approximately 48 kg
Voltage	3-phase or 1-phase, voltage and cycles as required
Power Requirement	0,35 kW
Sound Level	<70 dB (A)
Knife	330 mm Ø, hollow ground, hard chromed, stay sharp quality. For cutting bread a toothed blade is available.
Slice Thickness	0 to 25 mm (infinitely variable)
Cutting Length	320 mm
Cutting Height	225 mm
Powerful Cutting	Powerful motor for continuous operation with high power transmission to the blade because of PowerGrip belt drive. Carriage can be tilted aside for easy cleaning. Sharpening device is removeable.

Sonderausführungen

G 350 F

Ideal für das Schneiden von italienischer Mortadella, großen Schinken und Fleischstücken. Messer 350 mm Ø.

Außenmaß	(L x B x H): 700 x 790 x 565 mm Sonst alle Daten wie Modell G 330 F.
Schneidlänge	310 mm
Schneidhöhe	235 mm

Special Executions

G 350 F

Ideal for slicing Italian Mortadella, large ham and large cuts of meat. Blade 350 mm Ø.

Overall Dimension	(L x W x H): 700 700 x 790 x 565 mm For all other technical details see Modell G 330 F.
Cutting Length	310 mm
Cutting Height	235 mm

G 330 F Teflon/G 350 F Teflon

Ideal für das Schneiden von Käse, Brot und Frischfleisch. Schlittentisch, Anschlagplatte, Messerschutzplatte und Messer sind mit Teflon beschichtet. Kein Schmieren und kein Kleben mehr.

Weiterer Vorteil: schnelle und einfache Trockenreinigung. Sonst alle Daten wie Modell G 330 F/G 350 F.

G 330 F Teflon/G 350 F Teflon

Ideal for slicing cheese, bread and fresh meat. Carriage, thickness plate, blade guard and blade are tefloned. Easy and precise slicing, no smearing or sticking.

Further advantage: quick and easy to clean with dry cloth. For all other technical details see model G 330 F/G 350 F.

G 330/G 350

Wie Modell G 330 F/G 350 F, jedoch mit zusätzlich zur Bedienerseite geneigtem Schlitten.

G 330/G 350

Same as model G 330 F/G 350 F, but with carriage inclined additionally to the operator's side.

G 330 A/G 350 A

Mit automatischem Schlittenantrieb mit stufenloser Regelung. Daten siehe Prospekt G 330 A.

G 330 A/G 350 A

With automatic carriage movement, speed is infinitely variable. For technical details see leaflet G 330 A.