

V 330

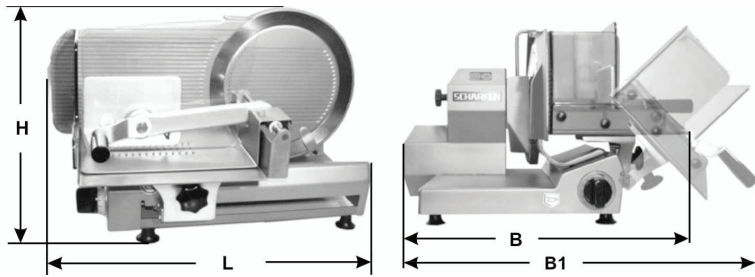


## Vertikaler Präzisions-Schnellschneider

### Vertical Food Slicer

- ▷ Die Maschine ist weitgehend aus rostfreiem Edelstahl gefertigt
- ▷ Leichte Bedienung und Reinigung, große Schneidkapazität, kleine Aufstellfläche
- ▷ Modell V 330 F Schneidlänge 320 mm, Modell V 330 Schneidlänge 250 mm Schneidhöhe 225 mm, Schneidstärke 0- 25 mm
- ▷ Hochleistungsmotor für Dauerbetrieb für Schneidgut aller Art - wie Fleisch, Wurst, Schinken, Käse, Braten, Frischfleisch
- ▷ The machine is made of high quality stainless steel
- ▷ Easy to operate, quick and easy to clean, large slicing capacity, little counter space
- ▷ Model V 330 F cutting length 320 mm, model V 330 cutting length 250 mm, cutting height 225 mm, slice thickness 0- 25 mm
- ▷ Powerful motor for continuous operation for all kinds of food - such as meat, sausage, cheese, ham, roast beef, fresh meat

## V 330



### Technische Daten

<b>Aufstellfläche</b>	(L x B): 380 x 480 mm einstellbar x 410 mm
<b>Außenmaß</b>	(L x B x H): 640 x 590 x 430 mm
<b>Gewicht</b>	ca. 48 kg
<b>Spannung</b>	wahlweise 400 V Drehstrom oder 230 V Wechselstrom
<b>Leistungsaufnahme</b>	0,35 kW
<b>Geräuschpegel</b>	<70 dB (A)
<b>Messer</b>	330 mm Ø, rostsicheres Spezial-Hartchrom- Messer mit Hohlschliff; lange Schnittthal- tigkeit. Für das Schneiden von Brot auf Wunsch gezahnt lieferbar.
<b>Schnittstärken- einstellung</b>	0 bis 25 mm (stufenlos)
<b>Schneidlänge</b>	250 mm
<b>Schneidhöhe</b>	220 mm
<b>Kraftvolles Schneiden</b>	Hochleistungsmotor für Dauerbetrieb mit hoher Kraftübertragung auf das Messer durch PowerGrip-Riemenantrieb. Schlittentisch zur Reinigung abklappbar. Schleifapparat abnehmbar.

### Technical Data

<b>Counter Space Required</b>	(L x W): 380 x 480 mm adjustable x 410 mm
<b>Overall Dimension</b>	(L x W x H): 640 x 590 x 430 mm
<b>Weight</b>	approximately 48 kg
<b>Voltage</b>	3-phase or 1-phase, voltage and cycles as required
<b>Power Requirement</b>	0,35 kW
<b>Sound Level</b>	<70 dB (A)
<b>Knife</b>	330 mm Ø, hollow ground, hard chromed, stay sharp quality. For cutting bread a toothed blade is available.
<b>Slice Thickness</b>	0 to 25 mm (infinitely variable)
<b>CuttingLength</b>	250 mm
<b>Cutting Height</b>	220 mm
<b>Powerful Cutting</b>	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. Sharp- ening device is removeable.

### Sonderausführungen

#### V 330 F

Mit großem Schlittentisch. Ideal für das Schneiden von normalem und extra langem Schneidgut, besonders große Fleischstücke, Schinken und großkalibrige Ware.

<b>Außenmaß</b>	(L x B x H): 730 x 650 x 430 mm
<b>Schneidlänge</b>	320 mm
<b>Schlittentisch</b>	(L x B): 350 x 320 mm einschl. Einlegeblech Sonst alle Daten wie Modell V 330

### Special Executions

#### V 330 F

With large carriage. Ideal for slicing normal and large food products especially ham or big pieces of meat.

<b>Overall Dimension</b>	(L x W x H): 730 x 650 x 430 mm
<b>CuttingLength</b>	320 mm
<b>Carriage</b>	(L x W): 350 x 320 mm including metal feed plate For all other technical details see model V 330

#### V 330 Teflon/V 330 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 V 330/V 330 F.

#### V 330 Teflon/V 330 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 V 330/V 330 F.

#### V 350

mit Messer Ø 350 mm für mehr Schneidhöhe - 235 mm

#### V 350

knife Ø 350 mm for more cutting height - 235 mm