SCHARFEN

Halbautomatischer Schwerkraftschneider

Gravity Food Slicer semi automatic

Modell G 330 A

Modell G 330 A

EDELSTAHL® Rost frei

Mit automatischem Schlittengang - auf Hand umschaltbar
Leichte Bedienung und Reinigung, große Schneidkapazität
stufenlose Geschwindigkeitseinstellung 22 - 58 Hübe pro Minute
Schneidlänge 320 mm, Schneidhöhe 225 mm, Schneidstärke 0 - 25 mm
Hochleistungsmotor für Dauerbetrieb für Schneidgut aller Art - wie Fleisch, Wurst, Schinken, Käse, Braten, sogar Obst und Gemüse

With automatic carriage movement - change over to manual operation is possible
Easy to operate, quick and easy to clean, large slicing capacity
infinitely variable speed 22 - 58 strokes per minute
Cutting length 320 mm, cutting height 225 mm, slice thickness 0 - 25 mm
Powerful motor for continuous operation for all kinds of food - such as meat, sausage, ham, cheese, roast beef, even vegetables and fruit

Hermann Scharfen GmbH & Co. Maschinenfabrik KG • D 58413 Witten • Postfach 2304 • Germany
Tel. +49-23 02-28 27 7-0 • Telefax +49-23 02-22 941 • E-mail mail@scharfen.de • Internet www.scharfen.de

HOTEX SERVICE www.hotex.hu

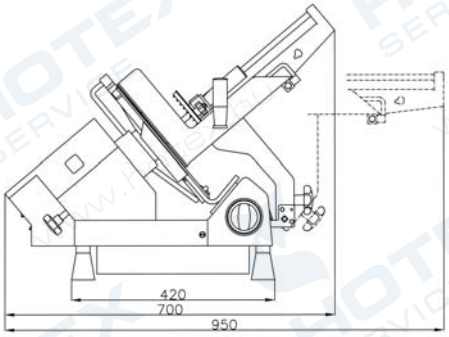
SCHARFEN

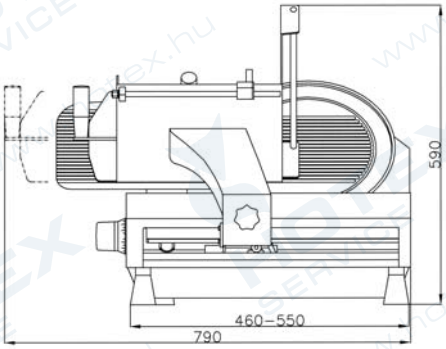
Halbautomatischer Schwerkraftschneider

Gravity Food Slicer semi automatic

Modell G 330 A

Modell G 330 A





Technische Daten

Aufstellfläche
(L x B): 460-550 mm einstellbar x 420 mm

Außenmaß
(L x B x H): 700 x 790 x 590 mm

Gewicht ca. 65 kg

Spannung
wahlweise 400 V Drehstrom oder 230 V Wechselstrom

Leistungsaufnahme
0,6 kW

Messer
330 mm Ø, rostsicheres Spezial-Hart-chrom-Messer mit Hohlschliff; lange Schnitthaltigkeit. Für das Schneiden von Brot auf Wunsch gezahnt lieferbar.

Schnittstärkeneinstellung
0 bis 25 mm (stufenlos)

Schneidlänge 320 mm

Schneidhöhe 225 mm

Geräuschpegel <70 dB (A)

Schneidgeschwindigkeit
stufenlos einstellbar; 22 bis 58 Schlittenhübe pro Minute.

Kraftvolles Schneiden
Hochleistungsmotor für Dauerbetrieb mit hoher Kraftübertragung auf das Messer durch PowerGrip-Riemenantrieb.

Schlittentisch zur Reinigung abklappbar. Schleifapparat abnehmbar.
Auf Handbetrieb umschaltbar.

Technical Data

counter space required
(l x w): 460-550 mm adjustable x 420 mm

overall dimension
(L x B x H): 700 x 790 x 590 mm

weight approximately 65 kg

voltage
3-phase or 1-phase, voltage and cycles as required

power requirement
0,6 kW

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

sound level <70 dB (A)

speed of carriage
is infinitely variable; 22 to 58 strokes per minute.

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.
Machine can be manually operated.

Das Modell G 330 A ist in folgenden Sonderausführungen lieferbar:

G 350 A

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

Außenmaß
(L x B x H): 700 x 790 x 600 mm
Sonst alle Daten wie Modell G 330 A.

Schneidlänge 310 mm

Schneidhöhe 235 mm

G 330 A Teflon / G 350 A 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 A / G 350 A.

G 330 A l / G 350 A l

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

Model G 330 A is available in following special executions:

G 350 A

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

overall dimensions:
(l x w x h): 700 x 790 x 600 mm
For all other technical details see Modell G 330 A.

cutting length 310 mm

cutting height 235 mm

G 330 A Teflon / G 350 A 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 A / G 350 A.

G 330 A l / G 350 A l

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

Hermann Scharfen GmbH & Co. Maschinenfabrik KG • D 58413 Witten • Postfach 2304 • Germany
Tel. +49-23 02-28 27 7-0 • Telefax +49-23 02-22 941 • E-mail mail@scharfen.de • Internet www.scharfen.de