

## Manuelle Schwungrad-Aufschnittmaschinen



Prosciutto 370 mit rundem Stellfuß



## Manuelle Schwungrad-Aufschnittmaschine – Serie PROSCIUTTO

- Manuelle Schwungrad-Aufschnittmaschine für perfekten, hauchfeinen Schnitt von Parmaschinken, Serranoschinken etc.
- Großer Schnittbereich für original italienische Mortadella, diverse gekochte, geräucherte und rohe Wurstwaren, warmes und kaltes Fleisch ohne Knochen sowie Käse und Brot
- Alle Teile mit Schnittgut-Kontakt aus rostfreiem Edelstahl oder aus für Lebensmittel zugelassenem Kunststoff
- Solides Schwungrad für einfache Bedienung bei gleichzeitigem Messerantrieb, Schlittenvorschub und -führung
- Stufenlose Schnittstärkeneinstellung in bis zu zwölf Feinheitsgraden:
  - Prosciutto 300: 0-1,5mm
  - Prosciutto 330: 0-3mm
  - Prosciutto 370: 0-4mm
- Integrierter Schleifapparat für einen perfekten Präzisionsschliff

### Optional:

- Mit rundem Stellfuß

Technische Daten			
Modell	Prosciutto300	Prosciutto330	Prosciutto370
Art. Nr.	4002	4003	4004
Messer Ø	300 mm	330 mm	370 mm
Schnittbereich	240 x 210 mm	280 x 220 mm	290 x 235 mm
Abmessungen (BxTxH)	570x775x680 mm	650x830x710 mm	740x930x720 mm
Eigengewicht	44,5 kg	62 kg	88 kg

Technische Änderungen im Zuge der Weiterentwicklung vorbehalten.