Adresse:
Ruessenstrasse 11
6340 Baar
Schweiz

Kontakt:
Telefon: +41 41 241 11 01
E-Mail: info@chrombox.ch

Rechtliches:
Gerichtstand Zug
UID CHE-326.367.449 MWST

Übersicht

Rotor Schwungrad-Aufschnittmaschine AGM370 manuell

Rotor

Produktnummer: 3629.004





Adresse:
Ruessenstrasse 11
6340 Baar
Schweiz

Kontakt:
Telefon: +41 41 241 11 01
E-Mail: info@chrombox.ch

Rechtliches:
Gerichtstand Zug
UID CHE-326.367.449 MWST

Beschreibung

Hauchdünner Rohschinken, frisch vor den Augen der Gäste geschnitten – das ist ein Erlebnis. Die **Rotor Schwungrad-Aufschnittmaschine AGM370 manuell** ist nicht nur eine Aufschnittmaschine, sondern ein Blickfang in Restaurant, Bar oder Delikatessengeschäft. Gedreht wird von Hand am Schwungrad, ganz ohne Motor.

Die **Rotor AGM370** ist die grosse manuelle **Schwungrad-Aufschnittmaschine** mit **370-mm-Messer** – konzipiert für Wurstwaren jeder Art und ganz besonders für **rohen Schinken**.

Die massive Bauweise sorgt für ruhigen Lauf und hauchdünne, gleichmässige Scheiben.

Das Prunkstück für Restaurant, Bar oder Delikatessengeschäft – passende Standfüsse und Holztische finden Sie im Zubehör.

Ihre Vorteile auf einen Blick

- Hauchdünne, gleichmässige Scheiben – ideal für Rohschinken und Salami
- Kein Motor, keine Wärme, kein Lärm – das Produkt bleibt kühl
- Klassisches Design als Möbelstück im Gastraum
- Passende Standfüsse und Holztische im Zubehör

Für wen eignet sich diese Maschine?

Restaurants, Bars, Vinotheken, Metzgereien und Delikatessengeschäfte, die Aufschnitt zelebrieren.

Möchten Sie die Maschine zuerst sehen oder haben Sie Fragen? Rufen Sie uns an unter 041 241 11 01 oder schreiben Sie uns. Wir beraten Sie ehrlich, welche Grösse zu Ihrem Betrieb passt, liefern schweizweit, nehmen die Maschine in Betrieb und zeigen Ihrem Team die Bedienung. Wartung und Reparatur übernehmen unsere eigenen Techniker aus Baar.

Produktinformationen

Technische Daten

Durchmesser mm:	370
Gewicht kg:	89