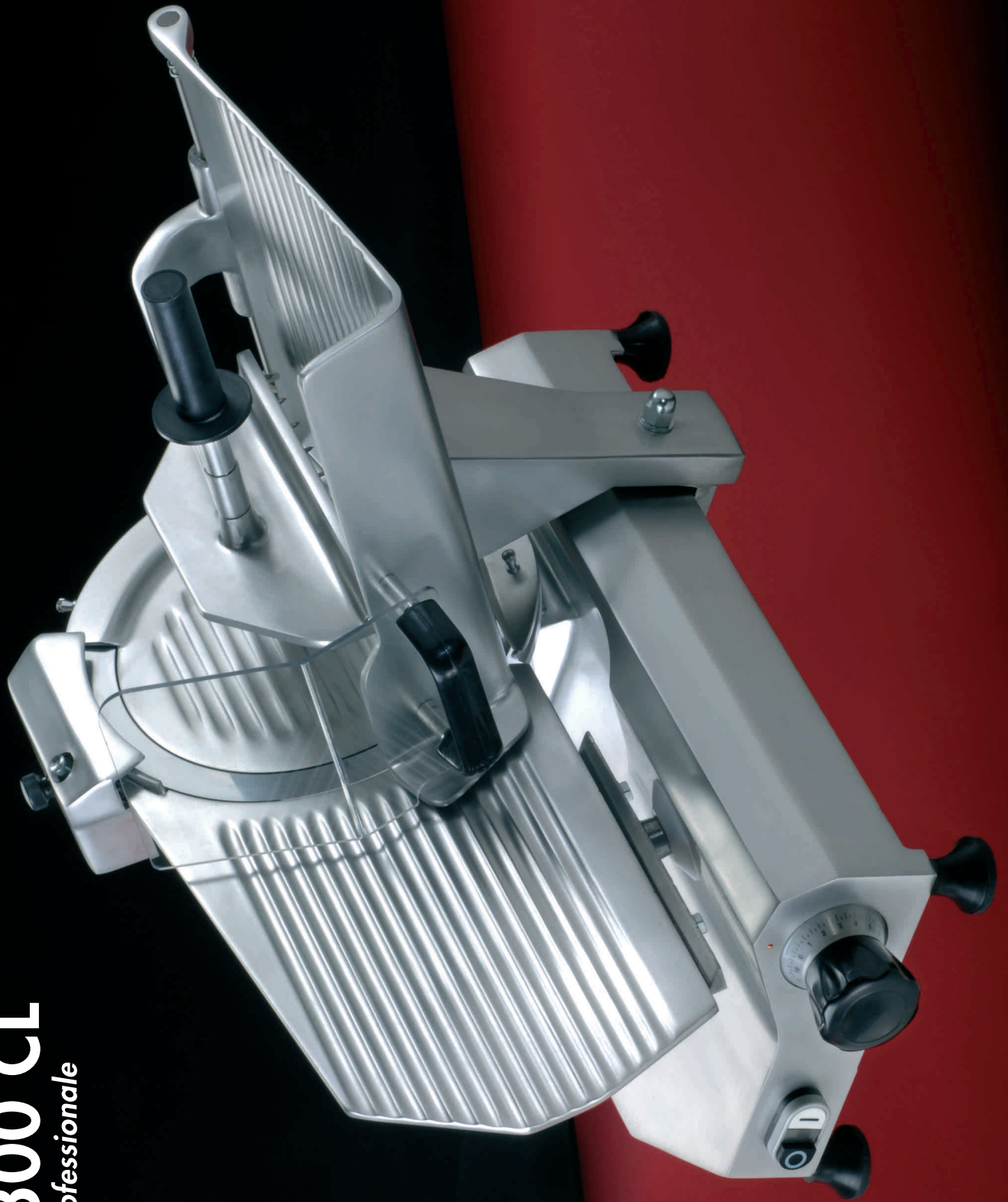
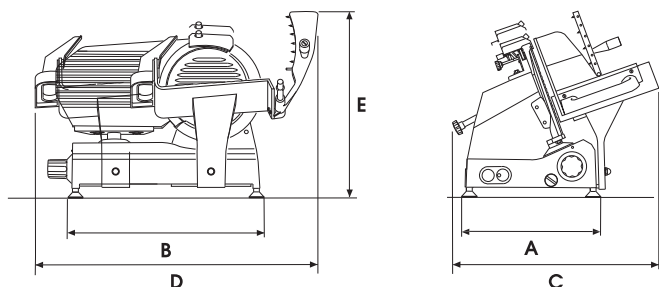


F 300 CL
CE professionale





F 300 CL

A mm	350
B mm	570
C mm	560
D mm	870
E mm	500
kg	27,5

I L'affettatrice modello **F 300 CL** costruita in lega di alluminio trattata anodicamente ha il vantaggio di una rapida pulizia ed assoluta igiene. Il regolatore dello spessore di taglio da 0 a 16 mm è molto sensibile e permette una regolazione decimale. L'affilatoio di facile montaggio semplifica il lavoro dell'utente mantenendo efficiente il taglio perfetto della merce. Il piatto montato su cuscinetti a sfere ha una scorrevolezza eccezionale e permette di tagliare salumi pesanti, arrostiti, formaggi, pesce, carni dure ed altro.

CARATTERISTICHE TECNICHE

	F 300 CL
Motore monofase * 115-220-240V-50-60Hz	HP 0,35
Ø Lama	mm 300 100 CR6
Giri lama al minuto	r.p.m. 300
Spessore di taglio	mm 0÷16
Taglio utile: L x H	mm 300 x 220

Garanzia: 2 anni - Escluse le parti elettriche.

* Motore ventilato.

EN The **F 300 CL** model slicer made of anodised aluminium alloy permits rapid cleaning and meets the most demanding sanitation requirements. The decimal thickness regulator ranging between 0 and 16 mm is highly precise. The built-in blade sharpener assures effective and sharp cutting. The plate mounted on ball bearings features exceptionally smooth running to cut heavy sausages, roasts, cheese, fish, compact meat and other products.

SPECIFICATIONS

	F 300 CL
Single-phase motor * 115-220-240V-50-60Hz	HP 0,35
Ø Blade	mm 300 100 CR6
Rpm	r.p.m. 300
Cut thickness range	mm 0÷16
Cut: L x H	mm 300 x 220

Warranty: 2 years excepts electrical parts.

* Ventilated motor.

FR La trancheuse modèle **F 300 CL**, construite en alliage d'aluminium anodisé, peut être nettoyée rapidement et garantit une hygiène absolue. L'épaisseur des tranches est établie par un régulateur très sensible sur base décimale et peut varier de 0 à 16 mm. Simple à monter, l'affûteur aide l'utilisateur à maintenir un tranchant parfait. Le glissement du plateau monté sur des paliers a un mouvement exceptionnellement coulant permettant ainsi de couper des saucissons volumineux, des rôtis, des fromages, du poisson, des viandes compactes etc.

SPECIFICATIONS

	F 300 CL
Moteur monophasé * 115-220-240V-50-60Hz	HP 0,35
Ø lame	mm 300 100 CR6
Rpm	r.p.m. 300
Épaisseur de coupe	mm 0÷16
Surface de coupe: L x H	mm 300 x 220

Garantie: 2 années à l'exception des pièces électriques.

* Moteur ventilé.

DE Die Aufschnittmaschine **F 300 CL** ist aus einer eloxierten Aluminiumlegierung hergestellt und weist den Vorteil auf, dass sie schnell zu reinigen und absolut hygienisch ist. Die Einstellvorrichtung für die Schnittstärke von 0 bis 15 mm ist hochempfindlich und erlaubt eine Dezimaleinstellung. Das leicht zu montierende Schleifgerät erleichtert die Arbeit des Benutzers, indem es den Schnitt der Ware immer einwandfrei erhält. Der auf Kugellagern montierte Teller hat eine außergewöhnliche Gleitfähigkeit und erlaubt es, auch kompakte Wurstsorten, Braten, Käse, Fisch, festes Fleisch und anderes zu schneiden.

TECHNISCHE EIGENSCHAFTEN

	F 300 CL
Einphasen-Motor * 115-220-240V-50-60Hz	HP 0,35
Ø Klingendurchmesser	mm 300 100 CR6
Messerumdrehung	r.p.m. 300
Schnittstärke	mm 0÷16
Nutzschnitt: L x H	mm 300 x 220

Garantie: 2 Jahre ausgenommen elektrische Teile.

* Belüfteter Motor.

E La máquina de cortar jamón modelo **F 300 CL** fabricada en aleación de aluminio anodizada tiene la ventaja de brindar absoluta higiene y limpieza rápida. El regulador del espesor de corte de 0 a 16 mm es muy sensible y permite la regulación decimal. El afilador muy fácil de montar simplifica el trabajo del usuario manteniendo eficiente el corte perfecto del alimento. El plato montado sobre cojinetes de bolas tiene un deslizamiento excepcional y permite cortar embutidos pesados, asados, quesos, pescados, carnes duras y demás.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

	F 300 CL
Motor monofásico * 115-220-240V-50-60Hz	HP 0,35
Ø Cuchilla	mm 300 100 CR6
Rpm	r.p.m. 300
Espesor de corte	mm 0÷16
Corte útil: L x H	mm 300 x 220

Garantía: 2 años - Partes eléctricas excluidas.

* Motor ventilado.