

FABBRICA • AFFETTATRICI • CAVARIA



MADE IN ITALY

PASSION, CHARM AND STYLE...





...MADE IN ITALY.

BORN OUT OF MR. CORRADO LANZA'S **PASSION**
F.A.C. SRL HAS BEEN PRODUCING SLICERS SINCE 1963.
MACHINES WITH UNDENIABLE **CHARM**, RESULT OF
THE PERFECT COMBINATION BETWEEN TECHNICAL DEVELOPMENT AND DESIGN TRENDS,
A PRODUCT WITH A UNIQUE **STYLE**.
ALL STRICTLY **MADE IN ITALY**.

TRADITION, INNOVATION AND MADE IN ITALY. 50 years of Italian history.

In 1961, after 17 years spent as a worker and then as a technician in various companies, **Corrado Lanza** decided to risk and left his job to create his own business in Cavarina.

With his wife Fausta and a couple of workers, he was able to start the activity and then register the F.A.C. mark in 1963.

The market began to grow rapidly and, ten years later, it took place the opening of the first factory, a plant of 200 square meters, which soon reached 1000mq.

The management is now run by the third generation and has 50 employees working in the current 10.000 mq.

Located in Cavarina, in the province of Varese, it is placed in a strategic distribution point and well known district of slicers.

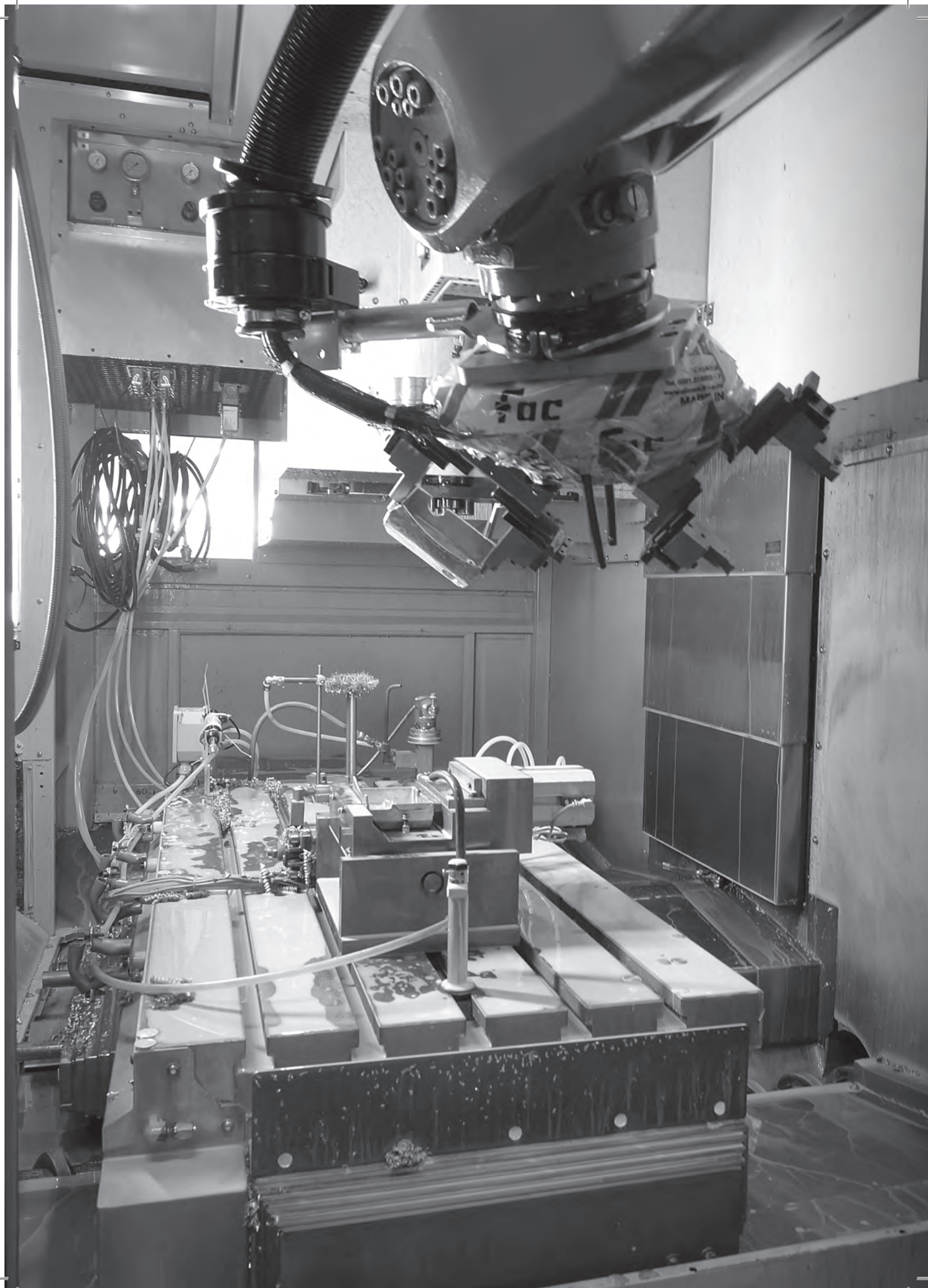
The 100% Made in Italy production is a reason of pride: the origin of the product from fusion, to components, and to the assembly is essential. Slicers are made only with Italian raw materials, with the support of suppliers and assemblers close to our place.

Over the years the range of products has been extended, with the introduction of cutters, hamburger presses and graters.

*"Corrado travelled on his scooter
with two or three sample machines tightly tied to the trunk
to visit the shops in the north and east of Milan.
Orders began to grow and Corrado was able to go
also to Veneto with the help of a friend that,
from time to time, lent him a small car"*







CRAFTS MADE AND AUTOMATION: a possible synergy.

Aluminium ingot



Casting in mould



Polish



Anodizing



Assembly

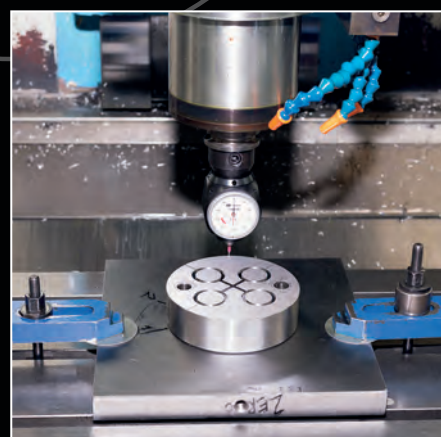
F.A.C slicers are made with a high-quality aluminium alloy.

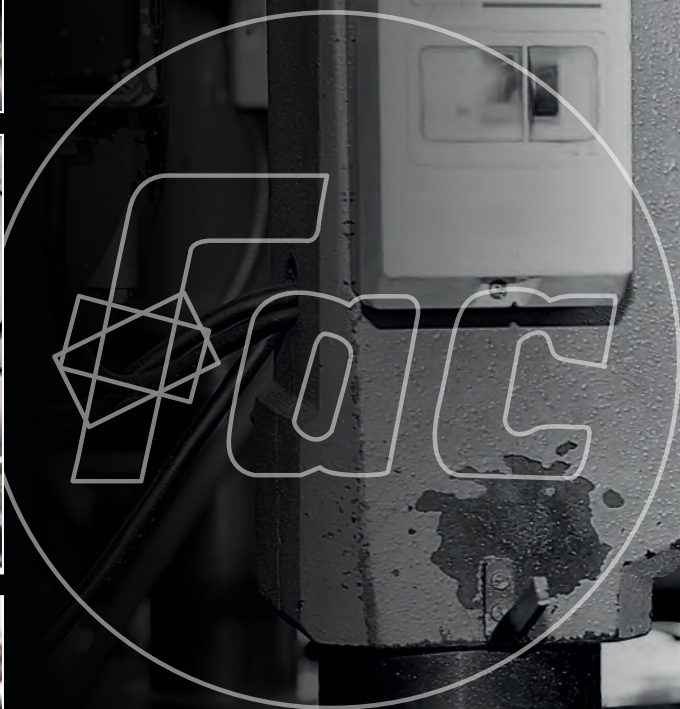
It is used MG3 aluminium, whose main component is magnesium, which confers great corrosion resistance, good heat resistance, excellent ductility and workability.

Made of aluminium cast and with a greater quantity of material than the traditional die-casting, the slicers are even stronger and more solid.

When the mould is finished the slicers are ready to be polished and anodized thanks to the application of a protective oxide layer on the surface of the treated aluminium. Finally, they are assembled with the help of the most modern robotic machinery together with the passion, experience and attention to detail of skilled craftsmen.

In fact, the automation has not put in the background the artisan dedication of craftsman. The assembly of every single product is realized by hand while the robot are used only to create some details such as the holes in the sharpener cover or the feet mould.





The production, the assembly and the attention to details are strictly followed by specialized workers who, in some cases, deal exclusively with a single product, as in the case of manual machines.

Over the time slicers have been turned into real design objects where the care of the image has the same value as the technical performance. Thanks to curves and lines alternating with grace and balance, the machine becomes a modern piece of furniture able to embellish the place in which it is located.





F.A.C. PRODUCTS: Design and quality.

The market extends across Europe, North and South America, Asia and South Africa. **The excellent relationship between quality and price promotes a steady national and international development.**

Companies and resellers choose F.A.C. products for both home and professional use, meeting different types of customers.

The machines are designed to last in time, guarantee excellent cutting performance and maximum silence thanks to the use of ventilated motors chosen and assembled in accordance with the machine model.

Buying a F.A.C. slicer doesn't mean only to rely on technical quality, but to choose a company able to meet the needs of each individual customer through **the customization of the product with RAL colours, optional and details.**



THE SLICERS

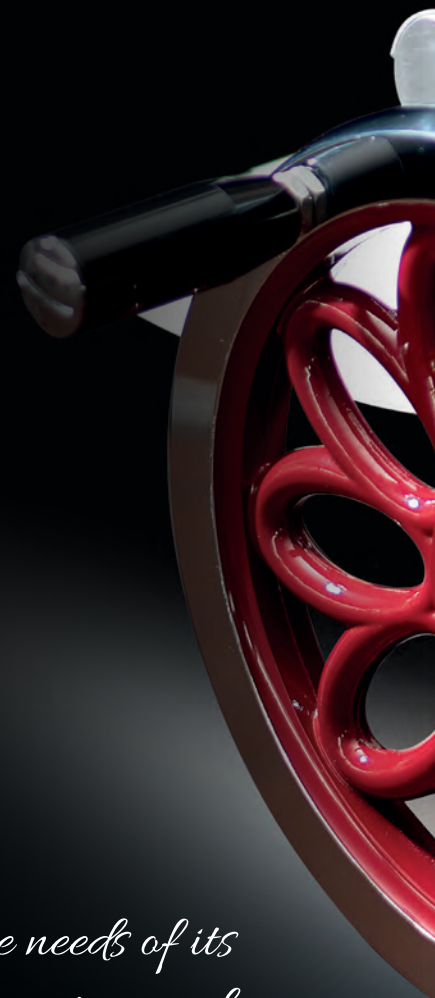
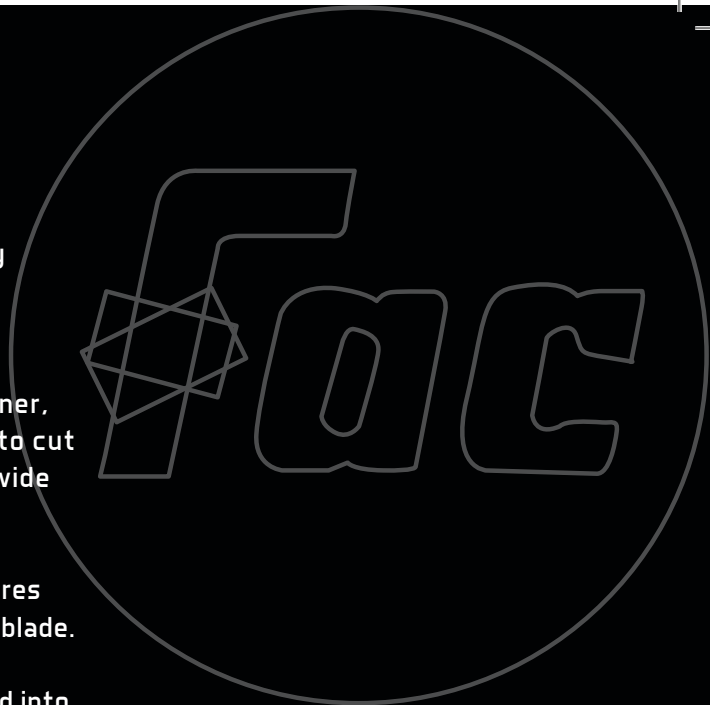
The range of products tries to meet the costumers' needs by offering a very wide line of machines divided into gravity, vertical and manual.

- **GRAVITY:** they are available with separated or fixed sharpener, both for domestic and professional use. They are suitable to cut both meat and cured meats. Strong and compact, they provide excellent reliability in small dimensions.
- **VERTICAL:** they have the same technical and qualitative features of the gravity slicers. The main difference is the angle of the blade. They are available in various sizes and with different cutting capabilities to better satisfy users. Vertical slicers are divided into two main categories: for cured meats or meat.
- **MANUAL:** these machines work manually so they can also be used in places without electricity. They are really appreciated by the great chefs: the absence of the motor allows the blade not to overheat, ensuring that the organoleptic properties of the product are kept unchanged.

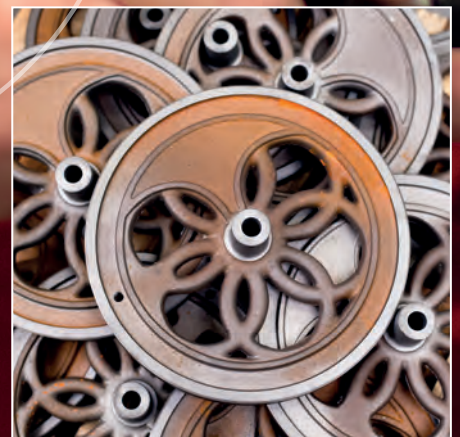
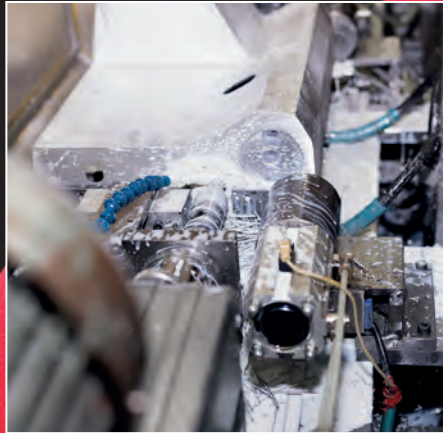
KITCHEN MACHINES

- **CHEESE GRATER:** it is characterised by extreme robustness, this product can satisfy different needs, both domestic and professional. Made entirely of anodized aluminium alloy, ensures absolute hygiene and quick cleaning.
- **HAMBURGER PRESS:** it is an irreplaceable accessory in the butcher's shop for quick packaging of hamburgers already wrapped in cellophane.
- **CUTTER:** it is made of anodised aluminium alloy; it guarantees an absolute hygiene and a quick cleaning.

"F.A.C. is always looking for new products to meet the needs of its customers. The latest creations are an example of innovation and constant attention to market demands."







RECOGNITION AND CERTIFICATION

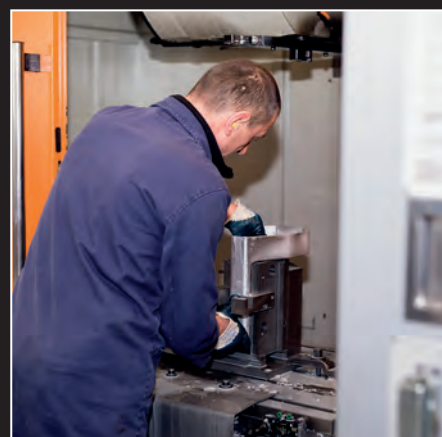
F.A.C products meet the standards EN 60.335/60.335.2.64 - EN 1974 (CE professional use) and obtained also UL-NSF-IMQ certification.

Each machine meets the safety requirements of the European community directives and bears the CE mark.

The suitability for food contact is guaranteed by MOCA certification (Moca) - Declaration of Conformity in the field of Materials and Objects in contact with food.

To safely export to the North American market it has been obtained the ETL certified by Inertek Testing Services NA Inc.

The whole line has also achieved the IMQ brand, the Italian institution leader in the sector of conformity assessment, certification of product, systems of quality and business management.



GRAVITY SLICERS

AFFETTATRICI A GRAVITA'
GRAVITY SLICERS



FABBRICA AFFETTATRICI CAVARIA



MADE IN ITALY 

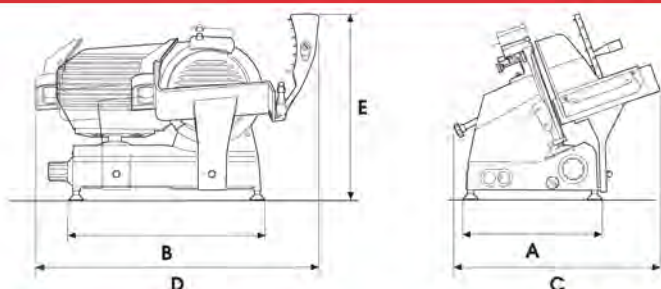
F 195

CE DOMESTICO

GRAVITA'



FABBRICA AFFETTATRICI CAVARIA



F 195

A mm	255
B mm	345
C mm	360
D mm	520
E mm	315
kg	10

L'affettatrice modello F 195 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 15 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.

Pur essendo una piccola macchina, ha i vantaggi e l'accuratezza di costruzione delle affettatrici più grandi.

CARATTERISTICHE TECNICHE

		F 195
Motore monofase 115-220-240V-50-60Hz	HP	0,20
Ø Lama	mm	195
Giri lama al minuto	r.p.m.	300
Spessore di taglio	mm	0 ÷ 15
Taglio utile: L x H	mm	140 x 140

Garanzia: 2 anni - Escluse le parti elettriche.

Accessorio affilatoio in dotazione.

The F 195 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 15 mm is highly precise. The blade sharpener is easy to mount for 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. This small machine features all the advantages and the accuracy used to manufacture larger slicing units.

SPECIFICATIONS

		F 195
Single-phase motor 115-220-240V-50-60Hz	HP	0,20
Ø Blade	mm	195
Rpm	r.p.m.	300
Cut thickness range	mm	0 ÷ 15
Cut: L x H	mm	140 x 140

Warranty: 2 years excepts electrical parts.

Accessory included: blade sharpener.

La trancheuse modèle F 195 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 15 mm. Simple à monter, l'affûteur aide l'utilisateur à maintenir un tranchant parfait. Le glissement du plateau monté sur des paliers à un mouvement exceptionnellement coulant permettant ainsi de couper des saucissons volumineux, des rôtis, des fromages, du poisson, des viandes compactes etc. Malgré ses petites dimensions, cette machine présente tous les avantages et la précision de fabrication des machines à couper de plus grand format.

SPECIFICATIONS

		F 195
Moteur monophasé 115-220-240V-50-60Hz	HP	0,20
Ø lame	mm	195
Rpm	r.p.m.	300
Epaisseur de coupe	mm	0 ÷ 15
Surface de coupe: L x H	mm	140 x 140

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

Accessoire inclus: Affûteur.

Die Aufschnittmaschine F 195 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. Obwohl eine kleine Maschine, weist sie die gleichen Vorteile und die konstruktive Sorgfalt auf wie die grösseren Aufschnittmaschine.

TECHNISCHE EIGENSCHAFTEN

		F 195
Einphasen-Motor 115-220-240V-50-60Hz	HP	0,20
Ø Klingendurchmesser	mm	195
Messerumdrehung	r.p.m.	300
Schnittstärke	mm	0 ÷ 15
Nutzschnitt: L x H	mm	140 x 140

Garantie: 2 Jahre ausgenommen elektrische Teile.

Mitgeliefertes Zubehör: Schleifgerät.

La máquina de cortar jamón modelo F 195 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 15 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. Aun siendo una máquina pequeña, tiene la mismas ventajas y una fabricación esmerada como las máquinas cortadoras más grandes.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

		F 195
Motor monofásico 115-220-240V-50-60Hz	HP	0,20
Ø Cuchilla	mm	195
Rpm	r.p.m.	300
Espesor de corte	mm	0 ÷ 15
Corte útil: L x H	mm	140 x 140

Garantía: 2 años - Partes eléctricas excluidas.

Accesorio: Afiladora en dotación.



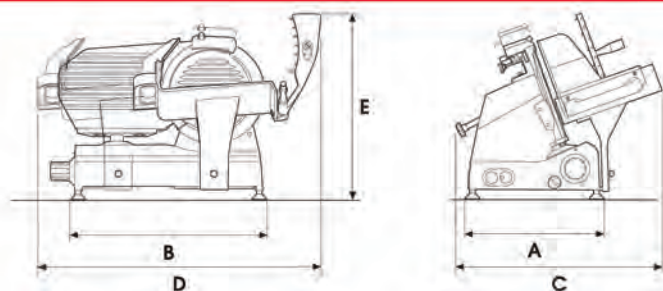
F 195 AF

CE DOMESTICO

GRAVITA'




FABBRICA AFFETTATRICI CAVARIA



F 195 AF

A mm	255
B mm	345
C mm	360
D mm	520
E mm	315
kg	10

 L'affettatrice modello **F 195 AF** 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 15 mm è molto sensibile e permette una regolazione decimale.

L'affilatore 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, arrosti, formaggi, pesce, carni dure ed altro.

Pur essendo una piccola macchina, ha i vantaggi e l'accuratezza di costruzione delle affettatrici più grandi.

CARATTERISTICHE TECNICHE

F 195 AF

Motore monofase 115-220-240V-50-60Hz	HP	0,20
Ø Lama	mm	195
Giri lama al minuto	r.p.m.	300
Spessore di taglio	mm	0÷15
Taglio utile: L x H	mm	140 x 140

Garanzia: 2 anni - Escluse le parti elettriche.



The **F 195 AF** 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 15 mm is highly precise. The blade sharpener is easy to mount for 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. This small machine features all the advantages and the accuracy used to manufacture larger slicing units.

SPECIFICATIONS

F 195 AF

Single-phase motor 115-220-240V-50-60Hz	HP	0,20
Ø Blade	mm	195
Rpm	r.p.m.	300
Cut thickness range	mm	0÷15
Cut: L x H	mm	140 x 140

Warranty: 2 years excepts electrical parts.



La trancheuse modèle **F 195 AF** 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 15 mm. Simple à monter, l'affûteur aide l'utilisateur à maintenir un tranchant parfait. Le glissement du plateau monté sur des paliers à un mouvement exceptionnellement coulant permettant ainsi de couper des saucissons volumineux, des rôtis, des fromages, du poisson, des viandes compactes etc. Malgré ses petites dimensions, cette machine présente tous les avantages et la précision de fabrication des machines à couper de plus grand format.

SPECIFICATIONS

F 195 AF

Moteur monophasé 115-220-240V-50-60Hz	HP	0,20
Ø lame	mm	195
Rpm	r.p.m.	300
Epaisseur de coupe	mm	0÷15
Surface de coupe: L x H	mm	140 x 140

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



Die Aufschnittmaschine **F 195 AF** 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. Obwohl eine kleine Maschine, weist sie die gleichen Vorteile und die konstruktive Sorgfalt auf wie die grösseren Aufschnittmaschine.

TECHNISCHE EIGENSCHAFTEN

F 195 AF

Einphasen-Motor 115-220-240V-50-60Hz	HP	0,20
Ø Klingendurchmesser	mm	195
Messerumdrehung	r.p.m.	300
Schnittstärke	mm	0÷15
Nutzschnitt: L x H	mm	140 x 140

Garantie: 2 Jahre ausgenommen elektrische Teile.



La máquina de cortar jamón modelo **F 195 AF** 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 15 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. Aun siendo una máquina pequeña, tiene la mismas ventajas y una fabricación esmerada como las máquinas cortadoras más grandes.

CARACTERISTICAS TÉCNICAS

F 195 AF

Motor monofásico 115-220-240V-50-60Hz	HP	0,20
Ø Cuchilla	mm	195
Rpm	r.p.m.	300
Espesor de corte	mm	0÷15
Corte útil: L x H	mm	140 x 140

Garantía: 2 años - Partes eléctricas excluidas.



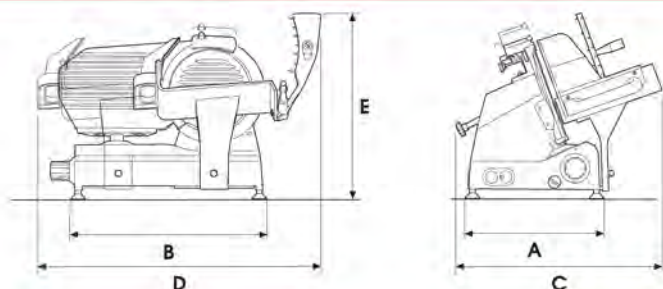
F 195

CE PROFESSIONALE

GRAVITA'



FABBRICA AFFETTATRICI CAVARIA



F 195

A mm	255
B mm	345
C mm	360
D mm	520
E mm	315
kg	10

L'affettatrice modello F 195 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 15 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.

Pur essendo una piccola macchina, ha i vantaggi e l'accuratezza di costruzione delle affettatrici più grandi.

CARATTERISTICHE TECNICHE

F 195	
Motore monofase 115-220-240V-50-60Hz	HP 0,20
Ø Lama	mm 195
Giri lama al minuto	r.p.m. 300
Spessore di taglio	mm 0÷15
Taglio utile: L x H	mm 140 x 140

Garanzia: 2 anni - Escluse le parti elettriche.

Accessorio affilatoio in dotazione.



The **F 195** 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 15 mm is highly precise. The blade sharpener is easy to mount for 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. This small machine features all the advantages and the accuracy used to manufacture larger slicing units.

SPECIFICATIONS

F 195	
Single-phase motor 115-220-240V-50-60Hz	HP 0,20
Ø Blade	mm 195
Rpm	r.p.m. 300
Cut thickness range	mm 0÷15
Cut: L x H	mm 140 x 140

Warranty: 2 years excepts electrical parts.

Accessory included: blade sharpener.



La trancheuse modèle **F 195** 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 15 mm. Simple à monter, l'affûteur aide l'utilisateur à maintenir un tranchant parfait. Le glissement du plateau monté sur des paliers à un mouvement exceptionnellement coulant permettant ainsi de couper des saucissons volumineux, des rôtis, des fromages, du poisson, des viandes compactes etc. Malgré ses petites dimensions, cette machine présente tous les avantages et la précision de fabrication des machines à couper de plus grand format.

SPECIFICATIONS

F 195	
Moteur monophasé 115-220-240V-50-60Hz	HP 0,20
Ø lame	mm 195
Rpm	r.p.m. 300
Epaisseur de coupe	mm 0÷15
Surface de coupe: L x H	mm 140 x 140

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

Accessoire inclus: Affûteur.



Die Aufschnittmaschine **F 195** 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. Obwohl eine kleine Maschine, weist sie die gleichen Vorteile und die konstruktive Sorgfalt auf wie die grösseren Aufschnittmaschine.

TECHNISCHE EIGENSCHAFTEN

F 195	
Einphasen-Motor 115-220-240V-50-60Hz	HP 0,20
Ø Klingendurchmesser	mm 195
Messerumdrehung	r.p.m. 300
Schnittstärke	mm 0÷15
Nutzschnitt: L x H	mm 140 x 140

Garantie: 2 Jahre ausgenommen elektrische Teile.

Mitgeliefertes Zubehör: Schleifgerät.



La máquina de cortar jamón modelo **F 195** 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 15 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. Aun siendo una máquina pequeña, tiene la mismas ventajas y una fabricación esmerada como las máquinas cortadoras más grandes.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

F 195	
Motor monofásico 115-220-240V-50-60Hz	HP 0,20
Ø Cuchilla	mm 195
Rpm	r.p.m. 300
Espesor de corte	mm 0÷15
Corte útil: L x H	mm 140 x 140

Garantía: 2 años - Partes eléctricas excluidas.

Accesorio: Afiladora en dotación.



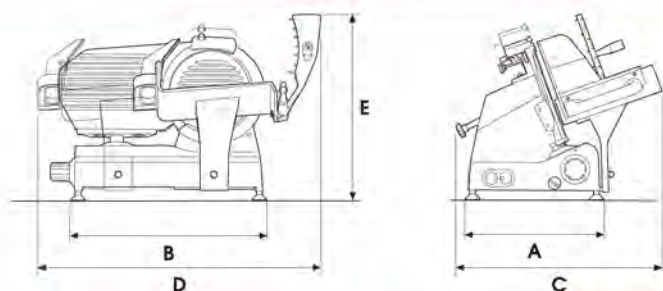
S 220

CE DOMESTICO


GRAVITA'



FABBRICA AFFETTATRICI CAVARIA

**S 220**


A mm	280
B mm	415
C mm	405
D mm	580
E mm	340
kg	13,5

 L'affettatrice modello **S 220** 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 15 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. Pur essendo una piccola macchina, ha i vantaggi e l'accuratezza di costruzione delle affettatrici più grandi.

CARATTERISTICHE TECNICHE**S 220**

Motore monofase 115-220-240V-50-60Hz	HP	0,25
Ø Lama	mm	220
Giri lama al minuto	r.p.m.	300
Spessore di taglio	mm	0÷15
Taglio utile: L x H	mm	190 x 160


Garanzia: 2 anni - Escluse le parti elettriche.
Accessorio affilatoio in dotazione.

 The **S 220** 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 15 mm is highly precise. The blade sharpener is easy to mount for 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. This small machine features all the advantages and the accuracy used to manufacture larger slicing units.

SPECIFICATIONS**S 220**

Single-phase motor 115-220-240V-50-60Hz	HP	0,25
Ø Blade	mm	220
Rpm	r.p.m.	300
Cut thickness range	mm	0÷15
Cut: L x H	mm	190 x 160


Warranty: 2 years excepts electrical parts.
Accessory included: blade sharpener.

 La machine à couper modèle **S 220**, 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 15 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. Malgré ses petites dimensions, cette machine présente tous les avantages et la précision de fabrication des machines à couper plus grandes.

SPECIFICATIONS**S 220**

Moteur monophasé 115-220-240V-50-60Hz	HP	0,25
Ø Lame	mm	220
Rpm	r.p.m.	300
Epaisseur de coupe	mm	0÷15
Surface de coupe: L x H	mm	190 x 160


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

 Die Aufschnittmaschine **S 220** 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 hocheffizient 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. Obwohl eine kleine Maschine, weist sie die gleichen Vorteile und die konstruktive Sorgfalt auf wie die grösseren Aufschnittmaschinen.

TECHNISCHE EIGENSCHAFTEN**S 220**

Einphasen-Motor 115-220-240V-50-60Hz	HP	0,25
Ø Klingendurchmesser	mm	220
Messerumdrehung	r.p.m.	300
Schnittstärke	mm	0÷15
Nutzschnitt: L x H	mm	190 x 160

Garantie: 2 Jahre ausgenommen elektrische Teile.
Mitgeliefertes Zubehör: Schleifgerät.

 La máquina de cortar jamón modelo **S 220** 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 15 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. Aun siendo una máquina pequeña, tiene las mismas ventajas y una fabricación esmerada como las máquinas cortadoras más grandes.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS**S 220**

Motor monofásico 115-220-240V-50-60Hz	HP	0,25
Ø Cuchilla	mm	220
Rpm	r.p.m.	300
Espesor de corte	mm	0÷15
Corte útil: L x H	mm	190 x 160

Garantía: 2 años - Partes eléctricas excluidas.
Accesorio: Afiladora en dotación.



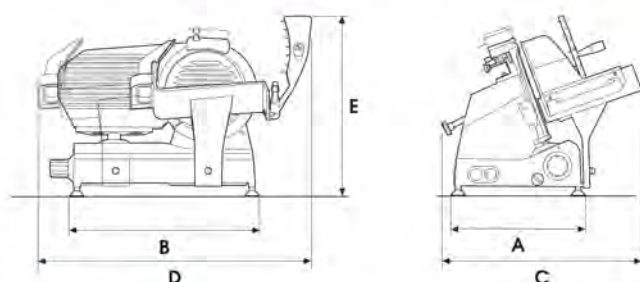
S 220

CE PROFESSIONALE

GRAVITA'



FABBRICA AFFETTATRICI CAVARIA



	S 220
A mm	280
B mm	415
C mm	405
D mm	580
E mm	340
kg	13,5


 L'affettatrice modello **S 220** 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 15 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. Pur essendo una piccola macchina, ha i vantaggi e l'accuratezza di costruzione delle affettatrici più grandi.

CARATTERISTICHE TECNICHE

	S 220
Motore monofase *	HP 0,25
115-220-240V-50-60Hz	
Ø Lama	mm 220
Giri lama al minuto	r.p.m. 300
Spessore di taglio	mm 0÷15
Taglio utile: L x H	mm 190 x 160

Garanzia: 2 anni

Accessorio affilatoio in dotazione - * Motore ventilato.


 The **S 220** 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 15 mm is highly precise. The blade sharpener is easy to mount for 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. This small machine features all the advantages and the accuracy used to manufacture larger slicing units.

SPECIFICATIONS

	S 220
Single-phase motor *	HP 0,25
115-220-240V-50-60Hz	
Ø Blade	mm 220
Rpm	r.p.m. 300
Cut thickness range	mm 0÷15
Cut: L x H	mm 190 x 160

Warranty: 2 years

Accessory included: blade sharpener - * Ventilated motor.


 La machine à couper modèle **S 220**, 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 15 mm. Simple à monter, l'affûteur aide l'utilisateur à maintenir un tranchant parfait. Le glissement du plateau monté sur des paliers à un mouvement exceptionnellement coulant permettant ainsi de couper des saucissons volumineux, des rôtis, des fromages, du poisson, des viandes compactes etc. Malgré ses petites dimensions, cette machine présente tous les avantages et la précision de fabrication des machines à couper plus grandes.

SPECIFICATIONS

	S 220
Moteur monophasé *	HP 0,25
115-220-240V-50-60Hz	
Ø Lame	mm 220
Rpm	r.p.m. 300
Epaisseur de coupe	mm 0÷15
Surface de coupe: L x H	mm 190 x 160

Garantie: 2 années

Accessoire inclus: Affûteur - * Moteur ventilé.


 Die Aufschnittmaschine **S 220** 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. Obwohl eine kleine Maschine, weist sie die gleichen Vorteile und die konstruktive Sorgfalt auf wie die grösseren Aufschnittmaschinen.

TECHNISCHE EIGENSCHAFTEN

	S 220
Einphasen-Motor *	HP 0,25
115-220-240V-50-60Hz	
Ø Klingendurchmesser	mm 220
Messerumdrehung	r.p.m. 300
Schnittstärke	mm 0÷15
Nutzschnitt: L x H	mm 190 x 160

Garantie: 2 Jahre

Mitgeliefertes Zubehör: Schleifgerät - * Belüfteter Motor.

 La máquina de cortar jamón modelo **S 220** 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 15 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. Aun siendo una máquina pequeña, tiene las mismas ventajas y una fabricación esmerada como las máquinas cortadoras más grandes.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

	S 220
Motor monofásico *	HP 0,25
115-220-240V-50-60Hz	
Ø Cuchilla	mm 220
Rpm	r.p.m. 300
Espesor de corte	mm 0÷15
Corte útil: L x H	mm 190 x 160

Garantía: 2 años

Accesorio: Afiladora en dotación - * Motor ventilado.



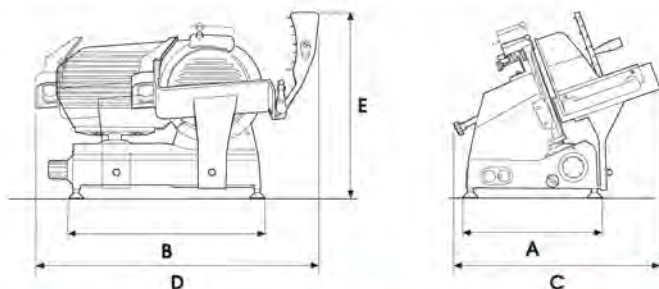
S 220 AF

CE DOMESTICO

GRAVITA'



FABBRICA AFFETTATRICI CAVARIA



S 220 AF


A mm	280
B mm	415
C mm	405
D mm	580
E mm	340
kg	13,5

 L'affettatrice modello **S 220 AF** 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 15 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. Pur essendo una piccola macchina, ha i vantaggi e l'accuratezza di costruzione delle affettatrici più grandi.

CARATTERISTICHE TECNICHE

	S 220 AF
Motore monofase 115-220-240V-50-60Hz	HP 0,25
Ø Lama	mm 220
Giri lama al minuto	r.p.m. 300
Spessore di taglio	mm 0÷15
Taglio utile: L x H	mm 190 x 160


Garanzia: 2 anni - Escluse le parti elettriche.

 The **S 220 AF** 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 15 mm is highly precise. The blade sharpener is easy to mount for 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. This small machine features all the advantages and the accuracy used to manufacture larger slicing units.

SPECIFICATIONS

	S 220 AF
Single-phase motor 115-220-240V-50-60Hz	HP 0,25
Ø Blade	mm 220
Rpm	r.p.m. 300
Cut thickness range	mm 0÷15
Cut: L x H	mm 190 x 160


Warranty: 2 years excepts electrical parts.

 La machine à couper modèle **S 220 AF**, 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 15 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. Malgré ses petites dimensions, cette machine présente tous les avantages et la précision de fabrication des machines à couper plus grandes.

SPECIFICATIONS

	S 220 AF
Moteur monophasé 115-220-240V-50-60Hz	HP 0,25
Ø Lame	mm 220
Rpm	r.p.m. 300
Epaisseur de coupe	mm 0÷15
Surface de coupe: L x H	mm 190 x 160


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

 Die Aufschnittmaschine **S 220 AF** 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. Obwohl eine kleine Maschine, weist sie die gleichen Vorteile und die konstruktive Sorgfalt auf wie die grösseren Aufschnittmaschine.

TECHNISCHE EIGENSCHAFTEN

	S 220 AF
Einphasen-Motor 115-220-240V-50-60Hz	HP 0,25
Ø Klingendurchmesser	mm 220
Messerumdrehung	r.p.m. 300
Schnittstärke	mm 0÷15
Nutzschnitt: L x H	mm 190 x 160

Garantie: 2 Jahre ausgenommen elektrische Teile.

 La máquina de cortar jamón modelo **S 220 AF** 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 15 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. Aun siendo una máquina pequeña, tiene las mismas ventajas y una fabricación esmerada como las máquinas cortadoras más grandes.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

	S 220 AF
Motor monofásico 115-220-240V-50-60Hz	HP 0,25
Ø Cuchilla	mm 220
Rpm	r.p.m. 300
Espesor de corte	mm 0÷15
Corte útil: L x H	mm 190 x 160

Garantía: 2 años - Partes eléctricas excluidas.



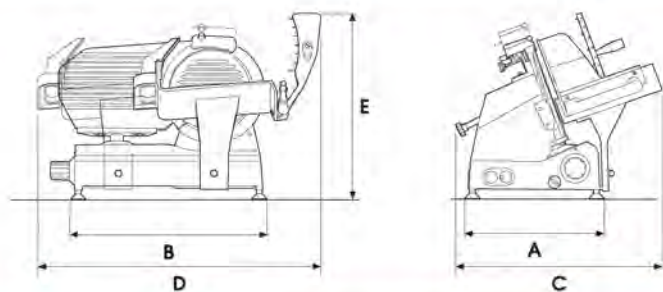
S 220 AF

CE PROFESSIONALE

GRAVITA'



FABBRICA AFFETTATRICI CAVARIA

**S 220 AF**

A mm	280
B mm	415
C mm	405
D mm	580
E mm	340
kg	13,5


 L'affettatrice modello **S 220 AF** 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 15 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. Pur essendo una piccola macchina, ha i vantaggi e l'accuratezza di costruzione delle affettatrici più grandi.

CARATTERISTICHE TECNICHE**S 220 AF**

Motore monofase *	HP	0,25
115-220-240V-50-60Hz		
Ø Lama	mm	220
Giri lama al minuto	r.p.m.	300
Spessore di taglio	mm	0÷15
Taglio utile: L x H	mm	190 x 160

Garanzia: 2 anni - Escluse le parti elettriche.

* Motore ventilato.


 The **S 220 AF** 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 15 mm is highly precise. The blade sharpener is easy to mount for 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. This small machine features all the advantages and the accuracy used to manufacture larger slicing units.

SPECIFICATIONS**S 220 AF**

Single-phase motor *	HP	0,25
115-220-240V-50-60Hz		
Ø Blade	mm	220
Rpm	r.p.m.	300
Cut thickness range	mm	0÷15
Cut: L x H	mm	190 x 160

Warranty: 2 years excepts electrical parts.

* Ventilated motor.


 La machine à couper modèle **S 220 AF**, 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 15 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 coulissant permettant ainsi de couper des saucissons volumineux, des rôtis, des fromages, du poisson, des viandes compactes etc. Malgré ses petites dimensions, cette machine présente tous les avantages et la précision de fabrication des machines à couper plus arandes.

SPECIFICATIONS**S 220 AF**

Moteur monophasé *	HP	0,25
115-220-240V-50-60Hz		
Ø Lame	mm	220
Rpm	r.p.m.	300
Epaisseur de coupe	mm	0÷15
Surface de coupe: L x H	mm	190 x 160

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

* Moteur ventilé.


 Die Aufschnittmaschine **S 220 AF** 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. Obwohl eine kleine Maschine, weist sie die gleichen Vorteile und die konstruktive Sorgfalt auf wie die grösseren Aufschnittmaschine.

TECHNISCHE EIGENSCHAFTEN**S 220 AF**

Einphasen-Motor *	HP	0,25
115-220-240V-50-60Hz		
Ø Klingendurchmesser	mm	220
Messerumdrehung	r.p.m.	300
Schnittstärke	mm	0÷15
Nutzschnitt: L x H	mm	190 x 160

Garantie: 2 Jahre ausgenommen elektrische Teile.

* Belüfteter Motor.

 La máquina de cortar jamón modelo **S 220 AF** 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 15 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. Aun siendo una máquina pequeña, tiene las mismas ventajas y una fabricación esmerada como las máquinas cortadoras más grandes.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS**S 220 AF**

Motor monofásico *	HP	0,25
115-220-240V-50-60Hz		
Ø Cuchilla	mm	220
Rpm	r.p.m.	300
Espesor de corte	mm	0÷15
Corte útil: L x H	mm	190 x 160

Garantía: 2 años - Partes eléctricas excluidas.

* Motor ventilado.



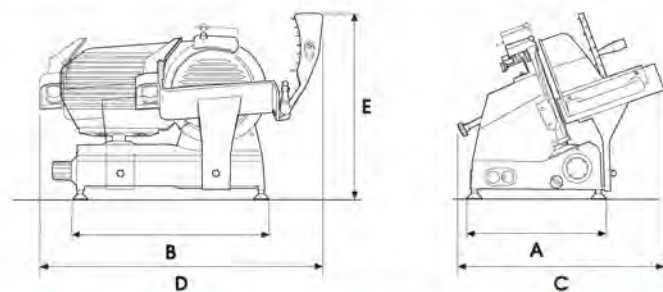
F 250 ES

CE DOMESTICO


GRAVITA'




FABBRICA AFFETTATRICI CAVARIA




 L'affettatrice modello **F 250 ES** 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, arrosti, formaggi, pesce, carni dure ed altro.

 The **F 250 ES** 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. This slicer comes with separate blade sharpener for 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.

 La trancheuse modèle **F 250 ES** 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 à un mouvement exceptionnellement coulant permettant ainsi de couper des saucissons volumineux, des rôtis, des fromages, du poisson, des viandes compactes etc.

 Die Aufschnittmaschine **F 250 ES** 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 16 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.

 La máquina de cortar jamón modelo **F 250 ES** 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.

F 250 ES

A mm	290
B mm	440
C mm	425
D mm	620
E mm	370
kg	15,5

CARATTERISTICHE TECNICHE

	F 250 ES
Motore monofase 115-220-240V-50-60Hz	HP 0,30
Ø Lama	mm 250
Giri lama al minuto	r.p.m. 300
Spessore di taglio	mm 0÷16
Taglio utile: L x H	mm 220 x 190

Garanzia: 2 anni - Escluse le parti elettriche.
Accessorio affilatoio in dotazione.

SPECIFICATIONS

	F 250 ES
Single-phase motor 115-220-240V-50-60Hz	HP 0,30
Ø Blade	mm 250
Rpm	r.p.m. 300
Cut thickness range	mm 0÷16
Cut: L x H	mm 220 x 190

Warranty: 2 years excepts electrical parts.
Accessory included: blade sharpener.

SPECIFICATIONS

	F 250 ES
Moteur monophasé 115-220-240V-50-60Hz	HP 0,30
Ø Lame	mm 250
Rpm	r.p.m. 300
Epaisseur de coupe	mm 0÷16
Surface de coupe: L x H	mm 220 x 190

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

TECHNISCHE EIGENSCHAFTEN

	F 250 ES
Einphasen-Motor 115-220-240V-50-60Hz	HP 0,30
Ø Klingendurchmesser	mm 250
Messerumdrehung	r.p.m. 300
Schnittstärke	mm 0÷16
Nutzschnitt: L x H	mm 220 x 190

Garantie: 2 Jahre ausgenommen elektrische Teile.
Mitgeliefertes Zubehör: Schleifgerät.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

	F 250 ES
Motor monofásico 115-220-240V-50-60Hz	HP 0,30
Ø Cuchilla	mm 250
Rpm	r.p.m. 300
Espesor de corte	mm 0÷16
Corte útil: L x H	mm 220 x 190

Garantía: 2 años - Partes eléctricas excluidas.
Accesorio: Afiladora en dotación.



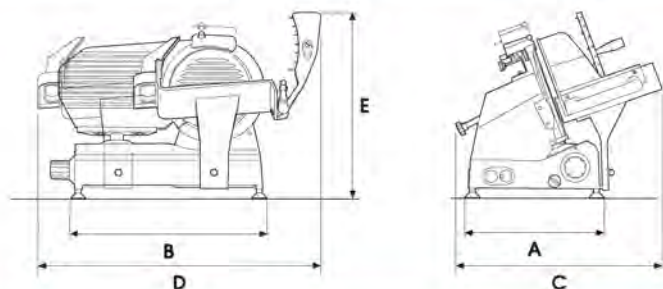
F 250 ES

CE PROFESSIONALE

GRAVITA'



FABBRICA AFFETTATRICI CAVARIA

**F 250 ES**

A mm	290
B mm	440
C mm	425
D mm	620
E mm	370
kg	15,5


 L'affettatrice modello **F 250 ES** 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 250 ES**

Motore monofase *	HP	0,30
115-220-240V-50-60Hz		
Ø Lama	mm	250
Giri lama al minuto	r.p.m.	300
Spessore di taglio	mm	0÷16
Taglio utile: L x H	mm	220 x 190

Garanzia: 2 anni - Escluse le parti elettriche.

Accessorio affilatoio in dotazione - * Motore ventilato.

 The **F 250 ES** 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.


This slicer comes with separate (F 250 ES) blade sharpener for 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 250 ES**

Single-phase motor *	HP	0,30
115-220-240V-50-60Hz		
Ø Blade	mm	250
Rpm	r.p.m.	300
Cut thickness range	mm	0÷16
Cut: L x H	mm	220 x 190

Warranty: 2 years excepts electrical parts.

Accessory included: blade sharpener - * Ventilated motor.

 La trancheuse modèle **F 250 ES** 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 à un mouvement exceptionnellement coulant permettant ainsi de couper des saucissons volumineux, des rôtis, des fromages, du poisson, des viandes compactes etc.

SPECIFICATIONS**F 250 ES**

Moteur monophasé *	HP	0,30
115-220-240V-50-60Hz		
Ø Lame	mm	250
Rpm	r.p.m.	300
Epaisseur de coupe	mm	0÷16
Surface de coupe: L x H	mm	220 x 190

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

Accessoire inclus: Affûteur - * Moteur ventilé.

 Die Aufschnittmaschine **F 250 ES** 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 16 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 250 ES**

Einphasen-Motor *	HP	0,30
115-220-240V-50-60Hz		
Ø Klingendurchmesser	mm	250
Messerumdrehung	r.p.m.	300
Schnittstärke	mm	0÷16
Nutzschnitt: L x H	mm	220 x 190

Garantie: 2 Jahre ausgenommen elektrische Teile.

Mitgeliefertes Zubehör: Schleifgerät - * Belüfteter Motor.

 La máquina de cortar jamón modelo **F 250 ES** 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 250 ES**

Motor monofásico *	HP	0,30
115-220-240V-50-60Hz		
Ø Cuchilla	mm	250
Rpm	r.p.m.	300
Espesor de corte	mm	0÷16
Corte útil: L x H	mm	220 x 190

Garantía: 2 años - Partes eléctricas excluidas.

Accesorio: Afiladora en dotación - * Motor ventilado.



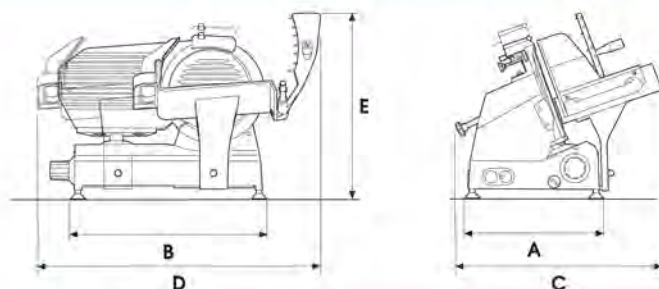
F 250 R . F 250 E . F 275 E

CE DOMESTICO

GRAVITA'



FABBRICA AFFETTATRICI CAVARIA





	F 250 R	F 250 E	F 275 E
A mm	280	290	290
B mm	415	440	440
C mm	405	425	440
D mm	580	620	620
E mm	370	370	390
kg	14	15,5	16,5

 L'affettatrice modello **F 250 R/F 250 E/F 275 E** 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.

 The **F 250 R/F 250 E/F 275 E** 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.


This slicer comes either with built-in (F 250 E) or separate (F 250 ES) blade sharpener for 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.

 La trancheuse modèle **F 250 R/F 250 E/F 275 E**, 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 à un mouvement exceptionnellement coulant permettant ainsi de couper des saucissons volumineux, des rôtis, des fromages, du poisson, des viandes compactes etc.

 Die Aufschnittmaschine **F 250 R/F 250 E/F 275 E** 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 16 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.

 La máquina de cortar jamón modelo **F 250 R F 250 E/F 275 E** 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.

CARATTERISTICHE TECNICHE

	F 250 R	F 250 E	F 275 E
Motore monofase 115-220-240V-50-60Hz	HP 0,25	0,30	0,30
Ø Lama	mm 250	250	275
Giri lama al minuto	r.p.m. 300	300	300
Spessore di taglio	mm 0÷15	0÷16	0÷16
Taglio utile: L x H	mm 190 x 190	220 x 190	220 x 220

Garanzia: 2 anni - Escluse le parti elettriche.

SPECIFICATIONS

	F 250 R	F 250 E	F 275 E
Single-phase motor 115-220-240V-50-60Hz	HP 0,25	0,30	0,30
Ø Blade	mm 250	250	275
Rpm	r.p.m. 300	300	300
Cut thickness range	mm 0÷15	0÷16	0÷16
Cut: L x H	mm 190 x 190	220 x 190	220 x 220

Warranty: 2 years excepts electrical parts.

SPECIFICATIONS

	F 250 R	F 250 E	F 275 E
Moteur monophasé 115-220-240V-50-60Hz	HP 0,25	0,30	0,30
Ø Lame	mm 250	250	275
Rpm	r.p.m. 300	300	300
Epaisseur de coupe	mm 0÷15	0÷16	0÷16
Surface de coupe: L x H	mm 190 x 190	220 x 190	220 x 200

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

TECHNISCHE EIGENSCHAFTEN

	F 250 R	F 250 E	F 275 E
Einphasen-Motor 115-220-240V-50-60Hz	HP 0,25	0,30	0,30
Ø Klingendurchmesser	mm 250	250	275
Messerumdrehung	r.p.m. 300	300	300
Schnittstärke	mm 0÷15	0÷16	0÷16
Nutzschnitt: L x H	mm 190 x 190	220 x 190	220 x 220

Garantie: 2 Jahre ausgenommen elektrische Teile.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

	F 250 R	F 250 E	F 275 E
Motor monofásico 115-220-240V-50-60Hz	HP 0,25	0,30	0,30
Ø Cuchilla	mm 250	250	275
Rpm	r.p.m. 300	300	300
Espesor de corte	mm 0÷15	0÷16	0÷16
Corte útil: L x H	mm 190 x 190	220 x 190	220 x 220

Garantía: 2 años - Partes eléctricas excluidas.



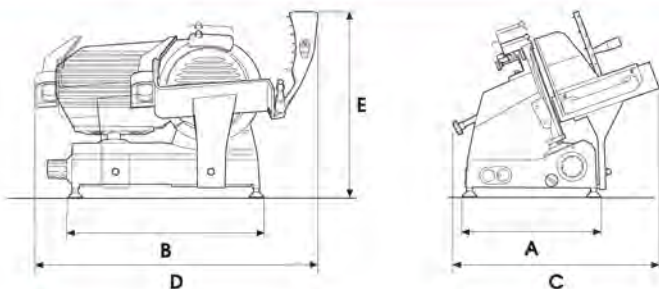
F 250 E F 275 E

CE PROFESSIONALE

GRAVITA'



FABBRICA AFFETTATRICI CAVARIA



	F 250 E	F 275 E
A mm	290	290
B mm	440	440
C mm	425	440
D mm	620	620
E mm	370	390
kg	15,5	16,5


 L'affettatrice modello **F 250 E/F 275 E** 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 250 E	F 275 E
Motore monofase *	HP 0,30	0,30
115-220-240V-50-60Hz		
Ø Lama	mm 250	275
Giri lama al minuto	r.p.m. 300	300
Spessore di taglio	mm 0÷16	0÷16
Taglio utile: L x H	mm 220 x 190	220 x 210

Garanzia: 2 anni - Escluse le parti elettriche.

* Motore ventilato.

 The **F 250 E/F 275 E** 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.


This slicer comes with built-in blade sharpener for 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 250 E	F 275 E
Single-phase motor *	HP 0,30	0,30
115-220-240V-50-60Hz		
Ø Blade	mm 250	275
Rpm	r.p.m. 300	300
Cut thickness range	mm 0÷16	0÷16
Cut: L x H	mm 220 x 190	220 x 210

Warranty: 2 years excepts electrical parts.

* Ventilated motor.

 La trancheuse modèle **F 250 E/F 275 E**, 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 à un mouvement exceptionnellement coulant permettant ainsi de couper des saucissons volumineux, des rôtis, des fromages, du poisson, des viandes compactes etc.

SPECIFICATIONS

	F 250 E	F 275 E
Moteur monophasé *	HP 0,30	0,30
115-220-240V-50-60Hz		
Ø lame	mm 250	275
Rpm	r.p.m. 300	300
Epaisseur de coupe	mm 0÷16	0÷16
Surface de coupe: L x H	mm 220 x 190	220 x 210

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

* Moteur ventilé.

 Die Aufschnittmaschine **F 250 E/F 275 E** 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 16 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 250 E	F 275 E
Einphasen-Motor *	HP 0,30	0,30
115-220-240V-50-60Hz		
Ø Klingendurchmesser	mm 250	275
Messerumdrehung	r.p.m. 300	300
Schnittstärke	mm 0÷16	0÷16
Nutzschnitt: L x H	mm 220 x 190	220 x 210

Garantie: 2 Jahre ausgenommen elektrische Teile.

* Belüfteter Motor.

 La máquina de cortar jamón modelo **F 250 E F 275 E** 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 250 E	F 275 E
Motor monofásico *	HP 0,30	0,30
115-220-240V-50-60Hz		
Ø Cuchilla	mm 250	275
Rpm	r.p.m. 300	300
Espesor de corte	mm 0÷16	0÷16
Corte útil: L x H	mm 220 x 190	220 x 210

Garantía: 2 años - Partes eléctricas excluidas.

* Motor ventilado.



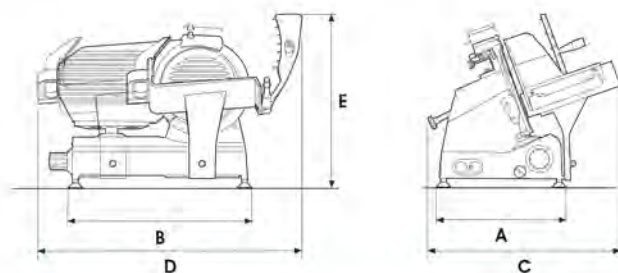
F 250 I . F 275 I . F 275 IL

CE DOMESTICO

GRAVITA'



FABBRICA AFFETTATRICI CAVARIA




	F 250	F 275 I	F 275 IL
A mm	340	340	340
B mm	465	465	490
C mm	480	495	500
D mm	630	640	760
E mm	440	440	510
kg	21	22	24

 L'affettatrice modello **F 250 I/275 I/275 IL**, 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 250 I	F 275 I	F 275 IL
Motore monofase 115-220-240V-50-60Hz	HP	0,35	0,35	0,35
Ø Lama	mm	250	275	275
Giri lama al minuto	r.p.m.	300	300	300
Spessore di taglio	mm	0÷16	0÷16	0÷16
Taglio utile: L x H	mm	220 x 190	210 x 210	260 x 215


Garanzia: 2 anni

 The **F 250 I/275 I/275 IL**, 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 blade sharpener is built-in for 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 250 I	F 275 I	F 275 IL
Single-phase motor 115-220-240V-50-60Hz	HP	0,35	0,35	0,35
Ø Blade	mm	250	275	275
Rpm	r.p.m.	300	300	300
Cut thickness range	mm	0÷16	0÷16	0÷16
Cut: L x H	mm	220 x 190	210 x 210	260 x 215


Warranty: 2 years

 La trancheuse modèle **F 250 I/275 I/275 IL**, 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 à un mouvement exceptionnellement coulissant permettant ainsi de couper des saucissons volumineux, des rôtis, des fromages, du poisson, des viandes compactes etc.

SPECIFICATIONS

		F 250 I	F 275 I	F 275 IL
Moteur monophasé 115-220-240V-50-60Hz	HP	0,35	0,35	0,35
Ø lame	mm	250	275	275
Rpm	r.p.m.	300	300	300
Épaisseur de coupe	mm	0÷16	0÷16	0÷16
Surface de coupe: L x H	mm	220 x 190	210 x 210	260 x 215


Garantie: 2 années

 **F 250 I/275 I/275 IL** 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 16 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 250 I	F 275 I	F 275 IL
Einphasen-Motor 115-220-240V-50-60Hz	HP	0,35	0,35	0,35
Ø Klingendurchmesser	mm	250	275	275
Messerumdrehung	r.p.m.	300	300	300
Schnittstärke	mm	0÷16	0÷16	0÷16
Nutzschnitt: L x H	mm	220 x 190	210 x 210	260 x 215

Garantie: 2 Jahre

 La máquina de cortar jamón modelo **F 250 I/275 I/275 IL** 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 250 I	F 275 I	F 275 IL
Motor monofásico 115-220-240V-50-60Hz	HP	0,35	0,35	0,35
Ø Cuchilla	mm	250	275	275
Rpm	r.p.m.	300	300	300
Espesor de corte	mm	0÷16	0÷16	0÷16
Corte útil: L x H	mm	220 x 190	210 x 210	260 x 215

Garantía: 2 años



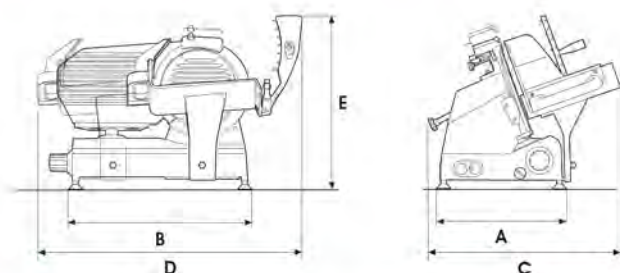
F 250 I . F 275 I . F 275 IL

CE PROFESSIONALE

GRAVITA'



FABBRICA AFFETTATRICI CAVARIA



	F 250 I	F 275 I	F 275 IL
A mm	340	340	340
B mm	465	465	490
C mm	480	495	500
D mm	630	640	760
E mm	440	440	510
kg	21	22	24


 L'affettatrice modello **F 250 I/275 I/275 IL**, 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 sfera ha una scorrevolezza eccezionale e permette di tagliare salumi pesanti, arrostiti, formaggi, pesce, carni dure ed altro.

CARATTERISTICHE TECNICHE

		F 250 I	F 275 I	F 275 IL
Motore monofase *	HP	0,35	0,35	0,35
115-220-240V-50-60Hz				
Ø Lama	mm	250	275	275
Giri lama al minuto	r.p.m.	300	300	300
Spessore di taglio	mm	0+16	0+16	0+16
Taglio utile: L x H	mm	220 x 190	210 x 210	260 x 215

Garanzia: 2 anni

* Motore ventilato.


 The **F 250 I/275 I/275 IL**, 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 blade sharpener is built-in for 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 250 I	F 275 I	F 275 IL
Single-phase motor *	HP	0,35	0,35	0,35
115-220-240V-50-60Hz				
Ø Blade	mm	250	275	275
Rpm	r.p.m.	300	300	300
Cut thickness range	mm	0+16	0+16	0+16
Cut: L x H	mm	220 x 190	210 x 210	260 x 215

Warranty: 2 years

* Ventilated motor.


 La trancheuse modèle **F 250 I/275 I/275 IL**, 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 à un mouvement exceptionnellement coulissant permettant ainsi de couper des saucissons volumineux, des rôtis, des fromages, du poisson, des viandes compactes etc.

SPECIFICATIONS

		F 250 I	F 275 I	F 275 IL
Moteur monophasé *	HP	0,35	0,35	0,35
115-220-240V-50-60Hz				
Ø Lame	mm	250	275	275
Rpm	r.p.m.	300	300	300
Epaisseur de coupe	mm	0+16	0+16	0+16
Surface de coupe: L x H	mm	220 x 190	210 x 210	260 x 215

Garantie: 2 années

* Moteur ventilé


 **F 250 I/275 I/275 IL** 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 16 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 250 I	F 275 I	F 275 IL
Einphasen-Motor *	HP	0,35	0,35	0,35
115-220-240V-50-60Hz				
Ø Klingendurchmesser	mm	250	275	275
Messerumdrehung	r.p.m.	300	300	300
Schnittstärke	mm	0+16	0+16	0+16
Nutzschnitt: L x H	mm	220 x 190	210 x 210	260 x 215

Garantie: 2 Jahre

* Belüfteter Motor.

 La máquina de cortar jamón modelo **F 250 I/275 I/275 IL** 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 250 I	F 275 I	F 275 IL
Motor monofásico *	HP	0,35	0,35	0,35
115-220-240V-50-60Hz				
Ø Cuchilla	mm	250	275	275
Rpm	r.p.m.	300	300	300
Espesor de corte	mm	0+16	0+16	0+16
Corte útil: L x H	mm	220 x 190	210 x 210	260 x 215

Garantía: 2 años

* Motor ventilado.



F 300 R . F 300 E . F 300 EL

CE DOMESTICO

GRAVITA'



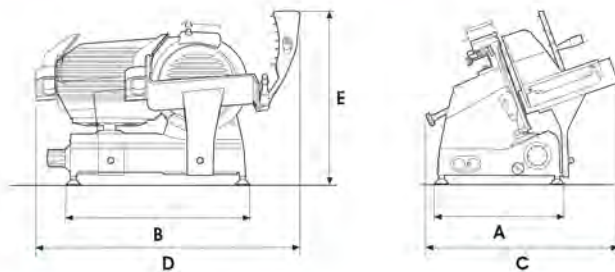
FABBRICA AFFETTATRICI CAVARIA

FAC s.r.l

macchine affettatrici industriali e familiari

Via Morazzone, 137 - 21044 CAVARIA (VA) Tel. +39 0331 212252 Fax. +39 0331 216443

www.slicers.it info@slicers.it



	F 300 R	F 300 E	F 300 EL
A mm	290	340	340
B mm	440	465	490
C mm	485	495	500
D mm	650	650	760
E mm	440	440	510
kg	19	23	25

L'affettatrice modello F300 R/300 E/300 EL 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 R	F 300 E	F 300 EL
Motore monofase 115-220-240V-50-60Hz	HP	0,33	0,35	0,35
Ø Lama	mm	300	300	300
Giri lama al minuto	r.p.m.	300	300	300
Spessore di taglio	mm	0+16	0+16	0+16
Taglio utile: L x H	mm	220 x 210	220 x 220	260 x 230

Garanzia: 2 anni

The F300 R/300 E/300 EL 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 blade sharpener is built-in for 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 R	F 300 E	F 300 EL
Single-phase motor 115-220-240V-50-60Hz	HP	0,33	0,35	0,35
Ø Blade	mm	300	300	300
Rpm	r.p.m.	300	300	300
Cut thickness range	mm	0+16	0+16	0+16
Cut: L x H	mm	220 x 210	220 x 220	260 x 230

Warranty: 2 years

La trancheuse modèle F300 R/300 E/300 EL, 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 à un mouvement exceptionnellement coulissant permettant ainsi de couper des saucissons volumineux, des rôtis, des fromages, du poisson, des viandes compactes etc.

SPECIFICATIONS

		F 300 R	F 300 E	F 300 EL
Moteur monophasé 115-220-240V-50-60Hz	HP	0,33	0,35	0,35
Ø Lame	mm	300	300	300
Rpm	r.p.m.	300	300	300
Épaisseur de coupe	mm	0+16	0+16	0+16
Surface de coupe: L x H	mm	220 x 210	220 x 220	260 x 230

Garantie: 2 années.

F300 R/300 E/300 EL 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 16 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 R	F 300 E	F 300 EL
Einphasen-Motor 115-220-240V-50-60Hz	HP	0,33	0,35	0,35
Ø Klingendurchmesser	mm	300	300	300
Messerumdrehung	r.p.m.	300	300	300
Schnittstärke	mm	0+16	0+16	0+16
Nutzschnitt: L x H	mm	220 x 210	220 x 220	260 x 230

Garantie: 2 Jahre

La máquina de cortar jamón modelo F300 R/300 E/300 EL 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 R	F 300 E	F 300 EL
Motor monofásico 115-220-240V-50-60Hz	HP	0,33	0,35	0,35
Ø Cuchilla	mm	300	300	300
Rpm	r.p.m.	300	300	300
Espesor de corte	mm	0+16	0+16	0+16
Corte útil: L x H	mm	220 x 210	220 x 220	260 x 230

Garantía: 2 años



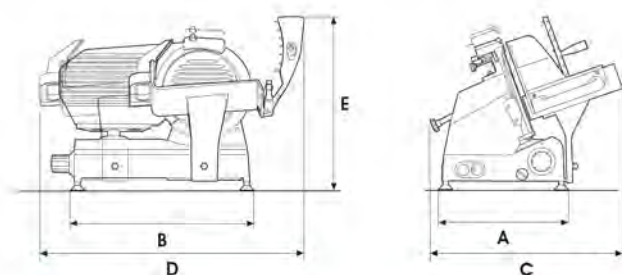
F 300 R . F 300 E . F 300 EL

CE PROFESSIONALE

GRAVITA'



FABBRICA AFFETTATRICI CAVARIA



	F 300 R	F 300 E	F 300 EL
A mm	290	340	340
B mm	440	465	490
C mm	485	495	500
D mm	650	650	760
E mm	440	440	510
kg	19	23	25

L'affettatrice modello F 300 R/300 E/300 EL 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 sfera ha una scorrevolezza eccezionale e permette di tagliare salumi pesanti, arrostiti, formaggi, pesce, carni dure ed altro.

CARATTERISTICHE TECNICHE

		F 300 R	F 300 E	F 300 EL
Motore monofase *	HP	0,33	0,35	0,35
115-220-240V-50-60Hz				
Ø Lama	mm	300	300 100 CR6	300 100 CR6
Giri lama al minuto	r.p.m.	300	300	300
Spessore di taglio	mm	0+16	0+16	0+16
Taglio utile: L x H	mm	220 x 210	220 x 220	260 x 230

Garanzia: 2 anni
 * Motore ventilato.

The F 300 R/300 E/300 EL 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 blade sharpener is built-in for 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 R	F 300 E	F 300 EL
Single-phase motor *	HP	0,33	0,35	0,35
115-220-240V-50-60Hz				
Ø Blade	mm	300	300 100 CR6	300 100 CR6
Rpm	r.p.m.	300	300	300
Cut thickness range	mm	0+16	0+16	0+16
Cut: L x H	mm	220 x 210	220 x 220	260 x 230

Warranty: 2 years
 * Ventilated motor.

La trancheuse modèle F 300 R/300 E/300 EL, 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 à un mouvement exceptionnellement coulissant permettant ainsi de couper des saucissons volumineux, des rôtis, des fromages, du poisson, des viandes compactes etc.

SPECIFICATIONS

		F 300 R	F 300 E	F 300 EL
Moteur monophasé *	HP	0,33	0,35	0,35
115-220-240V-50-60Hz				
Ø Lame	mm	300	300 100 CR6	300 100 CR6
Rpm	r.p.m.	300	300	300
Epaisseur de coupe	mm	0+16	0+16	0+16
Surface de coupe: L x H	mm	220 x 210	220 x 220	260 x 230

Garantie: 2 années
 * Moteur ventilé

F 300 R/300 E/300 EL 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 16 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 R	F 300 E	F 300 EL
Einphasen-Motor *	HP	0,33	0,35	0,35
115-220-240V-50-60Hz				
Ø Klingendurchmesser	mm	300	300 100 CR6	300 100 CR6
Messerumdrehung	r.p.m.	300	300	300
Schnittstärke	mm	0+16	0+16	0+16
Nutzschnitt: L x H	mm	220 x 210	220 x 220	260 x 230

Garantie: 2
 * Belüfteter Motor.

La máquina de cortar jamón modelo F 300 R/300 E/300 EL 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 R	F 300 E	F 300 EL
Motor monofásico *	HP	0,33	0,35	0,35
115-220-240V-50-60Hz				
Ø Cuchilla	mm	300	300 100 CR6	300 100 CR6
Rpm	r.p.m.	300	300	300
Espesor de corte	mm	0+16	0+16	0+16
Corte útil: L x H	mm	220 x 210	220 x 220	260 x 230

Garantía: 2 años
 * Motor ventilada.



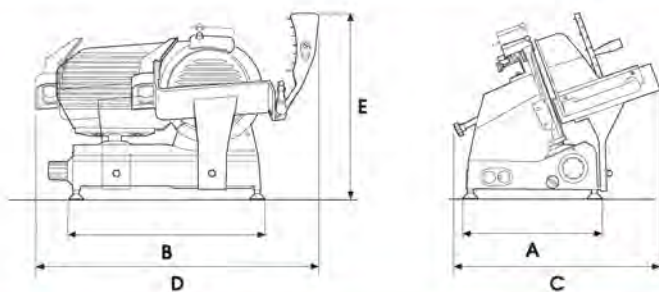
F 300 CL

CE DOMESTICO

GRAVITA'



FABBRICA AFFETTATRICI CAVARIA



F 300 CL

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


 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
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.


 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
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.

 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 à 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
Rpm	r.p.m.	300
Epaisseur de coupe	mm	0÷16
Surface de coupe: L x H	mm	300 x 220

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


 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 16 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
Messerumdrehung	r.p.m.	300
Schnittstärke	mm	0÷16
Nutzschnitt: L x H	mm	300 x 220

Garantie: 2 Jahre ausgenommen elektrische Teile.

 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
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.



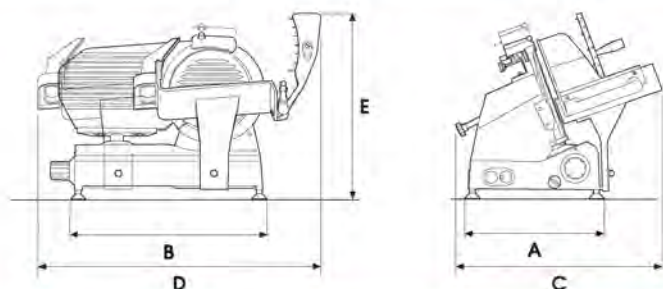
F 300 CL

CE PROFESSIONALE

GRAVITA'



FABBRICA AFFETTATRICI CAVARIA



F 300 CL

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

 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 *	HP	0,35
115-220-240V-50-60Hz		
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.

 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 *	HP	0,35
115-220-240V-50-60Hz		
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.

 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 à 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 *	HP	0,35
115-220-240V-50-60Hz		
Ø Lame	mm	300 100 CR6
Rpm	r.p.m.	300
Epaisseur 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.

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

Garantie: 2 Jahre ausgenommen elektrische Teile.

* Belüfteter Motor.

 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
TECNICAS

F 300 CL

Motor monofásico *	HP	0,35
115-220-240V-50-60Hz		
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.



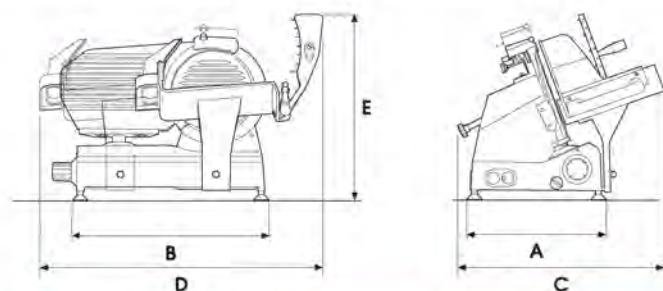
F 300 I · F 330 I

CE PROFESSIONALE

GRAVITA'



FABBRICA AFFETTATRICI CAVARIA



	F 300 I	F 330 I
A mm	410	410
B mm	530	530
C mm	540	550
D mm	770	770
E mm	465	465
kg	30	32


 L'affettatrice modello **F 300 I/F 330 I** 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 I	F 330 I
Motore monofase *	HP 0,50	0,50
115-220-240V-50-60Hz		
Ø Lama 100 CR6	mm 300	330 100 CR6
Giri lama al minuto	r.p.m. 280	280
Spessore di taglio	mm 0÷16	0÷16
Taglio utile: L x H	mm 260 x 220	260 x 235

Garanzia: 2 anni - Escluse le parti elettriche.

* Motore ventilato.

 The **F 300 I/F 330 I** 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 I	F 330 I
Single-phase motor *	HP 0,50	0,50
115-220-240V-50-60Hz		
Ø Blade 100 CR6	mm 300	330 100 CR6
Rpm	r.p.m. 280	280
Cut thickness range	mm 0÷16	0÷16
Cut: L x H	mm 260 x 220	260 x 235

Warranty: 2 years excepts electrical parts.

* Ventilated motor.

 La trancheuse modèle **F 300 I/F 330 I**, 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 à un mouvement exceptionnellement coulissant permettant ainsi de couper des saucissons volumineux, des rôtis, des fromages, du poisson, des viandes compactes etc.

SPECIFICATIONS

	F 300 I	F 330 I
Moteur monophasé *	HP 0,50	0,50
115-220-240V-50-60Hz		
Ø Lame 100 CR6	mm 300	330 100 CR6
Rpm	r.p.m. 280	280
Epaisseur de coupe	mm 0÷16	0÷16
Surface de coupe: L x H	mm 260 x 220	260 x 235

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

* Moteur ventilé.


 Die Aufschnittmaschine **F 300 I/F 330 I** 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 16 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 I	F 330 I
Einphasen-Motor *	HP 0,50	0,50
115-220-240V-50-60Hz		
Ø Klingendurchmesser 100 CR6	mm 300	330 100 CR6
Messerumdrehung	r.p.m. 280	280
Schnittstärke	mm 0÷16	0÷16
Nutzschnitt: L x H	mm 260 x 220	260 x 235

Garantie: 2 Jahre ausgenommen elektrische Teile.

* Belüfteter Motor.

 La máquina de cortar jamón modelo **F 300 I F 330 I** 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 I	F 330 I
Motor monofásico *	HP 0,50	0,50
115-220-240V-50-60Hz		
Ø Cuchilla 100 CR6	mm 300	330 100 CR6
Rpm	r.p.m. 280	280
Espesor de corte	mm 0÷16	0÷16
Corte útil: L x H	mm 260 x 220	260 x 235

Garantía: 2 años - Partes eléctricas excluidas.

* Motor ventilado.



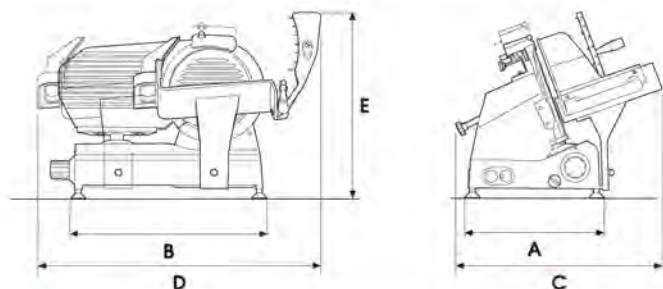
F 350 I · F 370 I

CE PROFESSIONALE


GRAVITA'



FABBRICA AFFETTATRICI CAVARIA



	F 350 I	F 370 I
A mm	415	415
B mm	580	580
C mm	585	585
D mm	890	890
E mm	480	480
kg	36	37


 L'affettatrice modello **F 350 I/F370 I** 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, arrosti, formaggi, pesce, carni dure ed altro.

CARATTERISTICHE TECNICHE

	F 350 I	F 370 I
Motore monofase * 115-220-240V-50-60Hz	HP 0,50	0,50
Ø Lama 100 CR6	mm 350	370 100 CR6
Giri lama al minuto	r.p.m. 260	260
Spessore di taglio	mm 0 ÷ 16	0 ÷ 16
Taglio utile: L x H	mm 310 x 260	300 x 275

Garanzia: 2 anni - Escluse le parti elettriche.

* Motore ventilato.


 The **F 350 I/F370 I** 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 350 I	F 370 I
Single-phase motor * 115-220-240V-50-60Hz	HP 0,50	0,50
Ø Blade 100 CR6	mm 350	370 100 CR6
Rpm	r.p.m. 260	260
Cut thickness range	mm 0 ÷ 16	0 ÷ 16
Cut: L x H	mm 310 x 260	300 x 275

Warranty: 2 years excepts electrical parts.

* Ventilated motor.

 La trancheuse modèle **F 350 I/F370 I**, 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 à un mouvement exceptionnellement coulissant permettant ainsi de couper des saucissons volumineux, des rôtis, des fromages, du poisson, des viandes compactes etc.

SPECIFICATIONS

	F 350 I	F 370 I
Moteur monophasé * 115-220-240V-50-60Hz	HP 0,50	0,50
Ø Lame 100 CR6	mm 350	370 100 CR6
Rpm	r.p.m. 260	260
Epaisseur de coupe	mm 0 ÷ 16	0 ÷ 16
Surface de coupe: L x H	mm 310 x 260	300 x 275

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

* Moteur ventilé.


 Die Aufschnittmaschine **F 350 I/F370 I** 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 16 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 350 I	F 370 I
Einphasen-Motor * 115-220-240V-50-60Hz	HP 0,50	0,50
Ø Klingendurchmesser 100 CR6	mm 350	370 100 CR6
Messerumdrehung	r.p.m. 260	260
Schnittstärke	mm 0 ÷ 16	0 ÷ 16
Nutzschnitt: L x H	mm 310 x 260	300 x 275

Garantie: 2 Jahre ausgenommen elektrische Teile.

* Belüfteter Motor.

 La máquina de cortar jamón modelo **F 350 I F370 I** 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 350 I	F 370 I
Motor monofásica * 115-220-240V-50-60Hz	HP 0,50	0,50
Ø Cuchilla 100 CR6	mm 350	370 100 CR6
Rpm	r.p.m. 260	260
Espesor de corte	mm 0 ÷ 16	0 ÷ 16
Corte útil: L x H	mm 310 x 260	300 x 275

Garantía: 2 años - Partes eléctricas excluidas.

* Motor ventilado.



VERTICAL SLICERS

CURED MEATS PLATE
MEAT PLATE

AFFETTATRICI VERTICALI
VERTICAL SLICERS



FABBRICA AFFETTATRICI CAVARIA



MADE IN ITALY 

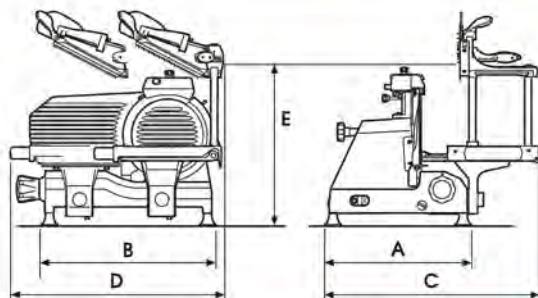
F 250 TS-V F 300 TS-V R

CE DOMESTICO

VERTICALI




FABBRICA AFFETTATRICI CAVARIA



F 250 TS-V


F 300 TS-V R

	F 250 TS-V	F 300 TS-V R
A mm	360	360
B mm	460	460
C mm	520	520
D mm	610	610
E mm	515	515
kg	25	27

 L'affettatrice modello **F 250 TS-V/300 TS-V R** 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 1,6 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 sfera ha una scorrevolezza eccezionale e permette di tagliare salumi pesanti, arrostiti, formaggi, pesce, carni dure ed altro.


 The **F 250 TS-V/300 TS-V R** vertical model slicers made of anodised aluminium alloy are easy to clean and meet the most demanding sanitation requirements.

Their decimal thickness regulator ranging between 0 and 1,6 mm is highly precise.


They are equipped with built-in blade sharpener for effective and sharp cutting. Their plate mounted on ball bearings features exceptionally smooth running to cut heavy sausages, roasts, cheese, fish, compact meat and other products.

 La trancheuse modèle **F 250 TS-V/300 TS-V R** 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 1,6 mm.

Simple à monter, l'affûteur aide l'utilisateur à maintenir un tranchant parfait. Le glissement du plateau monté sur des paliers à un mouvement exceptionnellement coulissant permettant ainsi de couper des saucissons volumineux, des rôtis, des fromages, du poisson, des viandes compactes etc.

 Die vertikale Aufschnittmaschine **F 250 TS-V/300 TS-V R** 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 1,6 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.

 La máquina de cortar jamón modelo **F 250 TS-V/300 TS-V R** 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 1,6 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.

CARATTERISTICHE TECNICHE

	F 250 TS-V	F 300 TS-V R
Motore monofase 115-220-240V-50-60Hz	HP 0,35	HP 0,35
Ø Lama	mm 250	mm 300
Giri lama al minuto	r.p.m. 300	r.p.m. 300
Spessore di taglio	mm 0+1,6	mm 0+1,6
Taglio utile: L x H	mm 240 x 170	mm 240 x 190

Garanzia: 2 anni

SPECIFICATIONS

	F 250 TS-V	F 300 TS-V R
Single-phase motor 115-220-240V-50-60Hz	HP 0,35	HP 0,35
Ø Blade	mm 250	mm 300
Rpm	r.p.m. 300	r.p.m. 300
Cut thickness range	mm 0+1,6	mm 0+1,6
Cut: L x H	mm 240 x 170	mm 240 x 190

Warranty: 2 years

SPECIFICATIONS

	F 250 TS-V	F 300 TS-V R
Moteur monophasé 115-220-240V-50-60Hz	HP 0,35	HP 0,35
Ø Lame	mm 250	mm 300
Rpm	r.p.m. 300	r.p.m. 300
Epaisseur de coupe	mm 0+1,6	mm 0+1,6
Surface de coupe: L x H	mm 240 x 170	mm 240 x 190

Garantie: 2 années

TECHNISCHE EIGENSCHAFTEN

	F 250 TS-V	F 300 TS-V R
Einphasen-Motor 115-220-240V-50-60Hz	HP 0,35	HP 0,35
Ø Klingendurchmesser	mm 250	mm 300
Messerumdrehung	r.p.m. 300	r.p.m. 300
Schnittstärke	mm 0+1,6	mm 0+1,6
Nutzschnitt: L x H	mm 240 x 170	mm 240 x 190

Garantie: 2 Jahre

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

	F 250 TS-V	F 300 TS-V R
Motor monofásico 115-220-240V-50-60Hz	HP 0,35	HP 0,35
Ø Cuchilla	mm 250	mm 300
Rpm	r.p.m. 300	r.p.m. 300
Espesor de corte	mm 0+1,6	mm 0+1,6
Corte útil: L x H	mm 240 x 170	mm 240 x 190

Garantía: 2 años

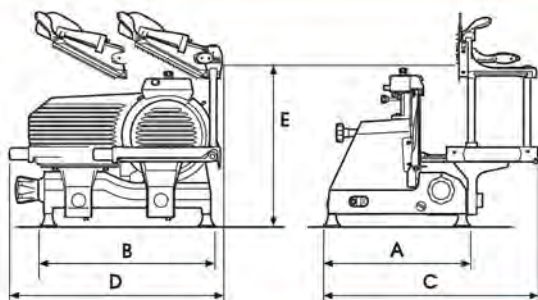
F 250 TS-V F 300 TS-V R

CE PROFESSIONALE

VERTICALI



FABBRICA AFFETTATRICI CAVARIA



F 250 TS-V

F 300 TS-V R

	F 250 TS-V	F 300 TS-V R
A mm	360	360
B mm	460	460
C mm	520	520
D mm	610	610
E mm	515	515
kg	25	27

L'affettatrice modello F 250 TS-V/300 TS-V R 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 sfera ha una scorrevolezza eccezionale e permette di tagliare salumi pesanti, arrostiti, formaggi, pesce, carni dure ed altro.

The **F 250 TS-V/300 TS-V R** vertical model slicers made of anodised aluminium alloy are easy to clean and meet the most demanding sanitation requirements. Their decimal thickness regulator ranging between 0 and 16 mm is highly precise. They are equipped with built-in blade sharpener for effective and sharp cutting. Their plate mounted on ball bearings features exceptionally smooth running to cut heavy sausages, roasts, cheese, fish, compact meat and other products.

La trancheuse modèle **F 250 TS-V/300 TS-V R** 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 à un mouvement exceptionnellement coulissant permettant ainsi de couper des saucissons volumineux, des rôtis, des fromages, du poisson, des viandes compactes etc.

Die vertikale Aufschnittmaschine **F 250 TS-V/300 TS-V R** 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 16 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.

La máquina de cortar jamón modelo **F 250 TS-V/300 TS-V R** 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.

CARATTERISTICHE TECNICHE

	F 250 TS-V	F 300 TS-V R
Motore monofase *	HP 0,35	HP 0,35
115-220-240V-50-60Hz		
Ø Lama	mm 250	mm 300
Giri lama al minuto	r.p.m. 300	r.p.m. 300
Spessore di taglio	mm 0+16	mm 0+16
Taglio utile: L x H	mm 240 x 170	mm 240 x 190

Garanzia: 2 anni

* Motore ventilato.

SPECIFICATIONS

	F 250 TS-V	F 300 TS-V R
Single-phase motor *	HP 0,35	HP 0,35
115-220-240V-50-60Hz		
Ø Blade	mm 250	mm 300
Rpm	r.p.m. 300	r.p.m. 300
Cut thickness range	mm 0+16	mm 0+16
Cut: L x H	mm 240 x 170	mm 240 x 190

Warranty: 2 years

* Ventilated motor.

SPECIFICATIONS

	F 250 TS-V	F 300 TS-V R
Moteur monophasé *	HP 0,35	HP 0,35
115-220-240V-50-60Hz		
Ø Lame	mm 250	mm 300
Rpm	r.p.m. 300	r.p.m. 300
Épaisseur de coupe	mm 0+16	mm 0+16
Surface de coupe: L x H	mm 240 x 170	mm 240 x 190

Garantie: 2 années

* Moteur ventilé.

TECHNISCHE EIGENSCHAFTEN

	F 250 TS-V	F 300 TS-V R
Einphasen-Motor *	HP 0,35	HP 0,35
115-220-240V-50-60Hz		
Ø Klingendurchmesser	mm 250	mm 300
Messerumdrehung	r.p.m. 300	r.p.m. 300
Schnittstärke	mm 0+16	mm 0+16
Nutzschnitt: L x H	mm 240 x 170	mm 240 x 190

Garantie: 2 Jahre

* Belüfteter Motor.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

	F 250 TS-V	F 300 TS-V R
Motor monofásico *	HP 0,35	HP 0,35
115-220-240V-50-60Hz		
Ø Cuchilla	mm 250	mm 300
Rpm	r.p.m. 300	r.p.m. 300
Espeñor de corte	mm 0+16	mm 0+16
Corte útil: L x H	mm 240 x 170	mm 240 x 190

Garantía: 2 años

* Motor ventilado.

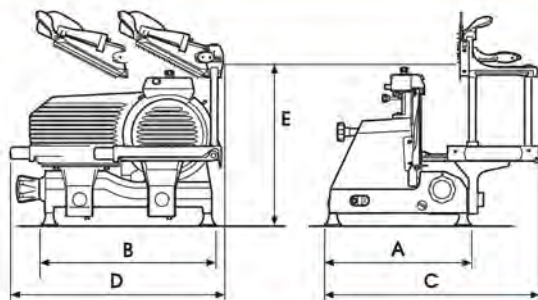
F 250 TC-V F 300 TC-V R

CE DOMESTICO

VERTICALI



FABBRICA AFFETTATRICI CAVARIA



	F 250 TC-V	F 300 TC-V R
A mm	360	360
B mm	460	460
C mm	520	520
D mm	610	610
E mm	500	500
kg	21	24

 L'affettatrice modello **F 250 TC-V/300 TC-V R** 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 sfera ha una scorrevolezza eccezionale e permette di tagliare salumi pesanti, arrostiti, formaggi, pesce, carni dure ed altro.

CARATTERISTICHE TECNICHE

	F 250 TC-V	F 300 TC-V R
Motore monofase *	HP 0,35	HP 0,35
115-220-240V-50-60Hz		
Ø Lama	mm 250	mm 300
Giri lama al minuto	r.p.m. 300	r.p.m. 300
Spessore di taglio	mm 0+16	mm 0+16
Taglio utile: L x H	mm 215 x 170	mm 215 x 210

Garanzia: 2 anni

* Motore ventilato.

 The **F 250 TC-V/300 TC-V R** vertical model slicers made of anodised aluminium alloy are easy to clean and meet the most demanding sanitation requirements. Their decimal thickness regulator ranging between 0 and 16 mm is highly precise. They are equipped with built-in blade sharpener for effective and sharp cutting. Their plate mounted on ball bearings features exceptionally smooth running to cut heavy sausages, roasts, cheese, fish, compact meat and other products.

SPECIFICATIONS

	F 250 TC-V	F 300 TC-V R
Single-phase motor *	HP 0,35	HP 0,35
115-220-240V-50-60Hz		
Ø Blade	mm 250	mm 300
Rpm	r.p.m. 300	r.p.m. 300
Cut thickness range	mm 0+16	mm 0+16
Cut: L x H	mm 215 x 170	mm 215 x 210

Warranty: 2 year

* Ventilated motor.


 La trancheuse modèle **F 250 TC-V/300 TC-V R** 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 coulissant permettant ainsi de couper des saucissons volumineux, des rôis, des fromages, du poisson, des viandes compactes etc.

SPECIFICATIONS

	F 250 TC-V	F 300 TC-V R
Moteur monophasé *	HP 0,35	HP 0,35
115-220-240V-50-60Hz		
Ø Lame	mm 250	mm 300
Rpm	r.p.m. 300	r.p.m. 300
Epaisseur de coupe	mm 0+16	mm 0+16
Surface de coupe: L x H	mm 215 x 170	mm 215 x 210

Garantie: 2 années

* Moteur ventilé.


 Die vertikale Aufschnittmaschine **F 250 TC-V/300 TC-V R** 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 16 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 250 TC-V	F 300 TC-V R
Einphasen-Motor *	HP 0,35	HP 0,35
115-220-240V-50-60Hz		
Ø Klingendurchmesser	mm 250	mm 300
Messerumdrehung	r.p.m. 300	r.p.m. 300
Schnittstärke	mm 0+16	mm 0+16
Nutznchnitt: L x H	mm 215 x 170	mm 215 x 210

Garantie: 2 Jahre

* Belüfteter Motor.

 La máquina de cortar jamón modelo **F 250 TC-V/300 TC-V R** 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 250 TC-V	F 300 TC-V R
Motor monofásico *	HP 0,35	HP 0,35
115-220-240V-50-60Hz		
Ø Cuchilla	mm 250	mm 300
Rpm	r.p.m. 300	r.p.m. 300
Espesor de corte	mm 0+16	mm 0+16
Corte útil: L x H	mm 215 x 170	mm 215 x 210

Garantía: 2 años

* Motor ventilado.

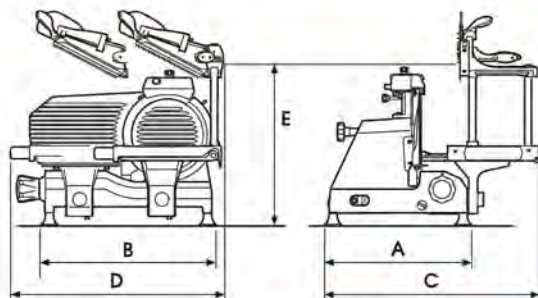
F 250 TC-V F 300 TC-V R

CE PROFESSIONALE

VERTICALI



FABBRICA AFFETTATRICI CAVARIA



F 250 TC-V

F 300 TC-V R

	F 250 TC-V	F 300 TC-V R
A mm	360	360
B mm	460	460
C mm	520	520
D mm	610	610
E mm	500	500
kg	21	24

L'affettatrice modello F 250 TC-V/300 TC-V R 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.



The **F 250 TC-V/300 TC-V R** vertical model slicers made of anodised aluminium alloy are easy to clean and meet the most demanding sanitation requirements. Their decimal thickness regulator ranging between 0 and 16 mm is highly precise.

They are equipped with built-in blade sharpener for effective and sharp cutting. Their plate mounted on ball bearings features exceptionally smooth running to cut heavy sausages, roasts, cheese, fish, compact meat and other products.



La trancheuse modèle **F 250 TC-V/300 TC-V R** 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 coulissant permettant ainsi de couper des saucissons volumineux, des rôtis, des fromages, du poisson, des viandes compactes etc.



Die vertikale Aufschnittmaschine **F 250 TC-V/300 TC-V R** 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 16 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.



La máquina de cortar jamón modelo **F 250 TC-V/300 TC-V R** 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.

CARATTERISTICHE TECNICHE

	F 250 TC-V	F 300 TC-V R
Motore monofase *	HP 0,35	HP 0,35
115-220-240V-50-60Hz		
Ø Lama	mm 250	mm 300
Giri lama al minuto	r.p.m. 300	r.p.m. 300
Spessore di taglio	mm 0+16	mm 0+16
Taglio utile: L x H	mm 215 x 170	mm 215 x 210

Garanzia: 2 anni

* Motore ventilato.

SPECIFICATIONS

	F 250 TC-V	F 300 TC-V R
Single-phase motor *	HP 0,35	HP 0,35
115-220-240V-50-60Hz		
Ø Blade	mm 250	mm 300
Rpm	r.p.m. 300	r.p.m. 300
Cut thickness range	mm 0+16	mm 0+16
Cut: L x H	mm 215 x 170	mm 215 x 210

Warranty: 2 year

* Ventilated motor.

SPECIFICATIONS

	F 250 TC-V	F 300 TC-V R
Motor monophase *	HP 0,35	HP 0,35
115-220-240V-50-60Hz		
Ø Lame	mm 250	mm 300
Rpm	r.p.m. 300	r.p.m. 300
Epaisseur de coupe	mm 0+16	mm 0+16
Surface de coupe: L x H	mm 215 x 170	mm 215 x 210

Garantie: 2 années

* Moteur ventilé.

TECHNISCHE EIGENSCHAFTEN

	F 250 TC-V	F 300 TC-V R
Einphasen-Motor *	HP 0,35	HP 0,35
115-220-240V-50-60Hz		
Ø Klingendurchmesser	mm 250	mm 300
Messerumdrehung	r.p.m. 300	r.p.m. 300
Schnittstärke	mm 0+16	mm 0+16
Nutzschnitt: L x H	mm 215 x 170	mm 215 x 210

Garantie: 2 Jahre

* Belüfteter Motor.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

	F 250 TC-V	F 300 TC-V R
Motor monofásico *	HP 0,35	HP 0,35
115-220-240V-50-60Hz		
Ø Cuchilla	mm 250	mm 300
Rpm	r.p.m. 300	r.p.m. 300
Espesor de corte	mm 0+16	mm 0+16
Corte útil: L x H	mm 215 x 170	mm 215 x 210

Garantía: 2 años

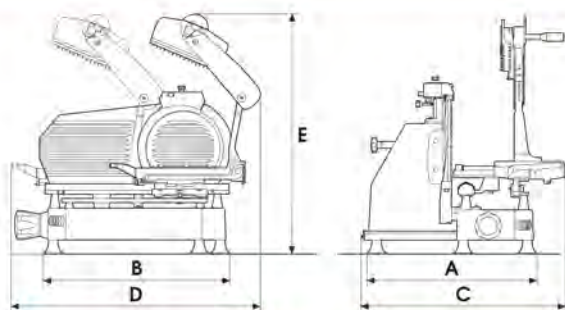
* Motor ventilado.

F 300 TS-V F 330 TS-V
F 350 TS-V F 370 TS-V


CE PROFESSIONALE
VERTICALI



FABBRICA AFFETTATRICI CAVARIA




	F 300 TS-V	F 330 TS-V	F 350 TS-V	F 370 TS-V
A mm	420	420	530	530
B mm	530	530	650	650
C mm	550	550	650	650
D mm	710	710	820	820
E mm	610	610	640	640
kg	36	37	45	46

 L'affettatrice verticale modello **F 300/330/350/370 TS-V** 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 TS-V	F 330 TS-V	F 350 TS-V	F 370 TS-V
Motore monofase * 115-220-240V-50-60Hz	HP	0,50	0,50	0,50
Ø Lama	100 CR6 mm	300	330	350
Giri lama al minuto	r.p.m.	280	260	260
Spessore di taglio	mm	0÷16	0÷16	0÷16
Taglio utile: L x H	mm	260 x 200	250 x 210	300 x 265

Garanzia: 2 anni
* Motore ventilato.

 The **F 300/330/350/370 TS-V** vertical model slicers made of anodised aluminium alloy are easy to clean and meet the most demanding sanitation requirements. Their decimal thickness regulator ranging between 0 and 16 mm is highly precise. They are equipped with built-in blade sharpener for effective and sharp cutting. Their plate mounted on ball bearings features exceptionally smooth running to cut heavy sausages, roasts, cheese, fish, compact meat and other products.

SPECIFICATIONS	F 300	F 330	F 350	F 370
Single-phase motor * 115-220-240V-50-60Hz	HP	0,50	0,50	0,50
Ø Blade	100 CR6 mm	300	330	350
Rpm	r.p.m.	280	260	260
Cut thickness range	mm	0÷16	0÷16	0÷16
Cut: L x H	mm	260 x 200	250 x 210	300 x 265

Warranty: 2 years
* Ventilated motor.

 La trancheuse modèle **F 300/330/350/370 TS-V** 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	F 330	F 350	F 370
Moteur monophasé * 115-220-240V-50-60Hz	HP	0,50	0,50	0,50
Ø Lame	100 CR6 mm	300	330	350
Rpm	r.p.m.	280	260	260
Épaisseur de coupe	mm	0÷16	0÷16	0÷16
Surface de coupe: L x H	mm	260 x 200	250 x 210	300 x 265

Garantie: 2 années
* Moteur ventilé.

 Die vertikale Aufschnittmaschine **F 300/330/350/370 TS-V** 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 16 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	F 330	F 350	F 370
Einphasen-Motor * 115-220-240V-50-60Hz	HP	0,50	0,50	0,50
Ø Klingendurchmesser	100 CR6 mm	300	330	350
Messerumdrehung	r.p.m.	280	260	260
Schnittstärke	mm	0÷16	0÷16	0÷16
Nutzschnitt: L x H	mm	260 x 200	250 x 210	300 x 265

Garantie: 2 Jahre
* Belüfteter Motor.

 La máquina de cortar jamón modelo **F 300/330/350/370 TS-V** 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	F 330	F 350	F 370
Motor monofásico * 115-220-240V-50-60Hz	HP	0,50	0,50	0,50
Ø Cuchilla	100 CR6 mm	300	330	350
Rpm	r.p.m.	280	260	260
Espesor de corte	mm	0÷16	0÷16	0÷16
Corte útil: L x H	mm	260 x 200	250 x 210	300 x 265

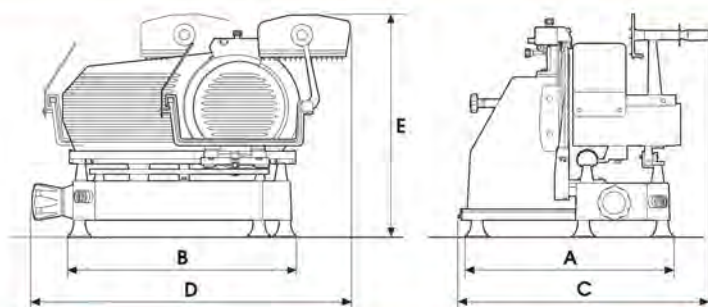
Garantía: 2 años
* Motor ventilado.

F 300 TC-V F 330 TC-V
F 350 TC-V F 370 TC-V

CE PROFESSIONALE
VERTICALI



FABBRICA AFFETTATRICI CAVARIA



	F 300 TC-V	F 330 TC-V	F 350 TC-V	F 370 TC-V
A mm	420	420	530	530
B mm	530	530	650	650
C mm	550	550	650	650
D mm	710	710	820	820
E mm	550	550	640	640
kg	34	35	43	44

L'affettatrice verticale modello F 300/330/350/370 TC-V 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 TC-V	F 330 TC-V	F 350 TC-V	F 370 TC-V
Motore monofase *	HP 0,50	0,50	0,50	0,50
115-220-240V-50-60Hz				
Ø Lama	100 CR6 mm 300	330	350	370
Giri lama al minuto	r.p.m. 280	260	260	260
Spessore di taglio	mm 0÷16	0÷16	0÷16	0÷16
Taglio utile: L x H	mm 260 x 200	250 x 210	300 x 250	290 x 260

Garanzia: 2 anni

* Motore ventilato.

The F 300/330/350/370 TC-V vertical model slicers made of anodised aluminium alloy are easy to clean and meet the most demanding sanitation requirements. Their decimal thickness regulator ranging between 0 and 16 mm is highly precise.

They are equipped with built-in blade sharpener for effective and sharp cutting. Their plate mounted on ball bearings features exceptionally smooth running to cut heavy sausages, roasts, cheese, fish, compact meat and other products.

SPECIFICATIONS	F 300	F 330	F 350	F 370
Single-phase motor *	HP 0,50	0,50	0,50	0,50
115-220-240V-50-60Hz				
Ø Blade	100 CR6 mm 300	330	350	370
Rpm	r.p.m. 280	260	260	260
Cut thickness range	mm 0÷16	0÷16	0÷16	0÷16
Cut: L x H	mm 260 x 200	250 x 210	300 x 250	290 x 260

Warranty: 2 years

* Ventilated motor.

La trancheuse modèle F 300/330/350/370 TC-V 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 à un mouvement exceptionnellement coulissant permettant ainsi de couper des saucissons volumineux, des rôtis, des fromages, du poisson, des viandes compactes etc.

SPECIFICATIONS	F 300	F 330	F 350	F 370
Moteur monophasé *	HP 0,50	0,50	0,50	0,50
115-220-240V-50-60Hz				
Ø Lame	100 CR6 mm 300	330	350	370
Rpm	r.p.m. 280	260	260	260
Epaisseur de coupe	mm 0÷16	0÷16	0÷16	0÷16
Surface de coupe: L x H	mm 260 x 200	250 x 210	300 x 250	290 x 260

Garantie: 2 années

* Moteur ventilé.

Die vertikale Aufschnittmaschine F 300/330/350/370 TC-V 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 16 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	F 330	F 350	F 370
Einphasen-Motor *	HP 0,50	0,50	0,50	0,50
115-220-240V-50-60Hz				
Ø Klingendurchmesser	100 CR6 mm 300	330	350	370
Messerumdrehung	r.p.m. 280	260	260	260
Schnittstärke	mm 0÷16	0÷16	0÷16	0÷16
Nutzschnitt: L x H	mm 260 x 200	250 x 210	300 x 250	290 x 260

Garantie: 2 Jahre

* Belüfteter Motor.

La máquina de cortar jamón modelo F 300/330/350/370 TC-V 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	F 330	F 350	F 370
Motor monofásico *	HP 0,50	0,50	0,50	0,50
115-220-240V-50-60Hz				
Ø Cuchilla	100 CR6 mm 300	330	350	370
Rpm	r.p.m. 280	260	260	260
Espesor de corte	mm 0÷16	0÷16	0÷16	0÷16
Corte útil: L x H	mm 260 x 200	250 x 210	300 x 250	290 x 260

Garantía: 2 años

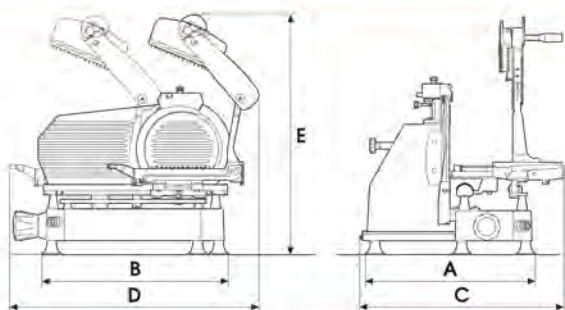
* Motor ventilado.

F 300 TS-VL F 330 TS-VL
F 350 TS-VL F 370 TS-VL


CE PROFESSIONALE
VERTICALI



FABBRICA AFFETTATRICI CAVARIA



	F 300 TS-VL	F 330 TS-VL	F 350 TS-VL	F 370 TS-VL
A mm	400	400	420	420
B mm	560	560	630	630
C mm	570	570	650	650
D mm	790	790	920	920
E mm	660	660	660	660
kg	36	37	43,5	44,5

 L'affettatrice verticale modello **F 300-330-350-370 TS-VL** 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.


Le caratteristiche distintive della linea TS-V L sono:

- basamento costituito da un'unica fusione
- blocco piatto di serie con pomolo inamovibile
- anello di protezione da acqua e grasso attorno al mandrino
- maggiore distanza lama/cassa per facilitare la pulizia

CARATTERISTICHE TECNICHE		F 300 TS-VL	F 330 TS-VL	F 350 TS-VL	F 370 TS-VL
Motore monofase *	HP	0,50	0,50	0,50	0,50
115-220-240V-50-60Hz					
Ø Lama	100 CR6 mm	300	330	350	370
Giri lama al minuto	r.p.m.	280	260	260	260
Spessore di taglio	mm	0+16	0+16	0+16	0+16
Taglio utile: L x H	mm	270 x 210	260 x 220	330 x 250	330 x 260

Garanzia: 2 anni

* Motore ventilato.

 The **F 300-330-350-370 TS-VL** vertical model slicers made of anodised aluminium alloy are easy to clean and meet the most demanding sanitation requirements. Their decimal thickness regulator ranging between 0 and 16 mm is highly precise.


The TS-V L line offers the following features:

- one-piece cast base
- standard carriage lock with non-removable knob
- ring seal prevents water and grease from entering blade mechanism
- greater distance between blade and body to facilitate cleaning

SPECIFICATIONS		F 300 TS-VL	F 330 TS-VL	F 350 TS-VL	F 370 TS-VL
Single-phase motor *	HP	0,50	0,50	0,50	0,50
115-220-240V-50-60Hz					
Ø Blade	100 CR6 mm	300	330	350	370
Rpm	r.p.m.	280	260	260	260
Cut thickness range	mm	0+16	0+16	0+16	0+16
Cut: L x H	mm	270 x 210	260 x 220	330 x 250	330 x 260

Warranty: 2 years

* Ventilated motor.


 La trancheuse modèle **F 300-330-350-370 TS-VL** 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. Les caractéristiques particulières de la ligne TS-V L sont:

- base en une seule pièce
- verrouillage du chariot standard avec bouton inamovible
- bague d'étanchéité contre l'eau et la graisse autour de l'arbre
- distance lame/corps machine augmentée pour simplifier le nettoyage

SPECIFICATIONS		F 300 TS-VL	F 330 TS-VL	F 350 TS-VL	F 370 TS-VL
Moteur monophasé *	HP	0,50	0,50	0,50	0,50
115-220-240V-50-60Hz					
Ø Lame	100 CR6 mm	300	330	350	370
Rpm	r.p.m.	280	260	260	260
Epaisseur de coupe	mm	0+16	0+16	0+16	0+16
Surface de coupe: L x H	mm	270 x 210	260 x 220	330 x 250	330 x 260

Garantie: 2 années

* Moteur ventilé.

 Die vertikale Aufschnittmaschine **F 300-330-350-370 TS-VL** 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 16 mm ist hochempfindlich und erlaubt eine Dezimaleinstellung.


Merkmale der Linie TS-V L:

- Gestell aus einem einzigen Gussblock
- serienmäßige Rührkessel-Feststellvorrichtung mit festem Kugelgriff
- Antriebsspindel mit Wasser/Fettschutzring
- größerer Abstand zwischen Zerkleinerungsmesser und Kessel, um die Reinigung zu erleichtern

TECHNISCHE EIGENSCHAFTEN		F 300 TS-VL	F 330 TS-VL	F 350 TS-VL	F 370 TS-VL
Einphasen-Motor *	HP	0,50	0,50	0,50	0,50
115-220-240V-50-60Hz					
Ø Klingendurchmesser	100 CR6 mm	300	330	350	370
Messerumdrehung	r.p.m.	280	260	260	260
Schnittstärke	mm	0+16	0+16	0+16	0+16
Nutzschnitt: L x H	mm	270 x 210	260 x 220	330 x 250	330 x 260

Garantie: 2 Jahre

* Belüfteter Motor.

 La máquina de cortar jamón modelo **F 300-330-350-370 TS-VL** 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.

Las características distintivas de la línea TS-V L son las siguientes:

- base en monofusión;
- bloqueo del plato de serie, con pomo inamovible;
- anillo de protección contra el agua y la grasa alrededor del mandil;
- mayor distancia entre la cuchilla y la caja para facilitar la limpieza.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS		F 300 TS-VL	F 330 TS-VL	F 350 TS-VL	F 370 TS-VL
Motor monofásico *	HP	0,50	0,50	0,50	0,50
115-220-240V-50-60Hz					
Ø Cuchilla	100 CR6 mm	300	330	350	370
Rpm	r.p.m.	280	260	260	260
Espesor de corte	mm	0+16	0+16	0+16	0+16
Corte útil: L x H	mm	270 x 210	260 x 220	330 x 250	330 x 260

Garantía: 2 años

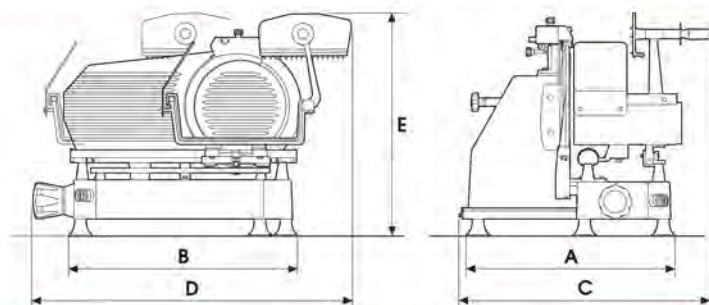
* Motor ventilado.

F 300 TC-VL F 330 TC-VL
F 350 TC-VL F 370 TC-VL

CE PROFESSIONALE
VERTICALI



FABBRICA AFFETTATRICI CAVARIA



	F 300 TC-VL	F 330 TC-VL	F 350 TC-VL	F 370 TC-VL
A mm	400	400	420	420
B mm	560	560	630	630
C mm	615	615	680	680
D mm	830	830	920	920
E mm	590	590	670	670
kg	34	35,5	43	44



L'affettatrice verticale modello **F 300-330-350-370 TC-VL** 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. Le caratteristiche distintive della linea TS-V L sono:

- basamento costituito da un'unica fusione
- blocco piatto di serie con pomolo inamovibile
- anello di protezione da acqua e grasso attorno al mandrino
- maggiore distanza lama/cassa per facilitare la pulizia

CARATTERISTICHE TECNICHE		F 300 TC-VL	F 330 TC-VL	F 350 TC-VL	F 370 TC-VL
Motore monofase *	HP	0,50	0,50	0,50	0,50
115-220-240V-50-60Hz					
Ø Lama	100 CR6 mm	300	330	350	370
Giri lama al minuto	r.p.m.	280	260	260	260
Spessore di taglio	mm	0+16	0+16	0+16	0+16
Taglio utile: L x H	mm	260 x 210	260 x 220	360 x 250	360 x 260

Garanzia: 2 anni

* Motore ventilato.



The **F 300-330-350-370 TC-VL** vertical model slicers made of anodised aluminium alloy are easy to clean and meet the most demanding sanitation requirements. Their decimal thickness regulator ranging between 0 and 16 mm is highly precise.

The TS-V L line offers the following features:

- one-piece cast base
- standard carriage lock with non-removable knob
- ring seal prevents water and grease from entering blade mechanism
- greater distance between blade and body to facilitate cleaning

SPECIFICATIONS		F 300 TC-VL	F 330 TC-VL	F 350 TC-VL	F 370 TC-VL
Single-phase motor *	HP	0,50	0,50	0,50	0,50
115-220-240V-50-60Hz					
Ø Blade	100 CR6 mm	300	330	350	370
Rpm	r.p.m.	280	260	260	260
Cut thickness range	mm	0+16	0+16	0+16	0+16
Cut: L x H	mm	260 x 210	260 x 220	360 x 250	360 x 260

Warranty: 2 years

* Ventilated motor.



La trancheuse modèle **F 300-330-350-370 TC-VL** 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. Les caractéristiques particulières de la ligne TS-V L sont:

- base en une seule pièce
- verrouillage du chariot standard avec bouton inamovible
- bague d'étanchéité contre l'eau et la graisse autour de l'arbre
- distance lame/corps machine augmentée pour simplifier le nettoyage

SPECIFICATIONS		F 300 TC-VL	F 330 TC-VL	F 350 TC-VL	F 370 TC-VL
Moteur monophasé *	HP	0,50	0,50	0,50	0,50
115-220-240V-50-60Hz					
Ø Lame	100 CR6 mm	300	330	350	370
Rpm	r.p.m.	280	260	260	260
Epaisseur de coupe	mm	0+16	0+16	0+16	0+16
Surface de coupe: L x H	mm	260 x 210	260 x 220	360 x 250	360 x 260

Garantie: 2 années

* Moteur ventilé.



Die vertikale Aufschnittmaschine **F 300-330-350-370 TC-VL** 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 16 mm ist hochempfindlich und erlaubt eine Dezimaleinstellung.

Merkmale der Linie TS-V L:

- Gestell aus einem einzigen Gussblock
- serienmäßige Rührkessel-Feststellvorrichtung mit festem Kugelgriff
- Antriebsspindel mit Wasser/Fettschutzring
- größerer Abstand zwischen Zerkleinerungsmesser und Kessel, um die Reinigung zu erleichtern

TECHNISCHE EIGENSCHAFTEN		F 300 TC-VL	F 330 TC-VL	F 350 TC-VL	F 370 TC-VL
Einphasen-Motor *	HP	0,50	0,50	0,50	0,50
115-220-240V-50-60Hz					
Ø Klingendurchmesser	100 CR6 mm	300	330	350	370
Messerumdrehung	r.p.m.	280	260	260	260
Schnittstärke	mm	0+16	0+16	0+16	0+16
Nutzschnitt: L x H	mm	260 x 210	260 x 220	360 x 250	360 x 260

Garantie: 2 Jahre

* Belüfteter Motor.



La máquina de cortar jamón modelo **F 300-330-350-370 TC-VL** 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.

Las características distintivas de la línea TS-V L son las siguientes:

- base en monofusión;
- bloqueo del plato de serie, con pomo inamovible;
- anillo de protección contra el agua y la grasa alrededor del mandril;
- mayor distancia entre la cuchilla y la caja para facilitar la limpieza.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS		F 300 TC-VL	F 330 TC-VL	F 350 TC-VL	F 370 TC-VL
Motor monofásico *	HP	0,50	0,50	0,50	0,50
115-220-240V-50-60Hz					
Ø Cuchilla	100 CR6 mm	300	330	350	370
Rpm	r.p.m.	280	260	260	260
Espesor de corte	mm	0+16	0+16	0+16	0+16
Corte útil: L x H	mm	260 x 210	260 x 220	360 x 250	360 x 260

Garantía: 2 años

* Motor ventilado.

MANUAL SLICERS

STANDARD LINE

LUXURY LINE

CURVY LINE

AFFETTATRICI MANUALI
MANUAL SLICERS



FABBRICA AFFETTATRICI CAVARIA



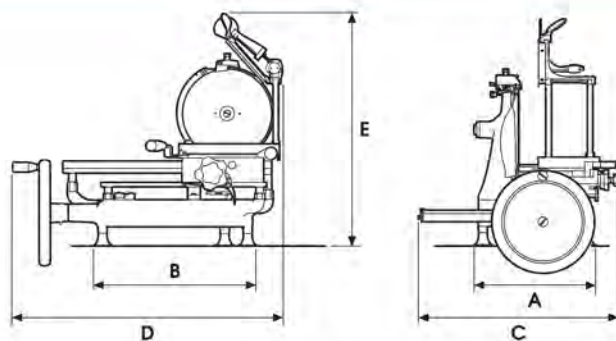
MADE IN ITALY 

F 250 VO

VOLANO

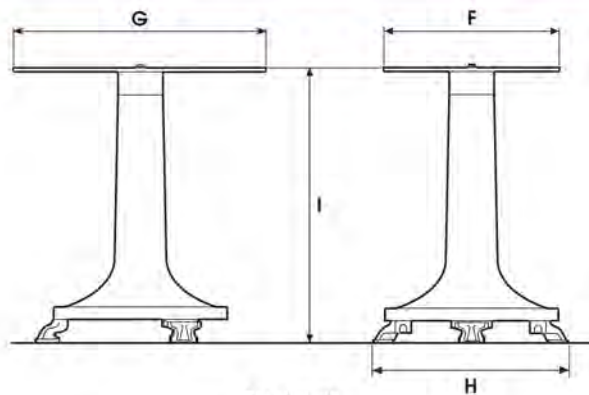


FABBRICA AFFETTATRICI CAVARIA



F 250 VOLANO

A mm	290
B mm	380
C mm	520
D mm	680
E mm	510
kg	33



Piedistallo


F mm	325
G mm	415
H mm	650
I mm	800
kg	43

 L'affettatrice modello **250 VOLANO** costruita in alluminio e parti in acciaio, con una verniciatura a fuoco, ha il vantaggio di una rapida pulizia ed assoluta igiene. La macchina è a funzionamento manuale e può quindi lavorare anche in luoghi privi di energia elettrica. L'affilatoio incorporato semplifica il lavoro dell'operatore mantenendo efficiente il taglio perfetto del prodotto. Dotata di protezione ad anello attorno alla lama a norme CE, la **250 VOLANO** è robusta, durevole ed affidabile.

CARATTERISTICHE TECNICHE

	F 250 VO
Ø Lama	mm 250 100 CR6
Spessore di taglio	mm 0÷2,3 8 Posizioni
Taglio utile: L x H	mm 185 x 150


Garanzia: 2 anni.

 Made of aluminium with parts of steel and finishing, the **250 VOLANO** slicer permits rapid cleaning and meets the most demanding sanitation requirements. This unit is fully hand-operated and does not need to be connected to the mains. The blade sharpener is built-in for effective and sharp cutting. Equipped with protection ring around its blade to CE Standards, the **250 VOLANO** is a sturdy, long-lasting and effective slicing unit.

SPECIFICATIONS

	F 250 VO
Ø Blade	mm 250 100 CR6
Cut thickness range	mm 0÷2,3 8 Cutting positions
Cut: L x H	mm 185 x 150


Warranty: 2 years.

 Fabriquée en aluminium avec pièces en acier et laquée, la trancheuse **250 VOLANO** garantit hygiène absolue et nettoyage rapide. Son fonctionnement complètement manuel la rend indispensable surtout quand il n'y a pas de courant électrique. Un affûteur incorporé simplifie le travail de l'opérateur car le tranchant de la lame est toujours parfait. **250 VOLANO** est équipée d'une bague de protection autour de la lame selon les normes CE. C'est une machine robuste, indestructible et fiable.

SPECIFICATIONS

	F 250 VO
Ø Lame	mm 250 100 CR6
Epaisseur de coupe	mm 0÷2,3 8 Positions de coupe
Surface de coupe: L x H	mm 185 x 150

Garantie: 2 années.

 Die Aufschnittmaschine Model **250 VOLANO**, hergestellt aus Aluminium und Stahlteilen mit Feuer-lackierung in, hat den Vorteil einer schnellen und leichten Reinigung und damit der absoluten Hygiene. Die Maschine wird von Hand betrieben und kann folglich auch in Räumen ohne Strom arbeiten. Die eingebaute Schleifvorrichtung vereinfacht die Arbeit des Bediennenden und hält den Schnitt der Ware perfekt. Versehen mit einem Ringschutz um das Messer nach EG-Richtlinien, ist die **250 VOLANO** robust, zuverlässig und von langer Lebensdauer.

TECHNISCHE EIGENSCHAFTEN

	F 250 VO
Ø Klingendurchmesser	mm 250 100 CR6
Schnittstärke	mm 0÷2,3 8 Schnittpositionen
Nutzschnitt: L x H	mm 185 x 150

Garantie: 2 Jahre.

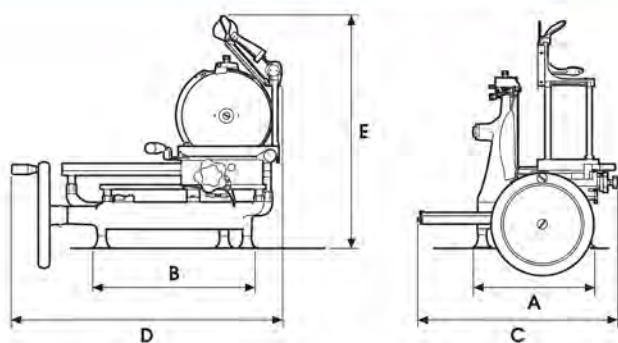


F 300 VO

VOLANO

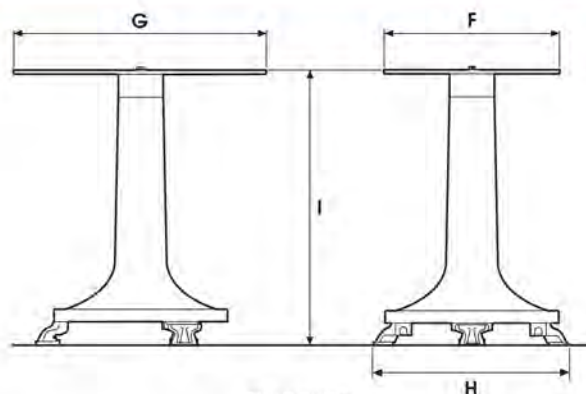


FABBRICA AFFETTATRICI CAVARIA



F 300 VOLANO

A mm	340
B mm	400
C mm	600
D mm	720
E mm	740
kg	45,5



Piedistallo

F mm	400
G mm	500
H mm	650
I mm	800
kg	46

 L'affettatrice modello **300 VOLANO** costruita in alluminio e parti in acciaio, con una verniciatura a fuoco vivo, ha il vantaggio di una rapida pulizia ed assoluta igiene. La macchina è a funzionamento manuale e può quindi lavorare anche in luoghi privi di energia elettrica. L'affilatoio incorporato semplifica il lavoro dell'operatore mantenendo efficiente il taglio perfetto del prodotto. Dotata di protezione ad anello attorno alla lama a norme CE, la **300 VOLANO** è robusta, durevole ed affidabile.

CARATTERISTICHE TECNICHE

F 300 VO

Ø Lama	mm	300	100 CR6
Spessore di taglio	mm	0÷2,5	9 Posizioni
Taglio utile: L x H	mm	230 x 180	

Garanzia: 2 anni.


 Made of aluminium with parts of steel and brilliant finishing, the **300 VOLANO** slicer permits rapid cleaning and meets the most demanding sanitation requirements. This unit is fully hand-operated and does not need to be connected to the mains. The blade sharpener is built-in for effective and sharp cutting. Equipped with protection ring around its blade to CE Standards, the **300 VOLANO** is a sturdy, long-lasting and effective slicing unit.

SPECIFICATIONS

F 300 VO

Ø Blade	mm	300	100 CR6
Cut thickness range	mm	0÷2,5	9 Cutting positions
Cut: L x H	mm	230 x 180	

Warranty: 2 years.


 Fabriquée en aluminium avec pièces en acier et laquée vif, la trancheuse **300 VOLANO** garantit hygiène absolue et nettoyage rapide. Son fonctionnement complètement manuel la rend indispensable surtout quand il n'y a pas de courant électrique. Un affûteur incorporé simplifie le travail de l'opérateur car le tranchant de la lame est toujours parfait. **300 VOLANO** est équipée d'une bague de protection autour de la lame selon les normes CE. C'est une machine robuste, indestructible et fiable.

SPECIFICATIONS

F 300 VO

Ø lame	mm	300	100 CR6
Epaisseur de coupe	mm	0÷2,5	9 Positions de coupe
Surface de coupe: L x H	mm	230 x 180	

Garantie: 2 années.

 Die Aufschnittmaschine Model **300 VOLANO**, hergestellt aus Aluminium und Stahlteilen mit Feuerlackierung in leuchtendem, hat den Vorteil einer schnellen und leichten Reinigung und damit der absoluten Hygiene. Die Maschine wird von Hand betrieben und kann folglich auch in Räumen ohne Strom arbeiten. Die eingebaute Schleifvorrichtung vereinfacht die Arbeit des Bediennenden und hält den Schnitt der Ware perfekt. Versehen mit einem Ringschutz um das Messer nach EG-Richtlinien, ist die **300 VOLANO** robust, zuverlässig und von langer Lebensdauer.

TECHNISCHE EIGENSCHAFTEN

F 300 VO

Ø Klingendurchmesser	mm	300	100 CR6
Schnittstärke	mm	0÷2,5	9 Schnittpositionen
Nutzschnitt: L x H	mm	230 x 180	

Garantie: 2 Jahre.

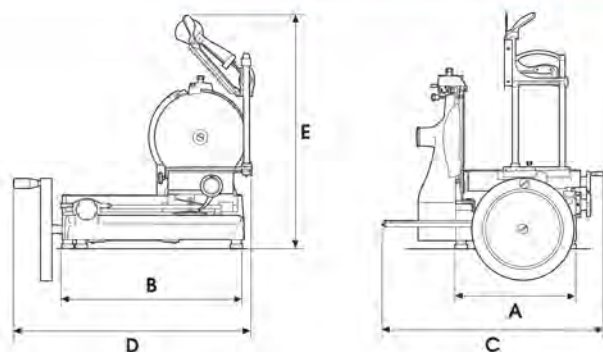


F 350-370 VO

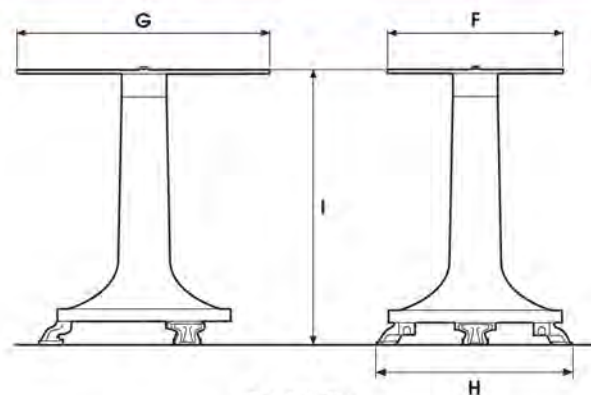
VOLANO



FABBRICA AFFETTATRICI CAVARIA



	F 350 VOLANO	F 370 VOLANO
A mm	400	400
B mm	650	650
C mm	710	710
D mm	870	870
E mm	800	800
kg	81	81




	Piedistallo
F mm	450
G mm	700
H mm	650
I mm	800
kg	53

 L'affettatrice modello **350/370 VOLANO** costruita in alluminio e parti in acciaio, con una verniciatura a fuoco vivo, ha il vantaggio di una rapida pulizia ed assoluta igiene. La macchina è a funzionamento manuale e può quindi lavorare anche in luoghi privi di energia elettrica. L'affilatoio incorporato semplifica il lavoro dell'operatore mantenendo efficiente il taglio perfetto del prodotto. Dotata di protezione ad anello attorno alla lama a norme CE, la **350/370 VOLANO** è robusta, durevole ed affidabile.


CARATTERISTICHE TECNICHE	F 350 VO	F 370 VO
Ø Lama	mm 350 100 CR6	370 100 CR6
Spessore di taglio	mm 0÷2,5 9 Posizioni	0÷2,7 9 Posizioni
Taglio utile: L x H	mm 270 x 240	270 x 250

Garanzia: 2 anni.

 Made of aluminium with parts of steel and brilliant finishing the **350/370 VOLANO** slicer permits rapid cleaning and meets the most demanding sanitation requirements. This unit is fully hand-operated and does not need to be connected to the mains. The blade sharpener is built-in for effective and sharp cutting. Equipped with protection ring around its blade to CE Standards, the **350/370 VOLANO** is a sturdy, long-lasting and effective slicing unit.

SPECIFICATIONS	F 350 VO	F 370 VO
Ø Blade	mm 350 100 CR6	370 100 CR6
Cut thickness range	mm 0÷2,5 9 Cutting positions	0÷2,7 9 Cutting positions
Cut: L x H	mm 270 x 240	270 x 250

Warranty: 2 years.

 Fabriquée en aluminium avec pièces en acier et laquée vif, la trancheuse **350/370 VOLANO** garantit hygiène absolue et nettoyage rapide. Son fonctionnement complètement manuel la rend indispensable surtout quand il n'y a pas de courant électrique. Un affûteur incorporé simplifie le travail de l'opérateur car le tranchant de la lame est toujours parfait. **350/370 VOLANO** est équipée d'une bague de protection autour de la lame selon les normes CE. C'est une machine robuste, indestructible et fiable.

SPECIFICATIONS	F 350 VO	F 370 VO
Ø Lame	mm 350 100 CR6	370 100 CR6
Epaisseur de coupe	mm 0÷2,5 9 Positions de coupe	0÷2,7 9 Positions de coupe
Surface de coupe: L x H	mm 270 x 240	270 x 250

Garantie: 2 années.

 Die Aufschnittmaschine Model **350/370 VOLANO**, hergestellt aus Aluminium und Stahlteilen mit Feuerlackierung in leuchtendem, hat den Vorteil einer schnellen und leichten Reinigung und damit der absoluten Hygiene. Die Maschine wird von Hand betrieben und kann folglich auch in Räumen ohne Strom arbeiten. Die eingebaute Schleifvorrichtung vereinfacht die Arbeit des Bediennenden und hält den Schnitt der Ware perfekt. Versehen mit einem Ringschutz um das Messer nach EG-Richtlinien, ist die **350/370 VOLANO** robust, zuverlässig und von langer Lebensdauer.

TECHNISCHE EIGENSCHAFTEN	F 350 VO	F 370 VO
Ø Klingendurchmesser	mm 350 100 CR6	370 100 CR6
Schnittstärke	mm 0÷2,5 9 Schnittposition	0÷2,7 9 Schnittposition
Nutznchnitt: L x H	mm 270 x 240	270 x 250

Garantie: 2 Jahre.

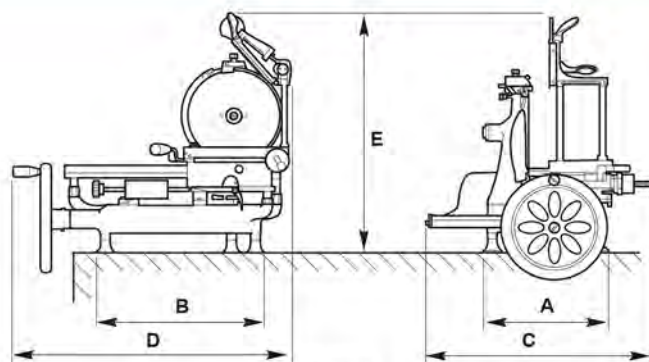


F 300 VO-L

VOLANO

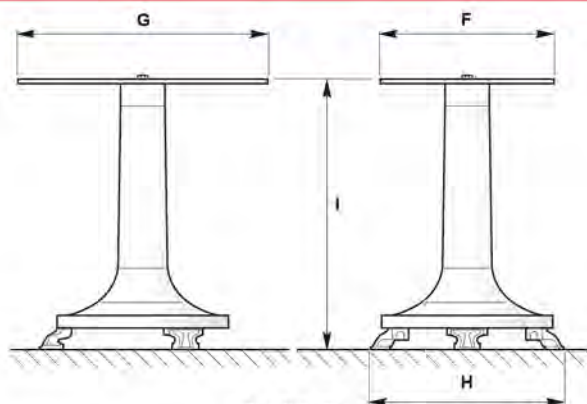


FABBRICA AFFETTATRICI CAVARIA



F 300 VO-L

A mm	330
B mm	420
C mm	545
D mm	750
E mm	720
kg	44



Piedistallo

F mm	400
G mm	500
H mm	650
I mm	800
kg	46

 L'affettatrice modello **300 VO-L** costruita in alluminio e parti in acciaio, con una verniciatura a fuoco, ha il vantaggio di una rapida pulizia ed assoluta igiene. La macchina è a funzionamento manuale e può quindi lavorare anche in luoghi privi di energia elettrica. L'affilato incorporato semplifica il lavoro dell'operatore mantenendo efficiente il taglio perfetto del prodotto. Dotata di protezione ad anello attorno alla lama a norme CE, la **300 VO-L** è robusta, durevole ed affidabile.

CARATTERISTICHE TECNICHE

		F 300 VO-L
Ø Lama	mm	300 100 CR6
Spessore di taglio	mm	0÷2,5 10 Posizioni
Taglio utile: L x H		230 x 180


Garanzia: 2 anni.

 Made of aluminium with parts of steel and finishing, the **300 VO-L** slicer permits rapid cleaning and meets the most demanding sanitation requirements. This unit is fully hand-operated and does not need to be connected to the mains. The blade sharpener is built-in for effective and sharp cutting. Equipped with protection ring around its blade to CE Standards, the **300 VO-L** is a sturdy, long-lasting and effective slicing unit.

SPECIFICATIONS

		F 300 VO-L
Ø Blade	mm	300 100 CR6
Cut thickness range	mm	0÷2,5 10 Cutting positions
Cut: L x H	mm	230 x 180


Warranty: 2 years.

 Fabriquée en aluminium avec pièces en acier et laquée, la trancheuse **300 VO-L** garantit hygiène absolue et nettoyage rapide. Son fonctionnement complètement manuel la rend indispensable surtout quand il n'y a pas de courant électrique. Un affûteur incorporé simplifie le travail de l'opérateur car le tranchant de la lame est toujours parfait. **300 VO-L** est équipée d'une bague de protection autour de la lame selon les normes CE. C'est une machine robuste, indestructible et fiable.

SPECIFICATIONS

		F 300 VO-L
Ø Lame	mm	300 100 CR6
Epaisseur de coupe	mm	0÷2,5 10 Positions de coupe
Surface de coupe: L x H	mm	230 x 180

Garantie: 2 années.

 Die Aufschnittmaschine Model **300 VO-L**, hergestellt aus Aluminium und Stahlteilen mit Feuer-lackierung in, hat den Vorteil einer schnellen und leichten Reinigung und damit der absoluten Hygiene. Die Maschine wird von Hand betrieben und kann folglich auch in Räumen ohne Strom arbeiten. Die eingebaute Schleifvorrichtung vereinfacht die Arbeit des Bediennenden und hält den Schnitt der Ware perfekt. Versehen mit einem Ringschutz um das Messer nach EG-Richtlinien, ist die **300 VO-L** robust, zuverlässig und von langer Lebensdauer.

TECHNISCHE EIGENSCHAFTEN

		F 300 VO-L
Ø Klingendurchmesser	mm	300 100 CR6
Schnittstärke	mm	0÷2,5 10 Schnittposition
Nutzschnitt: L x H	mm	230 x 180

Garantie: 2 Jahre.

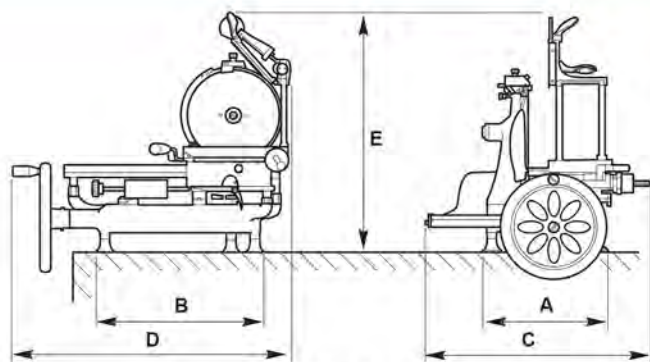


F 350 VO-L

VOLANO

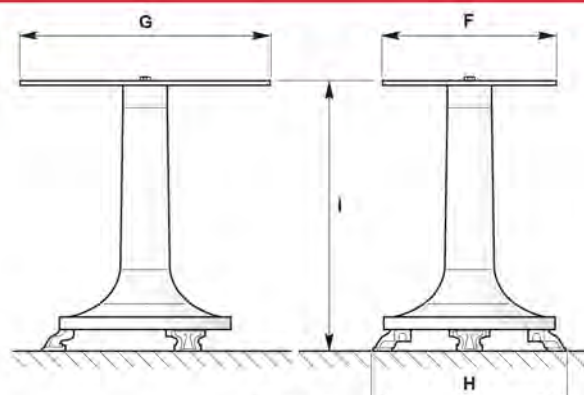


FABBRICA AFFETTATRICI CAVARIA




F 350 VO-L

A mm	400
B mm	520
C mm	640
D mm	930
E mm	760
kg	62



Piedistallo

F mm	450
G mm	550
H mm	650
I mm	800
kg	64

 L'affettatrice modello **350 VO-L** costruita in alluminio e parti in acciaio, con una verniciatura a fuoco, ha il vantaggio di una rapida pulizia ed assoluta igiene. La macchina è a funzionamento manuale e può quindi lavorare anche in luoghi privi di energia elettrica. L'affilatoio incorporato semplifica il lavoro dell'operatore mantenendo efficiente il taglio perfetto del prodotto. Dotata di protezione ad anello attorno alla lama a norme CE, la **350 VO-L** è robusta, durevole ed affidabile.

CARATTERISTICHE TECNICHE

		F 350 VO-L
Ø Lama	mm	350 100 CR6
Spessore di taglio	mm	0 ÷ 3 10 Posizioni
Taglio utile: L x H		270 x 240


Garanzia: 2 anni.

 Made of aluminium with parts of steel and finishing, the **350 VO-L** slicer permits rapid cleaning and meets the most demanding sanitation requirements. This unit is fully hand-operated and does not need to be connected to the mains. The blade sharpener is built-in for effective and sharp cutting. Equipped with protection ring around its blade to CE Standards, the **350 VO-L** is a sturdy, long-lasting and effective slicing unit.

SPECIFICATIONS

		F 350 VO-L
Ø Blade	mm	350 100 CR6
Cut thickness range	mm	0 ÷ 3 10 Cutting positions
Cut: L x H	mm	270 x 240


Warranty: 2 years.

 Fabriquée en aluminium avec pièces en acier et laquée, la trancheuse **350 VO-L** garantit hygiène absolue et nettoyage rapide. Son fonctionnement complètement manuel la rend indispensable surtout quand il n'y a pas de courant électrique. Un affûteur incorporé simplifie le travail de l'opérateur car le tranchant de la lame est toujours parfait. **350 VO-L** est équipée d'une bague de protection autour de la lame selon les normes CE. C'est une machine robuste, indestructible et fiable.

SPECIFICATIONS

		F 350 VO-L
Ø Lame	mm	350 100 CR6
Epaisseur de coupe	mm	0 ÷ 3 10 Positions de coupe
Surface de coupe: L x H	mm	270 x 240

Garantie: 2 années.

 Die Aufschnittmaschine Model **350 VO-L**, hergestellt aus Aluminium und Stahlteilen mit Feuerlackierung in, hat den Vorteil einer schnellen und leichten Reinigung und damit der absoluten Hygiene. Die Maschine wird von Hand betrieben und kann folglich auch in Räumen ohne Strom arbeiten. Die eingebaute Schleifvorrichtung vereinfacht die Arbeit des Bediennenden und hält den Schnitt der Ware perfekt. Versehen mit einem Ringschutz um das Messer nach EG-Richtlinien, ist die **350 VO-L** robust, zuverlässig und von langer Lebensdauer.

TECHNISCHE EIGENSCHAFTEN

		F 350 VO-L
Ø Klingendurchmesser	mm	350 100 CR6
Schnittstärke	mm	0 ÷ 3 10 Schnittposition
Nutzschnitt: L x H	mm	270 x 240

Garantie: 2 Jahre.

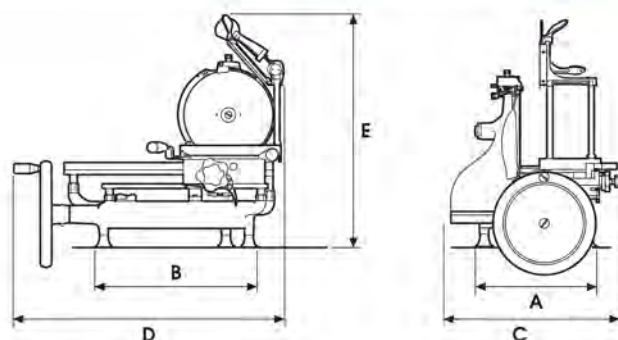


F 300 VOLANO C

VOLANO

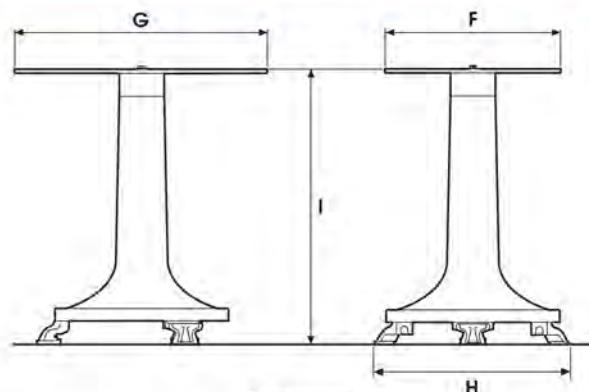


FABBRICA AFFETTATRICI CAVARIA



F 300 VOLANO

A mm	300
B mm	430
C mm	630
D mm	720
E mm	700
kg	43,3



Piedistallo

F mm	400
G mm	500
H mm	650
I mm	800
kg	46

 L'affettatrice modello **300 VOLANO** costruita in alluminio e parti in acciaio, con una verniciatura a fuoco vivo, ha il vantaggio di una rapida pulizia ed assoluta igiene. La macchina è a funzionamento manuale e può quindi lavorare anche in luoghi privi di energia elettrica. L'affilatoio incorporato semplifica il lavoro dell'operatore mantenendo efficiente il taglio perfetto del prodotto. Dotata di protezione ad anello attorno alla lama a norme CE, la **300 VOLANO** è robusta, durevole ed affidabile.

**CARATTERISTICHE
TECNICHE**

F 300 VO C

Ø Lama	mm	300	100 CR6
Spessore di taglio	mm	0 ÷ 2,5	9 Posizioni
Taglio utile: L x H	mm	230 x 175	

Garanzia: 2 anni.


 Made of aluminium with parts of steel and brilliant finishing, the **300 VOLANO** slicer permits rapid cleaning and meets the most demanding sanitation requirements. This unit is fully hand-operated and does not need to be connected to the mains. The blade sharpener is built-in for effective and sharp cutting. Equipped with protection ring around its blade to CE Standards, the **300 VOLANO** is a sturdy, long-lasting and effective slicing unit.

SPECIFICATIONS

F 300 VO C

Ø Blade	mm	300	100 CR6
Cut thickness range	mm	0 ÷ 2,5	9 Cutting positions
Cut: L x H	mm	230 x 175	

Warranty: 2 years.


 Fabriquée en aluminium avec pièces en acier et laquée vif, la trancheuse **300 VOLANO** garantit hygiène absolue et nettoyage rapide. Son fonctionnement complètement manuel la rend indispensable surtout quand il n'y a pas de courant électrique. Un affûteur incorporé simplifie le travail de l'opérateur car le tranchant de la lame est toujours parfait. **300 VOLANO** est équipée d'une bague de protection autour de la lame selon les normes CE. C'est une machine robuste, indestructible et fiable.

SPECIFICATIONS

F 300 VO C

Ø Lame	mm	300	100 CR6
Epaisseur de coupe	mm	0 ÷ 2,5	9 Positions de coupe
Surface de coupe: L x H	mm	230 x 175	

Garantie: 2 années.

 Die Aufschnittmaschine Model **300 VOLANO**, hergestellt aus Aluminium und Stahlteilen mit Feuerlackierung in leuchtendem, hat den Vorteil einer schnellen und leichten Reinigung und damit der absoluten Hygiene. Die Maschine wird von Hand betrieben und kann folglich auch in Räumen ohne Strom arbeiten. Die eingebaute Schleifvorrichtung vereinfacht die Arbeit des Bediennenden und hält den Schnitt der Ware perfekt. Versehen mit einem Ringschutz um das Messer nach EG-Richtlinien, ist die **300 VOLANO** robust, zuverlässig und von langer Lebensdauer.

**TECHNISCHE
EIGENSCHAFTEN**

F 300 VO C

Ø Klingendurchmesser	mm	300	100 CR6
Schnittstärke	mm	0 ÷ 2,5	9 Schnittpositionen
Nutzschnitt: L x H	mm	230 x 175	

Garantie: 2 Jahre.



LINEA CUCINA

GRATTUGIA
BISTECCATRICE
CUTTER
ARROTINO

CUCINA



FABBRICA AFFETTATRICI CAVARIA



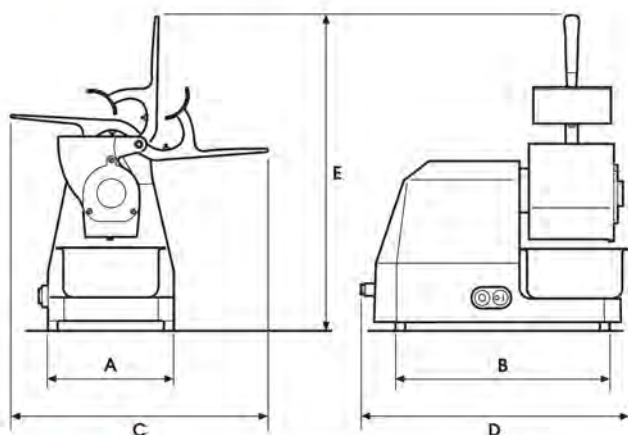
MADE IN ITALY 

GRATTUGIA

CUCINA



FABBRICA AFFETTATRICI CAVARIA



GRATTUGIA

A mm	180
B mm	260
C mm	370
D mm	340
E mm	440
kg	8

Motore:	HP 0,25	•	115 - 220 - 240 V - 50/60 Hz
Single-phase motor:	HP 0,25	•	115 - 220 - 240 V - 50/60 Hz
Moteur:	HP 0,25	•	115 - 220 - 240 V - 50/60 Hz
Einphasen-Motor:	HP 0,25	•	115 - 220 - 240 V - 50/60 Hz
Motor:	HP 0,25	•	115 - 220 - 240 V - 50/60 Hz

Per le sue doti di robustezza questo apparecchio può soddisfare le diverse esigenze familiari e di comunità. Realizzato totalmente in lega di alluminio trattata anodicamente, garantisce un'assoluta igiene e rapida pulizia. Dotato di microinterruttore, funziona unicamente a leva abbassata.

ISTRUZIONI PER L'USO

Per il buon funzionamento osservare le seguenti norme.

E' possibile grattugiare pane, formaggio, noci, ecc.

Si ottiene una buona qualità di grattugiato premendo la maniglia in modo leggero e uniforme.

Per la pulizia del rullo dentato è sufficiente grattugiare un pezzo di pane secco.

Garanzia: 2 anni



Wholly made of anodized aluminium alloy, the G1 Grater is a handy and robust kitchen help at home or in restaurants, canteens, hotels, shops, etc.

Easy to use and clean, it meets the strictest sanitation requirements.

This unit is equipped with a safety micro-switch that disables operation when the lever is raised.

INSTRUCTIONS FOR USE

The grater will process dry bread, hard cheese, nuts, chocolate and other foodstuffs.

For a perfectly grated product, exert a light and steady pressure on the handle.

To clean the drum, just grate dried bread.

Warranty: 2 years



La robustesse de cet appareil satisfait les exigences les plus variées des familles et des communautés. Entièrement fabriquée en alliage d'aluminium anodisé, cette machine garantit hygiène absolue et nettoyage rapide. Fournie de microinterrupteur de sécurité, elle ne fonctionne que si son levier est abaissé.

INSTRUCTIONS D'EMPLOI

Il est possible de râper du pain, du fromage, des noix, etc. Pour un bon fonctionnement, observer ces simples règles:

Une bonne qualité de produit râpé s'obtient en pressant la poignée légèrement et uniformément.

Pour nettoyer le cylindre râpeur denté il suffit de râper un morceau de pain sec.

Garantie: 2 années



Aufgrund ihrer Robustheit ist dieses Gerät in der Lage, den unterschiedlichsten Forderungen, sei es in einer Familie wie auch in einer Gemeinschaft, zu entsprechen.

Hergestellt vollkommen aus eloxierter Aluminiumlegierung, gewährleistet es absolute Hygiene und eine schnelle Reinigung.

Versehen mit einem Mikroschalter, arbeitet es nur bei gesenktem Hebel.

BETRIEBSANWEISUNG

Für einen einwandfreien Betrieb die nachstehenden Richtlinien beachtet werden.

Es ist möglich Brot, Käse, Nüsse usw. zu reiben.

Durch ein leichtes und gleichmäßiges Drücken auf den Griff erhält man eine gute Reibequalität.

Zur Reinigung der Reibwalze genügt es, ein Stück trockenes Brot zu reiben.

Garantie: 2 Jahre



Por sus dotes de robustez, este aparato puede satisfacer las distintas exigencias familiares y de comunidades. Realizado totalmente en aleación de aluminio tratada anódicamente, garantiza una higiene absoluta y una limpieza rápida. Provisto de microinterruptor funciona únicamente con la palanca bajada.

INSTRUCCIONES PARA EL USO

Para el buen funcionamiento seguir las normas siguientes:

Es posible rallar pan, queso, nueces, etc.

Se consigue una buena calidad de rallado apretando la empuñadura de manera ligera y uniforme.

Para la limpieza del cilindro dentado basta rallar un trozo de pan duro.

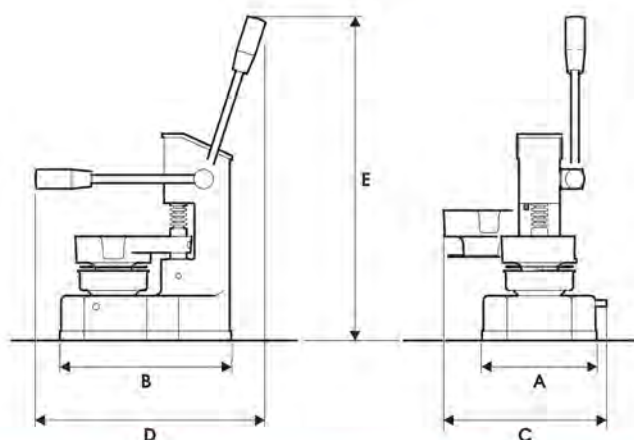
Garantía: 2 años

BISTECCATRICE HR 100-130

CUCINA



FABBRICA AFFETTATRICI CAVARIA



BISTECCATRICE

	Ø 100	Ø 130
A mm	175	175
B mm	260	260
C mm	250	275
D mm	370	420
E mm	500	530
kg	5	5,50

La bisteccatrice **HR Hamburger** è un accessorio insostituibile in macelleria per il confezionamento rapido di hamburger già avvolti nel cellofan.

Il pratico funzionamento è il miglior pregio della HR che con la sola pressione della leva comprime la carne, mentre al ritorno della stessa avviene l'apertura del pressore e l'estrazione della bistecca.

Realizzata in alluminio anodizzato, la bisteccatrice HR manterrà inalterato nel tempo il suo brillante colore argenteo.

Le parti a contatto con la carne sono realizzate in acciaio inox.

Garanzia: 2 anni.

This **HR** patty machine is of great help in butcheries to prepare and package hamburgers in cellophane sheet. This unit's most valuable advantage is simple and easy operation: pressing the lever will form the patty, and releasing it will open the press plate to remove the hamburger patty.

Made of anodised aluminium, this HR patty machine meets the strictest sanitation requirements and will maintain its glossy finish unaltered.

The parts coming into contact with the meat are of stainless steel.

Warranty: 2 years.

La machine à presser les **hamburgers HR** est un accessoire très utile en boucherie pour préparer rapidement des hamburgers dans leur cellophane.

Son fonctionnement simple et pratique est un gros avantage: une simple pression du levier forme le hamburger qui peut être extrait de la machine au retour du levier qui ouvre le pressoir.

Fabriquée en aluminium anodisé, la presse à hamburgers gardera toujours sa brillante couleur argentée.

Les pièces en contact avec la viande sont en acier inoxydable.

Garantie: 2 années.

Die Presse **HR** ist eine unentbehrliche Hilfe zur schnellen Herstellung von bereits in Cellophan eingewickelten Fleischklopsen. Die praktische Handhabung ist der grösste Vorteil der HR, die mit einem einzigen Druck auf den Hebel das Hackfleisch preßt, während beim Rücklauf desselben das Öffnen der Presse und das Abziehen des Fleischklopses erfolgt.

Hergestellt aus eloxiertem Aluminium, behält die Presse HR auch im Laufe der Zeit ihre leuchtende silbrige Farbe. Die mit dem Fleisch in Berührung kommenden Teile sind aus rostfreiem Stahl.

Garantie: 2 Jahre.

La **hamburguesadora HR** es un accesorio insustituible en carnicerías para preparar con rapidez hamburguesas ya envueltas en celofán.

La mayor ventaja de la hamburguesadora es su práctico funcionamiento ya que comprime la carne sólo con la presión de la palanca, mientras que con el retorno de la misma se efectúa la abertura del prensador y la extracción de la hamburguesa. Realizada en aluminio anodizado, la hamburguesadora "HR" habrá de mantener en el tiempo su brillante color plateado.

Las partes en contacto con la carne están realizadas en acero inox.

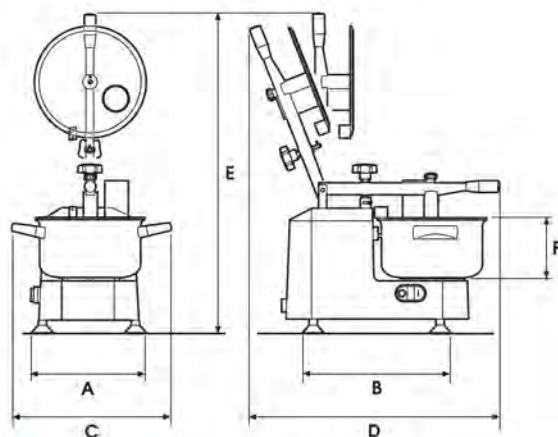
Garantía: 2 años.

CUTTER 3LT

CUCINA



FABBRICA AFFETTATRICI CAVARIA



	C3	C5	C8
A mm	200	260	260
B mm	270	360	360
C mm	320	320	320
D mm	520	710	710
E mm	620	850	850
F Lt.	3	5	8
kg	12	24,6	24,9

Motore:	115 - 220 - 240 V - 50/60 Hz
Single-phase motor:	115 - 220 - 240 V - 50/60 Hz
Moteur:	115 - 220 - 240 V - 50/60 Hz
Einphasen-Motor:	115 - 220 - 240 V - 50/60 Hz
Motor:	115 - 220 - 240 V - 50/60 Hz

C3 HP 0,5 • C5-C8 HP 1

Il Cutter modello C3-C5-C8 è un pratico apparecchio che permette di tritare sminuzzare ed impastare in brevissimo tempo una grande quantità di prodotti alimentari mantenendo inalterata la loro qualità. Costruito in lega di alluminio trattata anodicamente, dotato di contenitore e lame in acciaio inox completamente amovibili, garantisce un'assoluta igiene e rapida pulizia. Il coperchio, in materiale plastico trasparente idoneo al contatto con alimenti, permette un accurato controllo del prodotto durante la lavorazione. Dotato di microinterruttore di sicurezza e comandi a bassa tensione il cutter lavora unicamente a coperchio chiuso. I modelli C 5 e C 8 sono inoltre dotati di un tasto per funzionamento ad impulso. OPTIONAL: - variatore di velocità - mozzoli con lame forate, per impasti o battuta.

Garanzia: 2 anni

The C3-C5-C8 Cutter minces, chops and kneads a variety of foodstuffs in a very short time without altering their quality. Made of anodized aluminium alloy and equipped with removable stainless steel vessel and blades, this machine meets the strictest sanitation requirements and can be cleaned easily and quickly. The cover is made of food contact plastic and is transparent for accurate product inspection during operation. Equipped with safety switch and low-voltage controls works only with cover closed. C 5 and C 8 cutter are equipped with impulse button. OPTIONAL: - speed regulator - perforated blades for dough or mincing.

Warranty: 2 years

Le Cutter modèle C3-C5-C8 permet de couper, hacher, et pétrir une grande quantité de produits alimentaires en très peu de temps sans toutefois altérer leur qualité. Fabriquée en alliage d'aluminium et équipée de récipient et de lames en acier inox complètement démontable, cette machine répond aux normes d'hygiène les plus rigoureuses et est facile à nettoyer. Le couvercle est en matière plastique transparente et apte au contact avec les aliments permettant ainsi de contrôler le produit pendant le fonctionnement de l'appareil. Equipé d'interrupteur de sécurité et de commandes à basse tension travaille seulement si le couvercle est fermé. Modèle C 5 et C 8 - équipé avec touche pour fonctionnement à impulsion. OPTION: - régulateur de vitesse - moyeux à couteaux percés pour pâtes ou hachages.

Garantie: 2 années

Der Cutter mod. C3-C5-C8 ist ein praktisches Gerät zum Hacken Zerkleinern und Kneten innerhalb kürzester Zeit von einer grossen Menge Lebensmitteln, ohne die Qualität derselben zu verändern. Hergestellt aus eloxierter Aluminium, mit abnehmbarem Behälter und abnehmbaren Messern aus rostfreiem Stahl, gewährleistet eine einwandfreie Hygiene und eine schnelle Reinigung. Der Deckel aus durchsichtigem Kunststoff ist für Lebensmittel geeignet und gestattet es das Produkt während der Verarbeitung ständig zu kontrollieren. Ausgestattet mit Sicherheits-Mikroschalter und Klein Spannungsschaltungen die nur bei geschlossenem Deckel funktioniert. Mod. C 5 und C 8 ausgestattet mit einer Taste für Impulsstufe. AUF WUNSCH: - Knetgeschwindigkeitsregler - Lochscheiben-Aufsätze zum Mischen und Zerkleinern.

Garantie: 2 Jahre

El Cutter mod. C3-C5-C8 es un aparato muy práctico que permite picar, desmenuzar y amasar en muy poco tiempo una gran cantidad de productos alimenticios manteniendo intacta su calidad. Construcción en aleación de acero anodizada con caja y discos cortadores de acero inoxidable totalmente desmontables garantizando una higiene absoluta y rapidez de limpieza. La cobertura de plástico transparente apto al contacto con alimentos permite una observación precisa del producto durante el trabajo. Dotado de microinterrupor de seguridad y mandos de baja tensión, funcionamiento solamente con la tapa cerrada. Mod. C 5 y C 8 con botón de funcionamiento por impulsos. ACCESORIOS OPCIONALES: - variador de velocidad - cubos con cuchillas perforadas para amasar o picar.

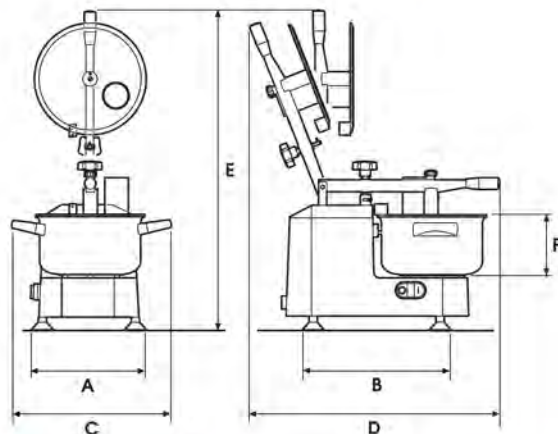
Garantía: 2 años

CUTTER 5LT

CUCINA



FABBRICA AFFETTATRICI CAVARIA



	C3	C5	C8
A mm	200	260	260
B mm	270	360	360
C mm	320	320	320
D mm	520	710	710
E mm	620	850	850
F Lt.	3	5	8
kg	12	24,6	24,9

Motore:	115 - 220 - 240 V - 50/60 Hz		
Single-phase motor:	115 - 220 - 240 V - 50/60 Hz		
Moteur:	115 - 220 - 240 V - 50/60 Hz		
Einphasen-Motor:	115 - 220 - 240 V - 50/60 Hz		
Motor:	115 - 220 - 240 V - 50/60 Hz		

C3 HP 0,5 • C5-C8 HP 1

Il Cutter modello C3-C5-C8 è un pratico apparecchio che permette di tritare sminuzzare ed impastare in brevissimo tempo una grande quantità di prodotti alimentari mantenendo inalterata la loro qualità. Costruito in lega di alluminio trattata anodicamente, dotato di contenitore e lame in acciaio inox completamente amovibili, garantisce un'assoluta igiene e rapida pulizia. Il coperchio, in materiale plastico trasparente idoneo al contatto con alimenti, permette un accurato controllo del prodotto durante la lavorazione. Dotato di microinterruttore di sicurezza e comandi a bassa tensione il cutter lavora unicamente a coperchio chiuso. I modelli C 5 e C 8 sono inoltre dotati di un tasto per funzionamento ad impulso.

OPTIONAL: - variatore di velocità - mozzoli con lame forate, per impasti o battuta.

Garanzia: 2 anni

The C3-C5-C8 Cutter minces, chops and kneads a variety of foodstuffs in a very short time without altering their quality. Made of anodized aluminium alloy and equipped with removable stainless steel vessel and blades, this machine meets the strictest sanitation requirements and can be cleaned easily and quickly. The cover is made of food contact plastic and is transparent for accurate product inspection during operation. Equipped with safety switch and low-voltage controls works only with cover closed. C 5 and C 8 cutter are equipped with impulse button.

OPTIONAL: - speed regulator - perforated blades for dough or mincing.

Warranty: 2 years

Le Cutter modèle C3-C5-C8 permet de couper, hacher, et pétrir une grande quantité de produits alimentaires en très peu de temps sans toutefois altérer leur qualité. Fabriquée en alliage d'aluminium et équipée de récipient et de lames en acier inox complètement démontable, cette machine répond aux normes d'hygiène les plus rigoureuses et est facile à nettoyer. Le couvercle est en matière plastique transparente et apte au contact avec les aliments permettant ainsi de contrôler le produit pendant le fonctionnement de l'appareil. Equipé d'interrupteur de sécurité et de commandes à basse tension travaille seulement si le couvercle est fermé. Modèle C 5 et C 8 - équipé avec touche pour fonctionnement à impulsion.

OPTION: - régulateur de vitesse - moyeux à couteaux percés pour pâtes ou hachages.

Garantie: 2 années

Der Cutter mod. C3-C5-C8 ist ein praktisches Gerät zum Hacken Zerkleinern und Kneten innerhalb kürzester Zeit von einer grossen Menge Lebensmitteln, ohne die Qualität derselben zu verändern. Hergestellt aus eloxierter Aluminium, mit abnehmbarem Behälter und abnehmbaren Messern aus rostfreiem Stahl, gewährleistet eine einwandfreie Hygiene und eine schnelle Reinigung. Der Deckel aus durchsichtigem Kunststoff ist für Lebensmittel geeignet und gestattet es das Produkt während der Verarbeitung ständig zu kontrollieren. Ausgestattet mit Sicherheits-Mikroschalter und Klein Spannungsschaltungen die nur bei geschlossenem Deckel funktionieren. Mod. C 5 und C 8 ausgestattet mit einer Taste für Impulsstufe.

AUF WUNSCH: - Knetgeschwindigkeitsregler - Lochscheiben-Aufsätze zum Mischen und Zerkleinern.

Garantie: 2 Jahre

El Cutter mod. C3-C5-C8 es un aparato muy práctico que permite picar, desmenuzar y amasar en muy poco tiempo una gran cantidad de productos alimenticios manteniendo intacta su calidad. Construcción en aleación de acero anodizada con caja y discos cortadores de acero inoxidable totalmente desmontables garantizando una higiene absoluta y rapidez de limpieza. La cobertura de plástico transparente apto al contacto con alimentos permite una observación precisa del producto durante el trabajo. Dotado de microinterrupor de seguridad y mandos de baja tensión, funcionamiento solamente con la tapa cerrada. Mod. C 5 y C 8 con botón de funcionamiento por impulsos.

ACCESORIOS OPCIONALES: - variador de velocidad - cubos con cuchillas perforadas para amasar o picar.

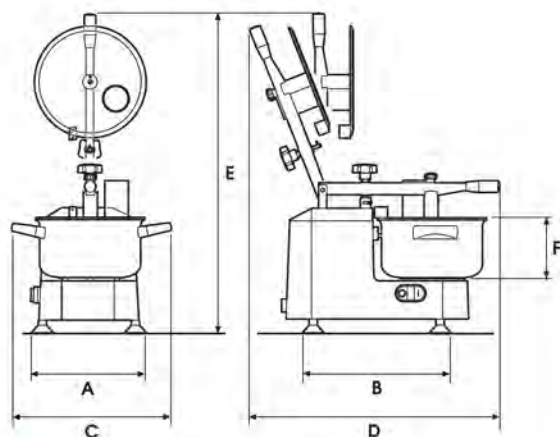
Garantía: 2 años

CUTTER 8LT

CUCINA



FABBRICA AFFETTATRICI CAVARIA



	C3	C5	C8
A mm	200	260	260
B mm	270	360	360
C mm	320	320	320
D mm	520	710	710
E mm	620	850	850
F Lt.	3	5	8
kg	12	24,6	24,9
Motore;			115 - 220 - 240 V - 50/60 Hz
Single-phase motor;			115 - 220 - 240 V - 50/60 Hz
Moteur;			115 - 220 - 240 V - 50/60 Hz
Einphasen-Motor;			115 - 220 - 240 V - 50/60 Hz
Motor;			115 - 220 - 240 V - 50/60 Hz
C3 HP 0,5 • C5-C8 HP 1			

Il Cutter modello C3-C5-C8 è un pratico apparecchio che permette di tritare sminuzzare ed impastare in brevissimo tempo una grande quantità di prodotti alimentari mantenendo inalterata la loro qualità. Costruito in lega di alluminio trattata anodicamente, dotato di contenitore e lame in acciaio inox completamente amovibili, garantisce un'assoluta igiene e rapida pulizia.

Il coperchio, in materiale plastico trasparente idoneo al contatto con alimenti, permette un accurato controllo del prodotto durante la lavorazione. Dotato di microinterruttore di sicurezza e comandi a bassa tensione il cutter lavora unicamente a coperchio chiuso.

I modelli C 5 e C 8 sono inoltre dotati di un tasto per funzionamento ad impulso.
OPTIONAL: - variatore di velocità - mozzoli con lame forate, per impasti o battuta.

Garanzia: 2 anni

The C3-C5-C8 Cutter minces, chops and kneads a variety of foodstuffs in a very short time without altering their quality. Made of anodized aluminium alloy and equipped with removable stainless steel vessel and blades, this machine meets the strictest sanitation requirements and can be cleaned easily and quickly. The cover is made of food contact plastic and is transparent for accurate product inspection during operation. Equipped with safety switch and low-voltage controls works only with cover closed. C 5 and C 8 cutter are equipped with impulse button.
OPTIONAL: - speed regulator - perforated blades for dough or mincing.

Warranty: 2 years

Le Cutter modèle C3-C5-C8 permet de couper, hacher, et pétrir une grande quantité de produits alimentaires en très peu de temps sans toutefois altérer leur qualité.

Fabriquée en alliage d'aluminium et équipée de récipient et de lames en acier inox complètement démontable, cette machine répond aux normes d'hygiène les plus rigoureuses et est facile à nettoyer.

Le couvercle est en matière plastique transparente et apte au contact avec les aliments permettant ainsi de contrôler le produit pendant le fonctionnement de l'appareil. Equipé d'interrupteur de sécurité et de commandes à basse tension travaille seulement si le couvercle est fermé. Modèle C 5 et C 8 - équipé avec touche pour fonctionnement à impulsion.

OPTION: - régulateur de vitesse - moyeux à couteaux percés pour pâtes ou hachages.

Garantie: 2 années

Der Cutter mod. C3-C5-C8 ist ein praktisches Gerät zum Hacken Zerkleinern und Kneten innerhalb kürzester Zeit von einer grossen Menge Lebensmitteln, ohne die Qualität derselben zu verändern.

Hergestellt aus eloxierter Aluminium, mit abnehmbarem Behälter und abnehmbaren Messern aus rostfreiem Stahl, gewährleistet eine einwandfreie Hygiene und eine schnelle Reinigung.

Der Deckel aus durchsichtigem Kunststoff ist für Lebensmittel geeignet und gestattet es das Produkt während der Verarbeitung ständig zu kontrollieren. Ausgestattet mit Sicherheits-Mikroschalter und Klein Spannungsschaltungen die nur bei geschlossenem Deckel funktionieren. Mod. C 5 und C 8 ausgestattet mit einer Taste für Impulsstufe.

AUF WUNSCH: - Knetgeschwindigkeitsregler - Lochscheiben-Aufsätze zum Mischen und Zerkleinern.

Garantie: 2 Jahre

El Cutter mod. C3-C5-C8 es un aparato muy práctico que permite picar, desmenuzar y amasar en muy poco tiempo una gran cantidad de productos alimenticios manteniendo intacta su calidad.

Construcción en aleación de acero anodizada con caja y discos cortadores de acero inoxidable totalmente desmontables garantizando una higiene absoluta y rapidez de limpieza.

La cobertura de plástico transparente apto al contacto con alimentos permite una observación precisa del producto durante el trabajo. Dotado de microinterrupor de seguridad y mandos de baja tensión, funcionamiento solamente con la tapa cerrada.

Mod. C 5 y C 8 con botón de funcionamiento por impulsos.

ACCESORIOS OPCIONALES: - variador de velocidad - cubos con cuchillas perforadas para amasar o picar.

Garantía: 2 años

ARROTINO

CUCINA



FABBRICA AFFETTATRICI CAVARIA

"ARROTINO" AFFILATUTTO

L'arrotino affilatutto Mod. 75 serve per l'affilatura di qualsiasi tipo di coltello ed altri oggetti da taglio. Indispensabile per macellerie, ristoranti, piccole comunità, famiglie, esso risolve con semplicità il noioso problema dell'affilatura. L'operazione d'affilatura si esegue semplicemente facendo scorrere la lama (es. un coltello) tra i due smerigli come illustrato in figura.

Per quanto riguarda invece l'affilatura di oggetti che richiedono un'unica parte da affilare (es. forbici), basta servirsi di un solo smeriglio, appoggiando la parte che si desidera affilare sullo stesso. Agendo sull'apposito pomolo situato nella parte destra dell'arrotino affilatutto si regola l'angolazione dell'affilatura; allontanando o avvicinando gli smerigli, a seconda che si tratti di coltelli con lama piccola o grande. Pratico nell'uso ma soprattutto di grande semplicità costruttiva, non necessita di particolari manutenzioni.

GARANZIA: 1 ANNO – escluse le parti elettriche

"ARROTINO" BLADE SHARPENER

This Model 75 blade sharpener will sharpen any type of knife or cutting tool and is an indispensable tool for butchers, communities, restaurants, and families.

Arrotino is very simple to use: just run the blade between the two grinding wheels as shown in the picture. If you want to sharpen only one side instead, for example a pair of scissors, apply the face to be sharpened to just one of the two wheels.

Use the knob on the right side of the sharpener to draw the wheels together or away thus adjusting the sharpening angle according to the type and size of the blade. This handy and effective apparatus has a very simple design and does not need any particular maintenance.

GUARANTEE: 1 YEAR – except for electric parts

UNIVERSALSCHÄRFER "ARROTINO"

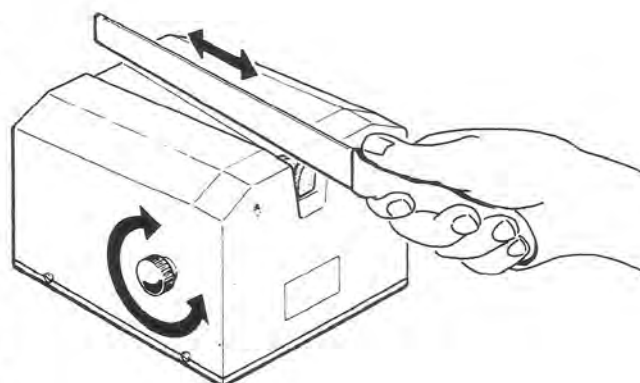
Der Universalschärfer "Arrotino" mod. 75 ist zum Schleifen von allen Messertypen und allen anderen Schneidwerkzeugen geeignet. Er ist unentbehrlich für Metzgereien, Restaurants, kleine Gemeinschaften und Familien, da er mühelos das so lästige Problem des Schärfens löst.

Zum Schleifen braucht man die Klinge (z.B. eines Messers) einfach nur zwischen den beiden Schmirgelrollen gleiten zu lassen, wie aus der Abbildung ersichtlich ist. Was dagegen das Schärfen von Gegenständen anbelangt, die nur auf einer Seite zu schärfen sind (z.B. Scheren), genügt es, nur eine Schmirgelrolle einzusetzen und die zu schleifende Seite an diese zu halten.

Zum Einstellen des Schleifwinkels wird der entsprechende Griff rechts an dem Universalschärfer betätigt, wobei die Schmirgelrollen voneinander entfernt oder einander genähert werden, je nachdem ob es sich um Messer mit kleinen oder grossen Klingen handelt.

Praktisch im Gebrauch und vor allem einfach in der Konstruktion, benötigt der Universalschärfer keine besondere Wartung.

GARANTIE: 1 Jahr - Elektroteile ausgeschlossen.



L'AFFÛTEUSE "ARROTINO"

Avec l'affûteuse universelle Mod. 75 vous pourrez affûter n'importe quel type de lame (couteaux, ciseaux, etc.).

Cet outil indispensable pour la boucherie, le restaurant, la communauté et la famille est très simple à utiliser: il suffit de faire courir la lame entre les deux meules comme indiqué dans la figure.

Si vous voulez affûter un seul côté, par exemple d'une paire de ciseaux, appuyez les lames sur une seule des meules. Utilisez le bouton à droite pour approcher ou éloigner les meules afin d'adapter l'angle d'affûtage selon le type et la taille de la lame. Cet appareil pratique est simple et robuste et ne demande pas d'entretien particulier.

GARANTIE: 1 AN – pièces électriques exclues

"ARROTINO" EL AFILADOR

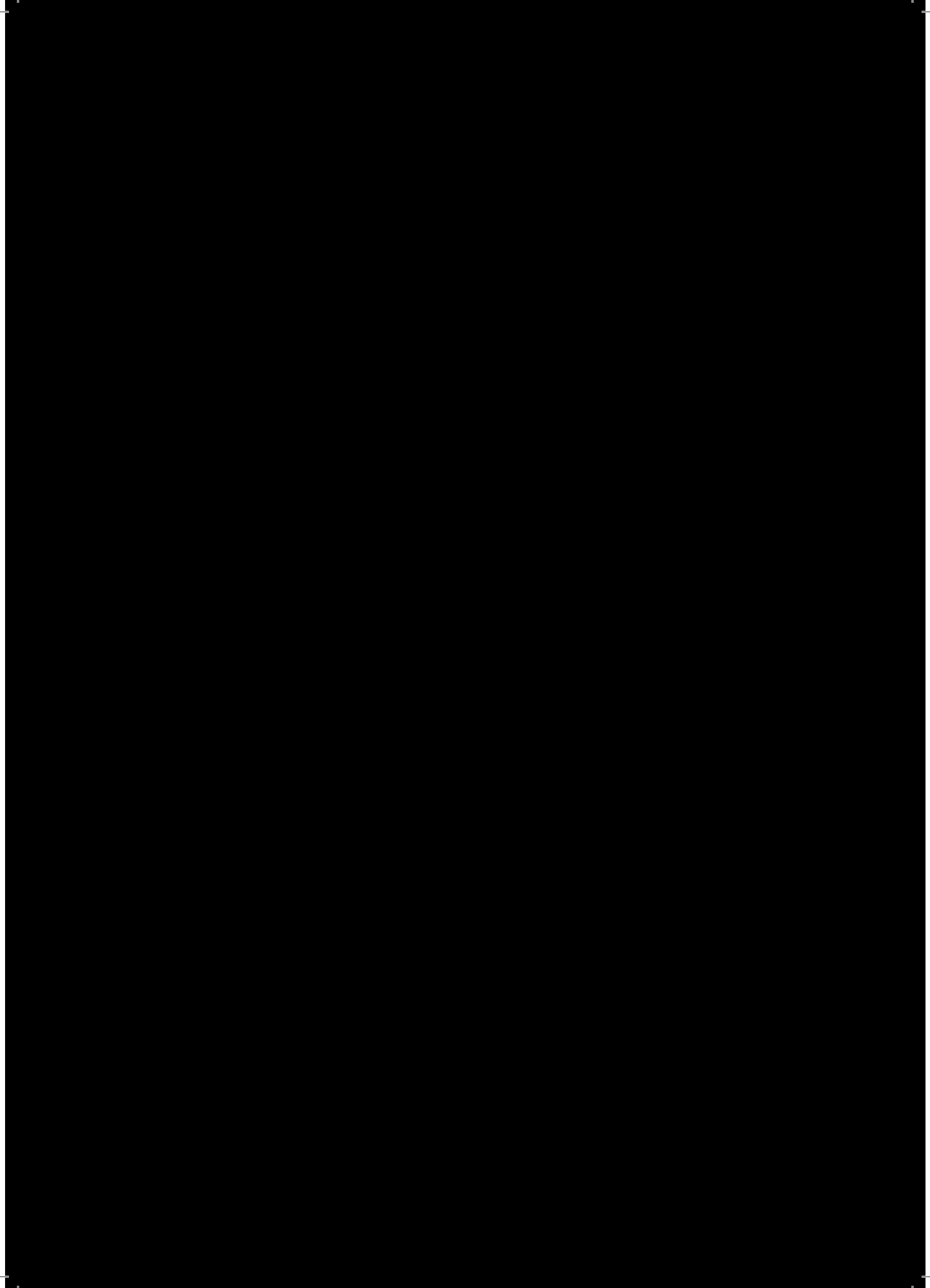
El afilador universal "Arrotino" Mod. 75 sirve para afilar toda clase de cuchillos y demás herramientas de corte. Indispensable en carnicerías, restaurantes, pequeñas comunidades y hogares; soluciona fácilmente el aburrido problema del afilado.

La operación de afilado se realiza simplemente deslizando la hoja (por ejemplo de un cuchillo) entre las dos muelas esmeriladoras, como mostrado en el dibujo. Para el afilado de objetos que requieren una única cara afilada (como por ejemplo las tijeras) basta usar una sola muela esmeriladora, apoyando en ella la parte que se desea afilar.

Maniobrando el pomolo situado en la parte derecha de la afiladora se ajusta el ángulo de afilado, alejando o acercando las muelas según se desee afilar cuchillos con hoja grande o pequeña. De uso práctico y, sobre todo, de construcción sencilla, no requiere mantenimiento especial.

GARANTÍA: 1 AÑO – salvo las partes eléctricas.







F.A.C. Srl

VIA MORAZZONE, 137 • 21044, CAVARIA (VA) • ITALIA

TEL. 0331.212.252 • FAX 0331.216.443

www.slicers.it • fac@slicers.it