



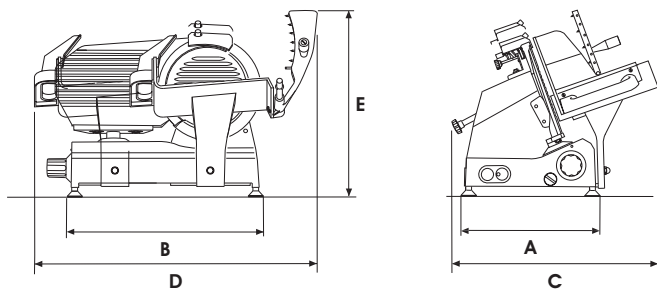
FABBRICA AFFETTATRICI CAVARIA



F 250 I F 275 I F 275 IL

CE DOMESTICO





| | 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 |

I 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

EN 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

FR 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 a un mouvement exceptionnellement coulant 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

DE **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

E 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