

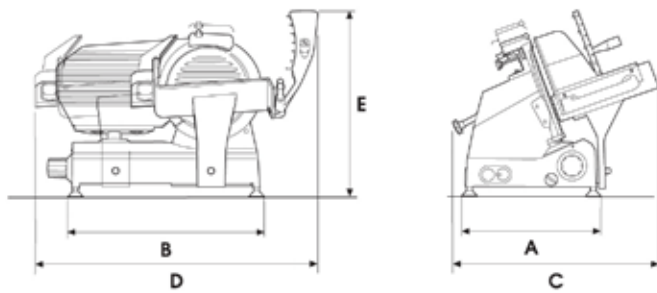
S 220

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.

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.

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.

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.

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.

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.

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.

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.

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.

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.

