

F 300 I

CE professionale

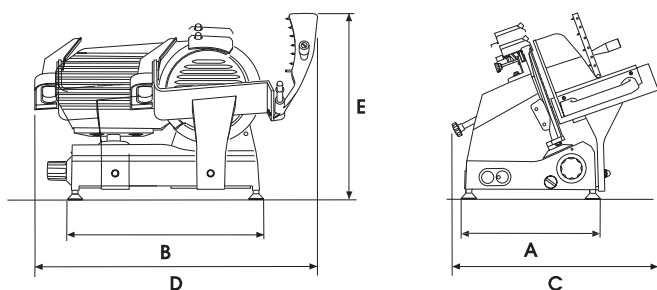
F 330 I

CE professionale



COOL
profesional





	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

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

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

FR 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 a 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 * 115-220-240V-50-60Hz	HP 0,50	0,50
Ø lame	100 CR6 mm 300	330 100 CR6
Rpm	r.p.m. 280	280
Épaisseur 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.

DE 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 * 115-220-240V-50-60Hz	HP 0,50	0,50
Ø Klingendurchmesser	100 CR6 mm 300	330 100 CR6
Messerumdrehung	r.p.m. 280	280
Schnittstärke	mm 0÷16	0÷16
Nutznchnitt: L x H	mm 260 x 220	260 x 235

Garantie: 2 Jahre ausgenommen elektrische Teile.

* Belüfteter Motor.

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

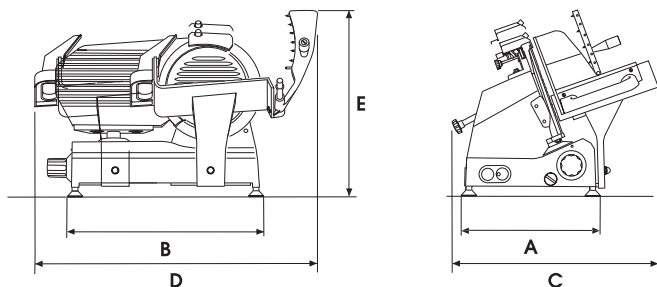
Garantía: 2 años - Partes eléctricas excluidas.

* Motor ventilado.

F 350 I
CE professionale

F 370 I
CE professionale





	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

I 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 sfera ha una scorrevolezza eccezionale e permette di tagliare salumi pesanti, arrostiti, 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.

EN 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.

FR 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 a 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
Épaisseur 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.

DE 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.

E 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 monofásico * 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.