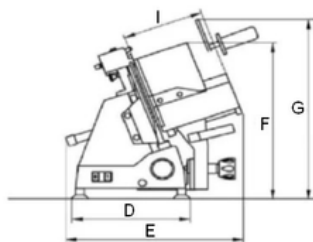
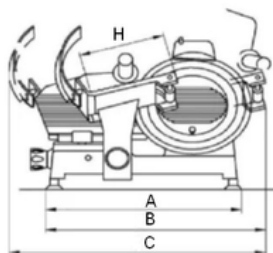


S-300GR CE / S-300GR CE DOM

AFFETTATRICE A GRAVITA' - GRAVITY SLICING MACHINES - TRANCHEUSE À GRAVITÉ



A - DISTANZA PIEDINI - DISTANCE BETWEEN FEET	450 mm
B - INGOMBRO TAGLIO - MAX OVERALL DIMENSION DURING CUTTING OPERATION	500 mm
C - INGOMBRO MAX INIZIO/FINE CORSA - MAX DISTANCE BEGINNING/END MOVEMENT	640 mm
D - DISTANZA PIEDINI - DISTANCE BETWEEN FEET	320 mm
E - INGOMBRO MASSIMO IN LARGHEZZA - OVERALL WIDTH DIMENSION	530 mm
F - ALTEZZA - HEIGHT	410 mm
G - INGOMBRO MASSIMO IN ALTEZZA - OVERALL HEIGHT DIMENSION	510 mm

CARATTERISTICHE TECNICHE TECHNICAL FEATURES CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

CAPACITÀ TAGLIO CUTTING CAPACITY	195X245 mm
SPESSORE DI TAGLIO CUTTING THICKNESS	0:14 mm
PESO WEIGHT	18 kg
MOTORE MOTOR	0,187 kw / 0,270 kw
LAMA DIAMETRO BLADE	300 mm
DIMENSIONI PIATTO CARRIAGE DIMENSIONS	260X245 mm
DIMENSIONI IMBALLO PACKING DIMENSIONS	650X530X520 mm



Affettatrici progettate per l'installazione nella piccola e media ristorazione. Dimensioni compatte ideali per piccoli spazi, ma grande capacità di taglio. Fusione in lega di alluminio anodizzato, trasmissione a cinghia, silenzioso motore asincrono, pulsantiera con comandi a bassa tensione, lama forgiata in acciaio temperato, scorrimento carrello su boccale autolubrificanti, piatto portamerce in alluminio dotato di canalini di scorrimento che diminuiscono gli attriti, affilatoio incorporato in fusione di alluminio, sistema sblocco piatto solo su richiesta.

OPTIONAL:
a) Verniciatura (colori ral); b) Lama dentata; c) Lama teflonata; d) Prodotto di pulizia



Recommended for small to medium/sized restaurants. Compact dimensions with great cutting performance. Anodized cast aluminium alloy construction, belt/driven transmission, silent/running asynchronous motor, low/voltage controls, forged and hardened steel blade, carriage running on self/lubricating bushes, aluminium feed plate equipped with special sliding grooves to reduce friction, cast/in aluminium sharpener assembly, carriage release device only upon request.

OPTIONAL:
a) RAL colours painting; b) Toothed blade; c) Teflon blade; d) Cleansing detergent



Trancheurs recommandés pour la petite et moyenne restauration. Dimensions compactes avec grande capacité de coupe. Structure en fusion d'alliage d'aluminium anodisé, transmission à courroie, moteur asynchrone silencieux. panneau de commande basse tension, lame en acier trempé et forgé, coulissement du chariot sur bagues autolubrifiantes, plateau porte/produit en aluminium avec glissières pour réduire le frottement, affûteur aluminium incorporé, système de déblocage du chariot sur demande.

OPTIONAL:
a) Vernis couleurs RAL; b) lame dentée; c) lame Téflon; d) Détergent