

F 250 I

CE professionale

F 275 I

CE professionale

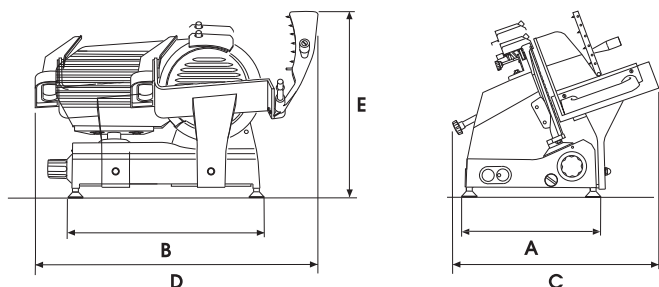
F 300 E

CE professionale

CHASA

COMERCIAL HOSTELERA ANDALUZA





	F 250 I	F 275 I	F 300 E
A mm	340	340	340
B mm	465	465	465
C mm	480	495	495
D mm	630	640	650
E mm	440	440	440
kg	21	22	23

I L'affettatrice modello **F 250 I/275 I/300 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 I	F 275 I	F 300 E
Motore monofase * 115-220-240V-50-60Hz	HP 0,35	0,35	0,35
Ø Lama	mm 250	275	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 190	210 x 210	220 x 220

Garanzia: 2 anni - Escluse le parti elettriche.
* Motore ventilato.

EN The **F 250 I/275 I/300 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. 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 300 E
Single-phase motor * 115-220-240V-50-60Hz	HP 0,35	0,35	0,35
Ø Blade	mm 250	275	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 190	210 x 210	220 x 220

Warranty: 2 years excepts electrical parts.
* Ventilated motor.

FR La trancheuse modèle **F 250 I/275 I/300 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 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 300 E
Moteur monophasé * 115-220-240V-50-60Hz	HP 0,35	0,35	0,35
Ø lame	mm 250	275	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 190	210 x 210	220 x 220

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

DE **F 250 I/275 I/300 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 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.

TECHNISCHE EIGENSCHAFTEN

	F 250 I	F 275 I	F 300 E
Einphasen-Motor * 115-220-240V-50-60Hz	HP 0,35	0,35	0,35
Ø Klingendurchmesser	mm 250	275	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 190	210 x 210	220 x 220

Garantie: 2 Jahre ausgenommen elektrische Teile.
* Belüfteter Motor.

E La máquina de cortar jamón modelo **F 250 I/275 I/300 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 I	F 275 I	F 300 E
Motor monofásico * 115-220-240V-50-60Hz	HP 0,35	0,35	0,35
Ø Cuchilla	mm 250	275	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 190	210 x 210	220 x 220

Garantía: 2 años - Partes eléctricas excluidas.
* Motor ventilado.

Precio de exposición 610 € + IVA