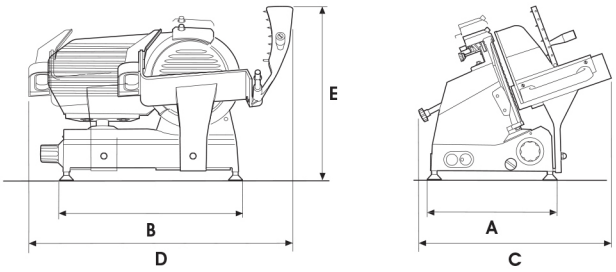
F 250 I · F 275 I · F 275 IL

CE PROFESSIONALE

GRAVITA'

Fabbrica Affettatrici Cavaria

FAC s.r.l
macchine affettatrici industriali e familiari
Via Morazzone, 137 - 21044 CAVARIA (VA) Tel. +39 0331 212252 Fax. +39 0331 216443
www.slicers.it info@slicers.it



	F 250 I	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

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, arrosti, 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
** Motore ventilato.*

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
** Ventilated motor.*

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
Epaisseur 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
** Moteur ventilé.*

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
** Belüfteter Motor.*

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 TECNÍCAS		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
** Motor ventilado.*

Dati e caratteristiche qui riportati sono indicativi. L'Azienda si riserva il diritto di apportare modifiche e migliorie senza alcun preavviso.
All the values are approximate and not binding. The manufacturer reserves to change and improve the machines without notice.