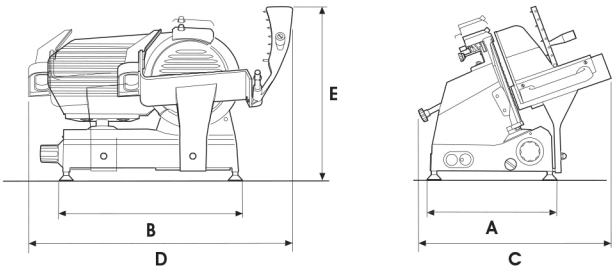
F 300 R · F 300 E · F 300 EL

CE DOMESTICO

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 300 R	F 300 E	F 300 EL
A mm	290	340	340
B mm	440	465	490
C mm	485	495	500
D mm	650	650	760
E mm	440	440	510
kg	19	23	25

L'affettatrice modello **F300 R/300 E/300 EL** 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 300 R**	**F 300 E**	**F 300 EL**
Motore monofase 115-220-240V-50-60Hz	HP	0,33	0,35	0,35
Ø Lama	mm	300	300	300
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 210	220 x 220	260 x 230

Garanzia: 2 anni

The **F300 R/300 E/300 EL** 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 300 R**	**F 300 E**	**F 300 EL**
Single-phase motor 115-220-240V-50-60Hz	HP	0,33	0,35	0,35
Ø Blade	mm	300	300	300
Rpm	r.p.m.	300	300	300
Cut thickness range	mm	0÷16	0÷16	0÷16
Cut: L x H	mm	220 x 210	220 x 220	260 x 230

Warranty: 2 years

La trancheuse modèle **F300 R/300 E/300 EL**, 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 300 R**	**F 300 E**	**F 300 EL**
Moteur monophasé 115-220-240V-50-60Hz	HP	0,33	0,35	0,35
Ø Lame	mm	300	300	300
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 210	220 x 220	260 x 230

Garantie: 2 années

F300 R/300 E/300 EL 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 R**	**F 300 E**	**F 300 EL**
Einphasen-Motor 115-220-240V-50-60Hz	HP	0,33	0,35	0,35
Ø Klingendurchmesser	mm	300	300	300
Messerumdrehung	r.p.m.	300	300	300
Schnittstärke	mm	0÷16	0÷16	0÷16
Nutzschnitt: L x H	mm	220 x 210	220 x 220	260 x 230

Garantie: 2 Jahre

La máquina de cortar jamón modelo **F300 R 300 E/300 EL** 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 300 R**	**F 300 E**	**F 300 EL**
Motor monofásico 115-220-240V-50-60Hz	HP	0,33	0,35	0,35
Ø Cuchilla	mm	300	300	300
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 210	220 x 220	260 x 230

Garantía: 2 años

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.