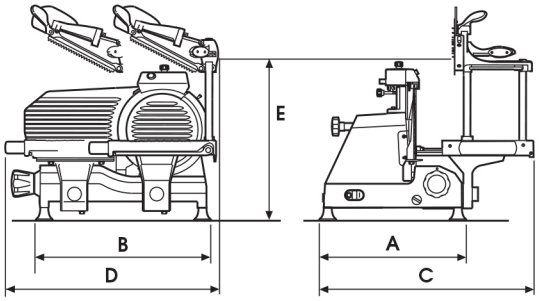
F 250 TC-V F 300 TC-V R

CE DOMESTICO

VERTICALI

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 TC-V	F 300 TC-V R
A mm	360	360
B mm	460	460
C mm	520	520
D mm	610	610
E mm	500	500
kg	21	24

L'affettatrice modello **F 250 TC-V/300 TC-V R** 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 TC-V		F 300 TC-V R	
Motore monofase * 115-220-240V-50-60Hz	HP	0,35	HP	0,35
Ø Lama	mm	250	mm	300
Giri lama al minuto	r.p.m.	300	r.p.m.	300
Spessore di taglio	mm	0÷16	mm	0÷16
Taglio utile: L x H	mm	215 x 170	mm	215 x 210

Garanzia: 2 anni
** Motore ventilato.*

The **F 250 TC-V/300 TC-V R** vertical model slicers made of anodised aluminium alloy are easy to clean and meet the most demanding sanitation requirements.
Their decimal thickness regulator ranging between 0 and 16 mm is highly precise.
They are equipped with built-in blade sharpener for effective and sharp cutting. Their plate mounted on ball bearings features exceptionally smooth running to cut heavy sausages, roasts, cheese, fish, compact meat and other products.

SPECIFICATIONS	F 250 TC-V		F 300 TC-V R	
Single-phase motor * 115-220-240V-50-60Hz	HP	0,35	HP	0,35
Ø Blade	mm	250	mm	300
Rpm	r.p.m.	300	r.p.m.	300
Cut thickness range	mm	0÷16	mm	0÷16
Cut: L x H	mm	215 x 170	mm	215 x 210

Warranty: 2 year
** Ventilated motor.*

La trancheuse modèle **F 250 TC-V/300 TC-V R** 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 TC-V		F 300 TC-V R	
Moteur monophasé * 115-220-240V-50-60Hz	HP	0,35	HP	0,35
Ø Lame	mm	250	mm	300
Rpm	r.p.m.	300	r.p.m.	300
Epaisseur de coupe	mm	0÷16	mm	0÷16
Surface de coupe: L x H	mm	215 x 170	mm	215 x 210

Garantie: 2 année
** Moteur ventilé.*

Die verticale Aufschnittmaschine **F 250 TC-V/300 TC-V R** 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 TC-V		F 300 TC-V R	
Einphasen-Motor * 115-220-240V-50-60Hz	HP	0,35	HP	0,35
Ø Klingendurchmesser	mm	250	mm	300
Messerumdrehung	r.p.m.	300	r.p.m.	300
Schnittstärke	mm	0÷16	mm	0÷16
Nutzschnitt: L x H	mm	215 x 170	mm	215 x 210

Garantie: 2 Jahre
** Belüfteter Motor.*

La máquina de cortar jamón modelo **F 250 TC-V/300 TC-V R** 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 TC-V		F 300 TC-V R	
Motor monofásico * 115-220-240V-50-60Hz	HP	0,35	HP	0,35
Ø Cuchilla	mm	250	mm	300
Rpm	r.p.m.	300	r.p.m.	300
Espesor de corte	mm	0÷16	mm	0÷16
Corte útil: L x H	mm	215 x 170	mm	215 x 210

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.