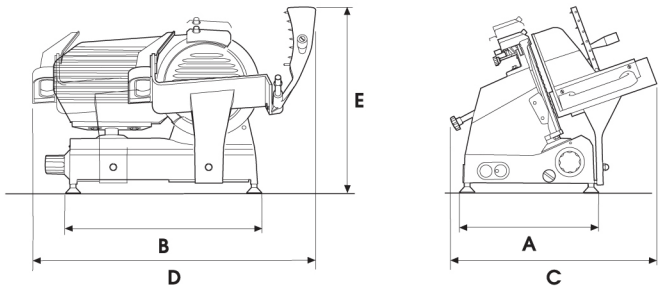
F 250 ES

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 ES
A mm	290
B mm	440
C mm	425
D mm	620
E mm	370
kg	15,5

L'affettatrice modello **F 250 ES** 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 ES**
Motore monofase * 115-220-240V-50-60Hz	HP	0,30
Ø Lama	mm	250
Giri lama al minuto	r.p.m.	300
Spessore di taglio	mm	0÷16
Taglio utile: L x H	mm	220 x 190

Garanzia: 2 anni - Escluse le parti elettriche.
*Accessorio affilatoio in dotazione - * Motore ventilato.*

The **F 250 ES** 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.
This slicer comes with separate (F 250 ES) blade sharpener 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 ES**
Single-phase motor * 115-220-240V-50-60Hz	HP	0,30
Ø Blade	mm	250
Rpm	r.p.m.	300
Cut thickness range	mm	0÷16
Cut: L x H	mm	220 x 190

Warranty: 2 years excepts electrical parts.
*Accessory included: blade sharpener - * Ventilated motor.*

La trancheuse modèle **F 250 ES** 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 ES**
Moteur monophasé * 115-220-240V-50-60Hz	HP	0,30
Ø Lame	mm	250
Rpm	r.p.m.	300
Epaisseur de coupe	mm	0÷16
Surface de coupe: L x H	mm	220 x 190

Garantie: 2 annèes à l'exception des pièces électriques.
*Accessoire inclus: Affûteur - * Moteur ventilé.*

Die Aufschnittmaschine **F 250 ES** 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 ES**
Einphasen-Motor * 115-220-240V-50-60Hz	HP	0,30
Ø Klingendurchmesser	mm	250
Messerumdrehung	r.p.m.	300
Schnittstärke	mm	0÷16
Nutzschnitt: L x H	mm	220 x 190

Garantie: 2 Jahre ausgenommen elektrische Teile.
*Mitgeliefertes Zubehör: Schleifgerät - * Belüfteter Motor.*

La máquina de cortar jamón modelo **F 250 ES** 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 TECNICAS		**F 250 ES**
Motor monofásico * 115-220-240V-50-60Hz	HP	0,30
Ø Cuchilla	mm	250
Rpm	r.p.m.	300
Espesor de corte	mm	0÷16
Corte útil: L x H	mm	220 x 190

Garantia: 2 años - Partes eléctricas excluidas.
*Accesorio: Afiladera en dotación - * 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.