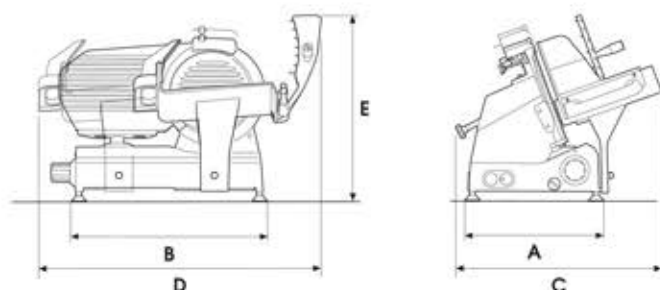


F 350 I

CE professionale





F 350 I

A mm	415
B mm	580
C mm	585
D mm	890
E mm	480
kg	36

I L'affettatrice modello **F 350 I/F370 I** 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'affilato 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.

EN The **F 350 I/F370 I** 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 built-in blade sharpener assures 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.

FR La trancheuse modèle **F 350 I/F370 I**, 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.

DE Die Aufschnittmaschine **F 350 I/F370 I** 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.

E La máquina de cortar jamón modelo **F 350 I/F370 I** 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.

CARATTERISTICHE TECNICHE

F 350 I

Motore monofase *	HP	0,50
115-220-240V-50-60Hz		
Ø Lama	100 CR6 mm	350
Giri lama al minuto	r.p.m.	260
Spessore di taglio	mm	0+16
Taglio utile: L x H	mm	310 x 260

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

SPECIFICATIONS

F 350 I

Single-phase motor *	HP	0,50
115-220-240V-50-60Hz		
Ø Blade	100 CR6 mm	350
Rpm	r.p.m.	260
Cut thickness range	mm	0+16
Cut: L x H	mm	310 x 260

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

SPECIFICATIONS

F 350 I

Motor monophasé *	HP	0,50
115-220-240V-50-60Hz		
Ø Lame	100 CR6 mm	350
Rpm	r.p.m.	260
Epaisseur de coupe	mm	0+16
Surface de coupe: L x H	mm	310 x 260

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

TECHNISCHE EIGENSCHAFTEN

F 350 I

Einphasen-Motor *	HP	0,50
115-220-240V-50-60Hz		
Ø Klingendurchmesser	100 CR6 mm	350
Messerumdrehung	r.p.m.	260
Schnittstärke	mm	0+16
Nutzschnitt: L x H	mm	310 x 260

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

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

F 350 I

Motor monofásica *	HP	0,50
115-220-240V-50-60Hz		
Ø Cuchilla	100 CR6 mm	350
Rpm	r.p.m.	260
Espesor de corte	mm	0+16
Corte útil: L x H	mm	310 x 260

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