

FABBRICA AFFETTATRICI CAVARIA



MADE IN ITALY

PASSIONE, FASCINO E STILE...





...MADE IN ITALY.

Nata dalla **PASSIONE** del Sig. Corrado Lanza,
F.A.C. s.r.l. produce affettatrici fin dal 1963.
Macchine dal **FASCINO** indiscusso frutto
del connubio tra sviluppo tecnico e tendenze di design,
un prodotto dallo **STILE** inconfondibile.
Il tutto rigorosamente **MADE IN ITALY**.

TRADIZIONE, INNOVAZIONE E MADE IN ITALY.

50 anni di storia tutta italiana.

FAC Fabbrica Affettatrici Cavaria viene fondata nel 1961 quando **Corrado Lanza** decise di avviare un'attività in proprio dopo aver lavorato per 17 anni in qualità di operaio, e poi come tecnico, al fianco di costruttori di affettatrici.

Insieme alla moglie Fausta e ad altri due operai intraprese il cammino che lo portò, nel 1963, a registrare il marchio FAC.

Il mercato iniziò a crescere velocemente portando, dieci anni dopo, all'inaugurazione della prima fabbrica, uno stabilimento di 200 mq, che raggiunse presto i 1000 mq.

La gestione è oggi nelle mani della terza generazione manageriale e conta 50 dipendenti impegnati negli attuali 10.000 metri quadri.

Situata a Cavaria, in provincia di Varese, si colloca in un punto strategico di distribuzione e distretto mondiale delle affettatrici.

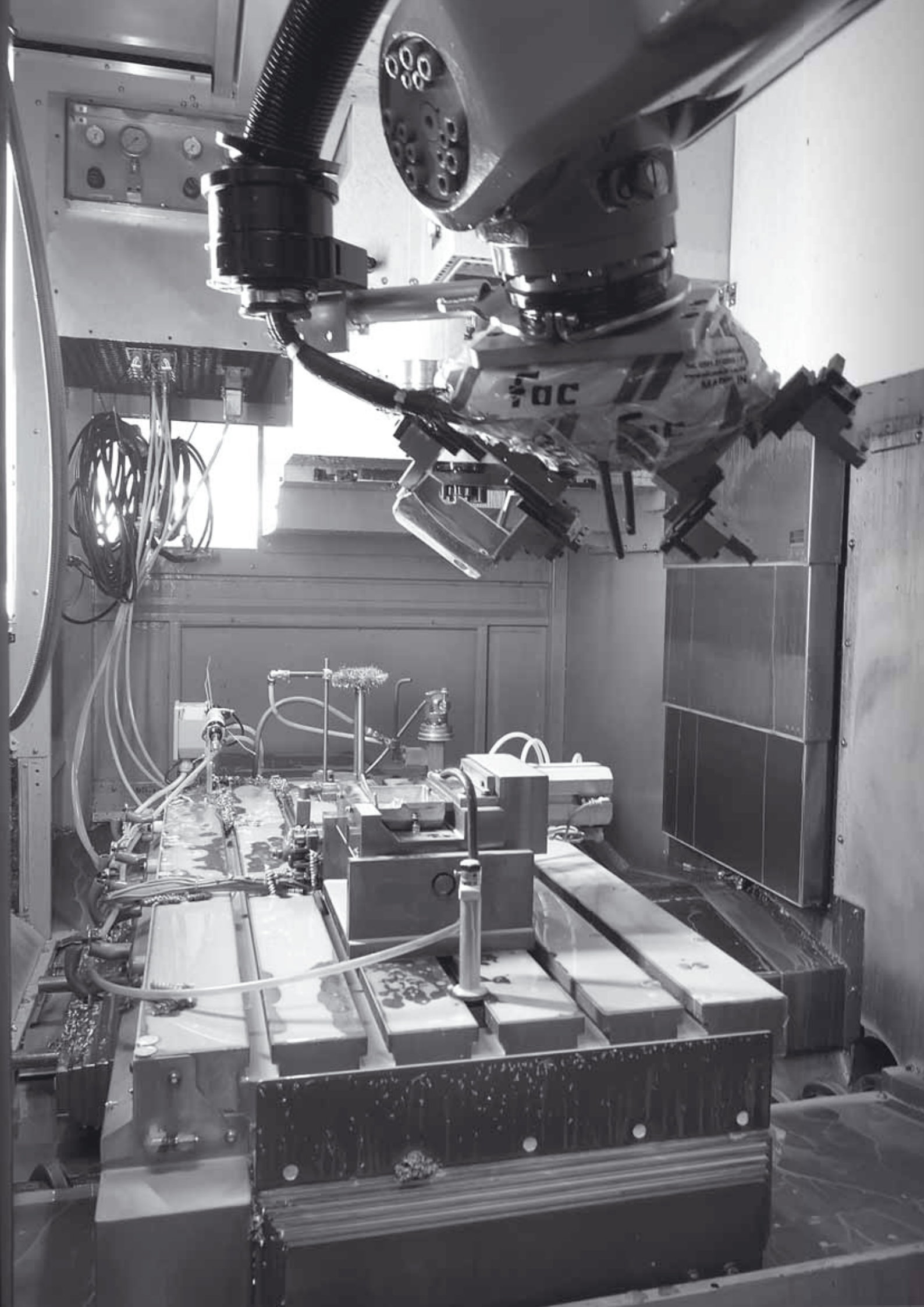
È motivo di orgoglio la produzione 100% Made in Italy: è fondamentale la provenienza del prodotto dalla fusione, ai componenti, al montaggio. Le affettatrici sono infatti realizzate con materiali esclusivamente italiani, con il supporto di fornitori e assemblatori della zona.

Con il passare degli anni la gamma degli articoli offerti è stata ampliata, con l'introduzione di cutter, hamburgatrici e grattugie.

“Corrado faceva conoscere le macchine
ai negozi del nord est milanese portandole in sella
al suo motorino saldamente legate al portabagagli.
Le ordinazioni iniziarono a crescere e Corrado si incamminò
anche in Veneto grazie a una piccola automobile
prestata da un amico.”







ARTIGIANATO E AUTOMAZIONE: una sinergia possibile.

Lingotto alluminio



Fusione in stampo



Lucidatura



Anodizzazione



Montaggio

Le affettatrici FAC sono create con una lega di alluminio di elevata qualità. Viene infatti utilizzato l'alluminio MG3, la cui principale componente è il magnesio che conferisce grande resistenza alla corrosione, una buona tenuta a caldo e un'ottima duttilità e lavorabilità.

Realizzati in fusione di alluminio e con una quantità maggiore di materiale rispetto alla tradizionale pressofusione, le affettatrici risultano ancora più robuste e solide.

Ultimato lo stampo sono pronte per essere lucidate e anodizzate grazie all'applicazione di uno strato protettivo di ossido sulla superficie dell'alluminio trattato. Infine, vengono montate con l'ausilio dei più moderni macchinari della robotica e con la passione, l'esperienza e la cura del dettaglio di sapienti mani artigiane.

L'automazione, infatti, non ha messo in secondo piano la dedizione artigianale delle lavorazioni. Il montaggio di ogni prodotto è realizzato manualmente mentre i robot vengono utilizzati per la creazione di alcuni particolari come i fori nella capottina o lo stampo dei piedini.





La produzione, il montaggio e la cura dei particolari sono seguiti scrupolosamente da operai specializzati che, in alcuni casi, si occupano solo ed esclusivamente di un singolo prodotto, come avviene per le macchine manuali a Volano.

Con il tempo le affettatrici si sono trasformate in veri e propri oggetti di design dove la cura dell'immagine ha lo stesso valore delle performance tecniche. Curve e linee si alternano con grazia ed equilibrio facendo divenire la macchina un moderno prodotto da arredamento destinato ad impreziosire l'ambiente in cui si trova.





I PRODOTTI FAC: design e qualità.

Il mercato si estende in tutta Europa, America del nord e del sud, Asia e Sud Africa. L'ottimo rapporto tra qualità e prezzo favorisce uno sviluppo costante a livello nazionale e internazionale.

Aziende e rivenditori scelgono i prodotti FAC sia per un utilizzo casalingo che professionale andando incontro alle diverse tipologie di clientela.

Le macchine vengono progettate per durare nel tempo, garantiscono ottime prestazioni di taglio e massima silenziosità grazie all'uso di motori ventilati scelti e montati in conformità al modello della macchina stessa.

Acquistare un'affettatrice FAC non significa solo affidarsi alla qualità tecnica, ma vuol dire scegliere un'azienda in grado di rispondere alle esigenze di ogni singolo cliente attraverso la personalizzazione del prodotto con colorazioni RAL, optional e rifiniture.



LE AFFETTATRICI

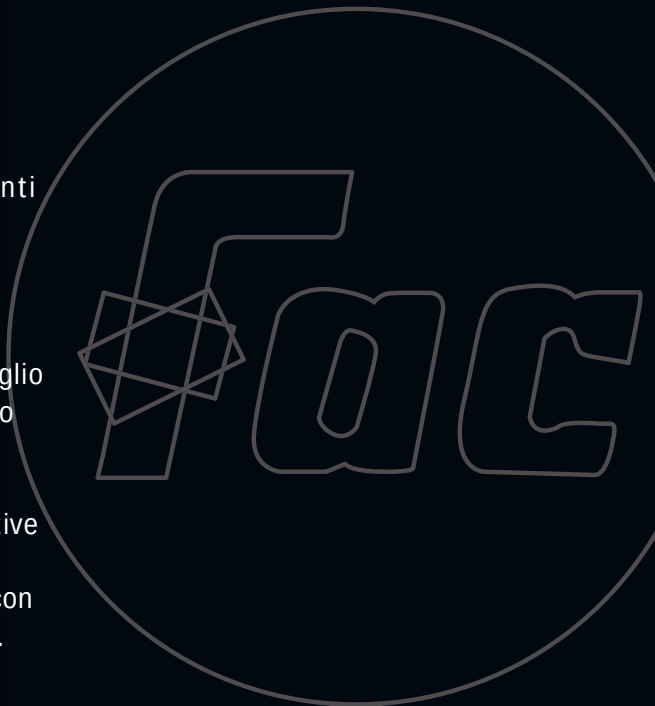
La gamma di prodotti cerca di soddisfare le necessità dei clienti proponendo una linea molto ampia e suddivisa in gravità, verticali e manuali.

- **GRAVITÀ:** sono disponibili con affilatoio staccato o fisso, sia per uso domestico che professionale. Sono adatte al taglio sia di carne che di salumi. Robuste e compatte garantiscono un'ottima affidabilità in dimensioni ridotte.
- **VERTICALI:** hanno le stesse caratteristiche tecniche e qualitative delle affettatrici a gravità. La differenza fondamentale è l'inclinazione della lama. Sono disponibili in svariate misure e con differenti capacità di taglio per soddisfare al meglio gli utenti. Le affettatrici verticali si dividono in due grandi categorie: taglia salumi e taglia carne.
- **MANUALI VOLANO:** queste macchine sono a funzionamento manuale e possono quindi lavorare tranquillamente in luoghi privi di energia motore permette alla lama di non surriscaldarsi facendo sì che vengano mantenute invariate le proprietà organolettiche del prodotto.

LE MACCHINE DA CUCINA

- **GRATTUGIA:** per le sue doti di robustezza questo apparecchio può soddisfare diverse esigenze, sia domestiche che professionali. Realizzato totalmente in lega di alluminio trattato anodicamente, garantisce assoluta igiene e rapida pulizia.
- **BISTECCATRICE:** la bisteccatrice HR è un accessorio insostituibile sia in macelleria, sia nelle abitazioni, per il confezionamento rapido di hamburger già avvolti nel cellophane.
- **CUTTER:** costruiti in alluminio anodizzato, veloci e facili da pulire rispondono alle più rigorose esigenze igieniche e vantano di dispositivi di sicurezza.

“Fac è sempre alla ricerca di nuovi prodotti per soddisfare le esigenze dei propri clienti. Le ultime creazioni sono un esempio di innovazione e attenzione continua alle richieste del mercato.”







fac



RICONOSCIMENTI E CERTIFICAZIONI

I prodotti FAC sono conformi agli standard EN 60.335/60.335.2.64 - EN 1974 (CE uso professionale) e vantano delle certificazioni ETL - NSF - IMQ.

Ogni macchina risponde ai requisiti di sicurezza previsti dalle direttive della Comunità Europea e porta il marchio CE.

L'idoneità al contatto alimentare è garantita dalla certificazione Moca - Dichiarazione di Conformità nell'ambito dei Materiali ed Oggetti a Contatto con gli Alimenti.

Per esportare in sicurezza nel mercato nordamericano sono stati ottenuti i certificati ETL dalla Inertek Testing Services NA Inc.

Tutta la linea ha conseguito inoltre il marchio IMQ, l'ente italiano leader nel settore della valutazione della conformità, certificazione di prodotto, di sistemi di qualità e di gestione aziendali.



NUOVA LINEA
CURVY

LINEA CURVY



FABBRICA AFFETTATRICI CAVARIA



MADE IN ITALY 

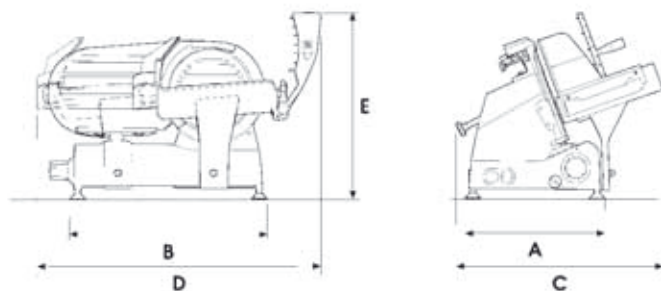
C 220

CE DOMESTICO

LINEA CURVY



FABBRICA AFFETTATRICI CAVARIA



C 220

A mm	280
B mm	415
C mm	405
D mm	580
E mm	340
kg	13,5

 L'affettatrice modello **C 220** 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 15 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, arrostiti, formaggi, pesce, carni dure ed altro. Pur essendo una piccola macchina, ha i vantaggi e l'accuratezza di costruzione delle affettatrici più grandi.

CARATTERISTICHE TECNICHE

C 220

Motore monofase 115-220-240V-50-60Hz	HP	0,25
Ø Lama	mm	220
Giri lama al minuto	r.p.m.	300
Spessore di taglio	mm	0÷15
Taglio utile: L x H	mm	190 x 160

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

 The **C 220** 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 15 mm is highly precise. The blade sharpener is easy to mount 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. This small machine features all the advantages and the accuracy used to manufacture larger slicing units.

SPECIFICATIONS

C 220

Single-phase motor 115-220-240V-50-60Hz	HP	0,25
Ø Blade	mm	220
Rpm	r.p.m.	300
Cut thickness range	mm	0÷15
Cut: L x H	mm	190 x 160

Warranty: 2 years excepts electrical parts.
Accessory included: blade sharpener.

 La machine à couper modèle **C 220**, 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 15 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 coulissant permettant ainsi de couper des saucissons volumineux, des rôtis, des fromages, du poisson, des viandes compactes etc. Malgré ses petites dimensions, cette machine présente tous les avantages et la précision de fabrication des machines à couper plus grandes.

SPECIFICATIONS

C 220

Moteur monophasé 115-220-240V-50-60Hz	HP	0,25
Ø Lama	mm	220
Rpm	r.p.m.	300
Epaisseur de coupe	mm	0÷15
Surface de coupe: L x H	mm	190 x 160

Garantie: 2 années à l'exception des pièces électriques.
Accessoire inclus: Affûteur.

 Die Aufschnittmaschine **C 220** 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 15 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. Obwohl eine kleine Maschine, weist sie die gleichen Vorteile und die konstruktive Sorgfalt auf wie die grösseren Aufschnittmaschinen.

TECHNISCHE EIGENSCHAFTEN

C 220

Einphasen-Motor 115-220-240V-50-60Hz	HP	0,25
Ø Klingendurchmesser	mm	220
Messerumdrehung	r.p.m.	300
Schnittstärke	mm	0÷15
Nutzschnitt: L x H	mm	190 x 160

Garantie: 2 Jahre ausgenommen elektrische Teile.
Mitgeliefertes Zubehör: Schleifgerät.

 La máquina de cortar jamón modelo **C 220** 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 15 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. Aun siendo una máquina pequeña, tiene las mismas ventajas y una fabricación esmerada como las máquinas cortadoras más grandes.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

C 220

Motor monofásico 115-220-240V-50-60Hz	HP	0,25
Ø Cuchilla	mm	220
Rpm	r.p.m.	300
Espesor de corte	mm	0÷15
Corte útil: L x H	mm	190 x 160

Garantía: 2 años - Partes eléctricas excluidas.
Accesorio: Afiladora en dotación.

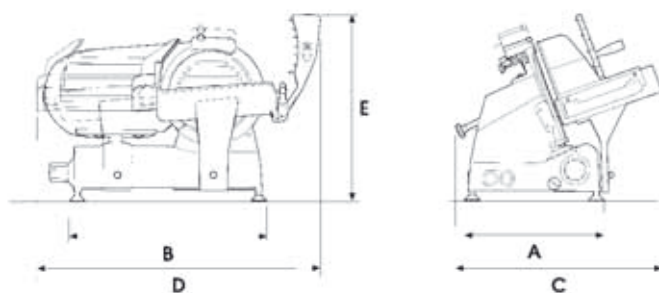
C 220 AF

CE DOMESTICO

LINEA CURVY



FABBRICA AFFETTATRICI CAVARIA



C 220 AF

A mm	280
B mm	415
C mm	405
D mm	580
E mm	340
kg	13,5

 L'affettatrice modello **C 220 AF** 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 15 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, arrostiti, formaggi, pesce, carni dure ed altro. Pur essendo una piccola macchina, ha i vantaggi e l'accuratezza di costruzione delle affettatrici più grandi.

CARATTERISTICHE TECNICHE

C 220 AF

Motore monofase 115-220-240V-50-60Hz	HP	0,25
Ø Lama	mm	220
Giri lama al minuto	r.p.m.	300
Spessore di taglio	mm	0÷15
Taglio utile: L x H	mm	190 x 160

Garanzia: 2 anni - Escluse le parti elettriche.

 The **C 220 AF** 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 15 mm is highly precise. The blade sharpener is easy to mount 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. This small machine features all the advantages and the accuracy used to manufacture larger slicing units.

SPECIFICATIONS

C 220 AF

Single-phase motor 115-220-240V-50-60Hz	HP	0,25
Ø Blade	mm	220
Rpm	r.p.m.	300
Cut thickness range	mm	0÷15
Cut: L x H	mm	190 x 160

Warranty: 2 years excepts electrical parts.

 La machine à couper modèle **C 220 AF**, 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 15 mm. Simple à monter, l'affûteur aide l'utilisateur à maintenir un tranchant parfait. Le glissement du plateau monté sur des paliers à un mouvement exceptionnellement coulant permettant ainsi de couper des saucissons volumineux, des rôtis, des fromages, du poisson, des viandes compactes etc. Malgré ses petites dimensions, cette machine présente tous les avantages et la précision de fabrication des machines à couper plus grandes.

SPECIFICATIONS

C 220 AF

Moteur monophasé 115-220-240V-50-60Hz	HP	0,25
Ø Lame	mm	220
Rpm	r.p.m.	300
Epaisseur de coupe	mm	0÷15
Surface de coupe: L x H	mm	190 x 160

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

 Die Aufschnittmaschine **C 220 AF** 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 15 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. Obwohl eine kleine Maschine, weist sie die gleichen Vorteile und die konstruktive Sorgfalt auf wie die grösseren Aufschnittmaschine.

TECHNISCHE EIGENSCHAFTEN

C 220 AF

Einphasen-Motor 115-220-240V-50-60Hz	HP	0,25
Ø Klingendurchmesser	mm	220
Messerumdrehung	r.p.m.	300
Schnittstärke	mm	0÷15
Nutzschnitt: L x H	mm	190 x 160

Garantie: 2 Jahre ausgenommen elektrische Teile.

 La máquina de cortar jamón modelo **C 220 AF** 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 15 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 pe-sados, asados, quesos, pescados, carnes duras y demás. Aun siendo una máquina pequeña, tiene las mismas ventajas y una fabricación esmerada como las máquinas cortadoras más grandes.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

C 220 AF

Motor monofásico 115-220-240V-50-60Hz	HP	0,25
Ø Cuchilla	mm	220
Rpm	r.p.m.	300
Espesor de corte	mm	0÷15
Corte útil: L x H	mm	190 x 160

Garantía: 2 años - Partes eléctricas excluidas.

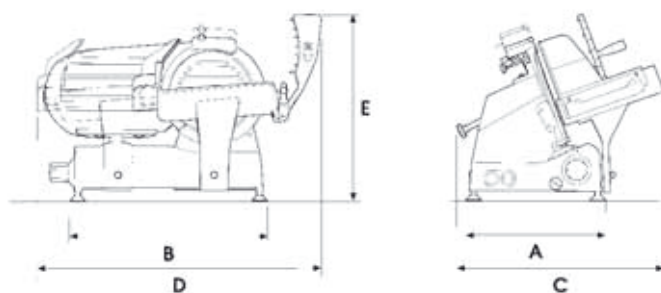
C 250 R

CE DOMESTICO

LINEA CURVY



FABBRICA AFFETTATRICI CAVARIA



C 250 R

A mm	280
B mm	415
C mm	405
D mm	580
E mm	370
kg	14

 L'affettatrice modello C 250 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 15 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, arrostiti, formaggi, pesce, carni dure ed altro. Pur essendo una piccola macchina, ha i vantaggi e l'accuratezza di costruzione delle affettatrici più grandi.

 The C 250 R 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 15 mm is highly precise. The blade sharpener is easy to mount 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. This small machine features all the advantages and the accuracy used to manufacture larger slicing units.

 La machine à couper modèle C 250 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 15 mm. Simple à monter, l'affûteur aide l'utilisateur à maintenir un tranchant parfait. Le glissement du plateau monté sur des paliers à un mouvement exceptionnellement coulissant permettant ainsi de couper des saucissons volumineux, des rôtis, des fromages, du poisson, des viandes compactes etc. Malgré ses petites dimensions, cette machine présente tous les avantages et la précision de fabrication des machines à couper plus grandes.

 Die Aufschnittmaschine C 250 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 15 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. Obwohl eine kleine Maschine, weist sie die gleichen Vorteile und die konstruktive Sorgfalt auf wie die grösseren Aufschnittmaschine.

 La máquina de cortar jamón modelo C 250 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 15 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 pe-sados, asados, quesos, pescados, carnes duras y demás. Aun siendo una máquina pequeña, tiene las mismas ventajas y una fabricación esmerada como las máquinas cortadoras más grandes.

CARATTERISTICHE TECNICHE

C 250 R

Motore monofase 115-220-240V-50-60Hz	HP	0,25
Ø Lama	mm	250
Giri lama al minuto	r.p.m.	300
Spessore di taglio	mm	0÷15
Taglio utile: L x H	mm	190 x 190

Garanzia: 2 anni - Escluse le parti elettriche.

SPECIFICATIONS

C 250 R

Single-phase motor 115-220-240V-50-60Hz	HP	0,25
Ø Blade	mm	250
Rpm	r.p.m.	300
Cut thickness range	mm	0÷15
Cut: L x H	mm	190 x 190

Warranty: 2 years excepts electrical parts.

SPECIFICATIONS

C 250 R

Moteur monophasé 115-220-240V-50-60Hz	HP	0,25
Ø Lame	mm	250
Rpm	r.p.m.	300
Epaisseur de coupe	mm	0÷15
Surface de coupe: L x H	mm	190 x 190

Garantie: 2 années à l'exception des pièces é

TECHNISCHE EIGENSCHAFTEN

C 250 R

Einphasen-Motor 115-220-240V-50-60Hz	HP	0,25
Ø Klingendurchmesser	mm	250
Messerumdrehung	r.p.m.	300
Schnittstärke	mm	0÷15
Nutznchnitt: L x H	mm	190 x 190

Garantie: 2 Jahre ausgenommen elektrische Te

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

C 250 R

Motor monofásico 115-220-240V-50-60Hz	HP	0,25
Ø Cuchilla	mm	250
Rpm	r.p.m.	300
Espesor de corte	mm	0÷15
Corte útil: L x H	mm	190 x 190

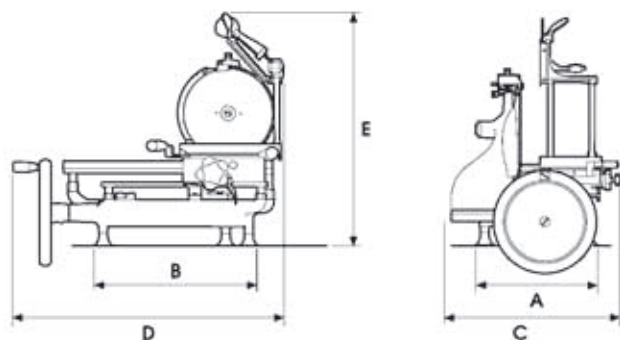
Garantía: 2 años - Partes eléctricas excluidas

VOLANO C

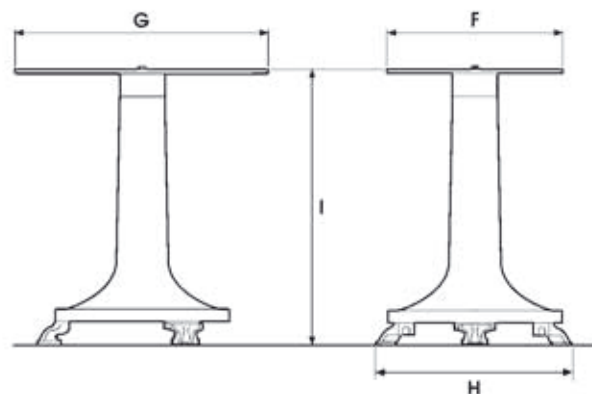
LINEA CURVY



FABBRICA AFFETTATRICI CAVARIA

**F 300 VOLANO**

A mm	300
B mm	430
C mm	630
D mm	720
E mm	700
kg	43,3

**Piedistallo**

F mm	400
G mm	500
H mm	650
I mm	800
kg	46

 L'affettatrice modello **300 VOLANO** costruita in alluminio e parti in acciaio, con una verniciatura a fuoco vivo, ha il vantaggio di una rapida pulizia ed assoluta igiene. La macchina è a funzionamento manuale e può quindi lavorare anche in luoghi privi di energia elettrica. L'affilatore incorporato semplifica il lavoro dell'operatore mantenendo efficiente il taglio perfetto del prodotto. Dotata di protezione ad anello attorno alla lama a norme CE, la **300 VOLANO** è robusta, durevole ed affidabile.

CARATTERISTICHE TECNICHE**F 300 VO C**

Ø Lama	mm	300	100 CR6
Spessore di taglio	mm	0÷2,5	9 Posizioni
Taglio utile: L x H	mm	230 x 175	

Garanzia: 2 anni.

 Made of aluminium with parts of steel and brilliant finishing, the **300 VOLANO** slicer permits rapid cleaning and meets the most demanding sanitation requirements. This unit is fully hand-operated and does not need to be connected to the mains. The blade sharpener is built-in for effective and sharp cutting. Equipped with protection ring around its blade to CE Standards, the **300 VOLANO** is a sturdy, long-lasting and effective slicing unit.

SPECIFICATIONS**F 300 VO C**

Ø Blade	mm	300	100 CR6
Cut thickness range	mm	0÷2,5	9 Cutting positions
Cut: L x H	mm	230 x 175	

Warranty: 2 years.

 Fabriquée en aluminium avec pièces en acier et laquée vif, la trancheuse **300 VOLANO** garantit hygiène absolue et nettoyage rapide. Son fonctionnement complètement manuel la rend indispensable surtout quand il n'y a pas de courant électrique. Un affûteur incorporé simplifie le travail de l'opérateur car le tranchant de la lame est toujours parfait. **300 VOLANO** est équipée d'une bague de protection autour de la lame selon les normes CE. C'est une machine robuste, indestructible et fiable.

SPECIFICATIONS**F 300 VO C**

Ø lame	mm	300	100 CR6
Épaisseur de coupe	mm	0÷2,5	9 Positions de coupe
Surface de coupe: L x H	mm	230 x 175	

Garantie: 2 années.

 Die Aufschnittmaschine Model **300 VOLANO**, hergestellt aus Aluminium und Stahlteilen mit Feuerlackierung in leuchtendem, hat den Vorteil einer schnellen und leichten Reinigung und damit der absoluten Hygiene. Die Maschine wird von Hand betrieben und kann folglich auch in Räumen ohne Strom arbeiten. Die eingebaute Schleifvorrichtung vereinfacht die Arbeit des Bediennenden und hält den Schnitt der Ware perfekt. Versehen mit einem Ringschutz um das Messer nach EG-Richtlinien, ist die **300 VOLANO** robust, zuverlässig und von langer Lebensdauer.

TECHNISCHE EIGENSCHAFTEN**F 300 VO C**

Ø Klingendurchmesser	mm	300	100 CR6
Schnittstärke	mm	0÷2,5	9 Schnittposition
Nutznchnitt: L x H	mm	230 x 175	

Garantie: 2 Jahre.



AFFETTATRICI GRAVITÀ

AFFETTATRICI A GRAVITÀ



FABBRICA AFFETTATRICI CAVARIA



MADE IN ITALY 

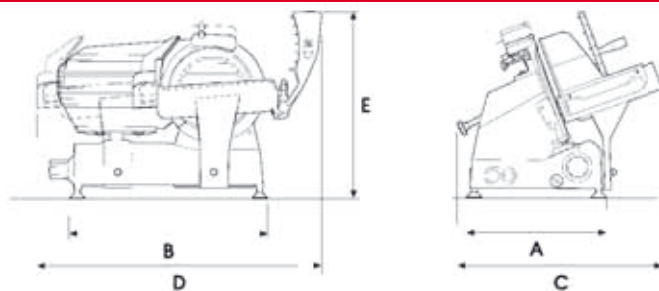
F 195

CE DOMESTICO

GRAVITA'



FABBRICA AFFETTATRICI CAVARIA



 L'affettatrice modello **F 195** 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 15 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, arrostiti, formaggi, pesce, carni dure ed altro. Pur essendo una piccola macchina, ha i vantaggi e l'accuratezza di costruzione delle affettatrici più grandi.

F 195	
A mm	255
B mm	345
C mm	360
D mm	520
E mm	315
kg	10

CARATTERISTICHE TECNICHE

F 195	
Motore monofase 115-220-240V-50-60Hz	HP 0,20
Ø Lama	mm 195
Giri lama al minuto	r.p.m. 300
Spessore di taglio	mm 0÷15
Taglio utile: L x H	mm 140 x 140

Garanzia: 2 anni - escluse le parti elettriche.
Accessorio affilatoio in dotazione.

 The **F 195** 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 15 mm is highly precise. The blade sharpener is easy to mount 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. This small machine features all the advantages and the accuracy used to manufacture larger slicing units.

SPECIFICATIONS

F 195	
Single-phase motor 115-220-240V-50-60Hz	HP 0,20
Ø Blade	mm 195
Rpm	r.p.m. 300
Cut thickness range	mm 0÷15
Cut: L x H	mm 140 x 140

Warranty: 2 years excepts electrical parts.
Accessory included: blade sharpener.

 La trancheuse modèle **F 195** 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 15 mm. Simple à monter, l'affûteur aide l'utilisateur à maintenir un tranchant parfait. Le glissement du plateau monté sur des paliers à un mouvement exceptionnellement coulissant ainsi de couper des saucissons volumineux, des rôtis, des fromages, du poisson, des viandes compactes etc. Malgré ses petites dimensions, cette machine présente tous les avantages et la précision de fabrication des machines à couper de plus grand format.

SPECIFICATIONS

F 195	
Moteur monophasé 115-220-240V-50-60Hz	HP 0,20
Ø Lame	mm 195
Rpm	r.p.m. 300
Epaisseur de coupe	mm 0÷15
Surface de coupe: L x H	mm 140 x 140

Garantie: 2 années à l'exception des pièces électriques.
Accessoire inclus: Affûteur.

 Die Aufschnittmaschine **F 195** 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 15 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. Obwohl eine kleine Maschine, weist sie die gleichen Vorteile und die konstruktive Sorgfalt auf wie die größeren Aufschnittmaschine.

TECHNISCHE EIGENSCHAFTEN

F 195	
Einphasen-Motor 115-220-240V-50-60Hz	HP 0,20
Ø Klingendurchmesser	mm 195
Messerumdrehung	r.p.m. 300
Schnittstärke	mm 0÷15
Nutzschnitt: L x H	mm 140 x 140

Garantie: 2 Jahre ausgenommen elektrische Teile.
Mitgeliefertes Zubehör: Schleifgerät.

 La máquina de cortar jamón modelo **F 195** 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 15 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. Aun siendo una máquina pequeña, tiene la mismas ventajas y una fabricación esmerada como las máquinas cortadoras más grandes.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

F 195	
Motor monofásico 115-220-240V-50-60Hz	HP 0,20
Ø Cuchilla	mm 195
Rpm	r.p.m. 300
Espeor de corte	mm 0÷15
Corte útil: L x H	mm 140 x 140

Garantía: 2 años - Partes eléctricas excluidas.
Accesorio: Afiladora en dotación.

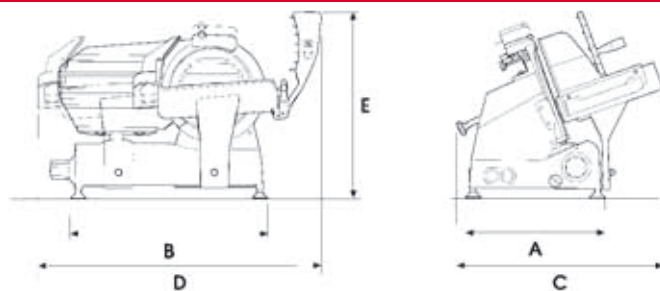
F 195 AF

CE DOMESTICO

GRAVITA'



FABBRICA AFFETTATRICI CAVARIA



 L'affettatrice modello **F 195 AF** 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 15 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, arrostiti, formaggi, pesce, carni dure ed altro. Pur essendo una piccola macchina, ha i vantaggi e l'accuratezza di costruzione delle affettatrici più grandi.

 The **F 195 AF** 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 15 mm is highly precise. The blade sharpener is easy to mount 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. This small machine features all the advantages and the accuracy used to manufacture larger slicing units.

 La trancheuse modèle **F 195 AF** 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 15 mm. Simple à monter, l'affûteur aide l'utilisateur à maintenir un tranchant parfait. Le glissement du plateau monté sur des paliers à un mouvement exceptionnellement coulissant permettant ainsi de couper des saucissons volumineux, des rôtis, des fromages, du poisson, des viandes compactes etc. Malgré ses petites dimensions, cette machine présente tous les avantages et la précision de fabrication des machines à couper de plus grand format.

 Die Aufschnittmaschine **F 195 AF** 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 15 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. Obwohl eine kleine Maschine, weist sie die gleichen Vorteile und die konstruktive Sorgfalt auf wie die grösseren Aufschnittmaschine.

 La máquina de cortar jamón modelo **F 195 AF** 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 15 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. Aun siendo una máquina pequeña, tiene las mismas ventajas y una fabricación esmerada como las máquinas cortadoras más grandes.

F 195 AF

A mm	255
B mm	345
C mm	360
D mm	520
E mm	315
kg	10

CARATTERISTICHE TECNICHE**F 195 AF**

Motore monofase 115-220-240V-50-60Hz	HP	0,20
Ø Lama	mm	195
Giri lama al minuto	r.p.m.	300
Spessore di taglio	mm	0÷15
Taglio utile: L x H	mm	140 x 140

Garanzia: 2 anni - Escluse le parti elettriche.

SPECIFICATIONS**F 195 AF**

Single-phase motor 115-220-240V-50-60Hz	HP	0,20
Ø Blade	mm	195
Rpm	r.p.m.	300
Cut thickness range	mm	0÷15
Cut: L x H	mm	140 x 140

Warranty: 2 years excepts electrical parts.

SPECIFICATIONS**F 195 AF**

Moteur monophasé 115-220-240V-50-60Hz	HP	0,20
Ø Lame	mm	195
Rpm	r.p.m.	300
Epaisseur de coupe	mm	0÷15
Surface de coupe: L x H	mm	140 x 140

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

TECHNISCHE EIGENSCHAFTEN**F 195 AF**

Einphasen-Motor 115-220-240V-50-60Hz	HP	0,20
Ø Klingendurchmesser	mm	195
Messerumdrehung	r.p.m.	300
Schnittstärke	mm	0÷15
Nutzschnitt: L x H	mm	140 x 140

Garantie: 2 Jahre ausgenommen elektrische Teile.

CARACTERISTICAS TÉCNICAS**F 195 AF**

Motor monofásico 115-220-240V-50-60Hz	HP	0,20
Ø Cuchilla	mm	195
Rpm	r.p.m.	300
Espesor de corte	mm	0÷15
Corte útil: L x H	mm	140 x 140

Garantía: 2 años - Partes eléctricas excluidas.



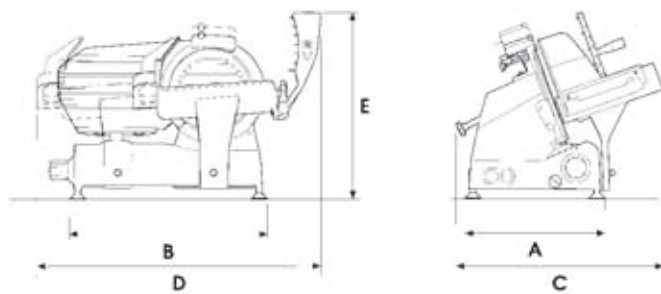
F 195

CE PROFESSIONALE

GRAVITA'



FABBRICA AFFETTATRICI CAVARIA



 L'affettatrice modello **F 195** 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 15 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, arrostiti, formaggi, pesce, carni dure ed altro.

Pur essendo una piccola macchina, ha i vantaggi e l'accuratezza di costruzione delle affettatrici più grandi.



The **F 195** 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 15 mm is highly precise. The blade sharpener is easy to mount 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. This small machine features all the advantages and the accuracy used to manufacture larger slicing units.



La trancheuse modèle **F 195** 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 15 mm. Simple à monter, l'affûteur aide l'utilisateur à maintenir un tranchant parfait. Le glissement du plateau monté sur des paliers à un mouvement exceptionnellement coulissant permettant ainsi de couper des saucissons volumineux, des rôtis, des fromages, du poisson, des viandes compactes etc. Malgré ses petites dimensions, cette machine présente tous les avantages et la précision de fabrication des machines à couper de plus grand format.



Die Aufschnittmaschine **F 195** 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 15 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. Obwohl eine kleine Maschine, weist sie die gleichen Vorteile und die konstruktive Sorgfalt auf wie die grösseren Aufschnittmaschine.



La máquina de cortar jamón modelo **F 195** 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 15 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. Aun siendo una máquina pequeña, tiene la mismas ventajas y una fabricación esmerada como las máquinas cortadoras más grandes.

F 195

A mm	255
B mm	345
C mm	360
D mm	520
E mm	315
kg	10

CARATTERISTICHE TECNICHE**F 195**

Motore monofase 115-220-240V-50-60Hz	HP	0,20
Ø Lama	mm	195
Giri lama al minuto	r.p.m.	300
Spessore di taglio	mm	0÷15
Taglio utile: L x H	mm	140 x 140

Garanzia: 2 anni - Escluse le parti elettriche.

Accessorio affilatoio in dotazione.

SPECIFICATIONS**F 195**

Single-phase motor 115-220-240V-50-60Hz	HP	0,20
Ø Blade	mm	195
Rpm	r.p.m.	300
Cut thickness range	mm	0÷15
Cut: L x H	mm	140 x 140

Warranty: 2 years excepts electrical parts.

Accessory included: blade sharpener.

SPECIFICATIONS**F 195**

Moteur monophasé 115-220-240V-50-60Hz	HP	0,20
Ø Lame	mm	195
Rpm	r.p.m.	300
Epaisseur de coupe	mm	0÷15
Surface de coupe: L x H	mm	140 x 140

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

Accessoire inclus: Affûteur.

TECHNISCHE EIGENSCHAFTEN**F 195**

Einphasen-Motor 115-220-240V-50-60Hz	HP	0,20
Ø Klingendurchmesser	mm	195
Messerumdrehung	r.p.m.	300
Schnittstärke	mm	0÷15
Nutzschnitt: L x H	mm	140 x 140

Garantie: 2 Jahre ausgenommen elektrische Teile.

Mitgeliefertes Zubehör: Schleifgerät.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS**F 195**

Motor monofásico 115-220-240V-50-60Hz	HP	0,20
Ø Cuchilla	mm	195
Rpm	r.p.m.	300
Espesor de corte	mm	0÷15
Corte útil: L x H	mm	140 x 140

Garantía: 2 años - Partes eléctricas excluidas.

Accesorio: Afiladora en dotación.



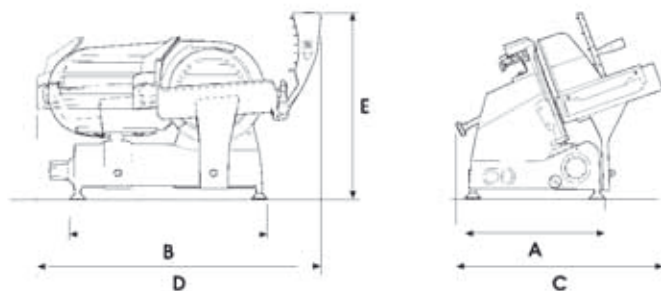
S 220

CE DOMESTICO

GRAVITA'



FABBRICA AFFETTATRICI CAVARIA

**S 220**

A mm	280
B mm	415
C mm	405
D mm	580
E mm	340
kg	13,5

CARATTERISTICHE TECNICHE**S 220**

Motore monofase 115-220-240V-50-60Hz	HP	0,25
Ø Lama	mm	220
Giri lama al minuto	r.p.m.	300
Spessore di taglio	mm	0÷15
Taglio utile: L x H	mm	190 x 160

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

SPECIFICATIONS**S 220**

Single-phase motor 115-220-240V-50-60Hz	HP	0,25
Ø Blade	mm	220
Rpm	r.p.m.	300
Cut thickness range	mm	0÷15
Cut: L x H	mm	190 x 160

Warranty: 2 years excepts electrical parts.
Accessory included: blade sharpener.

SPECIFICATIONS**S 220**

Moteur monophasé 115-220-240V-50-60Hz	HP	0,25
Ø Lame	mm	220
Rpm	r.p.m.	300
Epaisseur de coupe	mm	0÷15
Surface de coupe: L x H	mm	190 x 160

Garantie: 2 années à l'exception des pièces électriques.
Accessoire inclus: Affûteur.

TECHNISCHE EIGENSCHAFTEN**S 220**

Einphasen-Motor 115-220-240V-50-60Hz	HP	0,25
Ø Klingendurchmesser	mm	220
Messerumdrehung	r.p.m.	300
Schnittstärke	mm	0÷15
Nutzschnitt: L x H	mm	190 x 160

Garantie: 2 Jahre ausgenommen elektrische Teile.
Mitgeliefertes Zubehör: Schleifgerät.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS**S 220**

Motor monofásico 115-220-240V-50-60Hz	HP	0,25
Ø Cuchilla	mm	220
Rpm	r.p.m.	300
Espesor de corte	mm	0÷15
Corte útil: L x H	mm	190 x 160

Garantía: 2 años - Partes eléctricas excluidas.
Accesorio: Afiladora en dotación.

 L'affettatrice modello **S 220** 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 15 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, arrostiti, formaggi, pesce, carni dure ed altro. Pur essendo una piccola macchina, ha i vantaggi e l'accuratezza di costruzione delle affettatrici più grandi.

 The **S 220** 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 15 mm is highly precise. The blade sharpener is easy to mount 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. This small machine features all the advantages and the accuracy used to manufacture larger slicing units.

 La machine à couper modèle **S 220**, 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 15 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 coulissant permettant ainsi de couper des saucissons volumineux, des rôtis, des fromages, du poisson, des viandes compactes etc. Malgré ses petites dimensions, cette machine présente tous les avantages et la précision de fabrication des machines à couper plus grandes.

 Die Aufschnittmaschine **S 220** 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 15 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. Obwohl eine kleine Maschine, weist sie die gleichen Vorteile und die konstruktive Sorgfalt auf wie die grösseren Aufschnittmaschinen.

 La máquina de cortar jamón modelo **S 220** 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 15 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. Aun siendo una máquina pequeña, tiene las mismas ventajas y una fabricación esmerada como las máquinas cortadoras más grandes.

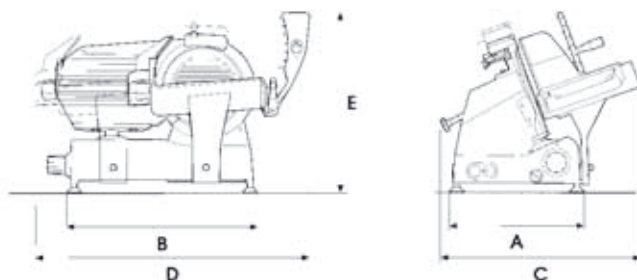
S 220

CE PROFESSIONALE

GRAVITA'



FABBRICA AFFETTATRICI CAVARIA



 L'affettatrice modello **S 220** 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 15 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, arrostiti, formaggi, pesce, carni dure ed altro. Pur essendo una piccola macchina, ha i vantaggi e l'accuratezza di costruzione delle affettatrici più grandi.

 The **S 220** 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 15 mm is highly precise. The blade sharpener is easy to mount 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. This small machine features all the advantages and the accuracy used to manufacture larger slicing units.

 La machine à couper modèle **S 220**, 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 15 mm. Simple à monter, l'affûteur aide l'utilisateur à maintenir un tranchant parfait. Le glissement du plateau monté sur des paliers à un mouvement exceptionnellement coulissant permettant ainsi de couper des saucissons volumineux, des rôtis, des fromages, du poisson, des viandes compactes etc. Malgré ses petites dimensions, cette machine présente tous les avantages et la précision de fabrication des machines à couper plus grandes.

 Die Aufschnittmaschine **S 220** 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 15 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. Obwohl eine kleine Maschine, weist sie die gleichen Vorteile und die konstruktive Sorgfalt auf wie die grösseren Aufschnittmaschinen.

 La máquina de cortar jamón modelo **S 220** 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 15 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. Aun siendo una máquina pequeña, tiene las mismas ventajas y una fabricación esmerada como las máquinas cortadoras más grandes.

S 220

A mm	280
B mm	415
C mm	405
D mm	580
E mm	340
kg	13,5

CARATTERISTICHE TECNICHE**S 220**

Motore monofase *	HP	0,25
115-220-240V-50-60Hz		
Ø Lama	mm	220
Giri lama al minuto	r.p.m.	300
Spessore di taglio	mm	0+15
Taglio utile: L x H	mm	190 x 160

Garanzia: 2 anni

Accessorio affilatoio in dotazione - * Motore ventilato.

SPECIFICATIONS**S 220**

Single-phase motor *	HP	0,25
115-220-240V-50-60Hz		
Ø Blade	mm	220
Rpm	r.p.m.	300
Cut thickness range	mm	0+15
Cut: L x H	mm	190 x 160

Warranty: 2 years

Accessory included: blade sharpener - * Ventilated motor.

SPECIFICATIONS**S 220**

Moteur monophasé *	HP	0,25
115-220-240V-50-60Hz		
Ø lame	mm	220
Rpm	r.p.m.	300
Epaisseur de coupe	mm	0+15
Surface de coupe: L x H	mm	190 x 160

Garantie: 2 années

Accessoire inclus: Affûteur - * Moteur ventilé.

TECHNISCHE EIGENSCHAFTEN**S 220**

Einphasen-Motor *	HP	0,25
115-220-240V-50-60Hz		
Ø Klingendurchmesser	mm	220
Messerumdrehung	r.p.m.	300
Schnittstärke	mm	0+15
Nutzschnitt: L x H	mm	190 x 160

Garantie: 2 Jahre

Mitgeliefertes Zubehör: Schleifgerät - * Belüfteter Motor.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS**S 220**

Motor monofásico *	HP	0,25
115-220-240V-50-60Hz		
Ø Cuchilla	mm	220
Rpm	r.p.m.	300
Espesor de corte	mm	0+15
Corte útil: L x H	mm	190 x 160

Garantía: 2 años

Accesorio: Afiladora en dotación - * Motor ventilado.

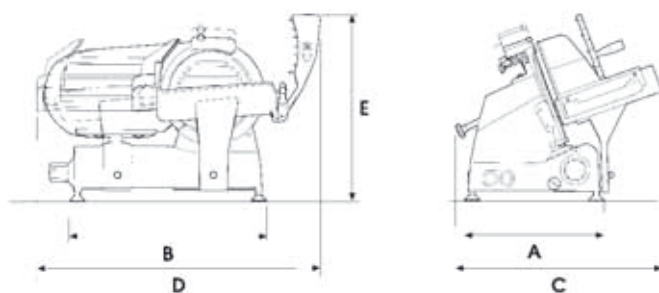
S 220 AF

CE DOMESTICO

GRAVITA'



FABBRICA AFFETTATRICI CAVARIA



 L'affettatrice modello **S 220 AF** 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 15 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, arrostiti, formaggi, pesce, carni dure ed altro. Pur essendo una piccola macchina, ha i vantaggi e l'accuratezza di costruzione delle affettatrici più grandi.

 The **S 220 AF** 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 15 mm is highly precise. The blade sharpener is easy to mount 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. This small machine features all the advantages and the accuracy used to manufacture larger slicing units.

 La machine à couper modèle **S 220 AF**, 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 15 mm. Simple à monter, l'affûteur aide l'utilisateur à maintenir un tranchant parfait. Le glissement du plateau monté sur des paliers à un mouvement exceptionnellement coulant permettant ainsi de couper des saucissons volumineux, des rôtis, des fromages, du poisson, des viandes compactes etc. Malgré ses petites dimensions, cette machine présente tous les avantages et la précision de fabrication des machines à couper plus grandes.

 Die Aufschnittmaschine **S 220 AF** 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 15 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. Obwohl eine kleine Maschine, weist sie die gleichen Vorteile und die konstruktive Sorgfalt auf wie die grösseren Aufschnittmaschine.

 La máquina de cortar jamón modelo **S 220 AF** 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 15 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. Aun siendo una máquina pequeña, tiene las mismas ventajas y una fabricación esmerada como las máquinas cortadoras más grandes.

S 220 AF

A mm	280
B mm	415
C mm	405
D mm	580
E mm	340
kg	13,5

CARATTERISTICHE TECNICHE

	S 220 AF	
Motore monofase 115-220-240V-50-60Hz	HP	0,25
Ø Lama	mm	220
Giri lama al minuto	r.p.m.	300
Spessore di taglio	mm	0÷15
Taglio utile: L x H	mm	190 x 160

Garanzia: 2 anni - Escluse le parti elettriche.

SPECIFICATIONS

	S 220 AF	
Single-phase motor 115-220-240V-50-60Hz	HP	0,25
Ø Blade	mm	220
Rpm	r.p.m.	300
Cut thickness range	mm	0÷15
Cut: L x H	mm	190 x 160

Warranty: 2 years excepts electrical parts.

SPECIFICATIONS

	S 220 AF	
Moteur monophasé 115-220-240V-50-60Hz	HP	0,25
Ø Lame	mm	220
Rpm	r.p.m.	300
Epaisseur de coupe	mm	0÷15
Surface de coupe: L x H	mm	190 x 160

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

TECHNISCHE EIGENSCHAFTEN

	S 220 AF	
Einphasen-Motor 115-220-240V-50-60Hz	HP	0,25
Ø Klingendurchmesser	mm	220
Messerumdrehung	r.p.m.	300
Schnittstärke	mm	0÷15
Nutzschnitt: L x H	mm	190 x 160

Garantie: 2 Jahre ausgenommen elektrische Teile.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

	S 220 AF	
Motor monofásico 115-220-240V-50-60Hz	HP	0,25
Ø Cuchilla	mm	220
Rpm	r.p.m.	300
Espesor de corte	mm	0÷15
Corte útil: L x H	mm	190 x 160

Garantía: 2 años - Partes eléctricas excluidas.



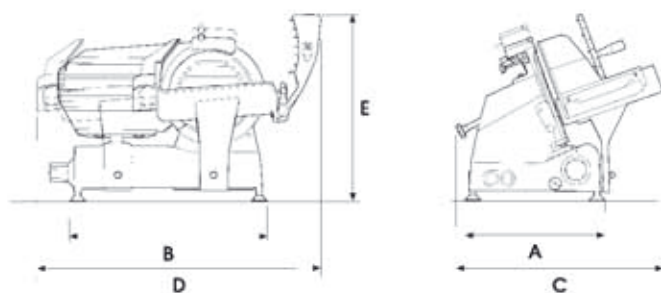
S 220 AF

CE PROFESSIONALE

GRAVITA'



FABBRICA AFFETTATRICI CAVARIA



 L'affettatrice modello **S 220 AF** 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 15 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, arrostiti, formaggi, pesce, carni dure ed altro. Pur essendo una piccola macchina, ha i vantaggi e l'accuratezza di costruzione delle affettatrici più grandi.

 The **S 220 AF** 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 15 mm is highly precise. The blade sharpener is easy to mount 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. This small machine features all the advantages and the accuracy used to manufacture larger slicing units.

 La machine à couper modèle **S 220 AF**, 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 15 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. Malgré ses petites dimensions, cette machine présente tous les avantages et la précision de fabrication des machines à couper plus grandes.

 Die Aufschnittmaschine **S 220 AF** 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 15 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. Obwohl eine kleine Maschine, weist sie die gleichen Vorteile und die konstruktive Sorgfalt auf wie die grösseren Aufschnittmaschine.

 La máquina de cortar jamón modelo **S 220 AF** 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 15 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. Aun siendo una máquina pequeña, tiene las mismas ventajas y una fabricación esmerada como las máquinas cortadoras más grandes.

S 220 AF

A mm	280
B mm	415
C mm	405
D mm	580
E mm	340
kg	13,5

CARATTERISTICHE TECNICHE**S 220 AF**

Motore monofase *	HP	0,25
115-220-240V-50-60Hz		
Ø Lama	mm	220
Giri lama al minuto	r.p.m.	300
Spessore di taglio	mm	0÷15
Taglio utile: L x H	mm	190 x 160

Garanzia: 2 anni - Escluse le parti elettriche.

* Motore ventilato.

SPECIFICATIONS**S 220 AF**

Single-phase motor *	HP	0,25
115-220-240V-50-60Hz		
Ø Blade	mm	220
Rpm	r.p.m.	300
Cut thickness range	mm	0÷15
Cut: L x H	mm	190 x 160

Warranty: 2 years excepts electrical parts.

* Ventilated motor.

SPECIFICATIONS**S 220 AF**

Moteur monophasé *	HP	0,25
115-220-240V-50-60Hz		
Ø Lame	mm	220
Rpm	r.p.m.	300
Epaisseur de coupe	mm	0÷15
Surface de coupe: L x H	mm	190 x 160

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

* Moteur ventilé.

TECHNISCHE EIGENSCHAFTEN**S 220 AF**

Einphasen-Motor *	HP	0,25
115-220-240V-50-60Hz		
Ø Klingendurchmesser	mm	220
Messerumdrehung	r.p.m.	300
Schnittstärke	mm	0÷15
Nutzschnitt: L x H	mm	190 x 160

Garantie: 2 Jahre ausgenommen elektrische Teile.

* Belüfteter Motor.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS**S 220 AF**

Motor monofásico *	HP	0,25
115-220-240V-50-60Hz		
Ø Cuchilla	mm	220
Rpm	r.p.m.	300
Espesor de corte	mm	0÷15
Corte útil: L x H	mm	190 x 160

Garantía: 2 años - Partes eléctricas excluidas.

* Motor ventilado.



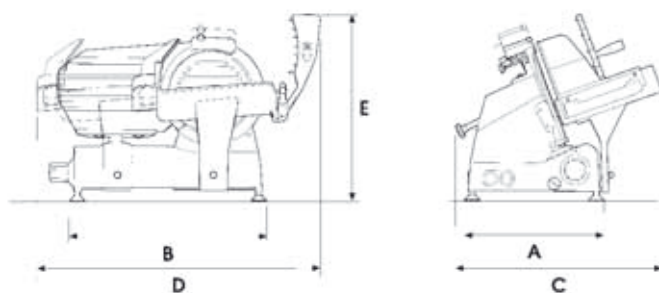
F 250 ES

CE DOMESTICO

GRAVITA'



FABBRICA AFFETTATRICI CAVARIA

**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, arrostiti, 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.

 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 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.

 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 à 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 années à l'exception des pièces électriques.
Accessoire inclus: Affûteur.

 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.

 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 TÉCNICAS

	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

Garantía: 2 años - Partes eléctricas excluidas.
Accesorio: Afiladora en dotación.

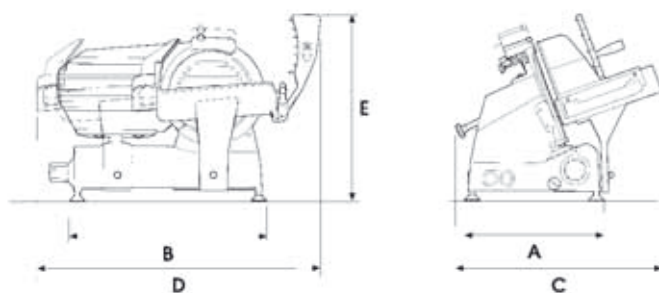
F 250 ES

CE PROFESSIONALE

GRAVITA'



FABBRICA AFFETTATRICI CAVARIA

**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, arrostiti, formaggi, pesce, carni dure ed altro.

CARATTERISTICHE TECNICHE

	F 250 ES	
Motore monofase *	HP	0,30
115-220-240V-50-60Hz		
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 *	HP	0,30
115-220-240V-50-60Hz		
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 à 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 *	HP	0,30
115-220-240V-50-60Hz		
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 années 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 *	HP	0,30
115-220-240V-50-60Hz		
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 TÉCNICAS

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

Garantía: 2 años - Partes eléctricas excluidas.
Accesorio: Afiladora en dotación - * Motor ventilado.

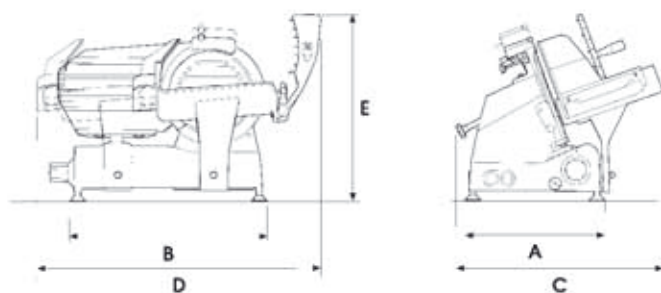
F 250 R · F 250 E · F 275 E

CE DOMESTICO

GRAVITA'



FABBRICA AFFETTATRICI CAVARIA



	F 250 R	F 250 E	F 275 E
A mm	280	290	290
B mm	415	440	440
C mm	405	425	440
D mm	580	620	620
E mm	370	370	390
kg	14	15,5	16,5

 L'affettatrice modello **F 250 R/F 250 E/F 275 E** 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, arrostiti, formaggi, pesce, carni dure ed altro.

CARATTERISTICHE TECNICHE

	F 250 R	F 250 E	F 275 E
Motore monofase 115-220-240V-50-60Hz	HP 0,25	0,30	0,30
Ø Lama	mm 250	250	275
Giri lama al minuto	r.p.m. 300	300	300
Spessore di taglio	mm 0÷15	0÷16	0÷16
Taglio utile: L x H	mm 190 x 190	220 x 190	220 x 220

Garanzia: 2 anni - Escluse le parti elettriche.

 The **F 250 R/F 250 E/F 275 E** 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 either with built-in (F 250 E) or 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 R	F 250 E	F 275 E
Single-phase motor 115-220-240V-50-60Hz	HP 0,25	0,30	0,30
Ø Blade	mm 250	250	275
Rpm	r.p.m. 300	300	300
Cut thickness range	mm 0÷15	0÷16	0÷16
Cut: L x H	mm 190 x 190	220 x 190	220 x 220

Warranty: 2 years excepts electrical parts.

 La trancheuse modèle **F 250 R/F 250 E/F 275 E**, 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 à un mouvement exceptionnellement coulant permettant ainsi de couper des saucissons volumineux, des rôtis, des fromages, du poisson, des viandes compactes etc.

SPECIFICATIONS

	F 250 R	F 250 E	F 275 E
Moteur monophasé 115-220-240V-50-60Hz	HP 0,25	0,30	0,30
Ø Lame	mm 250	250	275
Rpm	r.p.m. 300	300	300
Epaisseur de coupe	mm 0÷15	0÷16	0÷16
Surface de coupe: L x H	mm 190 x 190	220 x 190	220 x 200

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

 Die Aufschnittmaschine **F 250 R/F 250 E/F 275 E** 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 R	F 250 E	F 275 E
Einphasen-Motor 115-220-240V-50-60Hz	HP 0,25	0,30	0,30
Ø Klingendurchmesser	mm 250	250	275
Messerumdrehung	r.p.m. 300	300	300
Schnittstärke	mm 0÷15	0÷16	0÷16
Nutzschnitt: L x H	mm 190 x 190	220 x 190	220 x 220

Garantie: 2 Jahre ausgenommen elektrische Teile.

 La máquina de cortar jamón modelo **F 250 R/F 250 E/F 275 E** 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 TÉCNICAS

	F 250 R	F 250 E	F 275 E
Motor mono/fásico 115-220-240V-50-60Hz	HP 0,25	0,30	0,30
Ø Cuchilla	mm 250	250	275
Rpm	r.p.m. 300	300	300
Espesor de corte	mm 0÷15	0÷16	0÷16
Corte útil: L x H	mm 190 x 190	220 x 190	220 x 220

Garantía: 2 años - Partes eléctricas excluidas.

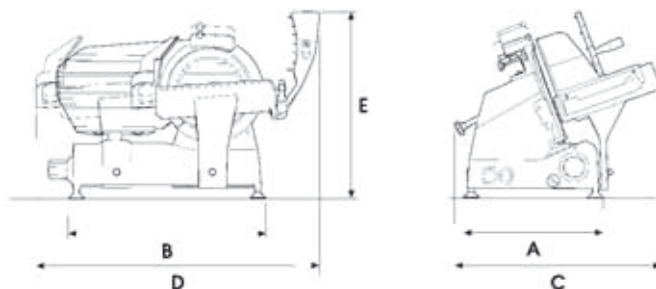
F 250 E · F 275 E

CE PROFESSIONALE

GRAVITA'



FABBRICA AFFETTATRICI CAVARIA



 L'affettatrice modello **F 250 E/F 275 E** 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.

 The **F 250 E/F 275 E** 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 built-in 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.

 La trancheuse modèle **F 250 E/F 275 E**, 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 à un mouvement exceptionnellement coulant permettant ainsi de couper des saucissons volumineux, des rôtis, des fromages, du poisson, des viandes compactes etc.

 Die Aufschnittmaschine **F 250 E/F 275 E** 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.

 La máquina de cortar jamón modelo **F 250 E F 275 E** 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.

	F 250 E	F 275 E
A mm	290	290
B mm	440	440
C mm	425	440
D mm	620	620
E mm	370	390
kg	15,5	16,5

CARATTERISTICHE TECNICHE

	F 250 E	F 275 E
Motore monofase * 115-220-240V-50-60Hz	HP 0,30	0,30
Ø Lama	mm 250	275
Giri lama al minuto	r.p.m. 300	300
Spessore di taglio	mm 0÷16	0÷16
Taglio utile: L x H	mm 220 x 190	220 x 210

Garanzia: 2 anni - Escluse le parti elettriche.

* Motore ventilato.

SPECIFICATIONS

	F 250 E	F 275 E
Single-phase motor * 115-220-240V-50-60Hz	HP 0,30	0,30
Ø Blade	mm 250	275
Rpm	r.p.m. 300	300
Cut thickness range	mm 0÷16	0÷16
Cut: L x H	mm 220 x 190	220 x 210

Warranty: 2 years excepts electrical parts.

* Ventilated motor.

SPECIFICATIONS

	F 250 E	F 275 E
Moteur monophasé * 115-220-240V-50-60Hz	HP 0,30	0,30
Ø Lame	mm 250	275
Rpm	r.p.m. 300	300
Epaisseur de coupe	mm 0÷16	0÷16
Surface de coupe: L x H	mm 220 x 190	220 x 210

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

* Moteur ventilé.

TECHNISCHE EIGENSCHAFTEN

	F 250 E	F 275 E
Einphasen-Motor * 115-220-240V-50-60Hz	HP 0,30	0,30
Ø Klingendurchmesser	mm 250	275
Messerumdrehung	r.p.m. 300	300
Schnittstärke	mm 0÷16	0÷16
Nutzschnitt: L x H	mm 220 x 190	220 x 210

Garantie: 2 Jahre ausgenommen elektrische Teile.

* Belüfteter Motor.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

	F 250 E	F 275 E
Motor monofásico * 115-220-240V-50-60Hz	HP 0,30	0,30
Ø Cuchilla	mm 250	275
Rpm	r.p.m. 300	300
Espesor de corte	mm 0÷16	0÷16
Corte útil: L x H	mm 220 x 190	220 x 210

Garantía: 2 años - Partes eléctricas excluidas.

* Motor ventilado.



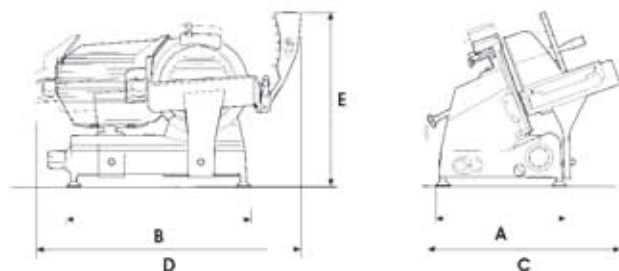
F 250 I · F 275 I · F 275 IL

CE DOMESTICO

GRAVITA'



FABBRICA AFFETTATRICI CAVARIA



	F 250	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'affilatore 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.

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

 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

 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 à 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
Épaisseur 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

 **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
Messerrumdrehung	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

 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 TÉCNICAS

		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

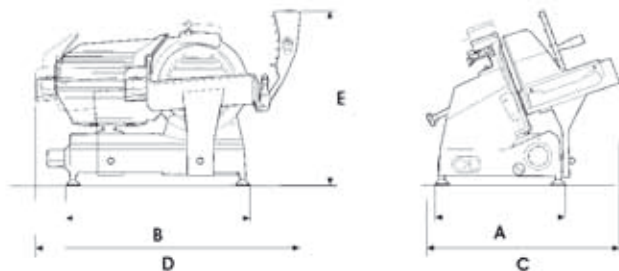
F 250 I · F 275 I · F 275 IL

CE PROFESSIONALE

GRAVITA'



FABBRICA AFFETTATRICI CAVARIA



	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'affilatore 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 *	HP	0,35	0,35	0,35
115-220-240V-50-60Hz				
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 *	HP	0,35	0,35	0,35
115-220-240V-50-60Hz				
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 à 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
Motore monofase *	HP	0,35	0,35	0,35
115-220-240V-50-60Hz				
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 *	HP	0,35	0,35	0,35
115-220-240V-50-60Hz				
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 TÉCNICAS

		F 250 I	F 275 I	F 275 IL
Motor monofásico *	HP	0,35	0,35	0,35
115-220-240V-50-60Hz				
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.

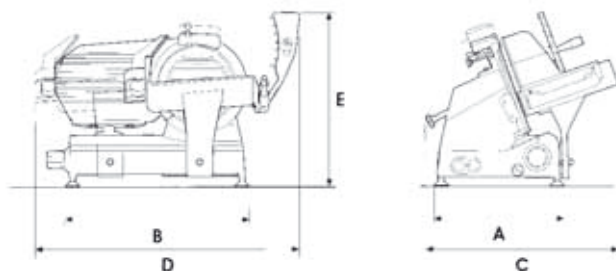
F 300 R · F 300 E · F 300 EL

CE DOMESTICO

GRAVITA'



FABBRICA AFFETTATRICI CAVARIA



	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, arrostiti, 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 à 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
Épaisseur 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
Messorumdrehung	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 TÉCNICAS

		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

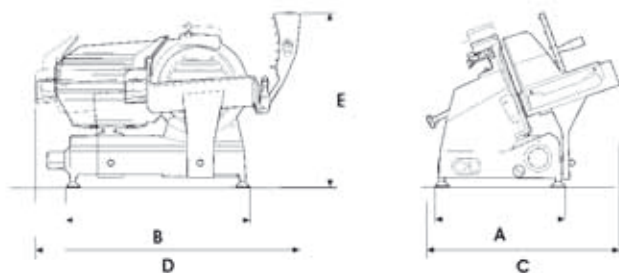
F 300 R · F 300 E · F 300 EL

CE PROFESSIONALE

GRAVITA'



FABBRICA AFFETTATRICI CAVARIA



 L'affettatrice modello **F 300 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'affilatore 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.

	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

CARATTERISTICHE TECNICHE

		F 300 R	F 300 E	F 300 EL
Motore monofase *	HP	0,33	0,35	0,35
115-220-240V-50-60Hz				
Ø Lama	mm	300	300	100 CR6 300 100 CR6
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
* Motore ventilato.

 The **F 300 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 *	HP	0,33	0,35	0,35
115-220-240V-50-60Hz				
Ø Blade	mm	300	300	100 CR6 300 100 CR6
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
* Ventilated motor.

 La trancheuse modèle **F 300 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 à 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 *	HP	0,33	0,35	0,35
115-220-240V-50-60Hz				
Ø Lame	mm	300	300	100 CR6 300 100 CR6
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
* Moteur ventilé.

 **F 300 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 *	HP	0,33	0,35	0,35
115-220-240V-50-60Hz				
Ø Klingendurchmesser	mm	300	300	100 CR6 300 100 CR6
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
* Belüfteter Motor.

 La máquina de cortar jamón modelo **F 300 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 TÉCNICAS

		F 300 R	F 300 E	F 300 EL
Motor monofásico *	HP	0,33	0,35	0,35
115-220-240V-50-60Hz				
Ø Cuchilla	mm	300	300	100 CR6 300 100 CR6
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
* Motor ventilado.

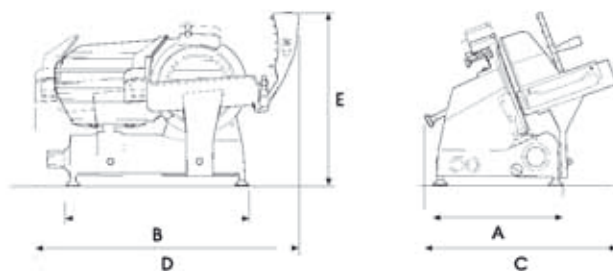
F 300 CL

CE DOMESTICO

GRAVITA'



FABBRICA AFFETTATRICI CAVARIA

**F 300 CL**

A mm	350
B mm	570
C mm	560
D mm	870
E mm	500
kg	27,5

 L'affettatrice modello **F 300 CL** 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, arrostiti, formaggi, pesce, carni dure ed altro.

CARATTERISTICHE TECNICHE**F 300 CL**

Motore monofase 115-220-240V-50-60Hz	HP	0,35
Ø Lama	mm	300
Giri lama al minuto	r.p.m.	300
Spessore di taglio	mm	0+16
Taglio utile: L x H	mm	300 x 220

Garanzia: 2 anni - Escluse le parti elettriche.

 The **F 300 CL** 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.

SPECIFICATIONS**F 300 CL**

Single-phase motor 115-220-240V-50-60Hz	HP	0,35
Ø Blade	mm	300
Rpm	r.p.m.	300
Cut thickness range	mm	0+16
Cut: L x H	mm	300 x 220

Warranty: 2 years excepts electrical parts.

 La trancheuse modèle **F 300 CL**, 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 à un mouvement exceptionnellement coulant permettant ainsi de couper des saucissons volumineux, des rôtis, des fromages, du poisson, des viandes compactes etc.

SPECIFICATIONS**F 300 CL**

Moteur monophasé 115-220-240V-50-60Hz	HP	0,35
Ø lame	mm	300
Rpm	r.p.m.	300
Epaisseur de coupe	mm	0+16
Surface de coupe: L x H	mm	300 x 220

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

 Die Aufschnittmaschine **F 300 CL** 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 CL**

Einphasen-Motor 115-220-240V-50-60Hz	HP	0,35
Ø Klingendurchmesser	mm	300
Messerumdrehung	r.p.m.	300
Schnittstärke	mm	0+16
Nutzschnitt: L x H	mm	300 x 220

Garantie: 2 Jahre ausgenommen elektrische Teile.

 La máquina de cortar jamón modelo **F 300 CL** 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 TÉCNICAS**F 300 CL**

Motor monofásico 115-220-240V-50-60Hz	HP	0,35
Ø Cuchilla	mm	300
Rpm	r.p.m.	300
Espesor de corte	mm	0+16
Corte útil: L x H	mm	300 x 220

Garantía: 2 años - Partes eléctricas excluidas.

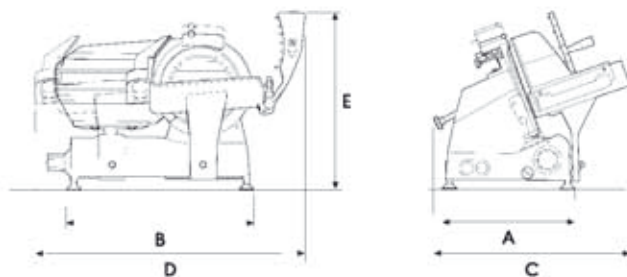
F 300 CL

CE PROFESSIONALE

GRAVITA'



FABBRICA AFFETTATRICI CAVARIA

**F 300 CL**

A mm	350
B mm	570
C mm	560
D mm	870
E mm	500
kg	27,5

 L'affettatrice modello **F 300 CL** 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 CL	
Motore monofase *	HP	0,35
115-220-240V-50-60Hz		
Ø Lama	mm	300 100 CR6
Giri lama al minuto	r.p.m.	300
Spessore di taglio	mm	0÷16
Taglio utile: L x H	mm	300 x 220

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

 The **F 300 CL** 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.

SPECIFICATIONS

	F 300 CL	
Single-phase motor *	HP	0,35
115-220-240V-50-60Hz		
Ø Blade	mm	300 100 CR6
Rpm	r.p.m.	300
Cut thickness range	mm	0÷16
Cut: L x H	mm	300 x 220

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

 La trancheuse modèle **F 300 CL**, 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 à un mouvement exceptionnellement coulissant permettant ainsi de couper des saucissons volumineux, des rôtis, des fromages, du poisson, des viandes compactes etc.

SPECIFICATIONS

	F 300 CL	
Moteur monophasé *	HP	0,35
115-220-240V-50-60Hz		
Ø Lama	mm	300 100 CR6
Rpm	r.p.m.	300
Epaisseur de coupe	mm	0÷16
Surface de coupe: L x H	mm	300 x 220

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

 Die Aufschnittmaschine **F 300 CL** 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 CL	
Einphasen-Motor *	HP	0,35
115-220-240V-50-60Hz		
Ø Klingendurchmesser	mm	300 100 CR6
Messerumdrehung	r.p.m.	300
Schnittstärke	mm	0÷16
Nutzschnitt: L x H	mm	300 x 220

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

 La máquina de cortar jamón modelo **F 300 CL** 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 TÉCNICAS

	F 300 CL	
Motor monofásico *	HP	0,35
115-220-240V-50-60Hz		
Ø Cuchilla	mm	300 100 CR6
Rpm	r.p.m.	300
Espesor de corte	mm	0÷16
Corte útil: L x H	mm	300 x 220

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

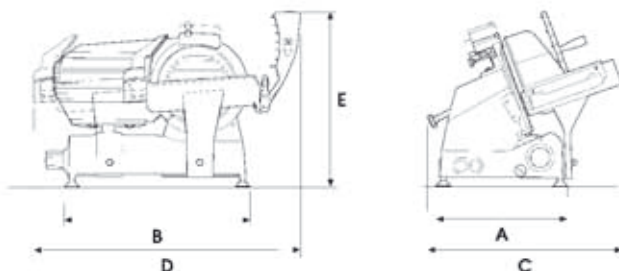
F 300 I · F 330 I

CE PROFESSIONALE

GRAVITA'



FABBRICA AFFETTATRICI CAVARIA



 L'affettatrice modello **F 300 I / F 330 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'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, arrostiti, formaggi, pesce, carni dure ed altro.

 The **F 300 I / F 330 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.

 La trancheuse modèle **F 300 I / F 330 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.

 Die Aufschnittmaschine **F 300 I / F 330 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.

 La máquina de cortar jamón modelo **F 300 I / F 330 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.

	F 300 I	F 330 I
A mm	410	410
B mm	530	530
C mm	540	550
D mm	770	770
E mm	465	465
kg	30	32

CARATTERISTICHE TECNICHE

	F 300 I	F 330 I
Motore monofase * 115-220-240V-50-60Hz	HP 0,50	0,50
Ø Lama 100 CR6	mm 300	330 100 CR6
Giri lama al minuto	r.p.m. 280	280
Spessore di taglio	mm 0+16	0+16
Taglio utile: L x H	mm 260 x 220	260 x 235

Garanzia: 2 anni - Escluse le parti elettriche.

* Motore ventilato.

SPECIFICATIONS

	F 300 I	F 330 I
Single-phase motor * 115-220-240V-50-60Hz	HP 0,50	0,50
Ø Blade 100 CR6	mm 300	330 100 CR6
Rpm	r.p.m. 280	280
Cut thickness range	mm 0+16	0+16
Cut: L x H	mm 260 x 220	260 x 235

Warranty: 2 years excepts electrical parts.

* Ventilated motor.

SPECIFICATIONS

	F 300 I	F 330 I
Moteur monophasé * 115-220-240V-50-60Hz	HP 0,50	0,50
Ø Lame 100 CR6	mm 300	330 100 CR6
Rpm	r.p.m. 280	280
Epaisseur de coupe	mm 0+16	0+16
Surface de coupe: L x H	mm 260 x 220	260 x 235

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

* Moteur ventilé.

TECHNISCHE EIGENSCHAFTEN

	F 300 I	F 330 I
Einphasen-Motor * 115-220-240V-50-60Hz	HP 0,50	0,50
Ø Klingendurchmesser 100 CR6	mm 300	330 100 CR6
Messorumdrehung	r.p.m. 280	280
Schnittstärke	mm 0+16	0+16
Nutzschnitt: L x H	mm 260 x 220	260 x 235

Garantie: 2 Jahre ausgenommen elektrische Teile.

* Belüfteter Motor.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

	F 300 I	F 330 I
Motor monofásico * 115-220-240V-50-60Hz	HP 0,50	0,50
Ø Cuchilla 100 CR6	mm 300	330 100 CR6
Rpm	r.p.m. 280	280
Espesor de corte	mm 0+16	0+16
Corte útil: L x H	mm 260 x 220	260 x 235

Garantía: 2 años - Partes eléctricas excluidas.

* Motor ventilado.



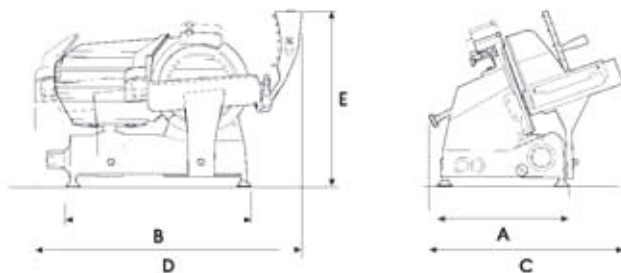
F 350 I · F 370 I

CE PROFESSIONALE

GRAVITA'



FABBRICA AFFETTATRICI CAVARIA



 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'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, arrostiti, formaggi, pesce, carni dure ed altro.

 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.

 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 à un mouvement exceptionnellement coulissant permettant ainsi de couper des saucissons volumineux, des rôtis, des fromages, du poisson, des viandes compactes etc.

 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.

 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.

	F 350 I	F 370 I
A mm	415	415
B mm	580	580
C mm	585	585
D mm	890	890
E mm	480	480
kg	36	37

CARATTERISTICHE TECNICHE

	F 350 I	F 370 I
Motore monofase *	HP 0,50	0,50
115-220-240V-50-60Hz		
Ø Lama 100 CR6	mm 350	370 100 CR6
Giri lama al minuto	r.p.m. 260	260
Spessore di taglio	mm 0+16	0+16
Taglio utile: L x H	mm 310 x 260	300 x 275

Garanzia: 2 anni - Escluse le parti elettriche.

* Motore ventilato.

SPECIFICATIONS

	F 350 I	F 370 I
Single-phase motor *	HP 0,50	0,50
115-220-240V-50-60Hz		
Ø Blade 100 CR6	mm 350	370 100 CR6
Rpm	r.p.m. 260	260
Cut thickness range	mm 0+16	0+16
Cut: L x H	mm 310 x 260	300 x 275

Warranty: 2 years excepts electrical parts.

* Ventilated motor.

SPECIFICATIONS

	F 350 I	F 370 I
Moteur monophasé *	HP 0,50	0,50
115-220-240V-50-60Hz		
Ø Lame 100 CR6	mm 350	370 100 CR6
Rpm	r.p.m. 260	260
Épaisseur de coupe	mm 0+16	0+16
Surface de coupe: L x H	mm 310 x 260	300 x 275

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

* Moteur ventilé.

TECHNISCHE EIGENSCHAFTEN

	F 350 I	F 370 I
Einphasen-Motor *	HP 0,50	0,50
115-220-240V-50-60Hz		
Ø Klingendurchmesser 100 CR6	mm 350	370 100 CR6
Messerumdrehung	r.p.m. 260	260
Schnittstärke	mm 0+16	0+16
Nutzschnitt: L x H	mm 310 x 260	300 x 275

Garantie: 2 Jahre ausgenommen elektrische Teile.

* Belüfteter Motor.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

	F 350 I	F 370 I
Motor monofásico *	HP 0,50	0,50
115-220-240V-50-60Hz		
Ø Cuchilla 100 CR6	mm 350	370 100 CR6
Rpm	r.p.m. 260	260
Espeor de corte	mm 0+16	0+16
Corte útil: L x H	mm 310 x 260	300 x 275

Garantía: 2 años - Partes eléctricas excluidas.

* Motor ventilado.



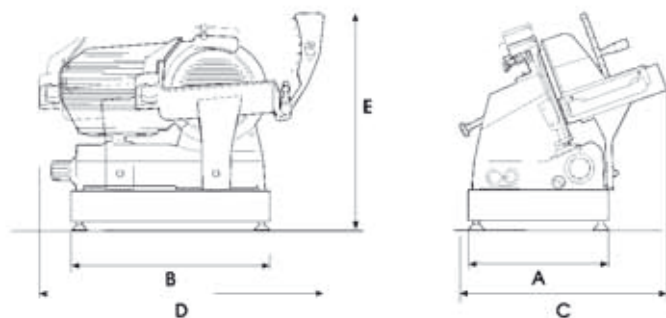
F 350 AUTOMATICA

CE PROFESSIONALE

GRAVITÀ



FABBRICA AFFETTATRICI CAVARIA



 L'affettatrice modello **F 350** automatica è costruita in lega di alluminio trattato con ossidazione anodica. Il basamento per l'automazione della macchina è in acciaio inox ed è caratterizzato da un dispositivo conta fette. Il movimento del carrello è automatico a velocità fissa e corsa variabile. Viene montata di serie una lama di terza generazione per taglio salumi e formaggi, il regolatore dello spessore di taglio da 0 a 16 è molto sensibile e permette una regolazione decimale.

 The automatic slicer **F 350** is made of aluminum alloy treated with anodic oxidation. The base for the machine automation is in stainless steel and is equipped with a slice counter device. The carriage movement is automatic with fixed speed and variable carriage stroke. It has a 3rd generation blade as standard, which is suitable for the cut of meat and cheese. The thickness regulation from 0 to 16 is very sensitive and it allows a decimal adjustment.

 La trancheuse automatique **F 350** est construite en alliage d'aluminium traité à l'oxydation anodique. La base pour l'automatisation de la machine est en acier inoxydable et est équipée d'un compteur de tranches. Le mouvement du chariot est automatique à vitesse fixe et course variable du chariot. Il est équipé en standard d'une lame de 3ème génération, adaptée à la découpe de viande et de fromage. La régulation d'épaisseur de 0 à 16 est très sensible et permet un ajustement décimal.

 Die automatische Schneidemaschine **F 350** ist aus einer anodisch oxidierten Aluminiumlegierung hergestellt. Die Maschinenautomation Basis besteht aus Edelstahl und ist mit einem Scheiben zähler ausgestattet. Die Schlittenbewegung ist automatisch mit fester Geschwindigkeit und veränderlich Schlittenhub. Es hat ein standardmäßig messer der 3 Generation, die für den Schnitt von Fleisch und Käse geeignet ist. Die Dickenregulierung von 0 bis 16 ist sehr empfindlich und erlaubt eine Dezimalregulierung.

 La cortadora automática **F 350** está hecha de una aleación de aluminio tratada con oxidación anódica. La base para la automatización de la máquina es de acero inoxidable y está equipada con un dispositivo de contador de cortes. El movimiento del carro es automático con velocidad fija y carrera variable del carro. Tiene una cuchilla de tercera generación como estándar, que es adecuada para el corte de carne y queso. La regulación del grosor de 0 a 16 es muy sensible y permite un ajuste decimal.

F 350

A mm	415
B mm	580
C mm	670
D mm	990
E mm	730
kg	61,2

CARATTERISTICHE TECNICHE**F 350**

Motore monofase *	HP	0,50
115-220-240V-50-60Hz		
Ø Lama	mm	350 100 CR6
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
* Motore ventilato.

SPECIFICATIONS**F 350**

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

Warranty: 2 years
* Ventilated motor.

SPECIFICATIONS**F 350**

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

Garantie: 2 années
* Moteur ventilé.

TECHNISCHE EIGENSCHAFTEN**F 350**

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

Garantie: 2 Jahre
* Belüfteter Motor.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS**F 350 I**

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

Garantía: 2 años
* Motor ventilado.





OPTIONAL

Verniciatura Personalizzata
Colore ROSSO



OPTIONAL

Verniciatura Personalizzata
Colore NERO



OPTIONAL

Verniciatura Personalizzata
Colore CREMA



OPTIONAL

Kit Ulivo



OPTIONAL

Pomoli METALLIZZATI



OPTIONAL

Pomoli ROSSI

AFFETTATRICI VERTICALI

P I A T T O S A L U M I
P I A T T O C A R N E

AFFETTATRICI VERTICALI



FABBRICA AFFETTATRICI CAVARIA



MADE IN ITALY 

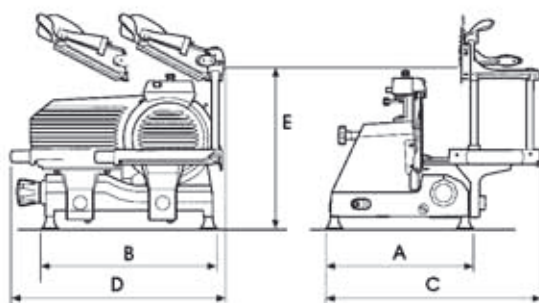
F 250 TS-V · F 300 TS-V R

CE DOMESTICO

VERTICALI



FABBRICA AFFETTATRICI CAVARIA



 L'affettatrice modello **F 250 TS-V/300 TS-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, arrostiti, formaggi, pesce, carni dure ed altro.



The **F 250 TS-V/300 TS-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.



La trancheuse modèle **F 250 TS-V/300 TS-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 à un mouvement exceptionnellement coulant permettant ainsi de couper des saucissons volumineux, des rôtis, des fromages, du poisson, des viandes compactes etc.



Die vertikale Aufschnittmaschine **F 250 TS-V/300 TS-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.



La máquina de cortar jamón modelo **F 250 TS-V/300 TS-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 decimale.

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.

F 250 TS-V**F 300 TS-V R**

	F 250 TS-V	F 300 TS-V R
A mm	360	360
B mm	460	460
C mm	520	520
D mm	610	610
E mm	515	515
kg	25	27

CARATTERISTICHE TECNICHE**F 250 TS-V****F 300 TS-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	240 x 170	mm	240 x 190

Garanzia: 2 anni

SPECIFICATIONS**F 250 TS-V****F 300 TS-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	240 x 170	mm	240 x 190

Warranty: 2 years

SPECIFICATIONS**F 250 TS-V****F 300 TS-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	240 x 170	mm	240 x 190

Garantie: 2 années

TECHNISCHE EIGENSCHAFTEN**F 250 TS-V****F 300 TS-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	240 x 170	mm	240 x 190

Garantie: 2 Jahre

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS**F 250 TS-V****F 300 TS-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	240 x 170	mm	240 x 190

Garantía: 2 años



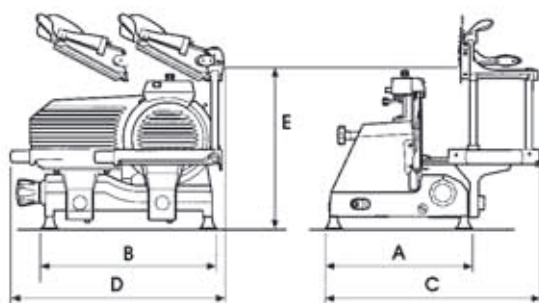
F 250 TS-V · F 300 TS-V R

CE PROFESSIONALE

VERTICALI



FABBRICA AFFETTATRICI CAVARIA



	F 250 TS-V	F 300 TS-V R
A mm	360	360
B mm	460	460
C mm	520	520
D mm	610	610
E mm	515	515
kg	25	27

 L'affettatrice modello **F 250 TS-V/300 TS-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, arrostiti, formaggi, pesce, carni dure ed altro.

CARATTERISTICHE TECNICHE

	F 250 TS-V	F 300 TS-V R
Motore monofase *	HP 0,35	HP 0,35
115-220-240V-50-60Hz		
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 240 x 170	mm 240 x 190

Garanzia: 2 anni

* Motore ventilato



The **F 250 TS-V/300 TS-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 TS-V	F 300 TS-V R
Single-phase motor *	HP 0,35	HP 0,35
115-220-240V-50-60Hz		
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 240 x 170	mm 240 x 190

Warranty: 2 years

* Ventilated motor



La trancheuse modèle **F 250 TS-V/300 TS-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 à un mouvement exceptionnellement coulissant permettant ainsi de couper des saucissons volumineux, des rôtis, des fromages, du poisson, des viandes compactes etc.

SPECIFICATIONS

	F 250 TS-V	F 300 TS-V R
Moteur monophasé *	HP 0,35	HP 0,35
115-220-240V-50-60Hz		
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 240 x 170	mm 240 x 190

Garantie: 2 années

* Moteur ventilé



Die vertikale Aufschnittmaschine **F 250 TS-V/300 TS-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 TS-V	F 300 TS-V R
Einphasen-Motor *	HP 0,35	HP 0,35
115-220-240V-50-60Hz		
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 240 x 170	mm 240 x 190

Garantie: 2 Jahre

* Belüfteter Motor



La máquina de cortar jamón modelo **F 250 TS-V/300 TS-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 TÉCNICAS

	F 250 TS-V	F 300 TS-V R
Motor monofásico *	HP 0,35	HP 0,35
115-220-240V-50-60Hz		
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 240 x 170	mm 240 x 190

Garantía: 2 años

* Motor ventilado



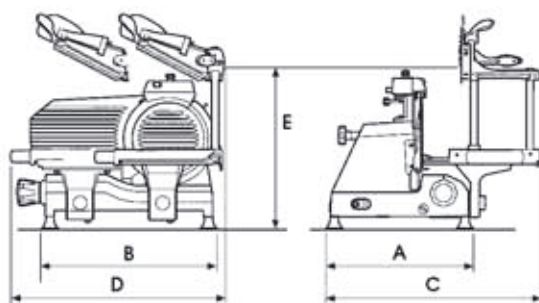
F 250 TC-V · F 300 TC-V R

CE DOMESTICO

VERTICALI



FABBRICA AFFETTATRICI CAVARIA



	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, arrostiti, formaggi, pesce, carni dure ed altro.

CARATTERISTICHE TECNICHE

	F 250 TC-V	F 300 TC-V R
Motore monofase *	HP 0,35	HP 0,35
115-220-240V-50-60Hz		
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 *	HP 0,35	HP 0,35
115-220-240V-50-60Hz		
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 à un mouvement exceptionnellement coulissant 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 *	HP 0,35	HP 0,35
115-220-240V-50-60Hz		
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 années

* Moteur ventilé

 Die vertikale 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 *	HP 0,35	HP 0,35
115-220-240V-50-60Hz		
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

* Beiluftmotor

 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 TÉCNICAS

	F 250 TC-V	F 300 TC-V R
Motor monofásico *	HP 0,35	HP 0,35
115-220-240V-50-60Hz		
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



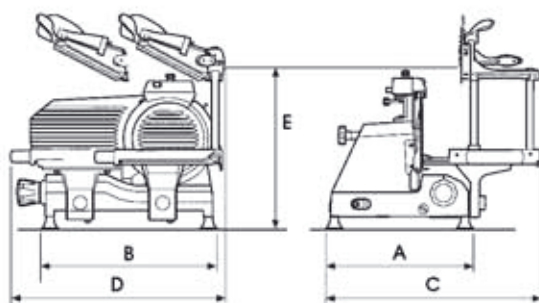
F 250 TC-V · F 300 TC-V R

CE PROFESSIONALE

VERTICALI



FABBRICA AFFETTATRICI CAVARIA



	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, arrostiti, formaggi, pesce, carni dure ed altro.

CARATTERISTICHE TECNICHE

	F 250 TC-V	F 300 TC-V R
Motore monofase *	HP 0,35	HP 0,35
115-220-240V-50-60Hz		
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 *	HP 0,35	HP 0,35
115-220-240V-50-60Hz		
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 à un mouvement exceptionnellement coulissant 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 *	HP 0,35	HP 0,35
115-220-240V-50-60Hz		
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 années

* Moteur ventilé



Die vertikale 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 *	HP 0,35	HP 0,35
115-220-240V-50-60Hz		
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 TÉCNICAS

	F 250 TC-V	F 300 TC-V R
Motor monofásico *	HP 0,35	HP 0,35
115-220-240V-50-60Hz		
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



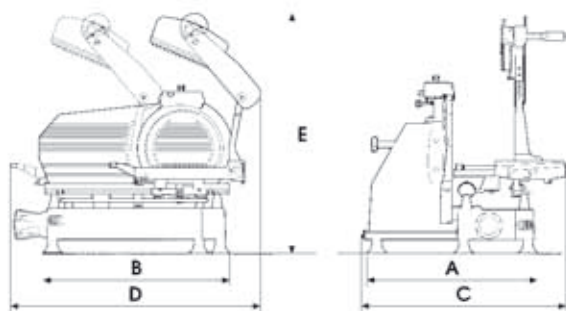
F 300 TS-V · F 330 TS-V
F 350 TS-V · F 370 TS-V

CE PROFESSIONALE

VERTICALI



FABBRICA AFFETTATRICI CAVARIA



L'affettatrice verticale modello F 300/330/350/370 TS-V 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.

The **F 300/330/350/370 TS-V** 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.

La trancheuse modèle **F 300/330/350/370 TS-V** 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 à un mouvement exceptionnellement coulant permettant ainsi de couper des saucissons volumineux, des rôtis, des fromages, du poisson, des viandes compactes etc.

Die vertikale Aufschnittmaschine **F 300/330/350 370 TS-V** 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 15 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.

La máquina de cortar jamón modelo **F 300/330/350/370 TS-V** 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.

	F 300 TS-V	F 330 TS-V	F 350 TS-V	F 370 TS-V
A mm	420	420	530	530
B mm	530	530	650	650
C mm	550	550	650	650
D mm	710	710	820	820
E mm	610	610	640	640
kg	36	37	45	46

CARATTERISTICHE TECNICHE		F 300 TS-V	F 330 TS-V	F 350 TS-V	F 370 TS-V
Motore monofase *	HP	0,50	0,50	0,50	0,50
115-220-240V-50-60Hz					
Ø Lama	100 CR6 mm	300	330	350	370
Giri lama al minuto	r.p.m.	280	260	260	260
Spessore di taglio	mm	0÷16	0÷16	0÷16	0÷16
Taglio utile: L x H	mm	260 x 200	250 x 210	300 x 265	290 x 275
Garanzia: 2 anni					
* Motore ventilato.					

Garanzia: 2 anni
* Motore ventilato.

SPECIFICATIONS		F 300	F 330	F 350	F 370
Single-phase motor *	HP	0.50	0.50	0.50	0.50
115-220-240V-50-60Hz					
Ø Blade	100 CR6 mm	300	330	350	370
Rpm	r.p.m.	280	260	260	260
Cut thickness range	mm	0÷16	0÷16	0÷16	0÷16
Cut: L x H	mm	260 x 200	250 x 210	300 x 265	290 x 275
Warranty: 2 years					
* Ventilated motor					

Warranty: 2 years
* Ventilated motor.

SPECIFICATIONS		F 300	F 330	F 350	F 370
Moteur monophasé *	HP	0,50	0,50	0,50	0,50
115-220-240V-50-60Hz					
Ø Lame	100 CR6 mm	300	330	350	370
Rpm	r.p.m.	280	260	260	260
Épaisseur de coupe	mm	0÷16	0÷16	0÷16	0÷16
Surface de coupe: L x H	mm	260 x 200	250 x 210	300 x 265	290 x 275
Garantie: 2 années					
* Moteur ventilé.					

Garantie: 2 années
* Moteur ventilé.

TECHNISCHE EIGENSCHAFTEN		F 300	F 330	F 350	F 370
Einphasen-Motor *	HP	0,50	0,50	0,50	0,50
115-220-240V-50-60Hz					
Ø Klingendurchmesser	100 CR6 mm	300	330	350	370
Messenumdrehung	r.p.m.	280	260	260	260
Schnittstärke	mm	0÷16	0÷16	0÷16	0÷16
Nutzschnitt: L x H	mm	260 x 200	250 x 210	300 x 265	290 x 275
Garantie: 2 Jahre					
* Belüfteter Motor					

Garantie: 2 Jahre
* Belüfteter Motor.

CARACTERÍSTICAS TECNICAS		F 300	F 330	F 350	F 370
Motor monofásico *	HP	0,50	0,50	0,50	0,50
115-220-240V-50-60Hz					
Ø Cuchilla	100 CR6 mm	300	330	350	370
Rpm	r.p.m.	280	260	260	260
Espesor de corte	mm	0÷16	0÷16	0÷16	0÷16
Corte útil: L x H	mm	260 x 200	250 x 210	300 x 265	290 x 275
Garantía: 2 años					
* Motor ventilada					

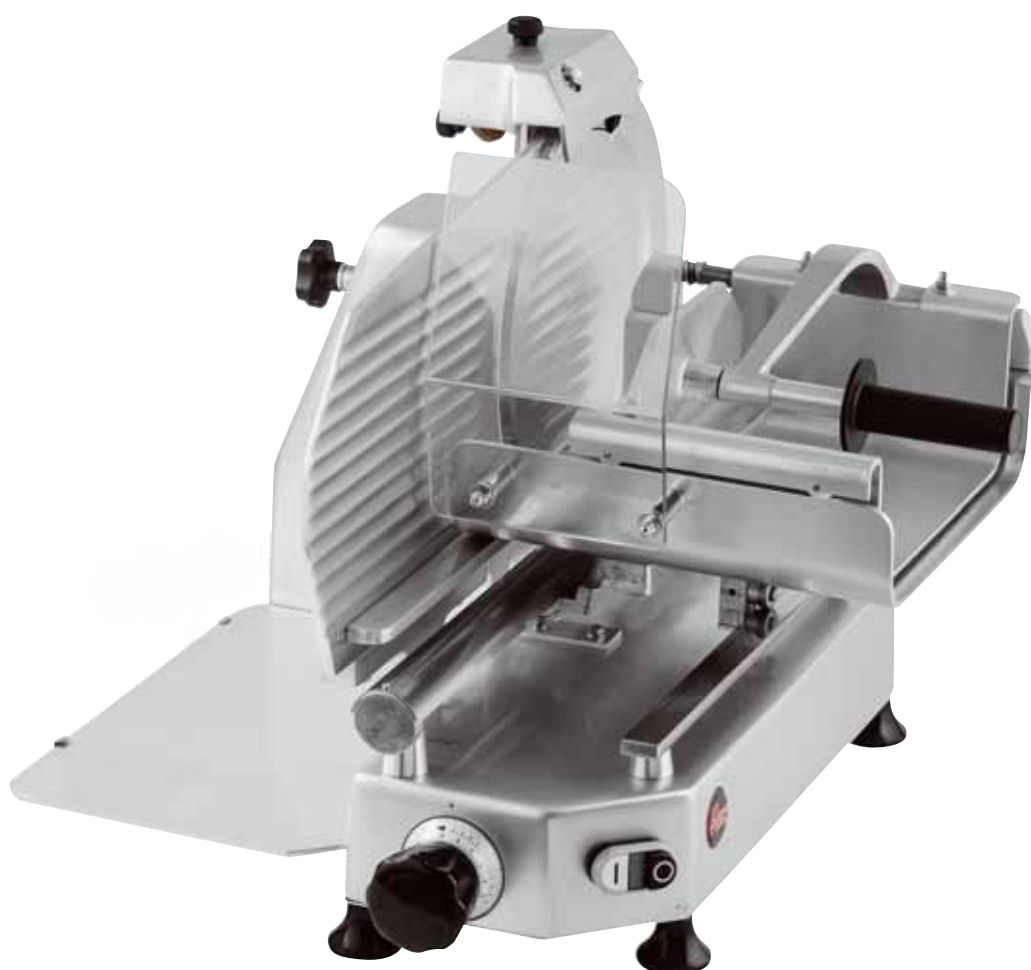
Garantía: 2 años
* Motor ventilada.



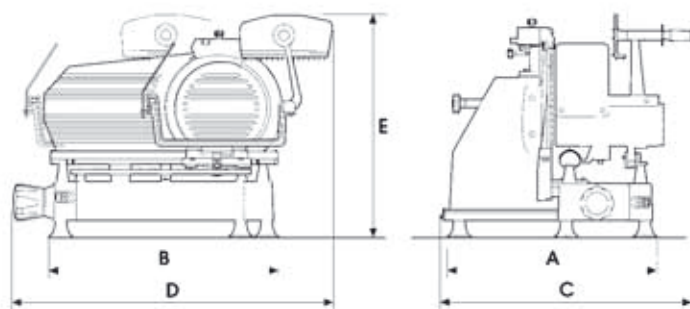
F 300 TC-V · F 330 TC-V
F 350 TC-V · F 370 TC-V

CE PROFESSIONALE

VERTICALI



FABBRICA AFFETTATRICI CAVARIA



	F 300 TC-V	F 330 TC-V	F 350 TC-V	F 370 TC-V
A mm	420	420	530	530
B mm	530	530	650	650
C mm	550	550	650	650
D mm	710	710	820	820
E mm	550	550	640	640
kg	34	35	43	44

 L'affettatrice verticale modello **F 300/330/350/370 TC-V** 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 TC-V	F 330 TC-V	F 350 TC-V	F 370 TC-V
Motore monofase *	HP	0,50	0,50	0,50	0,50
115-220-240V-50-60Hz					
Ø Lama	100 CR6 mm	300	330	350	370
Giri lama al minuto	r.p.m.	280	260	260	260
Spessore di taglio	mm	0÷16	0÷16	0÷16	0÷16
Taglio utile: L x H	mm	260 x 200	250 x 210	300 x 250	290 x 260
Garanzia: 2 anni					
* Motore ventilato.					

 The **F 300/330/350/370 TC-V** 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 300	F 330	F 350	F 370
Single-phase motor *	HP	0,50	0,50	0,50	0,50
115-220-240V-50-60Hz					
Ø Blade	100 CR6 mm	300	330	350	370
Rpm	r.p.m.	280	260	260	260
Cut thickness range	mm	0÷16	0÷16	0÷16	0÷16
Cut: L x H	mm	260 x 200	250 x 210	300 x 250	290 x 260
Warranty: 2 years					
* Ventilated motor.					

 La trancheuse modèle **F 300/330/350/370 TC-V** 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 à un mouvement exceptionnellement coulissant permettant ainsi de couper des saucissons volumineux, des rôtis, des fromages, du poisson, des viandes compactes etc.

SPECIFICATIONS		F 300	F 330	F 350	F 370
Moteur monophasé *	HP	0,50	0,50	0,50	0,50
115-220-240V-50-60Hz					
Ø Lame	100 CR6 mm	300	330	350	370
Rpm	r.p.m.	280	260	260	260
Épaisseur de coupe	mm	0 ÷ 16	0 ÷ 16	0 ÷ 16	0 ÷ 16
Surface de coupe: l x H	mm	260 x 200	250 x 210	300 x 250	290 x 260
Garantie: 2 années					
* Moteur ventilé.					

 Die vertikale Aufschnittmaschine **F 300/330/350/370 TC-V** 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, Köse, Fisch, festes Fleisch und anderes zu schneiden.

TECHNISCHE EIGENSCHAFTEN		F 300	F 330	F 350	F 370
Einphasen-Motor *	HP	0,50	0,50	0,50	0,50
115-220-240V-50-60Hz					
Ø Klingendurchmesser 100 CR6 mm		300	330	350	370
Messerumdrehung	r.p.m.	280	260	260	260
Schnittstärke	mm	0÷16	0÷16	0÷16	0÷16
Nutzschnitt: L x H	mm	260 x 200	250 x 210	300 x 250	290 x 260
Garantie: 2 Jahre					
* Belüfteter Motor					

 La máquina de cortar jamón modelo **F 300/330/350/370 TC-V** 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 TÉCNICAS		F 300	F 330	F 350	F 370
Motor monofásico *	HP	0,50	0,50	0,50	0,50
115-220-240V-50-60Hz					
Ø Cuchilla	100 CR6 mm	300	330	350	370
Rpm	r.p.m.	280	260	260	260
Espesor de corte	mm	0÷16	0÷16	0÷16	0÷16
Corte útil: L x H	mm	260 x 200	250 x 210	300 x 250	290 x 260
Garantía: 2 años					
* Motor ventilado.					

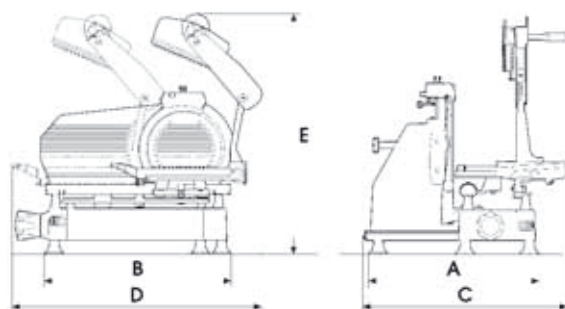
F 300 TS-VL · F 330 TS-VL
F 350 TS-VL · F 370 TS-VL

CE PROFESSIONALE

VERTICALI



FABBRICA AFFETTATRICI CAVARIA



	F 300 TS-VL	F 330 TS-VL	F 350 TS-VL	F 370 TS-VL
A mm	400	400	420	420
B mm	560	560	630	630
C mm	570	570	650	650
D mm	790	790	920	920
E mm	660	660	660	660
kg	36	37	43,5	44,5

 L'affettatrice verticale modello **F 300-330-350-370 TS-VL** 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. Le caratteristiche distintive della linea TS-V L sono:

- basamento costituito da un'unica fusione
- blocco piatto di serie con pomolo inamovibile
- anello di protezione da acqua e grasso attorno al mandrino
- maggiore distanza lama/cassa per facilitare la pulizia

CARATTERISTICHE TECNICHE		F 300 TS-VL	F 330 TS-VL	F 350 TS-VL	F 370 TS-VL
Motore monofase *	HP	0,50	0,50	0,50	0,50
115-220-240V-50-60Hz					
Ø Lama 100 CR6	mm	300	330	350	370
Giri lama al minuto	r.p.m.	280	260	260	260
Spessore di taglio	mm	0+16	0+16	0+16	0+16
Taglio utile: L x H	mm	270 x 210	260 x 220	330 x 250	330 x 260
Garanzia: 2 anni					
* Motore ventilato.					

 The **F 300-330-350-370 TS-VL** 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. The TS-V L line offers the following features:

- one-piece cast base
- standard carriage lock with non-removable knob
- ring seal prevents water and grease from entering blade mechanism
- greater distance between blade and body to facilitate cleaning

SPECIFICATIONS		F 300 TS-VL	F 330 TS-VL	F 350 TS-VL	F 370 TS-VL
Single-phase motor *	HP	0,50	0,50	0,50	0,50
115-220-240V-50-60Hz					
Ø Blade 100 CR6	mm	300	330	350	370
Rpm	r.p.m.	280	260	260	260
Cut thickness range	mm	0+16	0+16	0+16	0+16
Cut: L x H	mm	270 x 210	260 x 220	330 x 250	330 x 260
Warranty: 2 years					
* Ventilated motor.					

 La trancheuse modèle **F 300-330-350-370 TS-VL** 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. Les caractéristiques particulières de la ligne TS-V L sont:

- base en une seule pièce
- verrouillage du chariot standard avec bouton inamovible
- bague d'étanchéité contre l'eau et la graisse autour de l'arbre
- distance lame/corps machine augmentée pour simplifier le nettoyage

SPECIFICATIONS		F 300 TS-VL	F 330 TS-VL	F 350 TS-VL	F 370 TS-VL
Moteur monophasé *	HP	0,50	0,50	0,50	0,50
115-220-240V-50-60Hz					
Ø lame 100 CR6	mm	300	330	350	370
Rpm	r.p.m.	280	260	260	260
Epaisseur de coupe	mm	0+16	0+16	0+16	0+16
Surface de coupe: L x H	mm	270 x 210	260 x 220	330 x 250	330 x 260
Garantie: 2 années					
* Moteur ventilé.					

 Die vertikale Aufschnittmaschine **F 300-330-350-370 TS-VL** 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. Merkmale der Linie TS-V L:

- Gestell aus einem einzigen Gussblock
- serienmäßige Rührkessel-Feststellvorrichtung mit festem Kugelgriff
- Antriebsspindel mit Wasser/Fettschutzring
- größerer Abstand zwischen Zerkleinerungsmesser und Kessel, um die Reinigung zu erleichtern

TECHNISCHE EIGENSCHAFTEN		F 300 TS-VL	F 330 TS-VL	F 350 TS-VL	F 370 TS-VL
Einphasen-Motor *	HP	0,50	0,50	0,50	0,50
115-220-240V-50-60Hz					
Ø Klingendurchmesser 100 CR6	mm	300	330	350	370
Messerumdrehung	r.p.m.	280	260	260	260
Schnittstärke	mm	0+16	0+16	0+16	0+16
Nutzschnitt: L x H	mm	270 x 210	260 x 220	330 x 250	330 x 260
Garantie: 2 Jahre					
* Belüfteter Motor.					

 La máquina de cortar jamón modelo **F 300-330-350-370 TS-VL** 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. Las características distintivas de la línea TS-V L son las siguientes:

- base en monofusión;
- bloqueo del plato de serie, con pomo inamovible;
- anillo de protección contra el agua y la grasa alrededor del mandril;
- mayor distancia entre la cuchilla y la caja para facilitar la limpieza.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS		F 300 TS-VL	F 330 TS-VL	F 350 TS-VL	F 370 TS-VL
Motor monofásico *	HP	0,50	0,50	0,50	0,50
115-220-240V-50-60Hz					
Ø Cuchilla 100 CR6	mm	300	330	350	370
Rpm	r.p.m.	280	260	260	260
Espesor de corte	mm	0+16	0+16	0+16	0+16
Corte útil: L x H	mm	270 x 210	260 x 220	330 x 250	330 x 260
Garantía: 2 años					
* Motor ventilado.					



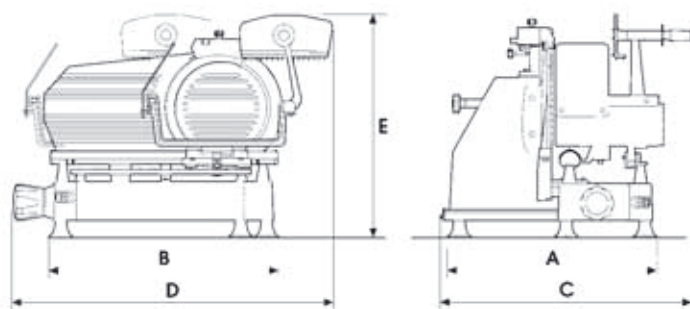
F 300 TC-VL · F 330 TC-VL
F 350 TC-VL · F 370 TC-VL

CE PROFESSIONALE

VERTICALI



FABBRICA AFFETTATRICI CAVARIA



	F 300 TC-VL	F 330 TC-VL	F 350 TC-VL	F 370 TC-VL
A mm	400	400	420	420
B mm	560	560	630	630
C mm	615	615	680	680
D mm	830	830	920	920
E mm	590	590	670	670
kg	34	35,5	43	44

L'affettatrice verticale modello **F 300-330-350-370 TC-VL** 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.

Le caratteristiche distintive della linea TS-V L sono:

- basamento costituito da un'unica fusione
- blocco piatto di serie con pomolo inamovibile
- anello di protezione da acqua e grasso attorno al mandrino
- maggiore distanza lama/cassa per facilitare la pulizia

CARATTERISTICHE TECNICHE

		F 300 TC-VL	F 330 TC-VL	F 350 TC-VL	F 370 TC-VL
Motore monofase *	HP	0,50	0,50	0,50	0,50
115-220-240V-50-60Hz					
Ø Lama	100 CR6 mm	300	330	350	370
Giri lama al minuto	r.p.m.	280	260	260	260
Spessore di taglio	mm	0+16	0+16	0+16	0+16
Taglio utile: L x H	mm	260 x 210	260 x 220	360 x 250	360 x 260

Garanzia: 2 anni

* Motore ventilato.

 The **F 300-330-350-370 TC-VL** 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.

The TS-V L line offers the following features:

- one-piece cast base
- standard carriage lock with non-removable knob
- ring seal prevents water and grease from entering blade mechanism
- greater distance between blade and body to facilitate cleaning

		F 300 TC-VL	F 330 TC-VL	F 350 TC-VL	F 370 TC-VL
Single-phase motor *	HP	0,50	0,50	0,50	0,50
115-220-240V-50-60Hz					
Ø Blade	100 CR6 mm	300	330	350	370
Rpm	r.p.m.	280	260	260	260
Cut thickness range	mm	0+16	0+16	0+16	0+16
Cut: L x H	mm	260 x 210	260 x 220	360 x 250	360 x 260

Warranty: 2 years

* Ventilated motor.

 La trancheuse modèle **F 300-330-350-370 TC-VL** 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. Les caractéristiques particulières de la ligne TS-V L sont:

- base en une seule pièce
- verrouillage du chariot standard avec bouton inamovible
- bague d'étanchéité contre l'eau et la graisse autour de l'arbre
- distance lame/corps machine augmentée pour simplifier le nettoyage

		F 300 TC-VL	F 330 TC-VL	F 350 TC-VL	F 370 TC-VL
Single-phase motor *	HP	0,50	0,50	0,50	0,50
115-220-240V-50-60Hz					
Ø Lame	100 CR6 mm	300	330	350	370
Rpm	r.p.m.	280	260	260	260
Epaisseur de coupe	mm	0+16	0+16	0+16	0+16
Surface de coupe: L x H	mm	260 x 210	260 x 220	360 x 250	360 x 260

Garantie: 2 années

* Moteur ventilé.

 Die vertikale Aufschnittmaschine **F 300-330-350-370 TC-VL** 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.

Merkmale der Linie TS-V L:

- Gestell aus einem einzigen Gussblock
- serienmäßige Rührkessel-Feststellvorrichtung mit festem Kugelgriff
- Antriebsspindel mit Wasser/Fettschutzring
- größerer Abstand zwischen Zerkleinerungsmesser und Kessel, um die Reinigung zu erleichtern

		F 300 TC-VL	F 330 TC-VL	F 350 TC-VL	F 370 TC-VL
Einphasen-Motor *	HP	0,50	0,50	0,50	0,50
115-220-240V-50-60Hz					
Ø Klingendurchmesser	100 CR6 mm	300	330	350	370
Messerumdrehung	r.p.m.	280	260	260	260
Schnittstärke	mm	0+16	0+16	0+16	0+16
Nutzschnitt: L x H	mm	260 x 210	260 x 220	360 x 250	360 x 260

Garantie: 2 Jahre

* Belüfteter Motor.

 La máquina de cortar jamón modelo **F 300-330-350-370 TC-VL** 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.

Las características distintivas de la línea TS-V L son las siguientes:

- base en monofusión;
- bloqueo del plato de serie, con pomo inamovible;
- anillo de protección contra el agua y la grasa alrededor del mandril;
- mayor distancia entre la cuchilla y la caja para facilitar la limpieza.

		F 300 TC-VL	F 330 TC-VL	F 350 TC-VL	F 370 TC-VL
Motor monofásico *	HP	0,50	0,50	0,50	0,50
115-220-240V-50-60Hz					
Ø Cuchilla	100 CR6 mm	300	330	350	370
Rpm	r.p.m.	280	260	260	260
Espesor de corte	mm	0+16	0+16	0+16	0+16
Corte útil: L x H	mm	260 x 210	260 x 220	360 x 250	360 x 260

Garantía: 2 años

* Motor ventilado.



OPTIONAL

Verniciatura Personalizzata
Colore ROSSO-NERO-CREMA



OPTIONAL

Kit Ulivo



OPTIONAL

Pomoli METALLIZZATI



OPTIONAL

Pomoli ROSSI

AFFETTATRICI MANUALI

L I N E A S T A N D A R D

L I N E A T F S

L I N E A L U S S O

AFFETTATRICI MANUALI



FABBRICA AFFETTATRICI CAVARIA



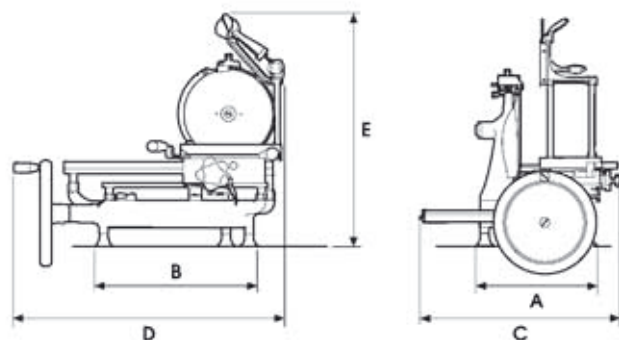
MADE IN ITALY 

F 250 VO STD

VOLANO

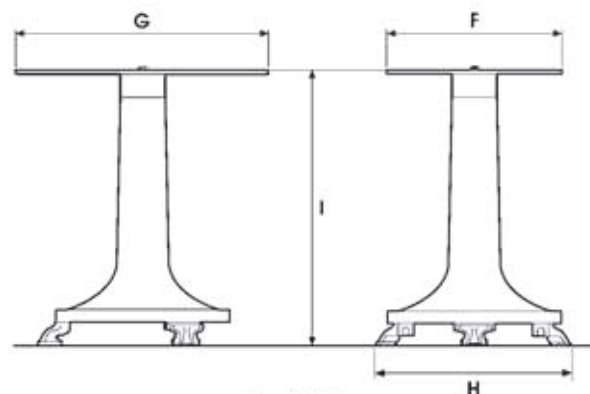


FABBRICA AFFETTATRICI CAVARIA



F 250 VOLANO

A mm	290
B mm	380
C mm	520
D mm	680
E mm	510
kg	33



Piedistallo

F mm	325
G mm	415
H mm	650
I mm	800
kg	43

 L'affettatrice modello **250 VOLANO** costruita in alluminio e parti in acciaio, con una verniciatura a fuoco, ha il vantaggio di una rapida pulizia ed assoluta igiene. La macchina è a funzionamento manuale e può quindi lavorare anche in luoghi privi di energia elettrica. L'affilatoio incorporato semplifica il lavoro dell'operatore mantenendo efficiente il taglio perfetto del prodotto. Dotata di protezione ad anello attorno alla lama a norme CE, la **250 VOLANO** è robusta, durevole ed affidabile.

CARATTERISTICHE TECNICHE**F 250 VO**

Ø Lama	mm	250	100 CR6
Spessore di taglio	mm	0÷2,3	8 Posizioni
Taglio utile: L x H	mm	185 x 150	

Garanzia: 2 anni.

 Made of aluminium with parts of steel and finishing, the **250 VOLANO** slicer permits rapid cleaning and meets the most demanding sanitation requirements. This unit is fully hand-operated and does not need to be connected to the mains. The blade sharpener is built-in for effective and sharp cutting. Equipped with protection ring around its blade to CE Standards, the **250 VOLANO** is a sturdy, long-lasting and effective slicing unit.

SPECIFICATIONS**F 250 VO**

Ø Blade	mm	250	100 CR6
Cut thickness range	mm	0÷2,3	8 Cutting positions
Cut: L x H	mm	185 x 150	

Warranty: 2 years.

 Fabriquée en aluminium avec pièces en acier et laquée, la trancheuse **250 VOLANO** garantit hygiène absolue et nettoyage rapide. Son fonctionnement complètement manuel la rend indispensable surtout quand il n'y a pas de courant électrique. Un affûteur incorporé simplifie le travail de l'opérateur car le tranchant de la lame est toujours parfait. **250 VOLANO** est équipée d'une bague de protection autour de la lame selon les normes CE. C'est une machine robuste, indestructible et fiable.

SPECIFICATIONS**F 250 VO**

Ø lame	mm	250	100 CR6
Epaisseur de coupe	mm	0÷2,3	8 Positions de coupe
Surface de coupe: L x H	mm	185 x 150	

Garantie: 2 années.

 Die Aufschnittmaschine Model **250 VOLANO**, hergestellt aus Aluminium und Stahlteilen mit Feuerlackierung in, hat den Vorteil einer schnellen und leichten Reinigung und damit der absoluten Hygiene. Die Maschine wird von Hand betrieben und kann folglich auch in Räumen ohne Strom arbeiten. Die eingebaute Schleifvorrichtung vereinfacht die Arbeit des Bediennenden und hält den Schnitt der Ware perfekt. Versehen mit einem Ringschutz um das Messer nach EG-Richtlinien, ist die **250 VOLANO** robust, zuverlässig und von langer Lebensdauer.

TECHNISCHE EIGENSCHAFTEN**F 250 VO**

Ø Klingendurchmesser	mm	250	100 CR6
Schnittstärke	mm	0÷2,3	8 Schnittposition
Nutzschnitt: L x H	mm	185 x 150	

Garantie: 2 Jahre.

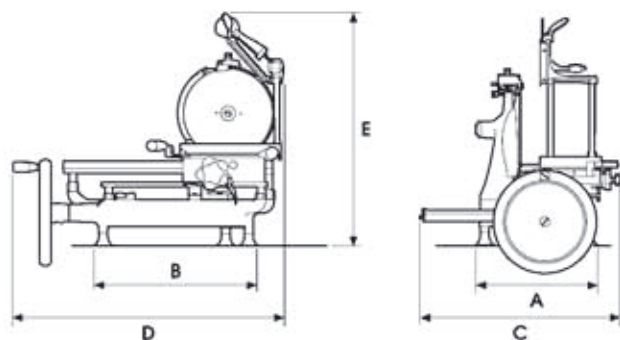


F 300 VO STD

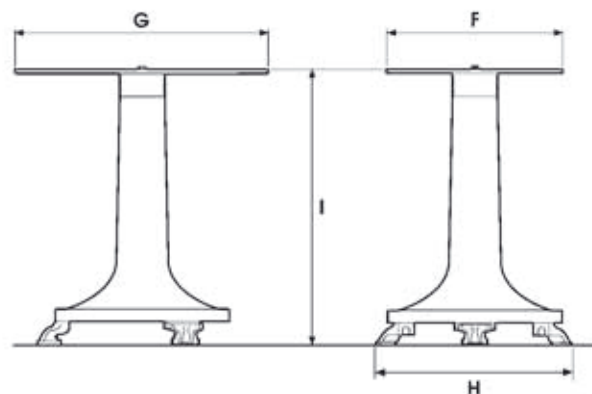
VOLANO



FABBRICA AFFETTATRICI CAVARIA

**F 300 VOLANO**

A mm	340
B mm	400
C mm	600
D mm	720
E mm	740
kg	45,5

**Piedistallo**

F mm	400
G mm	500
H mm	650
I mm	800
kg	46

 L'affettatrice modello **300 VOLANO** costruita in alluminio e parti in acciaio, con una verniciatura a fuoco vivo, ha il vantaggio di una rapida pulizia ed assoluta igiene. La macchina è a funzionamento manuale e può quindi lavorare anche in luoghi privi di energia elettrica. L'affilatore incorporato semplifica il lavoro dell'operatore mantenendo efficiente il taglio perfetto del prodotto. Dotata di protezione ad anello attorno alla lama a norme CE, la **300 VOLANO** è robusta, durevole ed affidabile.

CARATTERISTICHE TECNICHE**F 300 VO**

Ø Lama	mm	300	100 CR6
Spessore di taglio	mm	0÷2,5	9 Posizioni
Taglio utile: L x H	mm	230 x 180	

Garanzia: 2 anni.

 Made of aluminium with parts of steel and brilliant finishing, the **300 VOLANO** slicer permits rapid cleaning and meets the most demanding sanitation requirements. This unit is fully hand-operated and does not need to be connected to the mains. The blade sharpener is built-in for effective and sharp cutting. Equipped with protection ring around its blade to CE Standards, the **300 VOLANO** is a sturdy, long-lasting and effective slicing unit.

SPECIFICATIONS**F 300 VO**

Ø Blade	mm	300	100 CR6
Cut thickness range	mm	0÷2,5	9 Cutting positions
Cut: L x H	mm	230 x 180	

Warranty: 2 years.

 Fabriquée en aluminium avec pièces en acier et laquée vif, la trancheuse **300 VOLANO** garantit hygiène absolue et nettoyage rapide. Son fonctionnement complètement manuel la rend indispensable surtout quand il n'y a pas de courant électrique. Un affûteur incorporé simplifie le travail de l'opérateur car le tranchant de la lame est toujours parfait. **300 VOLANO** est équipée d'une bague de protection autour de la lame selon les normes CE. C'est une machine robuste, indestructible et fiable.

SPECIFICATIONS**F 300 VO**

Ø lame	mm	300	100 CR6
Epaisseur de coupe	mm	0÷2,5	9 Positions de coupe
Surface de coupe: L x H	mm	230 x 180	

Garantie: 2 années.

 Die Aufschnittmaschine Model **300 VOLANO**, hergestellt aus Aluminium und Stahlteilen mit Feuerlackierung in leuchtendem, hat den Vorteil einer schnellen und leichten Reinigung und damit der absoluten Hygiene. Die Maschine wird von Hand betrieben und kann folglich auch in Räumen ohne Strom arbeiten. Die eingebaute Schleifvorrichtung vereinfacht die Arbeit des Bediennenden und hält den Schnitt der Ware perfekt. Versehen mit einem Ringschutz um das Messer nach EG-Richtlinien, ist die **300 VOLANO** robust, zuverlässig und von langer Lebensdauer.

TECHNISCHE EIGENSCHAFTEN**F 300 VO**

Ø Klingendurchmesser	mm	300	100 CR6
Schnittstärke	mm	0÷2,5	9 Schnittposition
Nutznchnitt: L x H	mm	230 x 180	

Garantie: 2 Jahre.

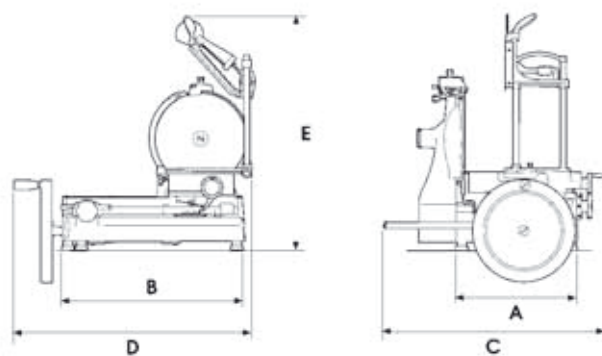


F 350-370 VO STD

VOLANO



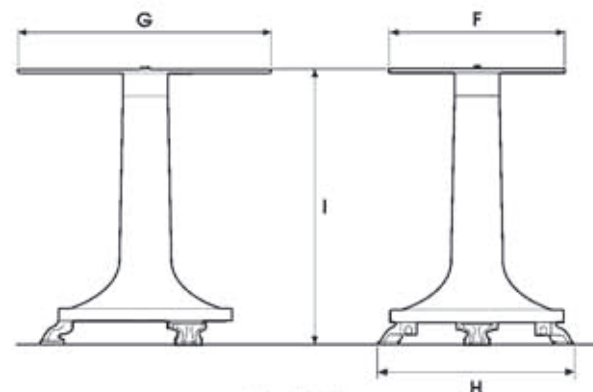
FABBRICA AFFETTATRICI CAVARIA



F 350 VOLANO

F 370 VOLANO

A mm	400	400
B mm	650	650
C mm	710	710
D mm	870	870
E mm	800	800
kg	81	81



Piedistallo

F mm	450
G mm	700
H mm	650
I mm	800
kg	53

 L'affettatrice modello **350/370 VOLANO** costruita in alluminio e parti in acciaio, con una verniciatura a fuoco vivo, ha il vantaggio di una rapida pulizia ed assoluta igiene. La macchina è a funzionamento manuale e può quindi lavorare anche in luoghi privi di energia elettrica. L'affilatoio incorporato semplifica il lavoro dell'operatore mantenendo efficiente il taglio perfetto del prodotto. Dotata di protezione ad anello attorno alla lama a norme CE, la **350/370 VOLANO** è robusta, durevole ed affidabile.

 Made of aluminium with parts of steel and brilliant finishing the **350/370 VOLANO** slicer permits rapid cleaning and meets the most demanding sanitation requirements. This unit is fully hand-operated and does not need to be connected to the mains. The blade sharpener is built-in for effective and sharp cutting. Equipped with protection ring around its blade to CE Standards, the **350/370 VOLANO** is a sturdy, long-lasting and effective slicing unit.

 Fabriquée en aluminium avec pièces en acier et laquée vivif, la trancheuse **350/370 VOLANO** garantit hygiène absolue et nettoyage rapide. Son fonctionnement complètement manuel la rend indispensable surtout quand il n'y a pas de courant électrique. Un affûteur incorporé simplifie le travail de l'opérateur car le tranchant de la lame est toujours parfait. **350/370 VOLANO** est équipée d'une bague de protection autour de la lame selon les normes CE. C'est une machine robuste, indestructible et fiable.

 Die Aufschnittmaschine Model **350/370 VOLANO**, hergestellt aus Aluminium und Stahlteilen mit Feuerlackierung in leuchtendem, hat den Vorteil einer schnellen und leichten Reinigung und damit der absoluten Hygiene. Die Maschine wird von Hand betrieben und kann folglich auch in Räumen ohne Strom arbeiten. Die eingebaute Schleifvorrichtung vereinfacht die Arbeit des Bediennenden und hält den Schnitt der Ware perfekt. Versehen mit einem Ringschutz um das Messer nach EG-Richtlinien, ist die **350/370 VOLANO** robust, zuverlässig und von langer Lebensdauer.

CARATTERISTICHE TECNICHE

	F 350 VO	F 370 VO
Ø Lama	mm 350 100 CR6	370 100 CR6
Spessore di taglio	mm 0 ÷ 2,5 9 Posizioni	0 ÷ 2,7 9 Posizioni
Taglio utile: L x H	mm 270 x 240	270 x 250

Garanzia: 2 anni.

SPECIFICATIONS

	F 350 VO	F 370 VO
Ø Blade	mm 350 100 CR6	370 100 CR6
Cut thickness range	mm 0 ÷ 2,5 9 Cutting positions	0 ÷ 2,7 9 Cutting positions
Cut: L x H	mm 270 x 240	270 x 250

Warranty: 2 years.

SPECIFICATIONS

	F 350 VO	F 370 VO
Ø Lama	mm 350 100 CR6	370 100 CR6
Epaisseur de coupe	mm 0 ÷ 2,5 9 Positions de coupe	0 ÷ 2,7 9 Positions de coupe
Surface de coupe: L x H	mm 270 x 240	270 x 250

Garantie: 2 années.

TECHNISCHE EIGENSCHAFTEN

	F 350 VO	F 370 VO
Ø Klingendurchmesser	mm 350 100 CR6	370 100 CR6
Schnittstärke	mm 0 ÷ 2,5 9 Schnittposition	0 ÷ 2,7 9 Schnittposition
Nutzschnitt: L x H	mm 270 x 240	270 x 250

Garantie: 2 Jahre.

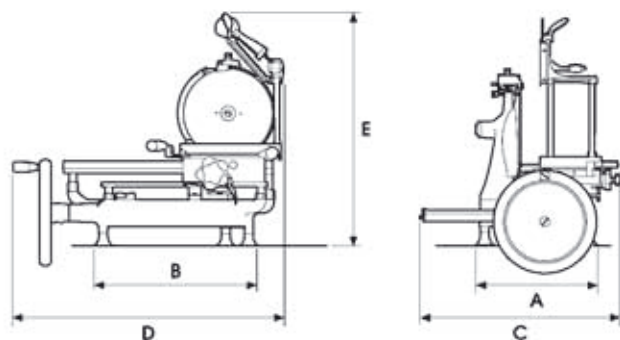


F 300 VO TFS

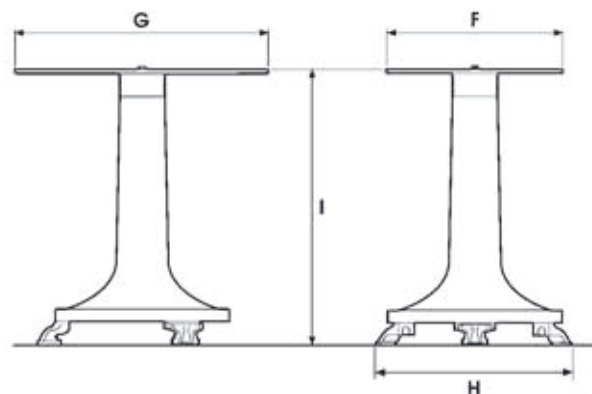
VOLANO



FABBRICA AFFETTATRICI CAVARIA

**F 300 VOLANO**

A mm	340
B mm	400
C mm	600
D mm	720
E mm	740
kg	45,5

**Piedistallo**

F mm	400
G mm	500
H mm	650
I mm	800
kg	46

 L'affettatrice modello **300 VOLANO** costruita in alluminio e parti in acciaio, con una verniciatura a fuoco vivo, ha il vantaggio di una rapida pulizia ed assoluta igiene. La macchina è a funzionamento manuale e può quindi lavorare anche in luoghi privi di energia elettrica. L'affilatore incorporato semplifica il lavoro dell'operatore mantenendo efficiente il taglio perfetto del prodotto. Dotata di protezione ad anello attorno alla lama a norme CE, la **300 VOLANO** è robusta, durevole ed affidabile.

CARATTERISTICHE TECNICHE**F 300 VO**

Ø Lama	mm	300	100 CR6
Spessore di taglio	mm	0÷2,5	9 Posizioni
Taglio utile: L x H	mm	230 x 180	

Garanzia: 2 anni.

 Made of aluminium with parts of steel and brilliant finishing, the **300 VOLANO** slicer permits rapid cleaning and meets the most demanding sanitation requirements. This unit is fully hand-operated and does not need to be connected to the mains. The blade sharpener is built-in for effective and sharp cutting. Equipped with protection ring around its blade to CE Standards, the **300 VOLANO** is a sturdy, long-lasting and effective slicing unit.

SPECIFICATIONS**F 300 VO**

Ø Blade	mm	300	100 CR6
Cut thickness range	mm	0÷2,5	9 Cutting positions
Cut: L x H	mm	230 x 180	

Warranty: 2 years.

 Fabriquée en aluminium avec pièces en acier et laquée vif, la trancheuse **300 VOLANO** garantit hygiène absolue et nettoyage rapide. Son fonctionnement complètement manuel la rend indispensable surtout quand il n'y a pas de courant électrique. Un affûteur incorporé simplifie le travail de l'opérateur car le tranchant de la lame est toujours parfait. **300 VOLANO** est équipée d'une bague de protection autour de la lame selon les normes CE. C'est une machine robuste, indestructible et fiable.

SPECIFICATIONS**F 300 VO**

Ø lame	mm	300	100 CR6
Epaisseur de coupe	mm	0÷2,5	9 Positions de coupe
Surface de coupe: L x H	mm	230 x 180	

Garantie: 2 années.

 Die Aufschnittmaschine Model **300 VOLANO**, hergestellt aus Aluminium und Stahlteilen mit Feuerlackierung in leuchtendem, hat den Vorteil einer schnellen und leichten Reinigung und damit der absoluten Hygiene. Die Maschine wird von Hand betrieben und kann folglich auch in Räumen ohne Strom arbeiten. Die eingebaute Schleifvorrichtung vereinfacht die Arbeit des Bediennenden und hält den Schnitt der Ware perfekt. Versehen mit einem Ringschutz um das Messer nach EG-Richtlinien, ist die **300 VOLANO** robust, zuverlässig und von langer Lebensdauer.

TECHNISCHE EIGENSCHAFTEN**F 300 VO**

Ø Klingendurchmesser	mm	300	100 CR6
Schnittstärke	mm	0÷2,5	9 Schnittposition
Nutznchnitt: L x H	mm	230 x 180	

Garantie: 2 Jahre.

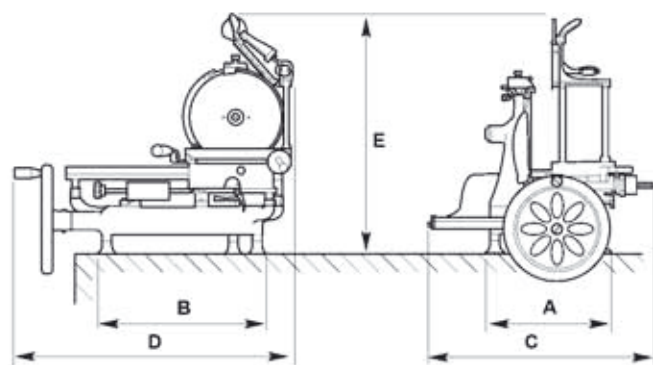


F 300 VO-L

VOLANO

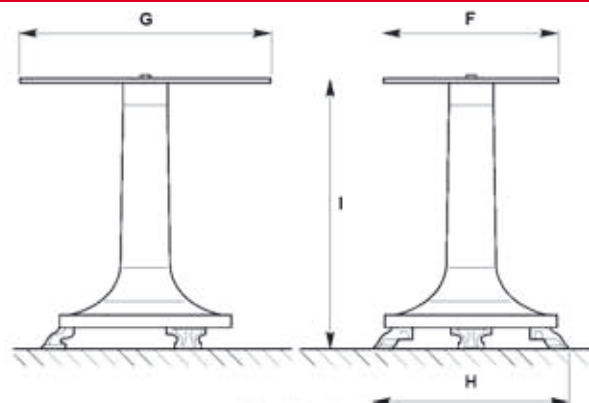


FABBRICA AFFETTATRICI CAVARIA



F 300 VO-L

A mm	330
B mm	420
C mm	545
D mm	750
E mm	720
kg	44



Piedistallo

F mm	400
G mm	500
H mm	650
I mm	800
kg	46

 L'affettatrice modello **300 VO-L** costruita in alluminio e parti in acciaio, con una verniciatura a fuoco, ha il vantaggio di una rapida pulizia ed assoluta igiene. La macchina è a funzionamento manuale e può quindi lavorare anche in luoghi privi di energia elettrica. L'affilatoio incorporato semplifica il lavoro dell'operatore mantenendo efficiente il taglio perfetto del prodotto. Dotata di protezione ad anello attorno alla lama a norme CE, la **300 VO-L** è robusta, durevole ed affidabile.

CARATTERISTICHE TECNICHE

		F 300 VO-L	
Ø Lama	mm	300	100 CR6
Spessore di taglio	mm	0+2,5	10 Posizioni
Taglio utile: L x H		230 x 180	

Garanzia: 2 anni.

 Made of aluminium with parts of steel and finishing, the **300 VO-L** slicer permits rapid cleaning and meets the most demanding sanitation requirements. This unit is fully hand-operated and does not need to be connected to the mains. The blade sharpener is built-in for effective and sharp cutting. Equipped with protection ring around its blade to CE Standards, the **300 VO-L** is a sturdy, long-lasting and effective slicing unit.

SPECIFICATIONS

		F 300 VO-L	
Ø Blade	mm	300	100 CR6
Cut thickness range	mm	0+2,5	10 Cutting positions
Cut: L x H	mm	230 x 180	

Warranty: 2 years.

 Fabriquée en aluminium avec pièces en acier et laquée, la trancheuse **300 VO-L** garantit hygiène absolue et nettoyage rapide. Son fonctionnement complètement manuel la rend indispensable surtout quand il n'y a pas de courant électrique. Un affûteur incorporé simplifie le travail de l'opérateur car le tranchant de la lame est toujours parfait. **300 VO-L** est équipée d'une bague de protection autour de la lame selon les normes CE. C'est une machine robuste, indestructible et fiable.

SPECIFICATIONS

		F 300 VO-L	
Ø Lame	mm	300	100 CR6
Epaisseur de coupe	mm	0+2,5	10 Positions de coupe
Surface de coupe: L x H	mm	230 x 180	

Garantie: 2 années.

 Die Aufschnittmaschine Model **300 VO-L**, hergestellt aus Aluminium und Stahlteilen mit Feuerlackierung in, hat den Vorteil einer schnellen und leichten Reinigung und damit der absoluten Hygiene. Die Maschine wird von Hand betrieben und kann folglich auch in Räumen ohne Strom arbeiten. Die eingebaute Schleifvorrichtung vereinfacht die Arbeit des Bediennenden und hält den Schnitt der Ware perfekt. Versehen mit einem Ringschutz um das Messer nach EG-Richtlinien, ist die **300 VO-L** robust, zuverlässig und von langer Lebensdauer.

TECHNISCHE EIGENSCHAFTEN

		F 300 VO-L	
Ø Klingendurchmesser	mm	300	100 CR6
Schnittstärke	mm	0+2,5	10 Schnittposition
Nutzschnitt: L x H	mm	230 x 180	

Garantie: 2 Jahre.

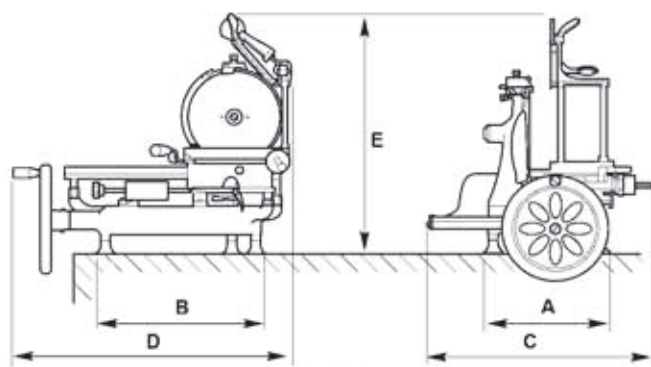


F 350 VO-L

VOLANO

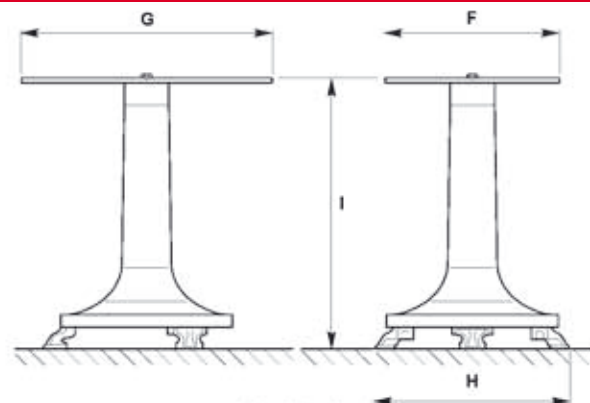


FABBRICA AFFETTATRICI CAVARIA



F 350 VO-L

A mm	400
B mm	520
C mm	640
D mm	930
E mm	760
kg	62



Piedistallo

F mm	450
G mm	550
H mm	650
I mm	800
kg	64

 L'affettatrice modello **350 VO-L** costruita in alluminio e parti in acciaio, con una verniciatura a fuoco, ha il vantaggio di una rapida pulizia ed assoluta igiene. La macchina è a funzionamento manuale e può quindi lavorare anche in luoghi privi di energia elettrica. L'affilatoio incorporato semplifica il lavoro dell'operatore mantenendo efficiente il taglio perfetto del prodotto. Dotata di protezione ad anello attorno alla lama a norme CE, la **350 VO-L** è robusta, durevole ed affidabile.

CARATTERISTICHE TECNICHE

		F 350 VO-L	
Ø Lama	mm	350	100 CR6
Spessore di taglio	mm	0÷3	10 Posizioni
Taglio utile: L x H		270 x 240	

Garanzia: 2 anni.

 Made of aluminium with parts of steel and finishing, the **350 VO-L** slicer permits rapid cleaning and meets the most demanding sanitation requirements. This unit is fully hand-operated and does not need to be connected to the mains. The blade sharpener is built-in for effective and sharp cutting. Equipped with protection ring around its blade to CE Standards, the **350 VO-L** is a sturdy, long-lasting and effective slicing unit.

SPECIFICATIONS

		F 350 VO-L	
Ø Blade	mm	350	100 CR6
Cut thickness range	mm	0÷3	10 Cutting positions
Cut: L x H	mm	270 x 240	

Warranty: 2 years.

 Fabriquée en aluminium avec pièces en acier et laquée, la trancheuse **350 VO-L** garantit hygiène absolue et nettoyage rapide. Son fonctionnement complètement manuel la rend indispensable surtout quand il n'y a pas de courant électrique. Un affûteur incorporé simplifie le travail de l'opérateur car le tranchant de la lame est toujours parfait. **350 VO-L** est équipée d'une bague de protection autour de la lame selon les normes CE. C'est une machine robuste, indestructible et fiable.

SPECIFICATIONS

		F 350 VO-L	
Ø lame	mm	350	100 CR6
Epaisseur de coupe	mm	0÷3	10 Positions de coupe
Surface de coupe: L x H	mm	270 x 240	

Garantie: 2 années.

 Die Aufschnittmaschine Model **350 VO-L**, hergestellt aus Aluminium und Stahlteilen mit Feuerlackierung in, hat den Vorteil einer schnellen und leichten Reinigung und damit der absoluten Hygiene. Die Maschine wird von Hand betrieben und kann folglich auch in Räumen ohne Strom arbeiten. Die eingebaute Schleifvorrichtung vereinfacht die Arbeit des Bediennenden und hält den Schnitt der Ware perfekt. Versehen mit einem Ringschutz um das Messer nach EG-Richtlinien, ist die **350 VO-L** robust, zuverlässig und von langer Lebensdauer.

TECHNISCHE EIGENSCHAFTEN

		F 350 VO-L	
Ø Klingendurchmesser	mm	350	100 CR6
Schnittstärke	mm	0÷3	10 Schnittposition
Nutzschnitt: L x H	mm	270 x 240	

Garantie: 2 Jahre.

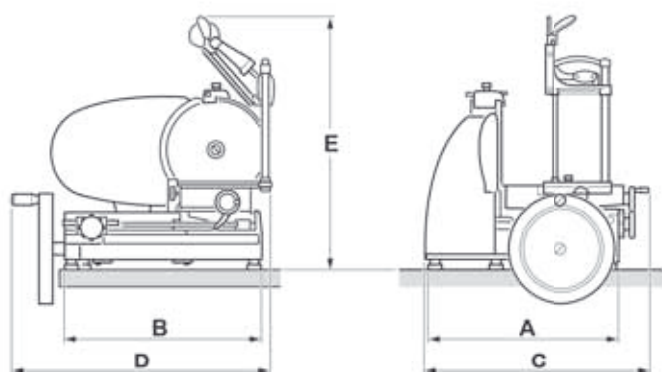


F 350 TSV-V0

VOLANO



FABBRICA AFFETTATRICI CAVARIA



L'affettatrice ibrida modello **350 TSV-V0**, costruita in alluminio e parti in acciaio, con una verniciatura a fuoco, ha il vantaggio di una rapida pulizia ed assoluta igiene. La macchina è a funzionamento manuale (avanzamento carrello tramite volante) ed elettrico (movimento lama). L'affilatoio incorporato semplifica il lavoro dell'operatore mantenendo efficiente il taglio perfetto del prodotto. Dotata di protezione ad anello attorno alla lama a norme CE, la **350 TSV-V0** è robusta, durevole ed affidabile.

 Made of aluminium with parts of steel and brilliant finishing, the **350 TSV-V0** hybrid slicer permits rapid cleaning and meets the most demanding sanitation requirements. The unit is both hand-operated (the truck progresses thanks to the flywheel) and electrically operated (blade movement). The blade sharpener is built-in for effective and sharp cutting. Equipped with protection ring around its blade to EC Standards, the **350 TSV-V0** is a sturdy, long-lasting and effective slicing unit.

 La machine à débiter hybride modèle **350 TSV-V0**, en aluminium avec des parties en acier, émaillée au four, se nettoie rapidement, elle est d'une hygiène absolue. Le fonctionnement de la machine est manuel (avancement chariot par le biais du volant) et électrique (mouvement lame). L'affûteur incorporé simplifie le travail de l'opérateur et fait en sorte que le découpage du produit soit toujours efficace et parfait. Dotée d'une protection à anneau autour de la lame conforme à la norme CE, la machine **350 TSV-V0** est robuste, durable et fiable.

 Die hybride Schneidemaschine Modell **350 TSV-V0**, aus Aluminium und Stahlteilen gebaut und mit einer Einbrennlackierung versehen, hat den Vorteil der schnellen Reinigung und absoluter Hygiene. Die Maschine arbeitet sowohl manuell (Vorschub des Schlittens mithilfe des Handrades) als auch elektrisch (Klingenbewegung). Der eingebaute Schleifstein vereinfacht die Arbeit des Bedieners und hält den perfekten Schnitt des Produktes. Mit einem Ringschutz um die Klinge nach CE-Norm ist die **350 TSV-V0** robust, von langer Lebensdauer und zuverlässig.

 La máquina de cortar jamón híbrida modelo **350 TSV-V0**, fabricada en aluminio y partes de acero, con una pintura al horno, tiene la ventaja de brindar absoluta higiene y limpieza rápida. La máquina es de funcionamiento manual (el carro avanza a través del volante de inercia) y eléctrico (movimiento cuchilla). El afilador incorporado simplifica el trabajo del usuario manteniendo eficiente el corte perfecto del producto. Equipado con una protección de anillo alrededor de la cuchilla a normas CE, la **350 TSV-V0** es robusta, duradera y confiable.

F350 TSV-V0

A mm	540
B mm	610
C mm	710
D mm	910
E mm	760
kg	77

CARATTERISTICHE TECNICHE

F350 TSV-V0

Motore monofase *	HP	0,50
115-220-240V-50-60Hz		
Ø Lama	mm	350
Giri lama al minuto	r.p.m.	260
Spessore di taglio	mm	0 ÷ 2,5 9 posizioni
Taglio utile: L x H	mm	210 x 240

Garanzia: 2 anni - Escluse le parti elettriche

* Motore ventilato

SPECIFICATIONS

F350 TSV-V0

Single-phase motor *	HP	0,50
115-220-240V-50-60Hz		
Ø Blade	mm	350
Rpm	r.p.m.	260
Cut thickness range	mm	0 ÷ 2,5 9 cutting positions
Cut: L x H	mm	210 x 240

Warranty: 2 years - Excepts electrical parts

* Ventilated motor

SPECIFICATIONS

F350 TSV-V0

Moteur monophasé *	HP	0,50
115-220-240V-50-60Hz		
Ø Lame	mm	350
Tours de lame/minute	r.p.m.	260
Épaisseur de coupe	mm	0 ÷ 2,5 9 positions de coupe
Surface de coupe: L x H	mm	210 x 240

Garantie: 2 années - Sans les parties électriques

* Moteur ventilé

TECHNISCHE EIGENSCHAFTEN

F350 TSV-V0

Einphasiger Motor *	HP	0,50
115-220-240V-50-60Hz		
Ø Klingendurchmesser	mm	350
Drehzahl Klinge pro Minute	r.p.m.	260
Schnittstärke	mm	0 ÷ 2,5 9 Schnittpositionen
Nutzschnitt: L x H	mm	210 x 240

2 Garantie: 2 Jahre - Ausgeschlossen sind die elektrischen Teile

* Belüfteter Motor

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

F350 TSV-V0

Motor monofásico *	HP	0,50
115-220-240V-50-60Hz		
Ø Cuchilla	mm	350
Rpm	r.p.m.	260
Espesor de corte	mm	0 ÷ 2,5 9 posiciones
Corte útil: L x H	mm	210 x 240

Garantía: 2 años - Excluidas las partes eléctricas

* Motor ventilado





OPTIONAL
Opalina Marmo



OPTIONAL
Kit Ulivo



OPTIONAL
Volano fiorato Rosa



OPTIONAL
Volano fiorato Margherita



OPTIONAL
Decoro Mig



OPTIONAL
Decoro Gal



OPTIONAL
Decoro Fra



OPTIONAL
Decoro Filo oro

**Per linea Standard e TFS*

LINEA CUCINA

G R A T T U G I A
B I S T E C C A T R I C E
C U T T E R
A R R O T I N O

CUCINA



FABBRICA AFFETTATRICI CAVARIA



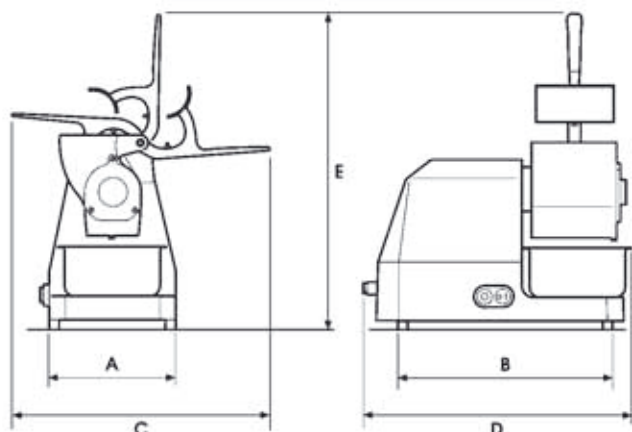
MADE IN ITALY 

GRATTUGIA

CUCINA



FABBRICA AFFETTATRICI CAVARIA

**GRATTUGIA**

A mm	180
B mm	260
C mm	370
D mm	340
E mm	440
kg	8

Motore:	HP 0,25	•	115 - 220 - 240 V - 50/60 Hz
Single-phase motor:	HP 0,25	•	115 - 220 - 240 V - 50/60 Hz
Moteur:	HP 0,25	•	115 - 220 - 240 V - 50/60 Hz
Einphasen-Motor:	HP 0,25	•	115 - 220 - 240 V - 50/60 Hz
Motor:	HP 0,25	•	115 - 220 - 240 V - 50/60 Hz

 Per le sue doti di robustezza questo apparecchio può soddisfare le diverse esigenze familiari e di comunità.
 Realizzato totalmente in lega di alluminio trattata anodicamente, garantisce un'assoluta igiene e rapida pulizia.
 Dotato di microinterruttore, funziona unicamente a leva abbassata.

ISTRUZIONI PER L'USO

Per il buon funzionamento osservare le seguenti norme.

E' possibile grattugiare pane, formaggio, noci, ecc.

Si ottiene una buona qualità di grattugiato premendo la maniglia in modo leggero e uniforme.

Per la pulizia del rullo dentato è sufficiente grattugiare un pezzo di pane secco.

Garanzia: 2 anni



Wholly made of anodized aluminium alloy, the G1 Grater is a handy and robust kitchen help at home or in restaurants, canteens, hotels, shops, etc.

Easy to use and clean, it meets the strictest sanitation requirements.

This unit is equipped with a safety micro-switch that disables operation when the lever is raised.

INSTRUCTIONS FOR USE

The grater will process dry bread, hard cheese, nuts, chocolate and other foodstuffs.

For a perfectly grated product, exert a light and steady pressure on the handle.

To clean the drum, just grate dried bread.

Warranty: 2 years



La robustesse de cet appareil satisfait les exigences les plus variées des familles et des communautés.

Entièrement fabriquée en alliage d'aluminium anodisé, cette machine garantit hygiène absolue et nettoyage rapide.

Fournie de microinterrupteur de sécurité, elle ne fonctionne que si son levier est abaissé.

INSTRUCTIONS D'EMPLOI

Il est possible de râper du pain, du fromage, des noix, etc. Pour un bon fonctionnement, observer ces simples règles:

Une bonne qualité de produit râpé s'obtient en pressant la poignée légèrement et uniformément.

Pour nettoyer le cylindre râpeur denté il suffit de râper un morceau de pain sec.

Garantie: 2 années



Aufgrund ihrer Robustheit ist dieses Gerät in der Lage, den unterschiedlichsten Forderungen, sei es in einer Familie wie auch in einer Gemeinschaft, zu entsprechen.

Hergestellt vollkommen aus eloxierter Aluminiumlegierung, gewährleistet es absolute Hygiene und eine schnelle Reinigung.

Versehen mit einem Mikroschalter, arbeitet es nur bei gesenktem Hebel.

BETRIEBSANWEISUNG

Für einen einwandfreien Betrieb die nachstehenden Richtlinien beachtet werden.

Es ist möglich Brot, Käse, Nüsse usw. zu reiben.

Durch ein leichtes und gleichmäßiges Drücken auf den Griff erhält man eine gute Reibequalität.

Zur Reinigung der Reibwalze genügt es, ein Stück trockenes Brot zu reiben.

Garantie: 2 Jahre



Por sus dotes de robustez, este aparato puede satisfacer las distintas exigencias familiares y de comunidades.

Realizado totalmente en aleación de aluminio tratada anódicamente, garantiza una higiene absoluta y una limpieza rápida. Provisto de microinterruptor funciona únicamente con la palanca bajada.

INSTRUCCIONES PARA EL USO

Para el buen funcionamiento seguir las normas siguientes:

Es posible rallar pan, queso, nueces, etc.

Se consigue una buena calidad de rallado apretando la empuñadura de manera ligera y uniforme.

Para la limpieza del cilindro dentado basta rallar un trozo de pan duro.

Garantía: 2 años

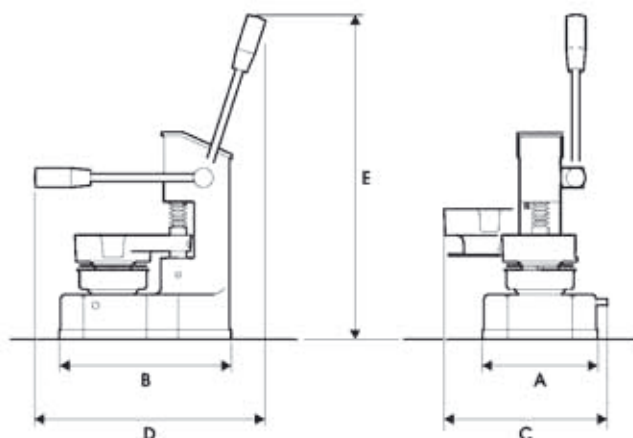


BISTECCATRICE HR 100-130

CUCINA



FABBRICA AFFETTATRICI CAVARIA



BISTECCATRICE

	Ø 100	Ø 130
A mm	175	175
B mm	260	260
C mm	250	275
D mm	370	420
E mm	500	530
kg	5	5,50

 La bisteccatrice **HR Hamburger** è un accessorio insostituibile in macelleria per il confezionamento rapido di hamburger già avvolti nel cellofan.

Il pratico funzionamento è il miglior pregio della HR che con la sola pressione della leva comprime la carne, mentre al ritorno della stessa avviene l'apertura del pressore e l'estrazione della bistecca.

Realizzata in alluminio anodizzato, la bisteccatrice HR manterrà inalterato nel tempo il suo brillante colore argenteo. Le parti a contatto con la carne sono realizzate in acciaio inox.

Garanzia: 2 anni.



This **HR** patty machine is of great help in butcheries to prepare and package hamburgers in cellophane sheet. This unit's most valuable advantage is simple and easy operation: pressing the lever will form the patty, and releasing it will open the press plate to remove the hamburger patty.

Made of anodised aluminium, this HR patty machine meets the strictest sanitation requirements and will maintain its glossy finish unaltered.

The parts coming into contact with the meat are of stainless steel.

Warranty: 2 years.



La machine à presser les **hamburgers HR** est un accessoire très utile en boucherie pour préparer rapidement des hamburgers dans leur cellophane.

Son fonctionnement simple et pratique est un gros avantage: une simple pression du levier forme le hamburger qui peut être extrait de la machine au retour du levier qui ouvre le pressoir.

Fabriquée en aluminium anodisé, la presse à hamburgers gardera toujours sa brillante couleur argentée.

Les pièces en contact avec la viande sont en acier inoxydable.

Garantie: 2 années.



Die Presse **HR** ist eine unentbehrliche Hilfe zur schnellen Herstellung von bereits in Cellophan eingewickelten Fleischklopsen.

Die praktische Handhabung ist der grösste Vorteil der HR, die mit einem einzigen Druck auf den Hebel das Hackfleisch preßt, während beim Rücklauf desselben das Öffnen der Presse und das Abziehen des Fleischklopes erfolgt.

Hergestellt aus eloxiertem Aluminium, behält die Presse HR auch im Laufe der Zeit ihre leuchtende silbrige Farbe. Die mit dem Fleisch in Berührung kommenden Teile sind aus rostfreiem Stahl.

Garantie: 2 Jahre.



La **hamburguesadora HR** es un accesorio insustituible en carnicerías para preparar con rapidez hamburguesas ya envueltas en celofán.

La mayor ventaja de la hamburguesadora es su práctico funcionamiento ya que comprime la carne sólo con la presión de la palanca, mientras que con el retorno de la misma se efectúa la abertura del prensador y la extracción de la hamburguesa.

Realizada en aluminio anodizado, la hamburguesadora "HR" habrá de mantener en el tiempo su brillante color plateado.

Las partes en contacto con la carne están realizadas en acero inox.

Garantía: 2 años.

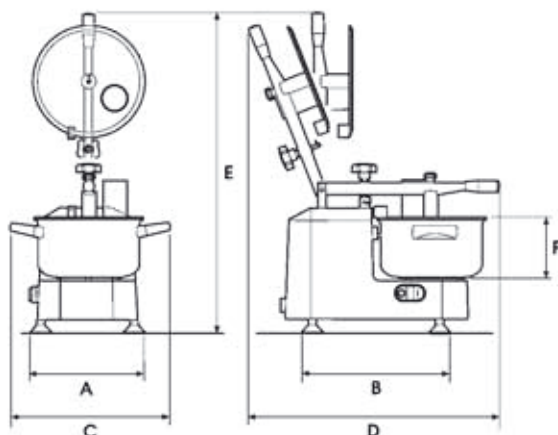


CUTTER 3LT

CUCINA



FABBRICA AFFETTATRICI CAVARIA



	C3	C5	C8
A mm	200	260	260
B mm	270	360	360
C mm	320	320	320
D mm	520	710	710
E mm	620	850	850
F Lt.	3	5	8
kg	12	24,6	24,9

Motore:	115 - 220 - 240 V - 50/60 Hz
Single-phase motor:	115 - 220 - 240 V - 50/60 Hz
Moteur:	115 - 220 - 240 V - 50/60 Hz
Einphasen-Motor:	115 - 220 - 240 V - 50/60 Hz
Motor:	115 - 220 - 240 V - 50/60 Hz

C3 HP 0,5 • C5-C8 HP 1

Il Cutter modello C3-C5-C8 è un pratico apparecchio che permette di tritare sminuzzare ed impastare in brevissimo tempo una grande quantità di prodotti alimentari mantenendo inalterata la loro qualità.

Costruito in lega di alluminio trattata anodicamente, dotato di contenitore e lame in acciaio inox completamente amovibili, garantisce un'assoluta igiene e rapida pulizia.

Il coperchio, in materiale plastico trasparente idoneo al contatto con alimenti, permette un accurato controllo del prodotto durante la lavorazione. Dotato di microinterruttore di sicurezza e comandi a bassa tensione il cutter lavora unicamente a coperchio chiuso. I modelli C 5 e C 8 sono inoltre dotati di un tasto per funzionamento ad impulso.

OPTIONAL: - variatore di velocità - mozzoli con lame forate, per impasti o battuta.

Garanzia: 2 anni

The C3-C5-C8 Cutter minces, chops and kneads a variety of foodstuffs in a very short time without altering their quality. Made of anodized aluminium alloy and equipped with removable stainless steel vessel and blades, this machine meets the strictest sanitation requirements and can be cleaned easily and quickly.

The cover is made of food contact plastic and is transparent for accurate product inspection during operation.

Equipped with safety switch and low-voltage controls works only with cover closed. C 5 and C 8 cutter are equipped with impulse button.

OPTIONAL: - speed regulator - perforated blades for dough or mincing.

Warranty: 2 years

Le Cutter modèle C3-C5-C8 permet de couper, hacher, et pétrir une grande quantité de produits alimentaires en très peu de temps sans toutefois altérer leur qualité.

Fabriquée en alliage d'aluminium et équipée de récipient et de lames en acier inox complètement démontable, cette machine répond aux normes d'hygiène les plus rigoureuses et est facile à nettoyer.

Le couvercle est en matière plastique transparente et apte au contact avec les aliments permettant ainsi de contrôler le produit pendant le fonctionnement de l'appareil. Équipé d'interrupteur de sécurité et de commandes à basse tension travaille seulement si le couvercle est fermé. Modèle C 5 et C 8 équipé avec touche pour fonctionnement à impulsion.

OPTION: - régulateur de vitesse - moyeux à couteaux percés pour pâtes ou hachages.

Garantie: 2 années

Der Cutter mod. C3-C5-C8 ist ein praktisches Gerät zum Hachen Zerkleinern und Kneten innerhalb kürzester Zeit von einer grossen Menge Lebensmitteln, ohne die Qualität derselben zu verändern.

Hergestellt aus eloxierter Aluminium, mit abnehmbarem Behälter und abnehmbaren Messern aus rostfreiem Stahl, gewährleistet eine einwandfreie Hygiene und eine schnelle Reinigung.

Der Deckel aus durchsichtigem Kunststoff ist für Lebensmittel geeignet und gestattet es das Produkt während der Verarbeitung ständig zu kontrollieren. Ausgestattet mit Sicherheits-Mikroschalter und Kleinspannungsschaltungen die nur bei geschlossenem Deckel funktionieren. Mod. C 5 und C 8 ausgestattet mit einer Taste für Impulsstufe.

AUF WUNSCH: - Knetgeschwindigkeitsregler - Lochschelben-Aufsätze zum Mischen und Zerkleinern.

Garantie: 2 Jahre

El Cutter mod. C3-C5-C8 es un aparato muy práctico que permite picar, desmenuzar y amasar en muy poco tiempo una gran cantidad de productos alimenticios manteniendo intacta su calidad.

Construcción en aleación de acero anodizada con caja y discos cortadores de acero inoxidable totalmente desmontables garantizando una higiene absoluta y rapidez de limpieza.

La cobertura de plástico transparente apto al contacto con alimentos permite una observación precisa del producto durante el trabajo. Dotado de microinterrupor de seguridad y mandos de baja tensión, funcionamiento solamente con la tapa cerrada.

Mod. C 5 y C 8 con botón de funcionamiento por impulsos.

ACCESORIOS OPCIONALES: - variador de velocidad - cubos con cuchillas perforadas para amasar o picar.

Garantía: 2 años

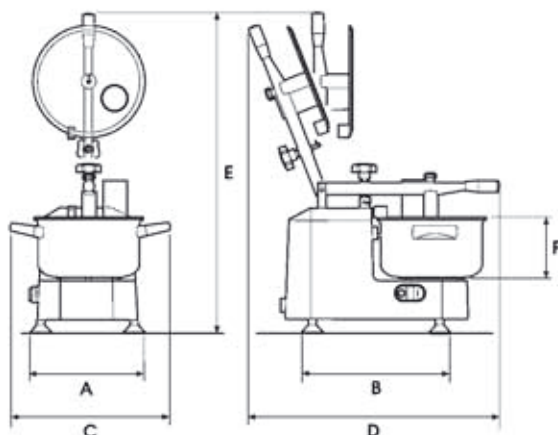


CUTTER 5LT

CUCINA



FABBRICA AFFETTATRICI CAVARIA



	C3	C5	C8
A mm	200	260	260
B mm	270	360	360
C mm	320	320	320
D mm	520	710	710
E mm	620	850	850
F Lt.	3	5	8
kg	12	24,6	24,9

Motore:	115 - 220 - 240 V - 50/60 Hz
Single-phase motor:	115 - 220 - 240 V - 50/60 Hz
Moteur:	115 - 220 - 240 V - 50/60 Hz
Einphasen-Motor:	115 - 220 - 240 V - 50/60 Hz
Motor:	115 - 220 - 240 V - 50/60 Hz

C3 HP 0,5 • C5-C8 HP 1

Il Cutter modello C3-C5-C8 è un pratico apparecchio che permette di tritare sminuzzare ed impastare in brevissimo tempo una grande quantità di prodotti alimentari mantenendo inalterata la loro qualità.

Costruito in lega di alluminio trattata anodicamente, dotato di contenitore e lame in acciaio inox completamente amovibili, garantisce un'assoluta igiene e rapida pulizia.

Il coperchio, in materiale plastico trasparente idoneo al contatto con alimenti, permette un accurato controllo del prodotto durante la lavorazione. Dotato di microinterruttore di sicurezza e comandi a bassa tensione il cutter lavora unicamente a coperchio chiuso.

I modelli C 5 e C 8 sono inoltre dotati di un tasto per funzionamento ad impulso.

OPTIONAL: - variatore di velocità - mozz con lame forate, per impasti o battuta.

Garanzia: 2 anni

The C3-C5-C8 Cutter minces, chops and kneads a variety of foodstuffs in a very short time without altering their quality. Made of anodized aluminium alloy and equipped with removable stainless steel vessel and blades, this machine meets the strictest sanitation requirements and can be cleaned easily and quickly.

The cover is made of food contact plastic and is transparent for accurate product inspection during operation.

Equipped with safety switch and low-voltage controls works only with cover closed. C 5 and C 8 cutter are equipped with impulse button.

OPTIONAL: - speed regulator - perforated blades for dough or mincing.

Warranty: 2 years

Le Cutter modèle C3-C5-C8 permet de couper, hacher, et pétrir une grande quantité de produits alimentaires en très peu de temps sans toutefois altérer leur qualité.

Fabriquée en alliage d'aluminium et équipée de récipient et de lames en acier inox complètement démontable, cette machine répond aux normes d'hygiène les plus rigoureuses et est facile à nettoyer.

Le couvercle est en matière plastique transparente et apte au contact avec les aliments permettant ainsi de contrôler le produit pendant le fonctionnement de l'appareil. Équipé d'interrupteur de sécurité et de commandes à basse tension travaille seulement si le couvercle est fermé. Modèle C 5 et C 8 équipé avec touche pour fonctionnement à impulsion.

OPTION: - régulateur de vitesse - moyeurs à couteaux percés pour pâtes ou hachages.

Garantie: 2 années

Der Cutter mod. C3-C5-C8 ist ein praktisches Gerät zum Hachen Zerkleinern und Kneten innerhalb kürzester Zeit von einer grossen Menge Lebensmitteln, ohne die Qualität derselben zu verändern.

Hergestellt aus eloxierter Aluminium, mit abnehmbarem Behälter und abnehmbaren Messern aus rostfreiem Stahl, gewährleistet eine einwandfreie Hygiene und eine schnelle Reinigung.

Der Deckel aus durchsichtigem Kunststoff ist für Lebensmittel geeignet und gestattet es das Produkt während der Verarbeitung ständig zu kontrollieren. Ausgestattet mit Sicherheits-Mikroschalter und Kleinspannungsschaltungen die nur bei geschlossenem Deckel funktionieren. Mod. C 5 und C 8 ausgestattet mit einer Taste für Impulsstufe.

AUF WUNSCH: - Knetgeschwindigkeitsregler - Lochschelben-Aufsätze zum Mischen und Zerkleinern.

Garantie: 2 Jahre

El Cutter mod. C3-C5-C8 es un aparato muy práctico que permite picar, desmenuzar y amasar en muy poco tiempo una gran cantidad de productos alimenticios manteniendo intacta su calidad.

Construcción en aleación de acero anodizada con caja y discos cortadores de acero inoxidable totalmente desmontables garantizando una higiene absoluta y rapidez de limpieza.

La cobertura de plástico transparente apto al contacto con alimentos permite una observación precisa del producto durante el trabajo. Dotado de microinterruptor de seguridad y mandos de baja tensión, funcionamiento solamente con la tapa cerrada.

Mod. C 5 y C 8 con botón de funcionamiento por impulsos.

ACCESORIOS OPCIONALES: - variador de velocidad - cubos con cuchillas perforadas para amasar o picar.

Garantía: 2 años

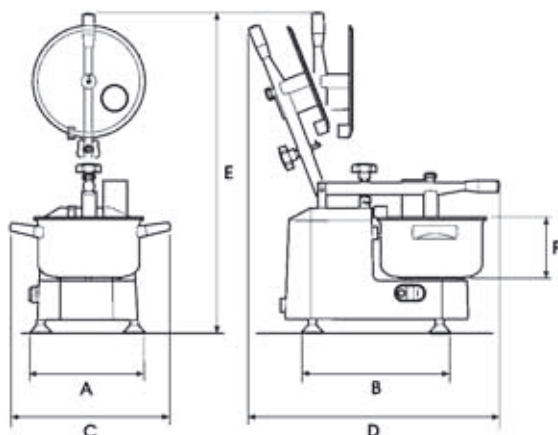


CUTTER 8LT

CUCINA



FABBRICA AFFETTATRICI CAVARIA



	C3	C5	C8
A mm	200	260	260
B mm	270	360	360
C mm	320	320	320
D mm	520	710	710
E mm	620	850	850
F Lt.	3	5	8
kg	12	24,6	24,9

Motore:	115 - 220 - 240 V - 50/60 Hz
Single-phase motor:	115 - 220 - 240 V - 50/60 Hz
Moteur:	115 - 220 - 240 V - 50/60 Hz
Einphasen-Motor:	115 - 220 - 240 V - 50/60 Hz
Motor:	115 - 220 - 240 V - 50/60 Hz

C3 HP 0,5 • C5-C8 HP 1

Il Cutter modello C3-C5-C8 è un pratico apparecchio che permette di tritare sminuzzare ed impastare in brevissimo tempo una grande quantità di prodotti alimentari mantenendo inalterata la loro qualità.

Costruito in lega di alluminio trattata anodicamente, dotato di contenitore e lame in acciaio inox completamente amovibili, garantisce un'assoluta igiene e rapida pulizia.

Il coperchio, in materiale plastico trasparente idoneo al contatto con alimenti, permette un accurato controllo del prodotto durante la lavorazione. Dotato di microinterruttore di sicurezza e comandi a bassa tensione il cutter lavora unicamente a coperchio chiuso.

I modelli C 5 e C 8 sono inoltre dotati di un tasto per funzionamento ad impulso.

OPTIONAL: - variatore di velocità - mozz con lame forate, per impasti o battuta.

Garanzia: 2 anni

The C3-C5-C8 Cutter minces, chops and kneads a variety of foodstuffs in a very short time without altering their quality. Made of anodized aluminium alloy and equipped with removable stainless steel vessel and blades, this machine meets the strictest sanitation requirements and can be cleaned easily and quickly.

The cover is made of food contact plastic and is transparent for accurate product inspection during operation.

Equipped with safety switch and low-voltage controls works only with cover closed. C 5 and C 8 cutter are equipped with impulse button.

OPTIONAL: - speed regulator - perforated blades for dough or mincing.

Warranty: 2 years

Le Cutter modèle C3-C5-C8 permet de couper, hacher, et pétrir une grande quantité de produits alimentaires en très peu de temps sans toutefois altérer leur qualité.

Fabriquée en alliage d'aluminium et équipée de récipient et de lames en acier inox complètement démontable, cette machine répond aux normes d'hygiène les plus rigoureuses et est facile à nettoyer.

Le couvercle est en matière plastique transparente et apte au contact avec les aliments permettant ainsi de contrôler le produit pendant le fonctionnement de l'appareil. Équipé d'interrupteur de sécurité et de commandes à basse tension travaille seulement si le couvercle est fermé. Modèle C 5 et C 8 équipé avec touche pour fonctionnement à impulsion.

OPTION: - régulateur de vitesse - moyeux à couteaux percés pour pâtes ou hachages.

Garantie: 2 années

Der Cutter mod. C3-C5-C8 ist ein praktisches Gerät zum Hachen Zerkleinern und Kneten innerhalb kürzester Zeit von einer grossen Menge Lebensmitteln, ohne die Qualität derselben zu verändern.

Hergestellt aus eloxierter Aluminium, mit abnehmbarem Behälter und abnehmbaren Messern aus rostfreiem Stahl, gewährleistet eine einwandfreie Hygiene und eine schnelle Reinigung.

Der Deckel aus durchsichtigem Kunststoff ist für Lebensmittel geeignet und gestattet es das Produkt während der Verarbeitung ständig zu kontrollieren. Ausgestattet mit Sicherheits-Mikroschalter und Kleinspannungsschaltungen die nur bei geschlossenem Deckel funktionieren. Mod. C 5 und C 8 ausgestattet mit einer Taste für Impulsstufe.

AUF WUNSCH: - Knetgeschwindigkeitsregler - Lochschelben-Aufsätze zum Mischen und Zerkleinern.

Garantie: 2 Jahre

El Cutter mod. C3-C5-C8 es un aparato muy práctico que permite picar, desmenuzar y amasar en muy poco tiempo una gran cantidad de productos alimenticios manteniendo intacta su calidad.

Construcción en aleación de acero anodizada con caja y discos cortadores de acero inoxidable totalmente desmontables garantizando una higiene absoluta y rapidez de limpieza.

La cobertura de plástico transparente apto al contacto con alimentos permite una observación precisa del producto durante el trabajo. Dotado de microinterruptor de seguridad y mandos de baja tensión, funcionamiento solamente con la tapa cerrada.

Mod. C 5 y C 8 con botón de funcionamiento por impulsos.

ACCESORIOS OPCIONALES: - variador de velocidad - cubos con cuchillas perforadas para amasar o picar.

Garantía: 2 años



ARROTINO

CUCINA



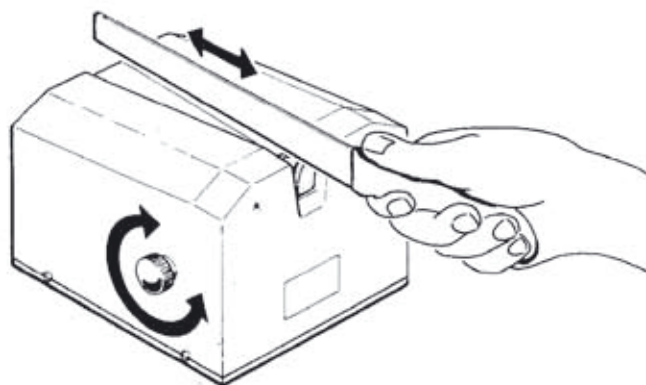
FABBRICA AFFETTATRICI CAVARIA

"ARROTINO" AFFILATUTTO



L'arrotino affilatutto Mod. 75 serve per l'affilatura di qualsiasi tipo di coltello ed altri oggetti da taglio. Indispensabile per macellerie, ristoranti, piccole comunità, famiglie, esso risolve con semplicità il noioso problema dell'affilatura. L'operazione d'affilatura si esegue semplicemente facendo scorrere la lama (es. un coltello) tra i due smerigli come illustrato in figura. Per quanto riguarda invece l'affilatura di oggetti che richiedono un'unica parte da affilare (es. forbici), basta servirsi di un solo smeriglio, appoggiando la parte che si desidera affilare sullo stesso. Agendo sull'apposito pomolo situato nella parte destra dell'arrotino affilatutto si regola l'angolazione dell'affilatura; allontanando o avvicinando gli smerigli, a seconda che si tratti di coltelli con lama piccola o grande. Pratico nell'uso ma soprattutto di grande semplicità costruttiva, non necessita di particolari manutenzioni.

GARANZIA: 1 ANNO – escluse le parti elettriche



"ARROTINO" BLADE SHARPENER



This Model 75 blade sharpener will sharpen any type of knife or cutting tool and is an indispensable tool for butchers, communities, restaurants, and families. Arrotino is very simple to use: just run the blade between the two grinding wheels as shown in the picture. If you want to sharpen only one side instead, for example a pair of scissors, apply the face to be sharpened to just one of the two wheels. Use the knob on the right side of the sharpener to draw the wheels together or away thus adjusting the sharpening angle according to the type and size of the blade. This handy and effective apparatus has a very simple design and does not need any particular maintenance.

GUARANTEE: 1 YEAR – except for electric parts

L'AFFÛTEUSE "ARROTINO"



Avec l'affûteuse universelle Mod. 75 vous pourrez affûter n'importe quel type de lame (couteaux, ciseaux, etc.). Cet outil indispensable pour la boucherie, le restaurant, la communauté et la famille est très simple à utiliser: il suffit de faire courir la lame entre les deux meules comme indiqué dans la figure. Si vous voulez affûter un seul côté, par exemple d'une paire de ciseaux, appuyez les lames sur une seule des meules. Utilisez le bouton à droite pour rapprocher ou éloigner les meules afin d'adapter l'angle d'affûtage selon le type et la taille de la lame. Cet appareil pratique est simple et robuste et ne demande pas d'entretien particulier.

GARANTIE: 1 AN – pièces électriques exclues

UNIVERSALSCHÄRFER "ARROTINO"



Der Universalschärfer "Arrotino" mod. 75 ist zum Schleifen von allen Messertypen und allen anderen Schneidwerkzeugen geeignet. Er ist unentbehrlich für Metzgereien, Restaurants, kleine Gemeinschaften und Familien, da er mühelos das so lästige Problem des Schärfens löst. Zum Schleifen braucht man die Klinge (z.B. eines Messers) einfach nur zwischen den beiden Schmirgelrollen gleiten zu lassen, wie aus der Abbildung ersichtlich ist. Was dagegen das Schärfen von Gegenständen anbelangt, die nur auf einer Seite zu schärfen sind (z.B. Scheren), genügt es, nur eine Schmirgelrolle einzusetzen und die zu schleifende Seite an diese zu halten. Zum Einstellen des Schleifwinkels wird der entsprechende Griff rechts an dem Universalschärfer betätigt, wobei die Schmirgelrollen voneinander entfernt oder einander genähert werden, je nachdem ob es sich um Messer mit kleinen oder grossen Klingen handelt. Praktisch im Gebrauch und vor allem einfach in der Konstruktion, benötigt der Universalschärfer keine besondere Wartung.

GARANTIE: 1 Jahr - Elektroteile ausgeschlossen.

"ARROTINO" EL AFILADOR



El afilador universal "Arrotino" Mod. 75 sirve para afilar toda clase de cuchillos y demás herramientas de corte. Indispensable en carnicerías, restaurantes, pequeñas comunidades y hogares; soluciona fácilmente el aburrido problema del afilado. La operación de afilado se realiza simplemente deslizando la hoja (por ejemplo de un cuchillo) entre las dos muelas esmeriladoras, como mostrado en el dibujo. Para el afilado de objetos que requieren una única cara afilada (como por ejemplo las tijeras) basta usar una sola muela esmeriladora, apoyando en ella la parte que se desea afilar. Maniobrando el pomo situado en la parte derecha de la afiladora se ajusta el ángulo de afilado, alejando o acercando las muelas según se desee afilar cuchillos con hoja grande o pequeña. De uso práctico y, sobre todo, de construcción sencilla, no requiere mantenimiento especial.

GARANTÍA: 1 AÑO – salvo las partes eléctricas.





check our website



F.A.C. Srl
Via Morazzone, 137 • 21044, Cavarina (VA) • Italia
Tel. 0331.212.252 • FAX 0331.216.443
www.slicers.it • fac@slicers.it