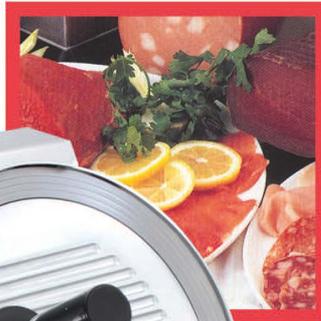


# AFFETTATRICE

## SLICER

CE USO PROFESSIONALE - CE PROFESSIONAL USE

**Prodotto in Italia - Made in Italy**



L'affettatrice è costruita con struttura in alluminio pressofuso brillantato.

Molto robusta e semplice da utilizzare e pulire con poca manutenzione.

Ottima per il taglio di salumi, verdure e formaggi.

La lama è in acciaio con scarichi speciali antiaderente.

Affilatoio fisso con doppio smeriglio in dotazione.

Piatto porta merce scorrevole con boccole teflonate con robusto pressa merce dotato di puntine ferma salume smontabili per una facile pulizia e dispositivo di blocco vela per togliere il carrello.

Motore ventilato silenzioso tipo professionale con protezione termica.

Interruttore marcia arresto con NVR bassa tensione 24V.

L'apparecchio è stato progettato e realizzato in conformità alle norme internazionali vigenti per la sicurezza, l'igiene e per i materiali in contatto per gli alimenti.

Spessore taglio 0-16 mm.

E' certificato CE uso professionale.



The slicer is built with polished cast aluminum.

Very sturdy and easy to use and clean with little maintenance.

Excellent for cutting meats, vegetables and cheeses.

The blade is made in non sticking steel with special grooves.

Fixed Sharpening with a double stones included.

Sliding carriage on teflon bushings with an heavy duty food holder with removable nails for easy cleaning with sail locking device to remove the carriage.

Strong fan silenced professional motor with thermal overload control.

On off switch with NVR 24 Volts.

The slicer was designed and manufactured according to international standards for safety, hygiene and food contact.

Slicing thickness 0-16 mm.

According to CE professional use.



Mod.	Lama/Blade Ø	Dim. cm	Peso/Weight kg	Allacciamento elettrico / Electrical connection
GPR 300 SG MN	300	47x60xH43	23,7	230x50x1
GPR 300 SG TR	300	47x60xH43	23,7	400x50x3