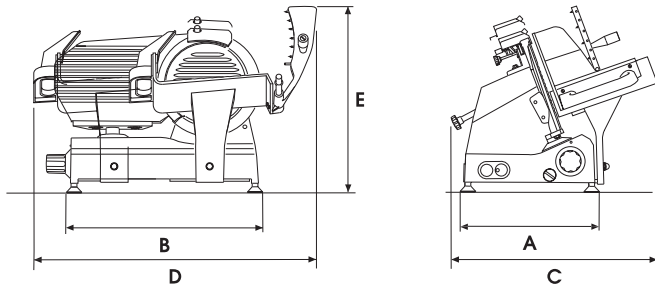


F 195

CE professionale





F 195

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

I 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.

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.

EN 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.

FR 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 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 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
Épaisseur 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.

DE 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.

E 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

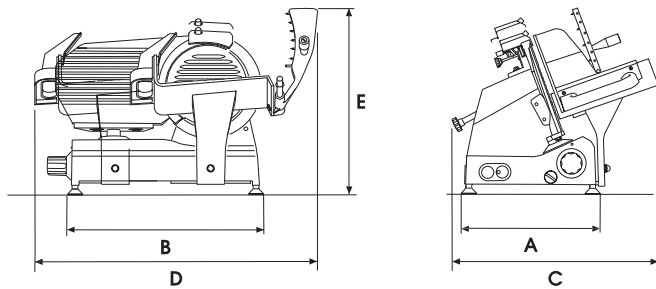
		F 195
Motor monofásico 115-220-240V-50-60Hz	HP	0,20
Ø Cuchilla	mm	195
Rpm	r.p.m.	300
Espesor de corte	mm	0÷15
Corte útil: L x H	mm	140 x 140

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

S 220

CE domestico





S 220

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

I 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.

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.

EN 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.

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.

FR 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.

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.

DE 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.

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.

E 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 ven-tajas y una fabricación esmerada como las máquinas cortadoras más grandes.

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: Afiladera en dotación.

Fabbrica Affettatrici Cavarina



MADE IN ITALY

F 250 I

CE professionale

F 275 I

CE professionale

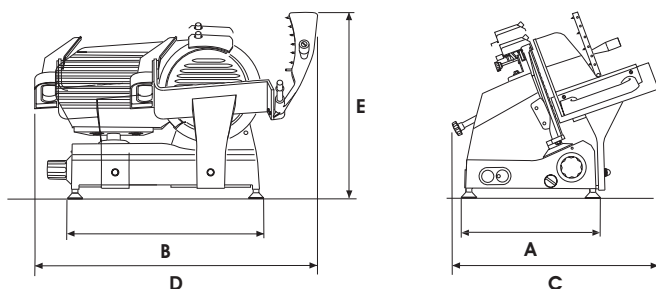
F 300 E

CE professionale

F 300 R

CE professionale





	F 300 R	F 250 I	F 275 I	F 300 E
A mm	290	340	340	340
B mm	440	465	465	465
C mm	485	480	495	495
D mm	650	630	640	650
E mm	440	440	440	440
kg	19	21	22	23

I L'affettatrice modello **F 300 R/250 I/275 I/300 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 sfera ha una scorrevolezza eccezionale e permette di tagliare salumi pesanti, arrostiti, formaggi, pesce, carni dure ed altro.

CARATTERISTICHE TECNICHE

	F 300 R	F 250 I	F 275 I	F 300 E
Motore monofase * 115-220-240V-50-60Hz	HP 0,33	0,35	0,35	0,35
Ø Lama	mm 300	250	275	300 100 CR6
Giri lama al minuto	r.p.m. 300	300	300	300
Spessore di taglio	mm 0+16	0+16	0+16	0+16
Taglio utile: L x H	mm 220 x 210	220 x 190	210 x 210	220 x 220

Garanzia: 2 anni - Escluse le parti elettriche.

* Motore ventilato.

EN The **F 300 R/250 I/275 I/300 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. 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 250 I	F 275 I	F 300 E
Single-phase motor * 115-220-240V-50-60Hz	HP 0,33	0,35	0,35	0,35
Ø Blade	mm 300	250	275	300 100 CR6
Rpm	r.p.m. 300	300	300	300
Cut thickness range	mm 0+16	0+16	0+16	0+16
Cut: L x H	mm 220 x 210	220 x 190	210 x 210	220 x 220

Warranty: 2 years excepts electrical parts.

* Ventilated motor.

FR La trancheuse modèle **F 300 R/250 I/275 I/300 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 a un mouvement exceptionnellement coulissant permettant ainsi de couper des saucissons volumineux, des rôtis, des fromages, du poisson, des viandes compactes etc.

SPECIFICATIONS

	F 300 R	F 250 I	F 275 I	F 300 E
Moteur monophasé * 115-220-240V-50-60Hz	HP 0,33	0,35	0,35	0,35
Ø lame	mm 300	250	275	300 100 CR6
Rpm	r.p.m. 300	300	300	300
Épaisseur de coupe	mm 0+16	0+16	0+16	0+16
Surface de coupe: L x H	mm 220 x 210	220 x 190	210 x 210	220 x 220

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

* Moteur ventilé.

DE **F 300 R/250 I/275 I/300 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 300 R	F 250 I	F 275 I	F 300 E
Einphasen-Motor * 115-220-240V-50-60Hz	HP 0,33	0,35	0,35	0,35
Ø Klingendurchmesser	mm 300	250	275	300 100 CR6
Messerumdrehung	r.p.m. 300	300	300	300
Schnittstärke	mm 0+16	0+16	0+16	0+16
Nutzschnitt: L x H	mm 220 x 210	220 x 190	210 x 210	220 x 220

Garantie: 2 Jahre ausgenommen elektrische Teile.

* Belüfteter Motor.

E La máquina de cortar jamón modelo **F 300 R/250 I/275 I/300 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 300 R	F 250 I	F 275 I	F 300 E
Motor monofásico * 115-220-240V-50-60Hz	HP 0,33	0,35	0,35	0,35
Ø Cuchilla	mm 300	250	275	300 100 CR6
Rpm	r.p.m. 300	300	300	300
Espesor de corte	mm 0+16	0+16	0+16	0+16
Corte útil: L x H	mm 220 x 210	220 x 190	210 x 210	220 x 220

Garantía: 2 años - Partes eléctricas excluidas.

* Motor ventilado.

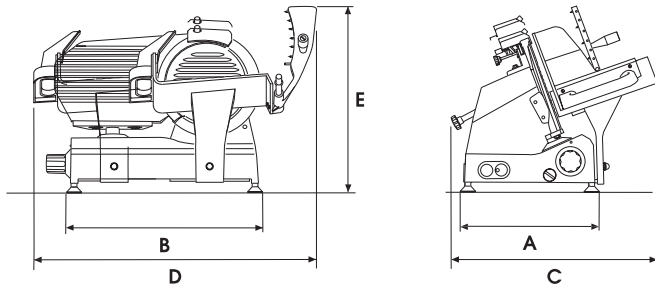
F 350 I

CE professionale

F 370 I

CE professionale





	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

I L'affettatrice modello **F 350 I/F370 I** costruita in lega di alluminio trattata anodicamente ha il vantaggio di una rapida pulizia ed assoluta igiene. Il regolatore dello spessore di taglio da 0 a 16 mm è molto sensibile e permette una regolazione decimale. L'affilatoio di facile montaggio semplifica il lavoro dell'utente mantenendo efficiente il taglio perfetto della merce. Il piatto montato su cuscinetti a sfera ha una scorrevolezza eccezionale e permette di tagliare salumi pesanti, arrostiti, formaggi, pesce, carni dure ed altro.

EN The **F 350 I/F370 I** model slicer made of anodised aluminium alloy permits rapid cleaning and meets the most demanding sanitation requirements. The decimal thickness regulator ranging between 0 and 16 mm is highly precise. The built-in blade sharpener assures effective and sharp cutting. The plate mounted on ball bearings features exceptionally smooth running to cut heavy sausages, roasts, cheese, fish, compact meat and other products.

FR La trancheuse modèle **F 350 I/F370 I**, construite en alliage d'aluminium anodisé, peut être nettoyée rapidement et garantit une hygiène absolue. L'épaisseur des tranches est établie par un régulateur très sensible sur base décimale et peut varier de 0 à 16 mm. Simple à monter, l'affûteur aide l'utilisateur à maintenir un tranchant parfait. Le glissement du plateau monté sur des paliers a un mouvement exceptionnellement coulissant permettant ainsi de couper des saucissons volumineux, des rôtis, des fromages, du poisson, des viandes compactes etc.

DE Die Aufschnittmaschine **F 350 I/F370 I** ist aus einer eloxierten Aluminiumlegierung hergestellt und weist den Vorteil auf, dass sie schnell zu reinigen und absolut hygienisch ist. Die Einstellvorrichtung für die Schnittstärke von 0 bis 16 mm ist hochempfindlich und erlaubt eine Dezimaleinstellung. Das leicht zu montierende Schleifgerät erleichtert die Arbeit des Benutzers, indem es den Schnitt der Ware immer einwandfrei erhält. Der auf Kugellagern montierte Teller hat eine außergewöhnliche Gleitfähigkeit und erlaubt es, auch kompakte Wurstsorten, Braten, Käse, Fisch, festes Fleisch und anderes zu schneiden.

E La máquina de cortar jamón modelo **F 350 I/F370 I** fabricada en aleación de aluminio anodizada tiene la ventaja de brindar absoluta higiene y limpieza rápida. El regulador del espesor de corte de 0 a 16 mm es muy sensible y permite la regulación decimal. El afilador muy fácil de montar simplifica el trabajo del usuario manteniendo eficiente el corte perfecto del alimento. El plato montado sobre cojinetes de bolas tiene un deslizamiento excepcional y permite cortar embutidos pesados, asados, quesos, pescados, carnes duras y demás.

CARATTERISTICHE TECNICHE	F 350 I	F 370 I
Motore monofase * 115-220-240V-50-60Hz	HP 0,50	0,50
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 * 115-220-240V-50-60Hz	HP 0,50	0,50
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 * 115-220-240V-50-60Hz	HP 0,50	0,50
Ø lame 100 CR6	mm 350	370 100 CR6
Rpm	r.p.m. 260	260
Epaisseur 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 * 115-220-240V-50-60Hz	HP 0,50	0,50
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 * 115-220-240V-50-60Hz	HP 0,50	0,50
Ø Cuchilla 100 CR6	mm 350	370 100 CR6
Rpm	r.p.m. 260	260
Espesor 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.

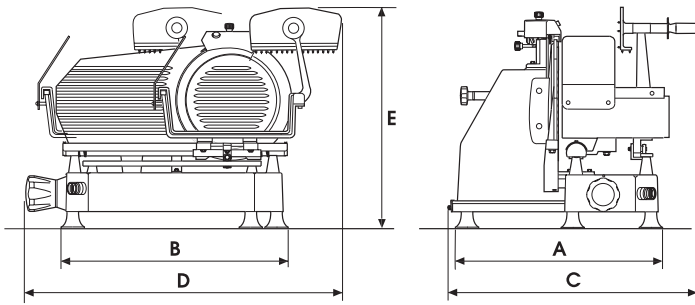
F 300 TC-V
CE professionale

F 330 TC-V
CE professionale

F 350 TC-V
CE professionale

F 370 TC-V
CE professionale





	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

I 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 sfera ha una scorrevolezza eccezionale e permette di tagliare salumi pesanti, arrostiti, formaggi, pesce, carni dure ed altro.

CARATTERISTICHE TECNICHE

	F 300	F 330	F 350	F 370
Motore monofase * 115-220-240V-50-60Hz	HP 0,50	0,50	0,50	0,50
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 - Escluse le parti elettriche.

* Motore ventilato.

EN 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 * 115-220-240V-50-60Hz	HP 0,50	0,50	0,50	0,50
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 excepts electrical parts.

* Ventilated motor.

FR 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 a 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 * 115-220-240V-50-60Hz	HP 0,50	0,50	0,50	0,50
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 à l'exception des pièces électriques.

* Moteur ventilé.

DE 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, Käse, Fisch, festes Fleisch und anderes zu schneiden.

TECHNISCHE EIGENSCHAFTEN

	F 300	F 330	F 350	F 370
Einphasen-Motor * 115-220-240V-50-60Hz	HP 0,50	0,50	0,50	0,50
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 265	290 x 275

Garantie: 2 Jahre ausgenommen elektrische Teile.

* Belüfteter Motor.

E 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 * 115-220-240V-50-60Hz	HP 0,50	0,50	0,50	0,50
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 - Partes eléctricas excluidas.

* Motor ventilado.

Fabbrica Affettatrici Cavarina

MADE IN ITALY



F 300 TC-VL

CE professionale

F 330 TC-VL

CE professionale

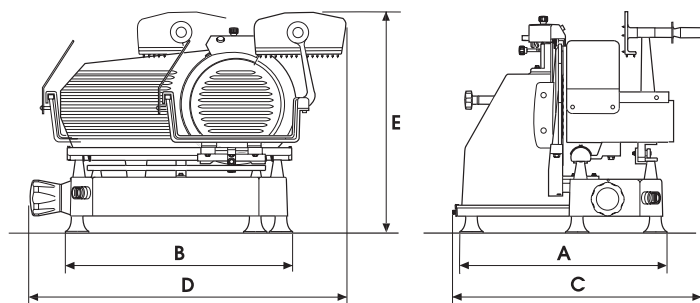


F 350 TC-VL

CE professionale

F 370 TC-VL

CE professionale



	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

I 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 * 115-220-240V-50-60Hz	HP 0,50	0,50	0,50	0,50
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 - Escluse le parti elettriche.
* Motore ventilato.

EN 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

SPECIFICATIONS	F 300 TC-VL	F 330 TC-VL	F 350 TC-VL	F 370 TC-VL
Single-phase motor * 115-220-240V-50-60Hz	HP 0,50	0,50	0,50	0,50
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 excepts electrical parts.
* Ventilated motor.

FR 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

SPECIFICATIONS	F 300 TC-VL	F 330 TC-VL	F 350 TC-VL	F 370 TC-VL
Moteur monophasé * 115-220-240V-50-60Hz	HP 0,50	0,50	0,50	0,50
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 210	260 x 220	360 x 250	360 x 260

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

DE 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

TECHNISCHE EIGENSCHAFTEN	F 300 TC-VL	F 330 TC-VL	F 350 TC-VL	F 370 TC-VL
Einphasen-Motor * 115-220-240V-50-60Hz	HP 0,50	0,50	0,50	0,50
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 ausgenommen elektrische Teile.
* Belüfteter Motor.

E 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 pomolo 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 TC-VL	F 330 TC-VL	F 350 TC-VL	F 370 TC-VL
Motor monofásico * 115-220-240V-50-60Hz	HP 0,50	0,50	0,50	0,50
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 - Partes eléctricas excluidas.
* Motor ventilado.