

IT Macchina per affettare salumi, carne, formaggi ecc. Struttura in lega leggera di alluminio anodizzato - blocco piatto vela - carrello fisso - disponibili con piatto carne - anello fisso protezione lama - spessore taglio 0÷15 mm - paralama estraibile - pomello regolazione vela con scala graduata - affilatoio fisso con coppia di smerigli per l'affilatura della lama.

EN Slicing machine for cold cuts, cheeses, meats, etc. Light anodized aluminum alloy casing - tray block for table removing - also available with sliding meat table - blade protection fixed ring - cutting thickness from 0 to 15 mm - extractable blade guard - blade adjustment knob with graduated scale - fixed sharpener with a pair of grinders to sharpen the blade.

FR Machine à trancher pour charcuterie, fromages, viandes, etc. Corps en alliage d'aluminium anodisé léger - bloc plateau pour l'enlèvement du plateau - également disponible avec plateau à viande coulissant - anneau fixe pour la protection de la lame - épaisseur de coupe de 0 à 15 mm - protège-lame extractible - bouton de réglage de la lame avec échelle graduée - affûteur fixe avec une paire de meuleuses pour affûter la lame.

DE Maschine à trancher pour charcuterie, fromages, viandes, etc. Corps en alliage d'aluminium anodisé léger - bloc plateau pour l'enlèvement du plateau - également disponible avec plateau à viande coulissant - anneau fixe pour la protection de la lame - épaisseur de coupe de 0 à 15 mm - protège-lame extractible - bouton de réglage de la lame avec échelle graduée - affûteur fixe avec une paire de meuleuses pour affûter la lame.

ES Máquina para cortar en lonchas embutidos, quesos, carnes, etc. Estructura ligera de aleación de aluminio anodizado - bloque plano - protección vertical - plato fijo - disponibles con plato carne - espesor del corte de 0÷15 mm - anillo fijo para proteger la cuchilla y protección de la cuchilla extraíble - pomo de regulación protección vertical con escala graduada - afilador fijo piedras de amolar para afilar la cuchilla.

RU Режущая машина для колбас, сыра, мяса и т.д.. Корпус из легкого анодированного алюминиевого сплава - держатель скольжения - фиксированное кольцо для защиты ножей - также предлагается с раздвижным мясным столом - толщина реза от 0 до 15 мм - съемная защита ножей - ручка регулировки ножей с градуированной шкалой - фиксированное шлифовальное устройство с парой шлифмашин для заточки ножей.



	K300	K330	K350	K370
	0,37 kW (0,5 HP)			
	230-400V/3/50Hz			
	230V/1N/50HZ			
	300 mm	330 mm	350 mm	370 mm
	260 x 200(h) mm	250 x 210(h) mm	300 x 265(h) mm	290 x 275(h) mm
	570 x 470 mm		660 x 540 mm	
	710 x 550 x 610(h) mm		820 x 650 x 640(h) mm	
	35 Kg	36 Kg	43 Kg	46 Kg
	47 Kg	48 Kg	55 Kg	58 Kg
	700 x 620 x 700(h) mm		820 x 720 x 760(h) mm	
	0,304 m³		0,449 m³	
	<b>1500 €</b>	<b>1580 €</b>	<b>1815 €</b>	<b>1970 €</b>
	<b>1720 €</b>	<b>1800 €</b>	<b>2050 €</b>	<b>2130 €</b>
Special Voltages - Разное питающее напряжение + 50 €				

\* Disponibili con piatto carne allo stesso prezzo.  
Available with meat table at the same price.  
Disponible avec plateau à viande au même prix.  
Erhältlich mit Fleischschlitten zum gleichen Preis.  
Disponibles con plato para carne al mismo precio.  
Доступны с лотком для мяса по той же цене.