

GI 350

AFFETTATRICE SLICER

USO PROFESSIONALE - PROFESSIONAL USE

Prodotto in Italia - Made in Italy



 L'affettatrice è costruita con struttura in acciaio inossidabile con trattamento brevettato anticorrosione ed alluminio con ossidazione anodica.

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 inossidabile 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.

Motore ventilato silenzioso tipo professionale.

Interruttore orologio.

Spessore taglio 0-16 mm.

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.

Senza normativa CE.

 Stainless steel structure with patented surface finish without corrosion and aluminium with anodic oxidation.

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 stainless 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.

Strong fan silenced professional motor.

Rotary switch.

Slicing thickness 0-16 mm.

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

Without CE standards.

Mod.	Lama Ø	Dimensioni cm	Peso kg	Allacciamento elettrico
Mod.	Blade Ø	Dimensions cm	Weight kg	Electrical connection
GI 350	350	57x74xH51,5	38,5	230x50x1

C.EL.ME s.r.l. - Viale Montenero, 1 - Truccazzano (MI)

Tel. 02 9583157 - 9583515 - Fax 02 9583436 - info@celme.com - www.celme.com

L'AZIENDA SI RISERVA DI APPORTARE MODIFICHE SENZA PREAVVISO
THE COMPANY RESERVES RIGHT TO MAKE CHANGES WITHOUT NOTICE

