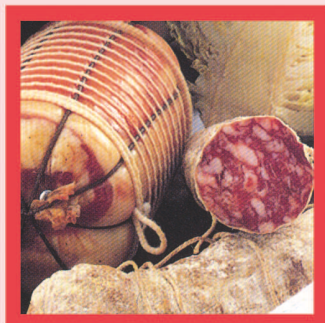


TOP 300

AFFETTATRICE SLICER

CE USO PROFESSIONALE - CE PROFESSIONAL USE

Prodotto in Italia - Made in Italy



L'affettatrice è costruita con struttura in alluminio anodizzato.

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.

Anello fisso protegge lama in alluminio.

Copri lama in acciaio inossidabile.

Affilatoio fisso con doppio smeriglio in dotazione.

Carrello removibile con blocco vela.

Motore ventilato silenzioso tipo professionale.

Trasmissione ad ingranaggio.

Interruttore due pulsanti marcia arresto con riarmo.

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 anodic oxidation aluminium structure.

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.

Aluminium blade protection fixed ring.

Stainless steel cover blade.

Double stones sharpening accessory included.

Removable carriage with locking sail device.

Strong fan silenced professional motor.

Gear transmission.

Two buttons on off switch with relays.

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

Slicing thickness 0-16 mm.

According to professional CE standards.



Mod.	Lama Ø	Dimensioni cm	Peso kg	Allacciamento elettrico
Mod.	Blade Ø	Dimensions cm	Weight kg	Electrical connection
TOP 300	300	48x58xH51,5	20,8	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