

FAP 220

AFFETTATRICE SLICER

CE USO PROFESSIONALE - CE PROFESSIONAL USE



 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.

Motore ventilato silenzioso tipo professionale con protezione termica.

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 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.

Strong fan silenced professional motor with thermal overload protection.

Two buttons on off switch with relais.

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.

CE



Mod.	Lama Ø	Dimensioni cm	Peso kg	Allacciamento elettrico
Mod.	Blade Ø	Dimensions cm	Weight kg	Electrical connection
FAP 220	220	36x44xH33	11,5	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