

GPR 350 MN

AFFETTATRICE SLICER

CE USO PROFESSIONALE - CE 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 e dispositivo di blocco vela per togliere il carrello.

Motore ventilato silenzioso tipo professionale con protezione termica.

Interruttore marcia arresto con NVR bassa tensione 24V.

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.



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 with sail locking device to remove the carriage.

Strong fan silenced professional motor with thermal overland control.

On off switch with NVR 24 volts.

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
GPR 350 MN	350	59x74xH51,5	39	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

