





# AFFETTATRICI A GRAVITÀ H - HS - HL


GRAVITY SLICER  
COUPE-JAMBONS A GRAVITE  
AUFSCHNITTMASCHINEN MIT SCHRÄGGESTELTEM SCHNEIDBLOCK  
CORTADORAS DE GRAVEDAD  
ГРАВИТАЦИОННЫЕ СЛАЙСЕРЫ


 Macchina per affettare salumi, formaggi, ecc. Struttura in lega leggera di alluminio anodizzato (fusione in conchiglia) - blocco piatto-vela per rimozione carrello sui modelli HS250-300, HL300, H330-350-370 - anello fisso protezione lama - paralama estraibile - pomello regolazione vela con scala graduata - affilatoio fisso con coppia di smerigli per l'affilatura della lama.

 An appliance for slicing cold meats and salami, cheeses, etc. Anodized aluminium alloy structure (chilled casting) - fence plate safety lock for the removal of the carriage on models HS250-300, HL300, H330-350-370 - blade protection fixed ring - extractable blade protector - adjustable fence knob with graduated scale - fixed blade sharpener with two grinders for sharpening of the blade.

 Machine à couper la charcuterie, les fromages, etc. Structure en alliage d'aluminium anodisé léger (moulage en coquille) - bloc plateau - cloison pour retrait du chariot sur les modèles HS250-300, HL300, H330-350-370 - anneau fixe de protection de lame - pare-lame escamotable - bouton de réglage de cloison avec échelle graduée - aiguiser fixe avec paire d'émeris pour l'aiguisage de la lame.

 Maschine zum Aufschneiden von Wurst, Käse usw. Rahmen in Leichtmetalllegierung aus eloxiertem Aluminium (Kokillenguss) - Block Abstreifer und Resthalterplatte zur Abnahme des Schlittens bei den Modellen HS250-300, HL300, H330-350-370 - Fester Messerschuttring - Abziehbarer Messerschutz - Abstreifer-Einstellknopf mit Gradskala - Feste Schleifvorrichtung mit Paar Schmirgelelementen zum Schärfen des Messers.

 Máquina para cortar en lonchas embutidos, quesos, etc. Estructura de aleación de aluminio anodizado (fusión en coquilla) bloque plano - protección vertical para quitar el carro en los modelos HS250-300, HL300, H330-350-370 - anillo fijo protección cuchilla - paracuchilla extraíble - pomo de regulación protección vertical con escala graduada - afilador fijo con par de piedras de amolar para afilar la cuchilla.

 Машина для нарезки колбасных изделий, сыров и т.д. Каркас из легкого алюминиевого сплава с анодированием (получен литьем в оболочковую форму), блокировка лотка-вертикальной заслонки для снятия каретки в моделях HS250-300, HL300, H330-350-370, неподвижно закрепленное защитное кольцо вокруг ножа, съемный кожух ножа, ручка регулировки вертикальной заслонки по градуированной шкале, встроенное устройство для заточки ножа с двумя точильными камнями.





# AFFETTATRICI A GRAVITÀ H - HS - HL

| MODELLO<br>MODELE<br>MODELO  | MODEL<br>MODELL<br>МОДЕЛЬ                           | H/220                     | H/250                | HS/250 | H/275                     | H/300                                | HS/300 | HL/300                    | H/330                     | H/350                | H/370             |
|--|---|---------------------------|----------------------|--------|---------------------------|--------------------------------------|--------|---------------------------|---------------------------|----------------------|-------------------|
| POTENZA<br>PUISSANCE<br>POTENCIA   | POWER<br>LEISTUNG<br>МОЩНОСТЬ                       | 0,18 kW<br>(0,25 HP)      | 0,23 kW (0,3 HP)     |        |                           | 0,26 kW (0,35 HP)                    |        | 0,37 kW (0,5 HP)          |                           |                      |                   |
| ALIMENTAZIONE<br>BRANCHEMENT<br>ALIMENTACIÓN   | POWER SUPPLY<br>STROMVERSORGUNG<br>ПОДКЛЮЧЕНИЕ      | 230V/1N/50-60Hz           |                      |        |                           | 230V/1N/50-60Hz - 230-400V/3/50-60Hz |        |                           |                           |                      |                   |
| Ø LAMA<br>Ø LAME<br>Ø CUCHILLA   | Ø BLADE<br>Ø SCNEIDESCHEIBE<br>Ø НОЖА               | 220 mm                    | 250 mm               |        | 275 mm                    | 300 mm                               |        | 330 mm                    | 350 mm                    | 370 mm               |                   |
| SPESORE TAGLIO<br>EPAISSEUR DE COUPE<br>ESPESOR DEL CORTE  | SLICE THICKNESS<br>SCHNITTSTÄRKE<br>ТОЛЩИНА НАРЕЗКИ | 0 ÷ 15 mm                 |                      |        |                           |                                      |        |                           |                           |                      |                   |
| TAGLIO UTILE<br>COUPE UTILE<br>CORTE UTILE   | USEFULL CUT<br>NUTZ-SCHNITT<br>ПОЛЕЗНАЯ ДЛИНА РЕЗКИ | 190x<br>130h (mm)         | 220x165h (mm)        |        | 205x<br>185h (mm)         | 220x200h (mm)                        |        | 270x<br>185h (mm)         | 260x<br>200h (mm)         | 300x<br>195h (mm)    | 290x<br>220h (mm) |
| DIMENSIONI PIANO DI APPOGGIO<br>BOTTOM SURFACE DIMENSIONS<br>DIMENSIONS DU PLAIN D'APPUI<br>ABMESSUNGEN DER UNTERSTÜTZUNGSFLÄCHE<br>DIMENSIONES PLAN DE APOYO<br>РАЗМЕРЫ ОПОРНОЙ ПОВЕРХНОСТИ |   | 410x<br>290 (mm)          | 450x300 (mm)         |        |                           | 480x350 (mm)                         |        | 550x410 (mm)              |                           | 600x430 (mm)         |                   |
| DIMENSIONI<br>DIMENSIONS<br>ABMESSUNGEN<br>DIMENSIONES<br>РАЗМЕРЫ  |   | 580x<br>405x<br>340h (mm) | 620x425x370h (mm)    |        | 620x<br>440x<br>390h (mm) | 650x495x440h (mm)                    |        | 770x<br>540x<br>460h (mm) | 770x<br>550x<br>465h (mm) | 890x585x480h (mm)    |                   |
| PESO NETTO<br>POIDS NET<br>PESO NETO   | NET WEIGHT<br>NETTOGEWICHT<br>ВЕС НЕТТО             | 14 Kg                     | 17 Kg                |        | 18 Kg                     | 24 Kg                                |        | 31 Kg                     | 32 Kg                     | 36 Kg                | 37 Kg             |
| PESO LORDO<br>POIDS BRUT<br>PESO BRUTO   | GROSS WEIGHT<br>BRUTTOGEWICHT<br>ВЕС БРУТТО         | 16Kg                      | 19 Kg                |        | 20 Kg                     | 27 Kg                                |        | 42 Kg                     | 43 Kg                     | 52 Kg                | 53 Kg             |
| DIMENSIONI IMBALLO<br>PACKAGED DIMENSIONS<br>DIMENSIONS DE L'EMBALLAGE<br>VERPACKUNGSABMESSUNGEN<br>DIMENSIONES DEL EMBALAJE<br>РАЗМЕРЫ УПАКОВКИ   |   | 500x<br>430x<br>410h (mm) | 540x460x440h (mm)    |        | 540x<br>460x<br>450h (mm) | 640x520x940h (mm)                    |        | 700x650x640h (mm)         |                           | 800x730x670h (mm)    |                   |
| VOLUME IMBALLO<br>PACKAGED VOLUME<br>VOLUME DE L'EMBALLAGE<br>VERPACKUNGSVOLUMEN<br>VOLUMEN DEL EMBALAJE<br>ОБЪЕМ УПАКОВКИ   |   | 0,088 m <sup>3</sup>      | 0,109 m <sup>3</sup> |        | 0,112 m <sup>3</sup>      | 0,163 m <sup>3</sup>                 |        | 0,291 m <sup>3</sup>      |                           | 0,391 m <sup>3</sup> |                   |




H/350





HL/300


# AFFETTATRICI A GRAVITÀ H - HS - HL


GRAVITY SLICER  
COUPE-JAMBONS A GRAVITE  
AUFSCHNITTMASCHINEN MIT SCHRÄGGESTELTLEM SCHNEIDBLOCK  
CORTADORAS DE GRAVEDAD  
ГРАВИТАЦИОННЫЕ СЛАЙСЕРЫ


 Macchina per affettare salumi, formaggi, ecc. Struttura in lega leggera di alluminio anodizzato (fusione in conchiglia) - blocco piatto-vela per rimozione carrello sui modelli HS250-300, HL300, H330-350-370 - anello fisso protezione lama - paralama estraibile - pomello regolazione vela con scala graduata - affilatoio fisso con coppia di smerigli per l'affilatura della lama.

 An appliance for slicing cold meats and salami, cheeses, etc. Anodized aluminium alloy structure (chilled casting) - fence plate safety lock for the removal of the carriage on models HS250-300, HL300, H330-350-370 - blade protection fixed ring - extractable blade protector - adjustable fence knob with graduated scale - fixed blade sharpener with two grinders for sharpening of the blade.

 Machine à couper la charcuterie, les fromages, etc. Structure en alliage d'aluminium anodisé léger (moulage en coquille) - bloc plateau - cloison pour retrait du chariot sur les modèles HS250-300, HL300, H330-350-370 - anneau fixe de protection de lame - pare-lame escamotable - bouton de réglage de cloison avec échelle graduée - aiguiser fixe avec paire d'émeris pour l'aiguisage de la lame.

 Maschine zum Aufschneiden von Wurst, Käse usw. Rahmen in Leichtmetalllegierung aus eloxiertem Aluminium (Kokillenguss) - Block Abstreifer und Resthalterplatte zur Abnahme des Schlittens bei den Modellen HS250-300, HL300, H330-350-370 - fester Messerschuttring - Abziehbarer Messerschutz - Abstreifer-Einstellknopf mit Gradskala - Feste Schleifvorrichtung mit Paar Schmirgelelementen zum Schärfen des Messers.

 Máquina para cortar en lonchas embutidos, quesos, etc. Estructura de aleación de aluminio anodizado (fusión en coquilla) bloque plano - protección vertical para quitar el carro en los modelos HS250-300, HL300, H330-350-370 - anillo fijo protección cuchilla - paracuchilla extraíble - pomo de regulación protección vertical con escala graduada - afilador fijo con par de piedras de amolar para afilar la cuchilla.

 Машина для нарезки колбасных изделий, сыров и т.д. Каркас из легкого алюминиевого сплава с анодированием (получен литьем в оболочковую форму), блокировка лотка-вертикальной заслонки для снятия каретки в моделях HS250-300, HL300, H330-350-370, неподвижно закрепленное защитное кольцо вокруг ножа, съемный кожух ножа, ручка регулировки вертикальной заслонки по градуированной шкале, встроенное устройство для заточки ножа с двумя точильными камнями.

