



AFFETTATRICI & AFFETTACARNE

SLICING MACHINES &
MEAT SLICER







AFFETTATRICI GRAVITÀ
GRAVITY SLICERS

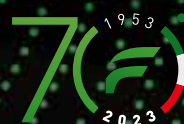
AFFETTATRICI GRAVITÀ LUXURY
LUXURY GRAVITY SLICERS

AFFETTATRICI VERTICALI
VERTICAL SLICERS

AFFETTATRICI VERTICALI LUXURY
LUXURY VERTICAL SLICERS

AFFETTACARNE
MEAT SLICER

SERIE RETRÒ
RETRÒ MODELS





AFFETTATRICI GRAVITÀ GRAVITY SLICERS

- Macchinario per uso professionale • Macchina realizzata in lega di alluminio anodizzato • Motore asincrono ventilato • Lama di produzione nazionale • Anello di protezione • Boccole carrello autolubrificanti • Protezione in plastica al carrello • Trasmissione a cinghia • Affilatoio incorporato • Facile da pulire • Curata nei dettagli • Norme CE • Fabbricata in Italia

- Professional equipment • Slicer made from highly polished anodised food-grade aluminium • Ventilated asynchronous motor • Italian make blades • Safety ring • Permanently lubricated carriage ball bearings • Safety carriage plastic cover • Belt transmission • Sharpening accessory included • Easy clean up • CE approved • Proudly Made in Italy



	Alimentazione Power supply (Volt/Hz)	Potenza Motor power (Kwatt/Hp)	Capacità di taglio Cutting capacity (mm)	Giri/m lama al minuto Blade revolution (RPM)	Corsa Carrello Carriage sliding (mm)	Spessore di taglio Slice thickness (mm)	Base d'appoggio affettatrice Slicer cutting area (mm)
195	230 / 50-60	0,15 (0,20)	140x140	300	210	0=15	345x255
220 ECO		0,18 (0,25)	190x160		240		415x280
250 ECO domestica			190x190		250		
250 ECO	230/50	0,22 (0,30)	220x190		260	0=16	440x290
250		0,26 (0,35)	220x160		260		470x310
275 ECO	230 / 50-60	0,22 (0,30)	220x220		260		440x290
275	230/50	0,26 (0,35)	220x180		260		445x290
300 ECO base piccola	230 / 50-60	0,24 (0,33)	220x210		270		440x290
300 ECO base grande	230 / 50-60	0,26 (0,35)	220x220		270		465x340

195 GRAVITÀ



Lama
Blade size (mm)
Ø 195



Peso netto
Net weight (kg)
10,0 kg



Dimensioni prodotto
Product dimension (mm)
B. 360 / D. 320 / H. 310



220 GRAVITÀ ECO



Lama
Blade size (mm)
Ø 220



Peso netto
Net weight (kg)
13,5 kg



Dimensioni prodotto
Product dimension (mm)
B. 450 / D. 450 / H. 370



250 DOMESTICA GRAVITÀ ECO



Lama
Blade size (mm)
Ø 250



Peso netto
Net weight (kg)
14,0 kg



Dimensioni prodotto
Product dimension (mm)
B. 450 / D. 450 / H. 370



250 GRAVITÀ ECO



Lama
Blade size (mm)
Ø 250



Peso netto
Net weight (kg)
15,5 kg



Dimensioni prodotto
Product dimension (mm)
B. 490 / D. 430 / H. 400



250 GRAVITÀ



Lama
Blade size (mm)
Ø 250



Peso netto
Net weight (kg)
16,0 kg



Dimensioni prodotto
Product dimension (mm)
B. 510 / D. 430 / H. 390



275 GRAVITÀ ECO



Lama
Blade size (mm)
Ø 275



Peso netto
Net weight (kg)
17,0 kg



Dimensioni prodotto
Product dimension (mm)
B. 500 / D. 430 / H. 410



275 GRAVITÀ



Lama
Blade size (mm)
Ø 275



Peso netto
Net weight (kg)
18,0 kg



Dimensioni prodotto
Product dimension (mm)
B. 510 / D. 320 / H. 400



300 GRAVITÀ ECO BASE PICCOLA



Lama
Blade size (mm)
Ø 300



Peso netto
Net weight (kg)
19,0 kg



Dimensioni prodotto
Product dimension (mm)
B. 490 / D. 470 / H. 340



300 GRAVITÀ ECO BASE GRANDE



Lama
Blade size (mm)
Ø 300



Peso netto
Net weight (kg)
23,0 kg



Dimensioni prodotto
Product dimension (mm)
B. 500 / D. 480 / H. 440



	NORME CE / CE APPROVED	SENZA NORME CE / NON CE APPROVED
195 230V monofase single phase codice prodotto product code		FAF195E
220 ECO 230V monofase single phase codice prodotto product code	FAFG223	FAF223E
250 ECO DOM 230V monofase single phase codice prodotto product code		FAF253E
250 ECO 230V monofase single phase codice prodotto product code	FAFG253	FAFG253E
250 230V monofase single phase codice prodotto product code	FA253	FA253E
275 ECO 230V monofase single phase codice prodotto product code	FAF279	FAF279E
275 230V monofase single phase codice prodotto product code	FA279	FA279E
300 ECO BASE PICCOLA 230V monofase single phase codice prodotto product code	FAF303	FAF303E
300 ECO BASE GRANDE 230V monofase single phase codice prodotto product code	FAFG303	FAFG303E

• I macchinari senza norme CE sono destinati ai paesi fuori dalla Comunità Europea / Not suitable for EC countries • Le illustrazioni sono riferite ai modelli CE / Pictures refer to CE approved models





AFFETTATRICI GRAVITÀ LUXURY LUXURY GRAVITY SLICER

- Macchinario per uso professionale • Fusione in lega di alluminio anodizzato • Motore asincrono ventilato • Lama tornita di produzione nazionale • Anello di protezione alla lama • Boccole carrello autolubrificanti • Blocco al carrello • Protezione al carrello in plastica • Supporto vela maggiorato • Ampio piatto porta salumi • Scheda elettrica a 24 volt • Trasmissione a cinghia in poliestere • Affilatoio incorporato • Facile da pulire • Curata nei dettagli • Norme CE • Fabbricata in Italia

- Professional equipment • Anodised food-grade aluminium • Ventilated asynchronous motor • Italian make turned blade • Blade safety ring • Permanently lubricated carriage ball bearings • CE approved carriage locking • Safety carriage plexiglass cover • Capacious feeding pan • 24 Low tension card included • High quality gravity feed slicer • Powerful polyester belt driven transmission • Sharpening accessory included • Easy clean up • CE approved • Proudly Made in Italy



	Alimentazione Power supply (Volt/Hz)	Potenza Motor power (Kwatt/Hp)	Capacità di taglio Cutting capacity (mm)	Giri/m lama al minuto Blade revolution (RPM)	Corsa Carrello Carriage sliding (mm)	Spessore di taglio Slice thickness (mm)	Base d'appoggio affettatrice Slicer cutting area (mm)
LUXURY 275	230/50 230-400/50	0,27 (0,36)	230x160	300	270	0÷15	470x320
LUXURY 300			250x190	280			
LUXURY 330		0,38 (0,50)	240x250	280	330	0÷16	600x420
LUXURY 350			320x230	260			

275 LUXURY



Lama
Blade size (mm)
Ø 275



Peso netto
Net weight (kg)
22,0 kg



Dimensioni prodotto
Product dimension (mm)
B. 560 / D. 470 / H. 400



300 LUXURY



Lama
Blade size (mm)
Ø 300



Peso netto
Net weight (kg)
23,0 kg



Dimensioni prodotto
Product dimension (mm)
B. 560 / D. 470 / H. 420



330 LUXURY



Lama
Blade size (mm)
Ø 330



Peso netto
Net weight (kg)
38,0 kg



Dimensioni prodotto
Product dimension (mm)
B. 680 / D. 550 / H. 480



350 LUXURY



Lama
Blade size (mm)
Ø 350



Peso netto
Net weight (kg)
40,0 kg



Dimensioni prodotto
Product dimension (mm)
B. 680 / D. 550 / H. 500



	NORME CE / CE APPROVED	SENZA NORME CE / NON CE APPROVED
275 B300 230/400V trifase <i>three phase</i> codice prodotto <i>product code</i>	FA278	FA278E
275 B300 230V monofase <i>single phase</i> codice prodotto <i>product code</i>	FA277	FA277E
300 230/400V trifase <i>three phase</i> codice prodotto <i>product code</i>	FA302	FA302E
300 230V monofase <i>single phase</i> codice prodotto <i>product code</i>	FA303	FA303E
330 230/400V trifase <i>three phase</i> codice prodotto <i>product code</i>	FA332	FA332E
330 230V monofase <i>single phase</i> codice prodotto <i>product code</i>	FA333	FA333E
350 230/400V trifase <i>three phase</i> codice prodotto <i>product code</i>	FA352	FA352E
350 230V monofase <i>single phase</i> codice prodotto <i>product code</i>	FA353	FA353E



AFFETTATRICI VERTICALI VERTICAL SLICERS

- Macchinario per uso professionale • Fusione in lega di alluminio anodizzato • Lama forgiata in acciaio temperato • Anello di protezione alla lama • Motore asincrono ventilato • Boccole carrello autolubrificanti • Blocco al carrello • Scorrevole piatto porta salumi con braccio a cigno • Trasmissione a cinghia in poliestere • Affilatoio incorporato • Facile da pulire • Curata nei dettagli • Norme CE • Fabbricata in Italia

- Professional equipment • Anodised food-grade aluminium • Forged and hardened blade • Blade safety ring • Ventilated asynchronous motor with thermal protection • Permanently lubricated carriage ball bearings • CE approved carriage locking • Swan shaped clamp lever • Polyester Belt transmission • Sharpening accessory included • Easy clean up • CE approved • Proudly Made in Italy



250



Lama
Blade size (mm)
Ø 250



Peso netto
Net weight (kg)
24,0 kg



Dimensioni prodotto
Product dimension (mm)
B. 820 / D. 650 / H. 640



	Alimentazione Power supply (Volt/Hz)	Potenza Motor power (Kwatt/Hp)	Capacità di taglio Cutting capacity (mm)	Giri/m lama al minuto Blade revolution (RPM)	Corsa Carrello Carriage sliding (mm)	Spessore di taglio Slice thickness (mm)	Base d'appoggio affettatrice Slicer cutting area (mm)
250	230 / 50-60	0,35 (0,47)	240x170	300	220	0÷16	460x360
300	230/50 230-400/5	0,30 (0,40)	270x190	280	300	0÷15	470x350
330			250x210		280		530x420
350	230/50	0,50 (0,67)	300x265	260		0÷16	
370			290x275		360		650x530

300



Lama
Blade size (mm)
Ø 300



Peso netto
Net weight (kg)
24,0 kg



Dimensioni prodotto
Product dimension (mm)
B. 820 / D. 650 / H. 640



330



Lama
Blade size (mm)
Ø 330



Peso netto
Net weight (kg)
37,0 kg



Dimensioni prodotto
Product dimension (mm)
B. 820 / D. 650 / H. 640



350



Lama
Blade size (mm)
Ø 350



Peso netto
Net weight (kg)
45,0 kg



Dimensioni prodotto
Product dimension (mm)
B. 820 / D. 650 / H. 640



370



Lama
Blade size (mm)
Ø 370



Peso netto
Net weight (kg)
46,0 kg



Dimensioni prodotto
Product dimension (mm)
B. 820 / D. 650 / H. 640



	NORME CE / CE APPROVED	SENZA NORME CE / NON CE APPROVED
250 230V monofase single phase codice prodotto product code	FA251	FA251E
300 230/400V trifase three phase codice prodotto product code	FA300	FA300E
300 230V monofase single phase codice prodotto product code	FA301	FA301E
330 230V monofase single phase codice prodotto product code	FA334	FA334E
350 230V monofase single phase codice prodotto product code	FA354	FA354E
370 230V monofase single phase codice prodotto product code	FA372	FA372E



AFFETTATRICI VERTICALI LUXURY

LUXURY VERTICAL SLICERS

• Macchinario per uso professionale • Fusione in lega di alluminio anodizzato • Lama forgiata in acciaio temperato • Anello di protezione alla lama • Motore asincrono ventilato • Boccole carrello autolubrificanti • Blocco al carrello • Scorrevole piatto porta salumi con braccio a cigno • Trasmissione a cinghia in poliestere • Affilatoio incorporato • Facile da pulire • Curata nei dettagli • Norme CE • Fabbricata in Italia

• Professional equipment • Anodised food-grade aluminium • Forged and hardened blade • Blade safety ring • Ventilated asynchronous motor with thermal protection • Permanently lubricated carriage ball bearings • CE approved carriage locking • Swan shaped clamp lever • Polyester Belt transmission • Sharpening accessory included • Easy clean up • CE approved • Proudly Made in Italy



	Alimentazione Power supply (Volt/Hz)	Potenza Motor power (Kwatt/Hp)	Capacità di taglio Cutting capacity (mm)	Giri/m lama al minuto Blade revolution (RPM)	Corsa Carrello Carriage sliding (mm)	Spessore di taglio Slice thickness (mm)	Base d'appoggio affettatrice Slicer cutting area (mm)
LUXURY 300	230 / 50-60	0,50 (0,67)	260x200	280	270	0÷16	530x420
LUXURY 330	230/50 230-400/50	0,38 (0,50)	340		340		605x445
LUXURY 350			390	390	605x445		
LUXURY 370			420	420	610x460		

300 LUXURY



Lama
Blade size (mm)
Ø 300



Peso netto
Net weight (kg)
37,0 kg



Dimensioni prodotto
Product dimension (mm)
B. 710 / D. 550 / H. 610



330 LUXURY



Lama
Blade size (mm)
Ø 330



Peso netto
Net weight (kg)
40,0 kg



Dimensioni prodotto
Product dimension (mm)
B. 690 / D. 620 / H. 520



350 LUXURY



Lama
Blade size (mm)
Ø 350



Peso netto
Net weight (kg)
45,0 kg



Dimensioni prodotto
Product dimension (mm)
B. 710 / D. 640 / H. 540



370 LUXURY



Lama
Blade size (mm)
Ø 370



Peso netto
Net weight (kg)
47,0 kg



Dimensioni prodotto
Product dimension (mm)
B. 770 / D. 650 / H. 580



	NORME CE / CE APPROVED	SENZA NORME CE / NON CE APPROVED
300 230V monofase single phase codice prodotto product code	FA304	FA304E
330 230/400V trifase three phase codice prodotto product code	FA330	
330 230V monofase single phase codice prodotto product code	FA331	
350 230/400V trifase three phase codice prodotto product code	FA350	
350 230V monofase single phase codice prodotto product code	FA351	
370 230/400V trifase three phase codice prodotto product code	FA370	
370 230V monofase single phase codice prodotto product code	FA371	



AFFETTACARNE MEAT SLICER

• Macchinario per uso professionale • Robusta fusione di lega di alluminio alimentare anodizzato • Lama forgiata e temprata • Motore asincrono ventilato • Grande capacità di taglio • Boccole carrello autolubrificanti • Blocco al carrello • Ampio piatto porta carne • Braccio stringi carne a cigno • Trasmissione a cinghia • Interruttore digitale • Scheda a 24 volt • Affilatoio incorporato • Curata nei dettagli • Norme CE • Fabbricato in Italia

• Professional equipment • Heavy duty slicer made from highly polished anodised food-grade aluminium • Forged and hardened blade • Ventilated asynchronous motor • Wide cutting capacity • Permanently lubricated carriage ball bearings • CE models with carriage locking option • Large product support • Swan shaped clamp lever • Belt transmission • Digital ON/OFF switch • 24 Low tension card included • Sharpener included • CE approved • Proudly Made in Italy



	Alimentazione Power supply (Volt/Hz)	Potenza Motor power (Kwatt/Hp)	Capacità di taglio Cutting capacity (mm)	Giri/m lama al minuto Blade revolution (RPM)	Corsa Carrello Carriage sliding (mm)	Spessore di taglio Slice thickness (mm)	Base d'appoggio affettatrice Slicer cutting area (mm)
300	230/50 230-400/50	0,27 (0,36)	270x190	280	300	0÷16	495x360
350		0,38 (0,50)	300x245	260	340		605x445
370			340x255		400		610x460

300



Lama
Blade size (mm)
Ø 300



Peso netto
Net weight (kg)
35,0 kg



Dimensioni prodotto
Product dimension (mm)
B. 640 / D. 530 / H. 500



350



Lama
Blade size (mm)
Ø 350



Peso netto
Net weight (kg)
43,0 kg



Dimensioni prodotto
Product dimension (mm)
B. 740 / D. 750 / H. 550



370



Lama
Blade size (mm)
Ø 370



Peso netto
Net weight (kg)
46,0 kg



Dimensioni prodotto
Product dimension (mm)
B. 750 / D. 750 / H. 570



NORME CE / CE APPROVED

AFFETTACARNE 300 230/400V trifase *three phase*
codice prodotto *product code*

FAC300

AFFETTACARNE 300 230V monofase *single phase*
codice prodotto *product code*

FAC301

AFFETTACARNE 350 230/400V trifase *three phase*
codice prodotto *product code*

FAC350

AFFETTACARNE 350 230V monofase *single phase*
codice prodotto *product code*

FAC351

AFFETTACARNE 370 230/400V trifase *three phase*
codice prodotto *product code*

FAC370

AFFETTACARNE 370 230V monofase *single phase*
codice prodotto *product code*

FAC371



SERIE RETRÒ RETRÒ MODELS

- Macchinario per uso professionale • Funzionamento manuale • Struttura in lega di alluminio con fusione in conchiglia per garantire una durata nel tempo ed elevata affidabilità • Superficie verniciata a "fuoco" per ottenere una lucentezza ed un'igiene ottimali • Affilatoio superiore di serie e di facile utilizzo • Anello paralama fisso • Rapida pulizia • Norme CE • Fabbricata in Italia

- Professional equipment • This unit is fully hand-operated • Heavy structure with aluminium with chilled casting to grant life and a good reliability • Fire painted surface to get a sheen and optimum hygiene • Upper sharpener standard and easy to use • Fixed blade protecting ring • Rapid cleaning • CE approved • Proudly Made in Italy





RICORDANDO ANTICHI SAPORI...
CON CLASSE ED ELEGANZA

OLD TIME FLAVOURS...
HIGH-CLASS AND GRACE

AFFETTATRICI VOLANO RETRÒ
RETRÒ FLYWHEEL SLICER

AFFETTATRICI RETRÒ SERIE R
RETRÒ SLICING MACHINES R MODELS

AFFETTATRICI RETRÒ SERIE GR
RETRÒ SLICING MACHINES GR MODELS





RETRÒ AFFETTATRICI A VOLANO

RETRÒ FLOWER WHEEL VOLANO MANUAL SLICERS

• Apparecchi per uso professionale • Ideale per hotel, negozi, bar, ristoranti e macellerie in "stile" • Funzionamento manuale • Struttura in lega di alluminio con fusione in conchiglia per garantire una durata nel tempo ed elevata affidabilità • Superficie verniciata a "fuoco" per ottenere una lucentezza ed un'igiene ottimali • Affilatoio superiore di serie e di facile utilizzo • Anello paralama fisso • Rapida pulizia • Norme CE • Fabbriata in Italia

• Professional equipment • Particularly suitable for "stylish" restaurants, butcheries, hotel, bar, shops • This unit is fully hand-operated • Heavy structure with aluminium with chilled casting to grant life and a good reliability • Fire painted surface to get a sheen and optimum hygiene • Upper sharpener standard and easy to use • Fixed blade protecting ring • Rapid cleaning • CE approved • Proudly Made in Italy



Capacità di taglio
Cutting capacity (mm)

Spessore di taglio
Slice thickness (mm)

Base d'appoggio
affettatrice
Slicer cutting area (mm)

Dimensione
pedistallo
Pedestal dimensions
(mm)

VOLANO 250 R	185x150	0=2,3 - (8 posizioni)	380x290	650x800
VOLANO 300 R	230x190	0=2,5 - (9 posizioni)	400x340	650x800
VOLANO 350 R	270x240	0=2,5 - (9 posizioni)	650x400	650x800

250 R



Lama
Blade size (mm)
Ø 250



Peso netto affettatrice
Slicer net weight (kg)
33,0 kg

Peso netto colonna
Slicer net weight (kg)
43,0 kg



Dimensioni prodotto
Product dimension (mm)
B. 520 / D. 680 / H. 510



300 R



Lama
Blade size (mm)
Ø 300



Peso netto affettatrice
Slicer net weight (kg)
46,0 kg

Peso netto colonna
Slicer net weight (kg)
46,0 kg



Dimensioni prodotto
Product dimension (mm)
B. 600 / D. 670 / H. 950



350 R



Lama
Blade size (mm)
Ø 350



Peso netto affettatrice
Slicer net weight (kg)
81,0 kg

Peso netto colonna
Slicer net weight (kg)
54,0 kg



Dimensioni prodotto
Product dimension (mm)
B. 710 / D. 870 / H. 800



SENZA DECORAZIONI / WITHOUT DECORATIONS

CON DECORAZIONI / WITH DECORATIONS

VOLANO 250 R

codice prodotto product code

FAV250

FAV250D

VOLANO 300 R

codice prodotto product code

FAV300

FAV300D

VOLANO 350 R

codice prodotto product code

FAV350

FAV350D

BASAMENTO PER VOLANO 250 R / 300 R

codice prodotto product code

FBAS

FBASD

BASAMENTO PER VOLANO 350 R

codice prodotto product code

FBAS350

FBAS350D



RETRÒ AFFETTATRICI GRAVITÀ SERIE R

GRAVITY RETRÒ STYLE SLICERS R SERIES

• Macchinario per uso professionale • Realizzata in lega di alluminio trattata anodicamente • Motore asincrono ventilato • Lama di produzione nazionale • Anello di protezione • Boccole carrello autolubrificanti • Ampio piatto porta salumi • Protezione in plastica al carrello • Curata nei dettagli • Trasmissione a cinghia • Affilatoio incorporato • Facile da pulire • Norme CE • Fabbriata in Italia

• Professional equipment • Slicer made from highly food-grade aluminium • Ventilated asynchronous motor • Italian make blades • Safety ring • Permanently lubricated carriage ball bearings • Capacious food plate • Safety carriage plastic cover • High quality gravity feed slicer • Belt transmission • Sharpening accessory included • Easy clean up • CE approved • Proudly Made in Italy



	Alimentazione Power supply (Volt/Hz)	Potenza Motor power (Kwatt/Hp)	Capacità di taglio Cutting capacity (mm)	Giri/m lama al minuto Blade revolution (RPM)	Corsa Carrello Carriage sliding (mm)	Spessore di taglio Slice thickness (mm)	Base d'appoggio affettatrice Slicer cutting area (mm)
220 R	230 / 50-60	0,18 (0,25)	190x160	300	240	0÷15	415x280
250 R		0,18 (0,25)	220x190		260	0÷16	440x290
275 R		0,22 (0,35)	220x210		270	0÷16	440x290

220 R



Lama
Blade size (mm)
Ø 220



Peso netto
Net weight (kg)
13,5 kg



Dimensioni prodotto
Product dimension (mm)
B. 580 / D. 405 / H. 340



250 R



Lama
Blade size (mm)
Ø 250



Peso netto
Net weight (kg)
15,5 kg



Dimensioni prodotto
Product dimension (mm)
B. 620 / D. 425 / H. 360



275 R



Lama
Blade size (mm)
Ø 275



Peso netto
Net weight (kg)
16,5 kg



Dimensioni prodotto
Product dimension (mm)
B. 620 / D. 440 / H. 390



220 ROSSA 230V monofase *single phase*

codice prodotto *product code*

250 ROSSA 230V monofase *single phase*

codice prodotto *product code*

275 ROSSA 230V monofase *single phase*

codice prodotto *product code*

NORME CE / CE APPROVED

FAFR223

FAFR253

FAFR279

SENZA NORME CE / NON CE APPROVED

FAFR223E

FAFR253E

FAFR279E



RETRÒ AFFETTATRICI GRAVITÀ SERIE GR

GRAVITY RETRÒ STYLE SLICERS GR SERIES

- Macchinario per uso professionale • Fusione in lega di alluminio anodizzato • Motore asincrono ventilato • Lama forgiata di produzione nazionale • Anello di protezione alla lama • Boccole carrello autolubrificanti • Blocco al carrello come da normativa • Supporto vela maggiorato • Ampio piatto porta salumi • Curata nei dettagli • Protezione in plastica al carrello • Trasmissione con robusta cinghia in poliesteri • Scheda elettrica a 24 volt • Interruttore digitale • Affilatoio incorporato • Norme CE • Fabbricata in Italia

- Professional equipment • Made from highly polished anodised food-grade aluminium • Ventilated asynchronous motor • Italian make forged blade • Blade safety ring • Permanently lubricated carriage ball bearings • CE approved carriage locking • Capacious food plate • High quality gravity feed slicer • Safety carriage plastic cover • Powerful polyester belt driven transmission • 24 volt low tension card • Digital ON/OFF switch • Sharpening accessory included • CE approved • Proudly Made in Italy



	Alimentazione Power supply (Volt/Hz)	Potenza Motor power (Kwatt/Hp)	Capacità di taglio Cutting capacity (mm)	Giri/m lama al minuto Blade revolution (RPM)	Corsa Carrello Carriage sliding (mm)	Spessore di taglio Slice thickness (mm)	Base d'appoggio affettatrice Slicer cutting area (mm)
275 GR	230/50 230-400/50	0,26 (0,35)	230x160	300	270	0÷15	470x320
300 GR				280			
330 GR		0,38 (0,50)	240x250	280	330		600x420
350 GR				260			

275 GR



Lama
Blade size (mm)
Ø 275



Peso netto
Net weight (kg)
22,0 kg



Dimensioni prodotto
Product dimension (mm)
B. 630 / D. 500 / H. 420



300 GR



Lama
Blade size (mm)
Ø 300



Peso netto
Net weight (kg)
23,0 kg



Dimensioni prodotto
Product dimension (mm)
B. 630 / D. 500 / H. 420



330 GR



Lama
Blade size (mm)
Ø 330



Peso netto
Net weight (kg)
38,0 kg



Dimensioni prodotto
Product dimension (mm)
B. 780 / D. 500 / H. 480



350 GR



Lama
Blade size (mm)
Ø 350



Peso netto
Net weight (kg)
40,0 kg



Dimensioni prodotto
Product dimension (mm)
B. 800 / D. 500 / H. 480



	NORME CE / CE APPROVED	SENZA NORME CE / NON CE APPROVED
275 ROSSA 230/400V trifase <i>three phase</i> codice prodotto <i>product code</i>	FAR276	FAR276E
275 ROSSA 230V monofase <i>single phase</i> codice prodotto <i>product code</i>	FAR275	FAR275E
300 ROSSA 230/400V trifase <i>three phase</i> codice prodotto <i>product code</i>	FAR301	FAR301E
300 ROSSA 230V monofase <i>single phase</i> codice prodotto <i>product code</i>	FAR300	FAR300E
330 ROSSA 230/400V trifase <i>three phase</i> codice prodotto <i>product code</i>	FAR331	FAR331E
330 ROSSA 230V monofase <i>single phase</i> codice prodotto <i>product code</i>	FAR330	FAR330E
350 ROSSA 230/400V trifase <i>three phase</i> codice prodotto <i>product code</i>	FAR351	FAR351E
350 ROSSA 230V monofase <i>single phase</i> codice prodotto <i>product code</i>	FAR350	FAR350E
FPAA supplemento per pomelleria in alluminio <i>extra charge for aluminium knob</i>	su richiesta / <i>on request</i>	su richiesta / <i>on request</i>



FAMA INDUSTRIE SRL
Via Altobelli, 39 - 47924 Rimini (RN)

Tel +390541.388222 - 384509
Fax +390541.385662
fama@famaindustrie.com

Made in Italy

