

EUROPA

250 - 300 - 350 - 370

**Precisione professionale
per la piccola
ristorazione**

**Professional precision for
small catering**

INTERAMENTE IN ALLUMINIO ANODIZZATO

Affettatrice a gravità totalmente fusa in lega titolata di alluminio lucidato satinato e protetto da ossidazione anodica.
Design e costruzione Made in Italy.

ENTIRELY ANODIZED ALUMINUM

Gravity slicer entirely made from highly polished, satin and finished anodized aluminium.
Design and manufacturing Made in Italy.



*Conforme alle norme di sicurezza europee
In compliance with the European safety regulations*

CARATTERISTICHE

- Scorrimento del carrello su bronzine autolubrificanti e cuscinetti a sfere
- Componenti a contatto con il prodotto completamente smontabili
- Affilatoio incorporato a due tempi
- Lama concava forgiata in acciaio cromato
- Trasmissione a cinghia Poly-v e tendicinghia automatico
- Selezione di taglio da 0 a 15 mm con meccanismo a camme azionato da una manopola graduata

FEATURES

- Carriage sliding on bearings
- Components in contact with food are entirely detachable
- Built-in two-stage sharpener
- Hollow ground hard chrome blade
- Poly-v belt driven transmission with belt tensioner
- Cutting selection from 0 to 15 mm with gear mechanism operated by graduated knob

SCHEDA TECNICA | TECHNICAL DATA

	EUROPA 250	EUROPA 300	EUROPA 350	EUROPA 370
Diametro lama Blade diameter	Ø 250 mm	Ø 300 mm	Ø 350 mm	Ø 370 mm
Capacità di taglio Product cut	□ 160x160 □ 220x145 ○ 170	□ 185x185 □ 240x185 ○ 195	□ 245x245 □ 240x185 ○ 245	□ 250x250 □ 280x215 ○ 255
Spessore taglio Cutting thickness	0 - 15 mm	0 - 15 mm	0 - 15 mm	0 - 15 mm
Potenza motore Motor power	0,275 Kw - 1,4 A - 0,37 Hp	0,370 Kw - 2,8 A - 0,5 Hp	0,370 Kw - 2,8 A - 0,5 Hp	0,370 Kw - 2,8 A - 0,5 Hp
Peso Weight	22 Kg	30 Kg	38 Kg	40 Kg
Dimensioni Overall dimensions	A 430; B 340; C 370; D 510; E 390	A 480; B 360; C 450; D 620; E 510	A 540; B 390; C 520; D 695; E 560	A 540; B 390; C 520; D 710; E 560

