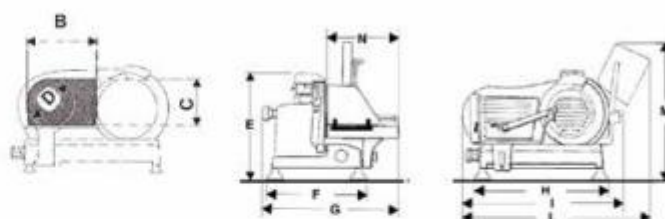


DELICATESSEN PED 315-350



SUPREMA

	B	C	D	E	F	G	H	I	L	M	Ø lama Ø Blade Ø lame Ø Messer	Spessore taglio Cut thickness Epaisseur de coupe Schnittbreite	Peso netto Net weight Poids net Nettogewicht	Potenza motore Motor rating Puissance moteur Motoleistung	Specifiche elettriche Electrical specifications Caractéristiques électriques Elektrische Eigenschaften	Disponibile anche con Available also with Aussi disponible avec Verfügbar auch mit
	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	kg	kW	V - Hz	V - Hz
PED 315	250	220	220	500	465	610	575	730	860	560	315	0 - 14	37	0,30-0,35	230/50/1-400/50/3	120-220/60
PED 350	320	260	260	540	490	705	600	650	910	680	350	0 - 14	46	0,30-0,35	230/50/1-400/50/3	120-220/60

- Affettatrice elettrica professionale, perfetta per carne salumi e formaggi
- Dimensioni contenute, con piatto monovasca
- Trasmissione a ingranaggi
- Pressamerce in alluminio con soft-grip per un appoggio più delicato al prodotto
- Piedini in acciaio inox con gomma antiscivolo
- Manopola in alluminio con regolazione 0/25 mm
- Interruttori in acciaio inox a prova d'acqua IP65
- Pulizia facilitata dall'ampio spazio tra lama e motore
- Componenti facilmente smontabili per la pulizia
- Parafetta girevole e asportabile
- Mola affilatrice e capottina estraibile
- Pressamerce asportabile in acciaio inox
- Sovrappiatto sollevabile

IT

- Professional electric slicer, perfect for meat, cured meats and cheese
- Small-sized slicer with single tray
- Gear transmission
- Aluminium product press holder with soft-grip for extra-delicate product support
- Stainless steel feet with non-slip rubber
- Aluminium knob with 0/25 mm adjustment
- Stainless steel waterproof switches IP65
- Cleaning facilitated by the ample space between the blade and motor
- Easily removable components for cleaning
- Turning, removable slice deflector
- Removable sharpening wheel and cover
- Removable stainless steel product press holder
- Raisable overplate

EN

- Trancheuse électrique professionnelle, parfaite pour viandes, charcuterie et fromages
- Petites dimensions, avec plateau mono-cuve
- Transmission à engrenages
- Presse-produits en aluminium avec soft-grip pour un appui plus délicat au produit
- Pieds en acier inox avec patin antidérapant
- Bouton en aluminium avec réglage 0/25 mm
- Interrupteurs en acier inox étanche IP65
- Nettoyage facile grâce à l'espace large entre la lame et le moteur
- Composants facilement extractible pour le nettoyage
- Déflecteur de tranche pivotant et extractible
- Meule d'aiguisage et couvercle extractible
- Presse-produits extractible en acier inox
- Surplateau soulevable

FR

- Professionelle elektrische Allround- Aufschnittmaschine, perfekt für Fleisch, Wurstwaren und Käse
- Kompakte Abmessungen
- Zahnradgetriebe
- Anschlagplatte aus Aluminium mit Soft-Grip für eine sanftere Produktablage
- Füße aus Edelstahl und rutschfestem Gummi
- Regler mit Einstellung 0/25 mm
- Edelstahlschalter IP65
- Vereinfachte Reinigung aufgrund des großen Zwischenraums zwischen Messer und Motor
- Die Komponenten können für die Reinigung mühelos entfernt werden
- Resthalter drehbar und abnehmbar
- Schleifscheibe und Haube können herausgezogen werden
- Abnehmbarer Anschlagplatte aus Edelstahl

DE

SUPREMA

OPTIONAL

56 - 97 - 139 - 164 - 173 - 174 - 175 - 176