

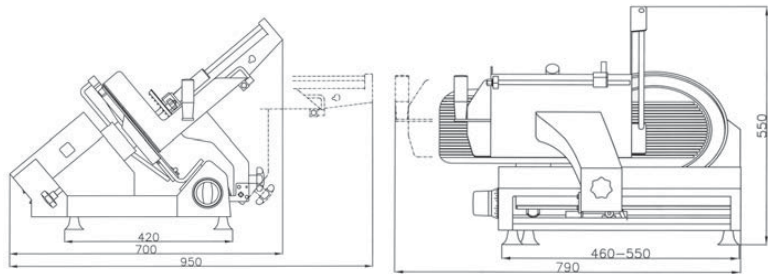
G 330 F



Cortadora manual inclinada Gravity Food Slicer

- Máquina fabricada en acero inoxidable de alta calidad.
- Fácil de utilizar, rápida y fácil de limpiar, gran capacidad de corte.
- Ancho de corte 320 mm, alto de corte 225 mm, grosor de corte 0 - 25 mm
- Potente motor para funcionamiento continuo, corta fácilmente productos grandes y pesados.
- The machine is constructed from high quality stainless steel
- Easy to operate, quick and easy to clean, large slicing capacity
- Cutting length 320 mm, cutting height 225 mm, slice thickness 0 - 25 mm
- Powerful motor for continuous operation, also large and heavy products are sliced easily

G 330 F



Datos técnicos

Dimensiones	(L x An): 460-550 mm ajustable x 420 mm
Dimensiones totales	(L x An x Al): 700 x 790 x 550 mm
Peso	aprox. 48 kg
ALIMENTACIÓN	Trifásica o Monofásica voltaje según necesidad
Potencia	0,35 kW
Nivel sonido	<70 dB (A)
Corte	330 mm Ø, cuchilla cromada con base hueca; retención del borde largo. Se puede suministrar con dientes para cortar pan.
Grosor de corte	0 a 25 mm (variable)
Ancho de corte	320 mm
Alto de corte	225 mm
Potencia de corte	Motor de alto rendimiento continuo con alta transmisión de potencia a la cuchilla mediante transmisión por correa PowerGrip. El carro se puede plegar para limpiar. Afilador extraíble.

Technical Data

COUNTER Space REQUIRED	(L x W): 460-550 mm adjustable x 420 mm
Overall Dimension	(L x W x H): 700 x 790 x 590 mm
Weight	approximately 48 kg
Voltage	3-phase or 1-phase, voltage and cycles as required
Power REQUIREment	0,35 kW
SOUND Level	<70 dB (A)
Knife	330 mm Ø, hollow ground, hard chromed, stay sharp quality. For cutting bread a toothed blade is available.
Slice Thickness	0 to 25 mm (infinitely variable)
CUTtingLength	320 mm
CUTting Height	225 mm
Powerful CUTting	Powerful motor for continuous operation with high power transmission to the blade because of PowerGrip belt drive. Carriage can be tilted aside for easy cleaning. Sharpening device is removeable.

Versiones especiales

G 350 F

Ideal para piezas grandes como jamón, mortadela italiana o carne. Cuchilla 350mm Ø.

Dimensiones	(L x An x Al): 700 x 790 x 565 mm Para más detalles ver G 330 F.
Ancho de corte	310 mm
Alto de corte	235 mm

Special Executions

G 350 F

Ideal for slicing Italian Mortadella, large ham and large cuts of meat. Blade 350 mm Ø.

Overall Dimension	(L x W x H): 700 700 x 790 x 565 mm For all other technical details see Modell G 330 F.
CUTtingLength	310 mm
CUTting Height	235 mm

G 330 F Teflonada/G 350 F Teflonada

Ideal para cortar queso, pan o carne fresca. El carro, la vela, el protector de la cuchilla y la cuchilla son teflonados. Corte fácil y preciso.

Otras ventajas: limpieza fácil y rápida con un paño seco. Para más detalles técnicos consultar el modelo G 330 F/G 350 F.

G 330 F Teflon/G 350 F Teflon

Ideal for slicing cheese, bread and fresh meat. Carriage, thickness plate, blade guard and blade are tefloned. Easy and precise slicing, no smearing or sticking.

Further advantage: quick and easy to clean with dry cloth. For all other technical details see model G 330 F/G 350 F.

G 330/G 350

Igual que el modelo G 330 F/G 350 F, pero con el carro inclinado también hacia el lado del operario.

G 330/G 350

Same as model G 330 F/G 350 F, but with carriage inclined additionally to the operator's side.

G 330 A/G 350 A

Con el carro automático, velocidad infinitamente variable. Para más datos técnicos per la ficha de G 330 A.

G 330 A/G 350 A

With automatic carriage movement, speed is infinitely variable. For technical details see leaflet G 330 A.