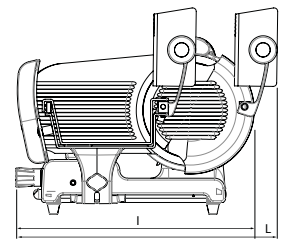
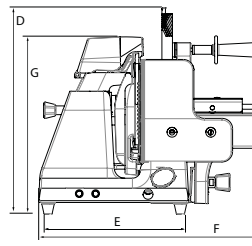
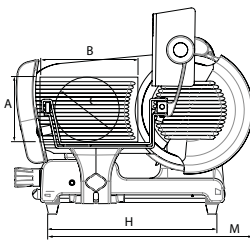


MACELLERIA 280-315-360



FUTURA



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
 Motorleistung

Specifiche elettriche
 Electrical specifications
 Caractéristiques électriques
 Elektrische Eigenschaffen

Disponibile anche con
 Available also with
 Aussi disponible avec
 Verfügbar auch mit

	A	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 Motorleistung	Specifiche elettriche Electrical specifications Caractéristiques électriques Elektrische Eigenschaffen	Disponibile anche con Available also with Aussi disponible avec Verfügbar auch mit
	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	kg	kW	V - Hz	V - Hz
FTM280	178	253	213	570	325	565	450	413	630	660	580	280	0 - 17	34	0,18-na	230/50/1-400/50/3	110/60
FTM315	210	270	240	600	375	620	515	453	725	830	665	315	0 - 17	40	0,24-0,27	230/50/1-400/50/3	110/60
FTM360	232	320	272	650	420	630	565	535	820	885	670	360	0 - 17	46	0,55-0,55	230/50/1-400/50/3	110/60

- Affettatrice elettrica professionale per il taglio di carni fresche
- Design con spigoli arrotondati, forme morbide ed ergonomiche
- Grande capacità di taglio
- Doppio piatto portamerce aperto sui fianchi e sollevabile per una perfetta pulizia (su versioni con lama 315 e 360)
- Manopola con regolazione millimetrica progressiva 0/14 mm
- Interruttori in acciaio inox IP67 ad alta resistenza meccanica certificati IK10
- Parafetta asportabile in alluminio
- Affilatoio asportabile con movimento a leva meccanizzato
- Ampio spazio tra lama e motore per facilitare la pulizia

IT

- Professional electric slicer for cutting fresh meat
- Design with rounded edges, soft and ergonomic shape
- High cutting capacity
- Double meat table open on its sides and raisable for thorough cleaning (on versions with 315 and 360 blade)
- Knob with 0/14 mm progressive millimetre adjustment
- IP67 stainless steel, high mechanical resistance, IK10 certified switches
- Removable aluminium slice deflector
- Removable sharpener with mechanised lever movement
- Ample space between the blade and motor for easy cleaning

EN

- Trancheuse électrique professionnelle pour la coupe de viandes fraîches
- Design innovant avec angles arrondis, formes souples et ergonomiques
- Grande capacité de coupe
- Double plateau porte-produits ouvert sur les côtés et soulevable pour un nettoyage parfait (sur des versions avec une lame 315 et 360)
- Bouton avec réglage millimétrique progressif 0/14 mm
- Interrupteurs en acier inox IP67 à haute résistance mécanique certifiés IK10
- Déflecteur de tranche amovible en aluminium
- Aiguiseur amovible avec mouvement à levier mécanisé
- Large espace entre la lame et le moteur pour faciliter le nettoyage

FR

- Professionelle elektrische Aufschnittmaschine zum Schneiden von frischem Fleisch
- Design mit abgerundeten Kanten, weichen und ergonomischen Formen
- Große Schneidekapazität
- Doppelte Schneidgutplatte, an den Seiten offen und für eine perfekte Reinigung anzuheben (auf den Versionen mit Messer 315 und 360)
- Drehknopf mit millimetergenauer und stufenloser Einstellung 0/14 mm
- Edelstahlschalter IP67 mit hoher mechanischer Festigkeit, IK10 zertifiziert
- Abnehmbarer Resthalter aus Aluminium
- Schleifapparat, der mit einer mechanisierten Hebelbewegung entfernt werden kann
- Großer Zwischenraum zwischen Messer und Motor für eine einfachere Reinigung

DE



FUTURA