

Cortadora de pan
Bread slicer
Brotschneidemaschine
Coupe-pain
Tagliapane
Cortadora de pão

CP-250



Indicaciones para el mercado CE

Cada cortadora de pan lleva los siguientes indicadores:

- Nombre y dirección del fabricante: SAMMIC S.L. Basarte 1, Azkoitia, Gipuzkoa (SPAIN)
- Marca "CE"
- Se indicará el modelo de la máquina en el apartado siguiente.
- El número de serie se indica en la hoja de garantía y en la declaración de conformidad.

Modelos

Este manual de funcionamiento describe el funcionamiento de las cortadoras de pan CP-250 230V/50Hz y CP-250 220V/60Hz. La referencia del modelo y sus características se indican en la placa de identificación colocada en la máquina. Estas máquinas están diseñadas y fabricadas de acuerdo con las siguientes normas.

- Directiva de baja tensión 73/23 CEE
- Directiva de máquinas 89/392 CEE
- Modificación de las directivas 93/68 CEE

Puesta en servicio e instalación

Para conseguir las mejores prestaciones, así como una buena conservación de la máquina, hay que seguir cuidadosamente las instrucciones de puesta en servicio contenidas en este manual.

Instalación

Emplazamiento

La cortadora de pan CP-250 se debe instalar sobre su mesa soporte o una mesa de trabajo estable, cuya altura deberá ser de 550 mm o más.

Conexión eléctrica

Antes de conectar la máquina a la red, asegurarse de que la tensión de la red coincide con la tensión indicada en la placa de características.

La cortadora de pan CP-250 se suministra con un cable eléctrico con cubierta resistente al aceite.

Preparar una toma de corriente mural 2P+T de 10/16A y su clavija correspondiente (si no la lleva). ES OBLIGATORIA LA CONEXIÓN CON TIERRA. El hilo de tierra de la máquina está señalado.

La instalación deberá estar protegida por un magnetotérmico o un disyuntor diferencial y un fusible de calibre 16A.

Funcionamiento

Abrir la cubierta de la máquina, quitar el protector de cortes a la cuchilla y volver a cerrar la cubierta.

Conectar la máquina a la red.

Regular el espesor de las rebanadas mediante el mando situado en el lateral izq. Para regular el grosor de las rebanadas, quitar el pan del conducto de entrada.

Introducir las barras de pan por el conducto de alimentación.

Presionar el interruptor de marcha (verde).

Procurar que el pan baje libre y vertical.

Tras la utilización, parar el motor presionando el pulsador de parada (rojo).

Se puede interrumpir el corte sin acabar de cortar toda la barra de pan y reanudar el corte si no se modifica el espesor de la rebanada.

En caso de que se atasque el pan en el conducto, no introducir la mano por el conducto de alimentación, presionar el pulsador de parada, abrir la cubierta y proceder a sacar el pan.

Seguridad

La seguridad del usuario queda garantizado por:

- Longitud de conducto de alimentación.
- Rejilla de protección.
- La apertura de la cubierta provoca la parada del motor.

Prestaciones

La producción es independiente del espesor del corte, 140 rebanadas por minuto, 8400 rebanadas hora por barra de pan para el modelo a 50 Hz, y 167 rebanadas por minuto, 10020 rebanadas hora por barra de pan para el modelo a 60 Hz.

En caso de que se introduzcan dos barras, la producción será el doble.

Cambio de cuchilla

Para sustituir la cuchilla, se procederá de la siguiente manera:

- Retirar la cuchilla del eje de arrastre por el moyú destinado para ello.

Para colocar la cuchilla, se procederá de la siguiente manera:

- Encajar la cuchilla en el eje de arrastre. Para evitar cortes accidentales, manipular siempre la cuchilla sujetándola por el moyú destinado para ello.

Otras observaciones importantes

El ruido aéreo emitido por la máquina medido sobre una máquina tipo, es inferior a 75dB(A), medido a 1.6m de altura y a una distancia de 1m.

Los materiales utilizados en la construcción de la máquina han sido seleccionados según las normativas vigentes en materia de alimentación.

LIMPIEZA

- No aplicar chorros de agua.
- Limpiar con un trapo húmedo.

MANTENIMIENTO

Si el cable de alimentación se deteriora y es preciso instalar uno nuevo. Dicho recambio deberá ser realizado por un servicio técnico reconocido por SAMMIC.

Instructions for CE marking

Each mark will provide the following information:

- Name and address of the manufacturer:
SAMMIC S.L. Basarte 1, Azkoitia,
Gipuzkoa (SPAIN)
- "CE" mark
- The machine model will be stated in the next section.
- The serial number will be listed on the guarantee sheet and on the declaration of conformity.

Models

This operating manual describes the working of the CP-250 230V/50Hz and CP-250 220V/60Hz bread slicers.

The reference number of the model and its specifications will be stated on the identification plate attached to the machine.

This apparatus is designed and manufactured in accordance with the following standards.

- EEC Low voltage directive 73/23
- EEC Machines directive 89/392
- EEC Modification of the directives 93/68

Start-up and Installation

In order to achieve optimum performance and keep the machine in good working order, the start-up instructions contained in this manual must be followed carefully.

Installation

Location

The CP-250 bread slicer must be installed on its supporting table or on a stable worktable.

Electrical connection

Before connecting the equipment to the mains, ensure that the mains voltage coincides with the voltage stated on the specifications plate.

The CP-250 bread slicer is supplied with an electrical cable with oil-resistant sheathing.

Prepare a 2P+T wall connection at 10-16^a

and its corresponding socket (if not incorporated). THE EQUIPMENT MUST BE EARTHED. The earth wire of the machine is clearly identified.

The installation must be protected by a magnetothermal or differential breaker and a 16 Amp fuse.

Operation

Open the cover of the machine, remove the guard from the cutter edge and close the machine cover.

Connect the apparatus to the mains.

Control the thickness of the slices by using the controller located on the left-hand side. To control the thickness of the slices, remove the bread from the entry channel.

Feed the loaves of bread into the feed channel.

Press the ON button (green).

Ensure that the bread descends freely and vertically.

After use, stop the motor by pressing the STOP button (red).

The slicing process may be interrupted and restarted before slicing the whole loaf if the slice thickness is not altered.

If the bread jams in the channel, do NOT place your hand in the feed channel, press the STOP button, open the cover and remove the bread.

Safety

User safety is guaranteed by:

- The length of the feed channel.
- The guard grille.
- Opening the cover causes the motor to stop.

Features

Production is independent of slice thickness, 140 slices per minute, 8,400 slices per hour feeding one loaf of bread at a time with the 50 Hz model, and 167 slices per minute, 10,020 slices per hour feeding one loaf of bread at a time with the 60 Hz model.

If two loaves are fed in, production will be doubled.

Changing the blade

To substitute the blade, proceed as follows:

- Remove the blade from the drive shaft, using the lip designed for this purpose.

Proceed as follows to fit the blade:

- Fit the blade to the drive shaft.

To avoid accidental cutting, always handle the blade using the lip designed for this purpose.

Other important points

Airborne noise emitted measured using a standard machine is less than 75dB(A) when measured at a height of 1.6m and a distance of 1m.

The materials used in the manufacture of the machine have been chosen to comply with current standards applicable to the handling of foodstuffs.

Hinweise für die CE-Kennzeichnung

Jede einzelne Maschine ist mit folgenden Angaben gekennzeichnet:

- Name und Anschrift des Herstellers: SAMMIC, S.L., Basarte 1, Azkoitia, Gipuzkoa (Spanien).
- "CE" – Zeichen.
- Maschinenmodell gemäss folgendem Abschnitt.
- Die Serien-Nr. ist auf dem Garantieschein und in der Konformitätserklärung angegeben.

Modelle

Dieses Handbuch enthält die Betriebsbeschreibung der Brotschneidemaschinen Modell CP-250 230V/50Hz und CP-250 220V/60Hz.

Die Referenz des Modells und seine Merkmale sind auf dem Typenschild des Gerätes angegeben.

Diese Geräte sind in Übereinstimmung mit den nachstehend aufgeführten Normen konstruiert und hergestellt worden:

- Richtlinie Niederspannung: 73/23 EWG
- Richtlinie Maschinen: 89/392 EWG
- Änderung der Richtlinien: 93/68/CEE

Installation und Inbetriebnahme

Um die bestmögliche Leistung und eine lange Lebensdauer der Maschine sicherzustellen befolgen Sie bitte genau die in diesem Handbuch enthaltenen Hinweise zur Inbetriebnahme.

Aufstellungsort

Die Brotschneidemaschine CP-250 muss auf ihrem dazugehörigen Ständertisch oder auf einem stabilen Arbeitstisch aufgestellt werden.

Elektrischer Anschluss

Bevor Sie das Gerät an die Netzleitung anschliessen stellen Sie bitte sicher, dass die Netzspannung mit der auf dem Typenschild des Gerätes angegebenen Spannung übereinstimmt.

Die Brotschneidemaschine CP-250 ist mit einem ölbeständigen elektrischen Kabel bestückt.

Es ist eine Wandsteckdose 2P+T mit 10-16A und (falls erforderlich) der entsprechende Stecker am Kabel anzubringen. ERDANSCHLUSS IST PFLICHT. Das Erdkabel der Maschine ist entsprechend gekennzeichnet.

Die Anlage muss über einen Thermomagnetschalter oder einen Leistungsschalter sowie eine 16A-Sicherung geschützt sein.

Betriebsweise

Den Deckel von der Maschine abnehmen, Messerschutzhülle entfernen und den Deckel wieder auflegen.

Schliessen Sie das Gerät ans Netz an.

Mit dem Stellknopf an der linken Geräteseite können Sie die Scheibendicke einstellen. Nehmen Sie bitte zuvor das Brot aus dem Eingaberohr.

Drücken Sie auf den Einschaltknopf (grün). Achten Sie darauf, dass das Brot locker und senkrecht herabfällt.

Nach dem Gebrauch wird der Motor mit dem Ausschaltknopf (rot) zum Stillstand gebracht.

Der Schneidevorgang kann jederzeit unterbrochen und wieder aufgenommen werden, wenn die Scheibendicke nicht verändert wird.

Wenn das Brot im Eingaberohr steckenbleibt, so stecken Sie bitte nicht die Hand in das Rohr. Schalten Sie den Motor aus, öffnen Sie den Deckel und nehmen Sie dann das Brot heraus.

Sicherheitsvorrichtungen

Die Sicherheit des Benutzers ist durch folgende Vorrichtungen gewährleistet:

- Die Länge des Eingaberohres.
- Schutzgitter.
- Bei Öffnen des Deckels bleibt der Motor stehen.

Leistungen

Unabhängig von der Scheibendicke beläuft sich die Produktion auf 140 Scheiben pro Minute, 8400 Scheiben pro Stunde bei einzelnen Stangen Brot, beim 50 Hz Modell und 167 Scheiben pro Minute, 10020 Scheiben pro Stunde bei einzelnen Stangen Brot, beim 60 Hz Modell.

Bei Eingabe von jeweils zwei Stangen Brot

verdoppelt sich die Produktion.

Messeraustausch

Zum Austauschen des Messers ist folgendes zu tun:

- Ziehen Sie das Mecer an der hierzu vorgesehenen Nabe aus der Mitnehmerachse.

Zum Einsetzen des Messers ist folgendes zu tun:

- Messer auf der Mitnehmerachse einrasten.

Um Verletzungen zu vermeiden sollten Sie das Messer bei der Handhabung immer an der hierzu vorgesehenen Nabe festhalten.

Andere wichtige Hinweise:

Das von der Maschine abgegebene Umweltgeräusch, gemessen in 1,6 m Höhe und in 1 m Abstand von einer Prototypmaschine beträgt weniger als 75dB(A).

Die bei der Herstellung der Maschine verwendeten Werkstoffe sind gemäss den Normen ausgewählt worden, die die Regeln für den Kontakt mit Nahrungsmitteln festlegen.

Indications pour le marquage CE

Chaque appareil est identifié par les indications suivantes :

- Le nom et l'adresse du fabricant :
SAMMIC S.L., Basarte 1, Azkoitia,
Gipuzkoa (ESPAGNE).
- Le marquage "CE".
- Le modèle de machine, comme indiqué au paragraphe suivant.
- Le numéro de série qui est indiqué sur le bon de garantie et sur la déclaration de conformité.

Modèles

La présente notice décrit le fonctionnement des trancheurs à pain modèles CP-250 230V/50Hz et CP-250 220V/60Hz.

La référence et les caractéristiques du modèle sont indiquées sur la plaque signalétique apposée sur la machine. Ces appareils sont conçus et construits conformément aux normes suivantes :

- Directive installations électriques basse tension 73/23 CEE
- Directive machines 89/392 CEE
- Modification des directives 93/68 CEE

Mise en service et installation

Afin d'obtenir les performances optimales et assurer une bonne conservation de la machine, il est important de suivre soigneusement les instructions de mise en service contenues dans cette notice.

Installation

Emplacement

Le trancheur à pain CP-250 doit être installé sur sa table support ou sur une table de travail stable.

Raccordement électrique

Avant de brancher l'appareil, vérifiez que la tension de votre installation électrique correspond bien à celle indiquée sur la plaque signalétique.

Le trancheur à pain CP-250 est livré équipé d'un cordon électrique à gainage résistant à l'huile.

Prévoyez une prise de courant murale 2P+T de 10-16A et sa fiche correspondante (s'il n'y en a pas). LA MISE À LA TERRE EST OBLIGATOIRE. Le fil de terre de la machine est convenablement repéré.

L'installation doit être protégée par un interrupteur magnéto-thermique ou par un disjoncteur différentiel et un fusible de calibre 16A.

Fonctionnement

Ouvrir le capot de la machine, enlever le protecteur du tranchant du couteau, puis refermer le capot de la machine.

Branchez l'appareil.

Réglez l'épaisseur voulue des tranches à l'aide de la commande située sur le côté gauche de l'appareil. Pour ce réglage de la grosseur des tranches, enlevez le pain de la goulotte d'alimentation.

Introduisez les pains dans la goulotte d'alimentation.

Appuyez sur l'interrupteur de marche (vert).

Veillez à ce que le pain descende librement et verticalement.

Après utilisation, arrêtez le moteur en appuyant sur le bouton poussoir d'arrêt (rouge).

Le tranchage peut être interrompu à tout moment, sans besoin de terminer de couper tout le pain. Il peut être ensuite repris de la même manière si l'on ne veut pas modifier l'épaisseur des tranches. Si le pain reste coincé dans la goulotte d'alimentation, n'introduisez jamais les doigts dans l'ouverture, appuyez sur le bouton poussoir d'arrêt, ouvrez le capot et enlevez le pain.

Sécurité

La sécurité de l'utilisateur est assurée par:

- La longueur de la goulotte d'alimentation.
- La grille de protection.
- L'ouverture du capot provoque l'arrêt du moteur.

Performances

Le rendement est indépendant de l'épaisseur de coupe. Si un seul pain est coupé à la fois, il est de 140

tranches/minute, soit 8 400 tranches/heure, pour le modèle à 50 Hz et de 167 tranches/minute, soit 10 020 tranches/heure, pour le modèle à 60 Hz. Si l'on introduit deux pains dans l'appareil, le rendement est le double.

Remplacement du couteau

Pour changer le couteau, procédez comme suit :

- Enlevez le couteau de l'arbre d'entraînement en le prenant par le moyeu destiné à cet effet.

Pour mettre en place le couteau, procédez comme suit :

- Emboîtez le couteau sur l'arbre d'entraînement.

Pour éviter les coupures accidentelles, manipulez toujours le couteau en le prenant par le moyeu destiné à cet effet.

Autres observations importantes

Le niveau de bruit aérien émis par la machine, mesuré sur une machine type à 1,6 m de hauteur et à 1 m de distance, est inférieur à 75 dB (A).

Les matières utilisées pour la construction de la machine ont été choisies conformément aux normes en vigueur concernant l'hygiène alimentaire.

Indicazioni per la marcatura CE

- Ogni marca possiede i seguenti indicatori:
- Nome e indirizzo del fabbricante: SAMMIC S.L. Basarte 1, Azkoitia, Gipuzkoa (SPAIN)
 - Marca "CE"
 - Si indicherà il modello della macchina nel paragrafo seguente.
 - Il numero di serie si indica sul foglio della garanzia e nella dichiarazione di conformità.

Modelli

Questo manuale di funzionamento descrive il funzionamento delle affettatrici di pane modelli CP-250 230V/50Hz e CP-250 220V/60Hz.

Il riferimento del modello e delle sue caratteristiche si indicano sulla piastrina di identificazione situata sulla macchina. Queste apparecchiature sono disegnate e fabbricate nel rispetto delle seguenti norme:

- Direttiva di bassa tensione 73/23 CEE
- Direttiva macchine 89/392 CEE
- Modifica delle direttive 93/68 CEE

Messa in servizio ed installazione

Per ottenere le migliori prestazioni, nonché una buona conservazione della macchina, bisogna seguire accuratamente le istruzioni di messa in servizio contenute in questo manuale.

Installazione

Ubicazione

L'affettatrice di pane CP-250 si deve installare sul suo tavolo-supporto o su un piano di lavoro stabile.

Collegamento elettrico

Prima di collegare l'apparecchiatura alla rete, assicurarsi che la tensione della rete coincida con la tensione indicata sulla targa di identificazione.

L'affettatrice di pane CP-250 si fornisce con un cavo elettrico con rivestimento resistente all'olio. Preparare una presa di corrente a muro 2P+T di 10-16^a e la sua

spina corrispondente (se non è in dotazione). È **OBBLIGATORIO IL COLLEGAMENTO A TERRA**. Il filo di terra della macchina è segnalato.

L'installazione dovrà essere protetta da un termomagnete o da un disgiuntore differenziale e un fusibile calibro 16A.

Funzionamento

Aprire il coperchio della macchina, togliere il protettore del filo della lama e chiudere il coperchio della macchina.

Collegare l'apparecchiatura alla rete.

Regolare lo spessore delle fette mediante il comando situato sul laterale sinistro. Per regolare lo spessore delle fette, togliere il pane dalla condotta di entrata.

Introdurre le barre di pane dalla condotta di alimentazione.

Premere l'interruttore di marcia (verde).

Cercare di far scendere in pane liberamente ed in verticale.

Dopo l'uso, fermare il motore premendo il pulsante di arresto (rosso).

Si può interrompere il taglio senza finire di tagliare la barra di pane e riprendere detto taglio se non si modifica lo spessore della fetta.

Qualora si incastrasse il pane nel condotto, non introdurre la mano nel condotto di alimentazione, premere il pulsante di arresto, aprire il coperchio ed estrarre il pane.

Sicurezza

La sicurezza dell'utente viene garantita da:

- Lunghezza del condotto di alimentazione.
- Griglia di protezione.
- L'apertura del coperchio provoca l'arresto del motore.

Prestazioni

La produzione è indipendente dallo spessore del taglio, 140 fette al minuto, 8400 fette l'ora per ogni barra di pane per il modello a 50 Hz, e 167 fette al minuto, 10020 fette l'ora per barra di pane per il modello a 60 Hz.

Qualora si introducano due barre di pane, la produzione sarà il doppio.

Cambio di lama

Per sostituire la lama, si agirà nel modo qui di seguito indicato:

- Ritirare la lama dall'asse di traino mediante il mozzo destinato allo scopo.

Per collocare la lama, si agirà nel modo qui di seguito indicato:

- Inserire la lama nell'asse di traino.

Per evitare tagli accidentali, manipolare sempre la lama sostenendola dal mozzo destinato allo scopo.

Altre osservazioni importanti

Il rumore aereo emesso dalla macchina, misurato su una macchina tipo, è inferiore a 75dB (A), misurato a 1.6m di altezza e a una distanza di 1m.

I materiali utilizzati nella costruzione della macchina sono stati selezionati in base alle normative in vigore in materia di alimentazione.

Indicações para a marca CE

Cada marca inclui a seguinte indicação:

- Nome e morada do fabricante: SAMMIC S.L. Basarte 1, Azkoitia, Gipuzkoa (SPAIN)
- Marca "CE"
- Indica-se o modelo da máquina na alínea seguinte.
- O número de série está indicado no certificado de garantia e na declaração de conformidade.

Modelos

Este manual descreve o funcionamento das máquinas de cortar pão modelos CP-250 230V/50Hz e CP-250 220V/60Hz. A referência do modelo e as respectivas características estão indicadas na placa de identificação colocada na máquina. Estes aparelhos foram desenhados e fabricados de acordo com as seguintes normas:

- Directiva de baixa tensão 73/23 CEE
- Directiva de máquinas 89/392 CEE
- Modificação das directivas 93/68 CEE

Entrada em serviço e instalação

Para obter as melhores prestações assim como uma boa conservação da máquina deve respeitar escrupulosamente as instruções de funcionamento contidas neste manual.

Instalação

Colocação

A máquina de cortar pão CP-250 deve ser instalada sobre uma mesa suporte ou uma mesa de trabalho estável.

Ligação eléctrica

Antes de ligar o aparelho, assegure-se que a voltagem da rede eléctrica coincide com a voltagem indicada na placa de características.

A máquina de cortar pão CP-250 é fornecida com um cabo eléctrico com tampa resistente ao azeite.

Preparar uma tomada de corrente de parede 2P+T de 10-16^a e a ficha

correspondente (se não estiver incluída). É OBRIGATÓRIA A LIGAÇÃO A TERRA. O fio de terra da máquina está sinalizado. A instalação deverá estar protegida por um magnetotérmico ou um disjuntor diferencial e um fusível de calibre 16A.

Funcionamento

Abrir a tampa da máquina, retirar o protector da ponta da lâmina e fechar a tampa da máquina.

Ligar o aparelho à rede eléctrica.

Regular a espessura das fatias de pão no comando situado na parte lateral esquerda. Para regular a grossura das fatias de pão, retirar o pão do conduto de entrada.

Introduzir as barras de pão no conduto de alimentação.

Premir o interruptor de funcionamento (verde).

Procurar que o pão desça livre e verticalmente.

Após a utilização, parar o motor premindo o botão de paragem (vermelho).

Pode-se interromper o corte antes de terminar toda a barra de pão e retomar o corte se não se modificar a espessura da fatia de pão.

Em caso de obstrução do pão no conduto, não introduzir a mão no conduto de alimentação; Premir o botão de paragem, abrir a tampa e retirar o pão.

Segurança

A segurança do utilizador está garantida pela:

- Longitude do conduto de alimentação.
- Grelha de protecção.
- Abertura de tampa que provoca a paragem do motor.

Prestações

A produção é independente da espessura do corte: 140 fatias por minuto, 8400 fatias/hora por barra de pão para o modelo a 50 Hz, e 167 fatias por minuto, 10020 fatias/ hora por barra de pão para o modelo a 60 Hz.

Se se introduzirem duas barras a produção será dupla.

Mudança de lâmina

Para substituir a lâmina, proceder da seguinte maneira:

- Retirar a lâmina do eixo de accionamento pela saliência destinada para o efeito.

Para colocar a lâmina, proceder da seguinte maneira:

- Encaixar a lâmina no eixo de accionamento.

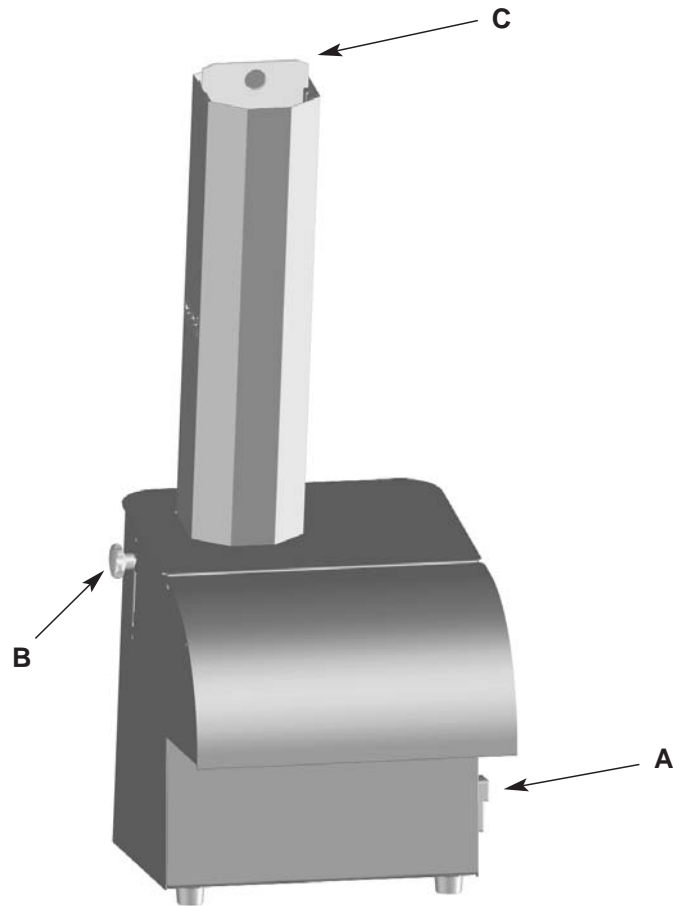
Para evitar cortes acidentais manipular sempre a lâmina segurando-a pela saliência destinada para o efeito.

Outras observações importantes:

O ruído aéreo emitido pela máquina, medido sobre uma máquina tipo, é inferior a 75dB(A), a 1.6m de altura e a 1 m. de distância.

Os materiais utilizados na construção da máquina foram seleccionados de acordo com as normativas vigentes em matéria de alimentação.

FIG. 1 / ZCHNG. 1



A - Pulsador marcha paro
 B - Regulador espesor corte de pan
 C - Regulador barra de pan - boca de entrada

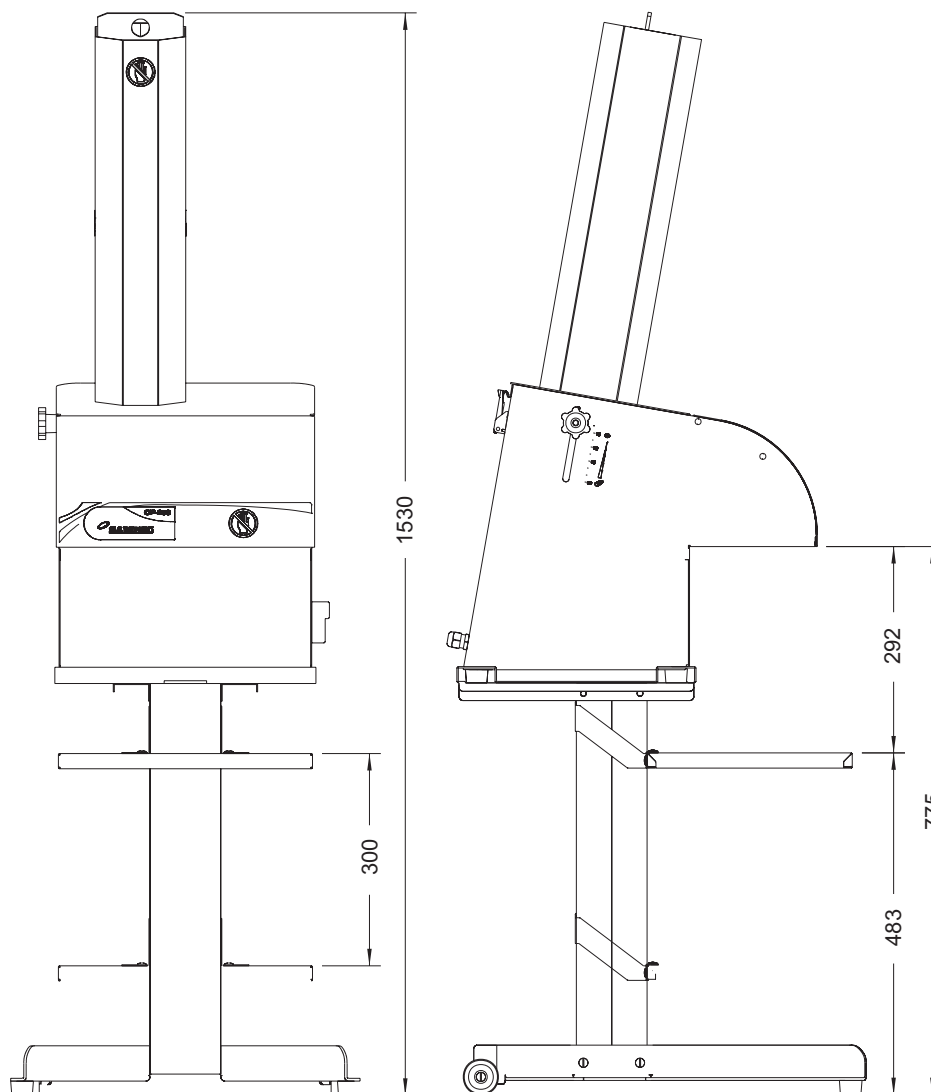
A- ON/OFF switch
 B- Slice thickness adjuster
 C- French bread adjuster - inlet

A- Ein-Aus-Drucktaste
 B- Regler Scheibendicke
 C- Regler Stangenbrot -
 Eingangsöffnung

A- Bouton poussoir marche-arrêt
 B- Bouton de réglage épaisseur des tranches
 C- Bouton de réglage pain - goulotte d'alimentation

A- Pulsante marcia arresto
 B- Regolatore spessore taglio del pane
 C- Regolatore filone di pane - bocca di entrata

A- Botão funcionamento-paragem
 B- Regulador espessura corte de pão
 C- Regulador pão alongado- boca de entrada



| CARACTERISTICAS | SPECIFICATIONS | EIGENSCHAFTEN | CP-250 |
|-----------------------------|--------------------------|--------------------------------|--------------------|
| ALIMENTACIÓN | ELECTRICAL SUPPLY | ELEKTROANSCHLUß | 230 V / 50 Hz / 1~ |
| POTENCIA ÚTIL | ELECTRICAL LOADING | LEISTUNG | 250 W |
| VELOCIDAD FIJA (R.P.M) | FIXED SPEED (RPM) | GESCHWINDIGKEIT (U.P.M.) | 140 |
| PRODUCCIÓN REBANADAS/ HORA | OUTPUT SLICES/HR | PRODUKTION SCHEIBEN/STD. | 8.400 / 16.800 |
| ESPESOR DE REBANADA | SLICE THICKNESS | STÄRKE DER SCHEIBEN | 10-90 mm |
| DIMENSIONES BOCA DE ENTRADA | FEEDING MOUTH DIMENSIONS | ABMESSUNGEN DER EINFÜHRÖFFNUNG | 115 x 135 mm |
| DIMENSIONES (mm) | DIMENSIONS (mm) | ABMESSUNGEN (mm) | |
| - Ancho | - Width | - Breite | 410 |
| - Fondo | - Depth | - Tiefe | 524 |
| - Alto | - Height | - Höhe | 910 |
| PESO NETO | NET WEIGHT | NETTOGEWICHT | 26.5 kg |

| CARACTÉRISTIQUES | CARACTTERISTICHE | CARACTERÍSTICAS | CP-250 |
|------------------------|-----------------------------|---------------------------|--------------------|
| ALIMENTATION | ALIMENTAZIONE | ALIMENTAÇÃO | 230 V / 50 Hz / 1~ |
| PUISSANCE | POTENZA | POTÊNCIA UTIL | 250 W |
| VITESSE FIXE (TR/MN) | VELOCITÀ FISSA (GIRI/MIN) | VELOCIDADE FIXA (R.P.M) | 140 |
| DÉBIT TRANCHES/HEURE | PRODUZIONE FETTE ORARIA | PRODUÇÃO FATIAS/ HORA | 8.400 / 16.800 |
| ÉPAISSEUR DES TRANCHES | SPESORE FETTE | ESPESSURA DE FAITA | 10-90 mm |
| DIMENSIONS GOULOTTE | DIMENSIONI BOCCA DI ENTRATA | DIMENSÕES BOCA DE ENTRADA | 115 x 135 mm |
| DIMENSIONS (mm) | DIMENSIONI (mm) | DIMENSÕES (mm) | |
| - Largeur | - Larghezza | - Largura | 410 |
| - Profondeur | - Profondità | - Profundidade | 524 |
| - Hauteur | - Altezza | - Altura | 910 |
| POIDS NET | PESO NETTO | PESO LÍQUIDO | 26.5 kg |



UNE-EN ISO 9001