

START 300 Cheese

GB Group: Belt-driven gravity manual slicers.

The gauge plate, blade and blade cover are teflon coated and therefore prevent cheese sticking and consequent blade braking during cutting operation. Teflon coated surfaces make cleaning a pleasure.

Use: ideal to avoid cross contamination of dairy and meat products. For shops, supermarkets, catering companies, restaurants.

D Gruppe: manuelle Schrägschneidemaschinen mit Riemenantrieb.

Die Teflonverkleidung des Messers, der Anschlagplatte und der Messerabdeckung verringern die Reibung; der Käse verklebt nicht und bremst die Drehung des Messers nicht. Auch die Reinigung geht schneller und einfacher.

Anwendung: die notwendige Maschine um die Kreuzkontamination zwischen Käse- und Wurstprodukte zu vermeiden. Ideal für Geschäfte, Supermärkte, Restaurantküchen, Kantinen und Cateringservice.

I Gruppo: Affettatrici manuali a gravità con trasmissione a cinghia.

Il rivestimento in teflon della lama, dello spessore e del paralama evita che il formaggio aderisca e blocchi la rotazione della lama durante il taglio; inoltre facilita la pulizia.

Uso: Necessaria per evitare la contaminazione incrociata tra prodotti caseari e di carne: ideale per negozi, supermercati, cucine, laboratori di catering.

F Group: Trancheurs manuels à gravité, entraînement par courroie.

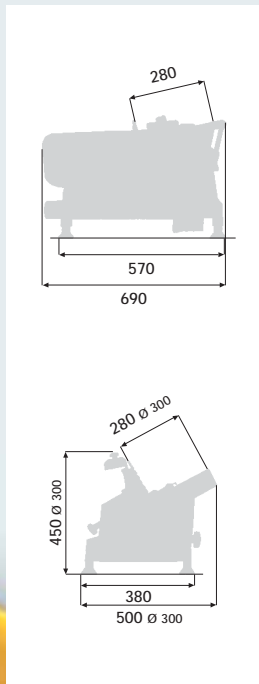
Le revêtement Teflon anti-adhérent de la lame, de la plaque épaisseur et du couvre-lame évite l'action collante du fromage bloquant la rotation de la lame pendant l'opération de coupe et en facilite le nettoyage.

Emploi: trancheur nécessaire pour éviter la contamination croisée entre les produits fromagères et de viande; idéal pour magasins, supermarchés, restauration collective, préparation buffets.

E Grupo: Cortadoras manuales de gravedad con transmisión a correa.

El revestimiento con teflon de la cuchilla, del cubrecuchilla y de la placa de grosor evita que el queso se pegue a estos elementos y facilita la limpieza.

Uso: necesaria para evitar la contaminación cruzada entre productos de queso y de carne: ideal para tiendas, supermercados, cocinas y empresas de catering.



Model name	Blade mm	Power Hp/kW	Drive	Cut Capacity mm	Cut thick. mm	Net weight kg	Voltage	Price € Separated sharpener	Price € Integrated sharpener
START 300	300	0,35/0,25	BELT	280x165 ○ 190	30	29	230/1/50	1.216,00	1.266,00
START 350	350	0,35/0,25	BELT	270x190 ○ 225	30	32	230/1/50	1.549,00	1.599,00
START 300 Cheese	300	0,35/0,25	BELT	280x165 ○ 190	30	29	230/1/50		1.423,00

Optionals (see page 29): 2 - 3 - 5 - 6 - 10 - 11 - 12 - 18 - 19 - 21