

major *Slice*

le meilleur de la coupe

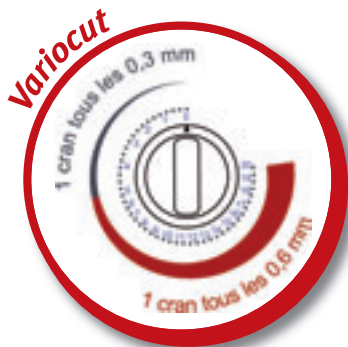
Major Slice 350 GRAVINOX





Distance importante pour attraper la tranche

Variocut



MAJOR SLICE 350 GRAVINOX

- Entièrement fabriqué en Inox Aisi 304. ■ Résiste à la corrosion.
- Fiabilité de fonctionnement et facilité de nettoyage grâce à un design ergonomique avec un chariot démontable. ■ Structure très rigide. ■ Épaisseur de la tranche réglable avec une grande précision grâce au système VARIOCUT® de 0 à 20mm. ■ Entraînement par courroie haute performance sans tendeur. ■ Affûteur indépendant avec une manœuvre des molettes simultanée garantissant un affûtage parfait. De plus, cette opération peut être faite par une personne n'ayant jamais réalisé cette opération. ■ Chariot coulissant très souple grâce à son système de guidage bien ajusté et fortement dimensionné.
- La robustesse et la qualité des composants associés au soin apporté au montage et ajustage permettent à cette machine de réaliser un parfait tranchage, même très fin, et une satisfaction des utilisateurs pendant de nombreuses années. ■ Équipé d'un moteur mono de 0,5 CV.
- Indice de protection du trancheur: IP 54.

Major Slice The best of slice

Entirely Stainless Steel Aisi 304. Corrosion resistant. Running reliability and cleaning facility thanks to its design with a removable carriage. Very rigid structure. Great precision slice thickness regulator: from 0 to 20 mm. VARIOCUT® system. Driving by belt. Independant sharpener with a simultaneous rollers movement that warrant a perfect grinding. Moreover, this operation can be done by novice person. Sliding carriage very flexible thanks to its guide system adjusted and supersized. The strength and quality of the components associated to the attention brought to assembling and fitting operations guarantee a perfect slicing, even very fine, and a total satisfaction for users during many years. Equiped with a motor Mono 0,5 CV. Indication of waterproofness IP 54.



Le bouton de réglage **Variocut** permet de faire du tranchage fin avec une grande précision (chiffonnade, jambon sec, viande de grison, bacon...)

Système à crans :
- 1 cran 0,3 mm jusqu'à 5 mm
- 1 cran 0,6 mm de 5 à 20 mm

The adjusting button Variocut allows to make of the fine slicing with big precision (chiffonnade, dry ham, meat of grison, bacon)



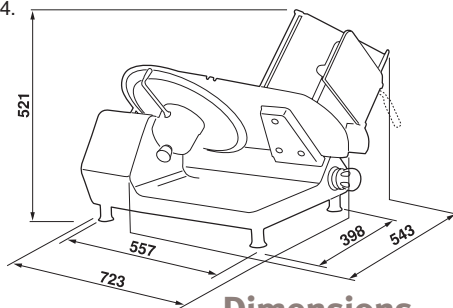
Affûteur indépendant
Independant sharpener



Chariot démontable
Carriage removable



Accessibilité pour nettoyage
Accessibility for the cleaning



Dimensions



Bouton réglage INOX
Stainless steel adjusting button

350 GRAVINOX	Entraînement par courroie	Lame Ø 350	Moteur 0,5 CV Mono 220 V	Bâti 100 % inox	Épaisseur coupe 0-20 mm	Capacité coupe ronde Ø 250 mm	Capacité coupe carré 280x190 mm
	Driving by belt	Blade Ø 350	Motor 0,5 CV Mono 220 V	100 % stainless steel frame	Cut thickness 0-20 mm	Capacity cut round Ø 250 mm	Capacity cut square 280 x 190 mm