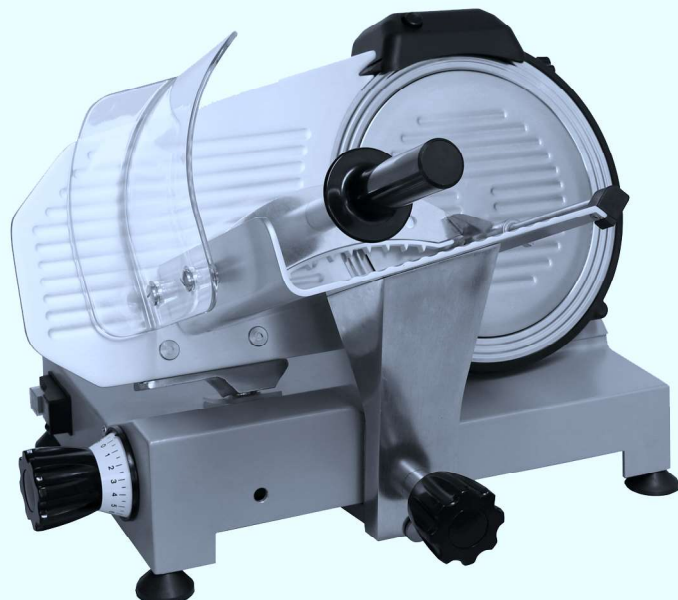
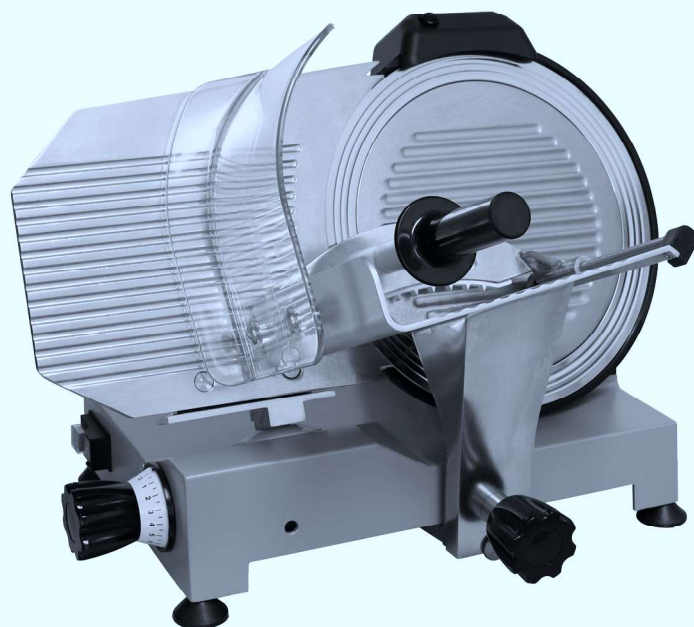


Linea PRO

PRO 250



PRO 275



PRO 300



PRO 300 XL





L'affettatrice è costruita con struttura in alluminio con un rivestimento innovativo a norme Moca resistente ai graffi superficiali, facile da pulire con i detergenti non tossici in commercio con piatto e vela in alluminio anodizzato.

Molto robusta e facile da utilizzare con poca manutenzione.

Ottima per il taglio di carni, salumi, verdure e formaggi.

La lama è in acciaio temperato al cromo duro con scarichi brevettati antiaderente

L'affilatoio fisso ha una vaschetta raccogli sporco amovibile che protegge gli smerigli dallo sporco durante il taglio. Il piatto porta merce scorre su boccole teflonate e il pressamerce è dotato di puntine ferma salume smontabili per una semplice pulizia; il piatto è dotato di blocco vela e può essere rimosso secondo la normativa EN 1974 in vigore.

Il motore è ventilato e silenzioso ed è dotato di protezione termica.

La macchina è stata progettata e realizzata in conformità alle norme internazionali vigenti per la sicurezza, igiene e Moca Ce professionale



The slicer is built with an aluminum structure with an innovative coating in accordance with Moca standards resistant to surface scratches, easy to clean with non-toxic detergents on the market with anodized aluminum plate and sail.

Very strong and easy to use with little maintenance.

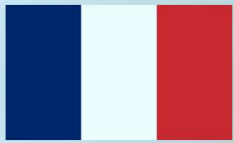
Excellent for cutting meat and delicatessen, vegetables and cheeses.

The blade is made of hard-chrome hardened steel with patented non-stick grooves.

The fixed sharpener has a removable dirt tray that protects the stones from dirt during cutting

The product holder plate slides on Teflon-coated bushings and the product pusher is equipped with removable pins for easy cleaning; the plate is equipped with a sail block and can be removed according to the EN 1974 standard in force. The motor is ventilated and silent and is equipped with thermal protection.

The machine was designed and built in compliance with the international standards in force for safety, hygiene and Moca. Professional Ce



La trancheuse est construite avec une structure en aluminium avec un revêtement innovant conforme aux normes Moca résistant aux rayures de surface, facile à nettoyer avec des détergents non toxiques du marché avec charriot et voile en aluminium anodisé.

Très robuste et facile à utiliser avec peu d'entretien.

Excellent pour couper la viande et charcuterie, les légumes et les fromages.

La lame est en acier trempé au chrome dur avec des gravures antiadhésives brevetées

L'affûteur fixe a un récipient amovible qui protège les émeris des résidus alimentaires pendant la coupe

La plaque porte-produit glisse sur des bagues revêtues de téflon et le poussoir est équipé de broches amovibles pour un nettoyage facile; la platine est équipée d'une poulie à voile et démontable selon la norme EN 1974 en vigueur. Le moteur est ventilé et silencieux et est équipé d'une protection thermique.

La machine a été conçue et construite conformément aux normes internationales en vigueur en matière de sécurité, d'hygiène et de Moca. Ce professionnel



Die Aufschnittmaschine besteht aus einer Aluminiumstruktur mit einer innovativen Beschichtung gemäß den Moca-Standards, die resistent gegen Oberflächenkratzer ist und mit ungiftigen Reinigungsmitteln, die auf dem Markt erhältlich sind, leicht zu reinigen ist. Die Platte und das Segel sind aus eloxiertem Aluminium.

Sehr robust und einfach zu bedienen mit geringem Wartungsaufwand.

Ideal zum Schneiden von Fleisch, Gemüse und Käse geeignet.

Die Klinge besteht aus hartchromgehärtetem Stahl mit patentierten Antihaft-Rille

Der feststehende Schleifstein verfügt über eine herausnehmbare Schmutzschale, die die Schmirgel beim Schneiden vor Schmutz schützt

Der Warenauлагeteller gleitet auf teflonbeschichteten Buchsen und der Produktschieber ist zur einfachen Reinigung mit abnehmbaren Kaltschnittstiften ausgestattet; Die Platte ist mit einem Segelblock ausgestattet und kann gemäß der geltenden Norm EN 1974 entfernt werden. Der Motor ist belüftet und geräuschlos und mit einem Thermoschutz ausgestattet.

Die Maschine wurde in Übereinstimmung mit den aktuellen internationalen Standards für Sicherheit, Hygiene und Moca entworfen und gebaut. Professionelle Ced'hygiène et de Moca. Ce professionnel



La cortadora está construida con una estructura de aluminio con un recubrimiento innovador de acuerdo con los estándares de Moca resistente a los arañazos superficiales, fácil de limpiar con detergentes no tóxicos en el mercado con plato y vela de aluminio anodizado.

Muy robusto y fácil de usar con poco mantenimiento.

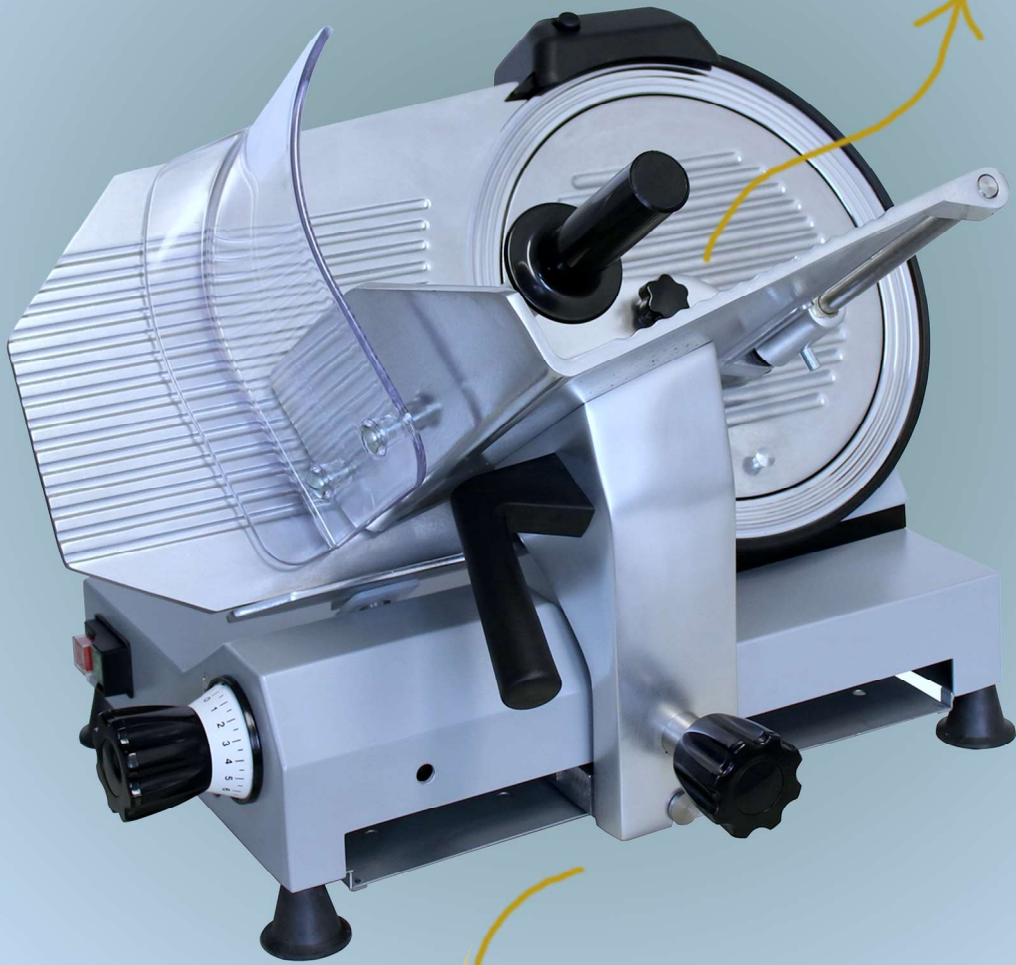
Excelente para cortar carne embutidos, verduras y quesos.

La cuchilla está hecha de acero endurecido al cromo duro con descargas antiadherentes patentadas

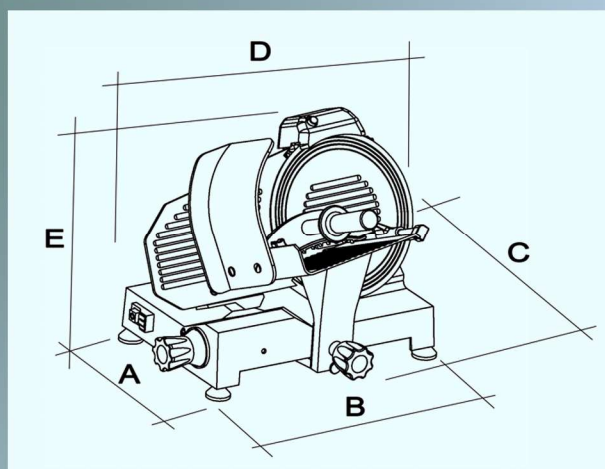
El afilador fijo tiene una cubeta extraíble que protege los esmeril de la suciedad durante el corte.

El plato portaproductos se desliza sobre casquillos revestidos de teflón y el empujador de productos está equipado con platinos para fijar los embutidos, que facilitan la limpieza; el plato está equipado con un bloque de vela y se puede quitar de acuerdo con la norma EN 1974 vigente. El motor es ventilado y silencioso y está equipado con protección térmica.

La máquina fue proyectada y construida respetando las normas internacionales vigentes en materia de seguridad, higiene y Moca Ce profesional



	LAMA Ø Blade Ø	PESO Weight	POTENZA Power	DIMENSIONI cm Dimensions cm				
	mm	kg	watt	A	B	C	D	E
PRO 250	250	13,5	180	30	44	41	51	39
PRO 275	275	14,2	180	30	44	41	53	42
PRO 300	300	16	220	30	44	41	55	42
PRO 300 XL	300	23	220	33	48	47	57	47



*L'AZIENDA SI RISERVA DI APPORTARE MODIFICHE SENZA PREAVVISO
The company reserves right to make changes without notice*

C.EL.ME s.r.l.
Viale Montenero, 1 20060 Truccazzano (MI)
Tel. 029583157 - WhatsApp 0282101065
www.celme.com - e-mail: info@celme.com

