

## ES 300

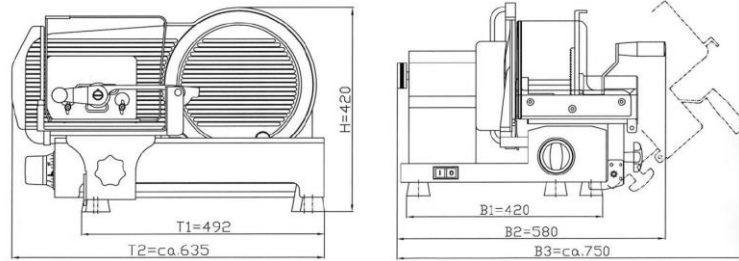


## Cortadora manual vertical

### Vertical Food Slicer

- Fácil de utilizar, limpieza rápida y fácil, gran capacidad de corte, ocupa poco espacio.
- Motor de alto rendimiento para funcionamiento continuo para todo tipo de alimentos, como carnes, embutidos, jamón, queso, asados, incluso frutas y verduras
- Easy to operate, quick and easy to clean, large depositing space for slices, little counterspace
- Powerful motor for continuous operation for all kinds of food – such as meat, sausage, ham, cheese, roast beef, even vegetables and fruit

## ES 300



### Datos técnicos

<b>Espacio requerido</b>	(L x An): 492 x 420 mm
<b>Dimensiones totales</b>	(L x An x Al): 635 x 580 x 420 mm
<b>Peso</b>	aprox. 50 kg
<b>Voltaje</b>	Trifásica 400 V o Monofásica 230 V
<b>Potencia</b>	0,35 kW
<b>Nivel de sonido</b>	<70 dB (A)
<b>Cuchilla</b>	330 mm Ø, cuchilla cromada con base hueca; mantener afilada.
<b>Grosor de corte</b>	0 a 25 mm (variable)
<b>Ancho de corte</b>	250 mm
<b>Alto de corte</b>	210 mm
<b>Carro</b>	(L x An): 260 x 250 mm
<b>Equipamiento especial</b>	Carro deslizante con pinchos, riel guía para piezas pequeñas
<b>Potencia de corte</b>	Potente motor para funcionamiento continuo. Transmisión directa por engranajes. El carro se puede inclinar hacia un lado para facilitar la limpieza. Afilador extraíble.

### Technical Data

<b>COUNTER Space REQUIRED</b>	(L x W): 492 x 420 mm
<b>Overall Dimension</b>	(L x W x H): 635 x 580 x 420 mm
<b>Weight</b>	approximately 50 kg
<b>Voltage</b>	3-phase or 1-phase, voltage and cycles as required
<b>Power REQUIREMENT</b>	0,35 kW
<b>SOUND Level</b>	<70 dB (A)
<b>Knife</b>	330 mm Ø, hollow ground, hard chromed, stay sharp quality.
<b>Slice Thickness</b>	0 to 25 mm (infinitely variable)
<b>CUTtingLength</b>	250 mm
<b>CUTting Height</b>	210 mm
<b>Carriage</b>	(L x W): 260 x 250 mm
<b>Special EQUIPMENT</b>	Carriage metal feed plate with spikes, adjusting bar for small calibers
<b>Powerful CUTting</b>	Powerful motor for continuous operation 98% power transmission to the blade because of direct gear drive. Carriage can be tilted aside for easy cleaning. Sharpening device is removeable.

### Sonderausführungen

#### ES 300 Fleisch

Ideal para cortar piezas grandes, como por ejemplo jammón y carne, con el carro de gran capacidad.

<b>Dimensiones totales</b>	(L x An x Al): 635 x 670 x 420 mm Para más detalles ver mod. ES 300.
<b>Ancho de corte</b>	270 mm
<b>Alto de corte</b>	210 mm
<b>Carro</b>	(L x An): 350 x 270 mm Incluye carro deslizante con pinchos

### Special Executions

#### ES 300 Fleisch

Ideal for slicing large food products, for example ham or big pieces of meat, with large carriage.

<b>Overall Dimension</b>	(L x W x H): 635 x 670 x 420 mm For all other technical details see model ES 300.
<b>CUTtingLength</b>	270 mm
<b>CUTting Height</b>	210 mm
<b>Carriage</b>	(L x W): 350 x 270 mm including metal feed plate with spikes

#### ESW 300

Alternativa económica al modelo ES 300. Grosor de corte 0- 15 mm (variable). Ideal para cortar todo tipo de embutidos. Para todos los detalles técnicos ver modelo ES 300.

#### ESW 300

Favourable alternative to model ES 300. Thickness of slices adjustable from 0 to 15 mm (infinitely variable). Ideal for slicing any sausage. For all other technical details see model ES 300.

#### ES 300 Teflonada

Ideal para cortar queso, pan o carne fresca. El carro, la vela, el protector de la cuchilla y la cuchilla son teflonados. Corte fácil y preciso. Otras ventajas: limpieza fácil y rápida con un paño seco. Para todos los detalles ver modelo ES 300.

#### ES 300 Teflon

Ideal for slicing cheese. Carriage, thickness plate, blade guard and blade are tefloned. Easy and precise slicing, no smearing and no sticking. Further advantage: quick and easy to clean with dry cloth. For all other technical details see model ES 300.