

**Aufschnitt-
maschine
GC 250**



**Trancheuse
GC 250**

**Affettatrice
GC 250**



Restaurant

Restaurant

Ristoranti





Technische Daten Donné technique Dati tecnici

Die Aufschnittmaschine GC 250

Die robuste GC 250 von Globe ist die ideale Aufschnittmaschine für Restaurants. Der leichte Schrägschnitt ist angenehm in der Handhabung.

Die GC 250 läuft sehr geräuscharm und kann mit wenigen Handgriffen gereinigt werden. Der angebaute Schleifapparat stellt sicher, dass das Messer immer optimal schneidet.

La Trancheuse GC 250

La trancheuse Globe GC 250 est la machine idéale pour les Restaurants. Robuste, silencieuse et agréable au maniement et d'un entretien facile et aisé.

La Globe GP 250 est munie d'un couteau légèrement incliné et possède un aiguiser incorporé qui permet d'avoir toujours une coupe optimal.

L'affettatrice GC 250

La robusta GC 250 di Globe, è l'affettatrice ideale per i ristoranti. Durante la manipolazione si adotta un delicato taglio obliquo.

La GC 250 è una macchina molto silenziosa, facile da pulire con pochissime manipolazioni. Adotta un comodo e sicuro affilatore, il quale garantisce un ottimale affilatura della lama, per un taglio impeccabile.

Motor Moteur Motore	0.12 kW
Spannung Voltage Tensione	230 V, 50 Hz
Dimensionen Dimensions Dimensioni	cm. 49.5 x 45.5 x 45 H
Messer Couteaux Coltello	250 mm
Gewicht Poids Peso	23 kg

