


CFI



- Base em alumínio injetado, com acabamento em pintura atóxica.
- Vela, protetor da lâmina e carro móvel anodizados.
- Lâmina temperada e cromada com grossa espessura.
- Eixo de deslizamento retificado.
- Todos os fixadores expostos em aço inox.
- Afiador incorporado fundido em alumínio.
- Construído de acordo com a norma Inmetro.
- Placa eletrônica que permite a utilização em 110-220V com específica chave seletora.
- Chapa em inox sobre o local na base onde se acumulam as fatias, para uma maior higiene e para facilitar a limpeza.
- Produzido no Brasil. 



Cor vermelha opcional



Segurança Inmetro



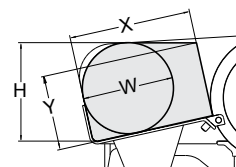
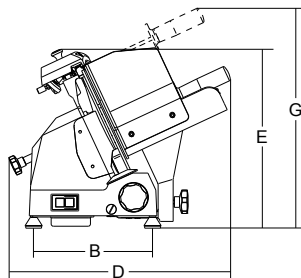
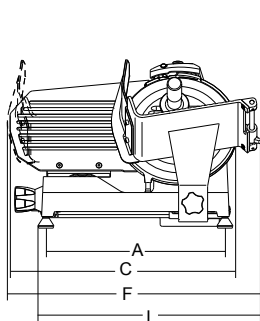
Afiador incorporado






















Chapa em inox



Prendedor de queijo padrão



																				
	mm-inch	watt-Hp	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	kg	mm	kg	
CFI 250	250/10"	240/0,33	14	250	210x270	450	285	530	500	416	640	600	510	200	160	205	150	17	600x500x460	19
CFI 275	275/11"	240/0,33	14	250	210x270	450	285	560	500	428	640	600	510	200	160	205	150	17,5	600x500x460	19,5
CFI 300	300/12"	240/0,33	14	250	210x270	450	285	605	500	440	640	600	510	200	160	205	150	18	600x500x460	20