



GIOTTO

CORMINBOEUF
WAAGEN | **BALANCES SA**

- Linea arrotondata priva di spigoli e facile da pulire
- Perno di scorrimento, cromato rettificato e lappato
- Boccole di scorrimento autolubrificanti
- Paracolpo su carrello in gomma vulcanizzata
- Coperchio supporto vela smontabile
- Parafetta rimovibile in acciaio inox con incastro rapido a baionetta
- Tutte le minuterie acciaio inox
- Copertura inferiore con coperchio per accesso diretto ai componenti elettrici
- Affilatoio con vaschetta inferiore di protezione
- Sistema di tenuta stagna su puleggia
- 41 mm di distanza fra lama e corpo macchina

GIOTTO

- Manopole in plastica
- Piedini in gomma
- Interruttore isolato IP 44

GIOTTO TOP

- Manopole in alluminio
- Piedini in alluminio telescopici con base in gomma
- Pulsanti IP 67 in acciaio inox

GIOTTO VCO

- Particolarmente richieste nei mercati nordici
- Piatto a vasca per tagliare ogni tipo di prodotto
- Staffa blocca prodotto in alluminio smontabile con chiodi in acciaio e denti fresati sul lato lama.

- Innovative rounded design and no sharp edges or visible screws
- Chrome plated ground and lapped slide rod
- Self lubricating slide rod bushings
- Vulcanised rubber stops on carriage
- Removable support cover for thickness gauge plate
- Stainless steel slice deflector with snap-on bayonet fitting
- Stainless steel screws and fittings
- Bottom cover with lid for accessing electrical components
- Built in sharpening tool with bottom protection
- Enclosed and sealed belt pulley
- 41 mm distance between blade and motor

GIOTTO

- Plastic knobs
- Rubber feet
- Switch with IP44 protection rating

GIOTTO TOP

- Aluminum knobs
- Aluminium telescopic feet with rubber base
- Stainless steel pushbuttons with IP67 protection rating

GIOTTO VCO

- Specially required by the Northern European marketplace
- Product table designed to slice all types of products
- Removable aluminum end weight



GIOTTO 300 BS1 TOP



GIOTTO 300 VCO TOP



GIOTTO 300 BS1



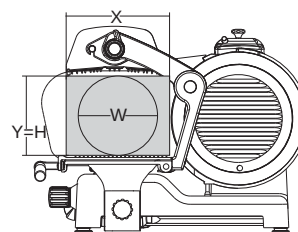
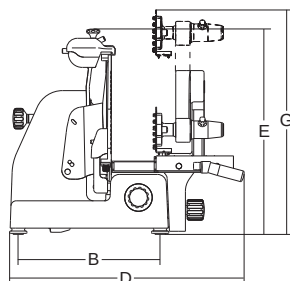
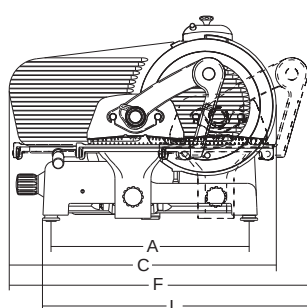
Zavorra smontabile BS1
Removable food pusher BS1



Ampio spazio tra lama e corpo macchina
More space between blade and body machine



Spazioso piano per appoggio prodotto
Large tray



	mm-inch	watt-Hp	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	kg	mm	kg
★ Giotto 250 BS1	250/10"	210/0,29	30	275	275x260	425	320	550	540	435	790	550	620	255	190	190	190	27	800x600x520	30
★ Giotto 250 VCO	250/10"	210/0,29	30	275	250x240	425	320	550	590	435	640	475	540	240	190	190	190	26	800x600x520	29
★ Giotto 275 BS1	275/11"	210/0,29	30	275	275x260	425	320	560	540	450	790	560	620	255	205	205	205	28	800x600x520	31
★ Giotto 275 VCO	275/11"	210/0,29	30	275	250x240	425	320	560	590	450	640	485	540	240	205	205	205	27	800x600x520	30
★ Giotto 300 BS1	300/12"	210/0,29	30	275	275x260	425	320	580	540	460	730	620	555	255	220	220	220	29	800x600x520	32
★ Giotto 300 VCO	300/12"	210/0,29	30	275	250x240	425	320	580	590	460	640	495	540	240	220	220	220	28	800x600x520	31

★ TOP



CORMINBOEUF
WAAGEN | BALANCES SA

Trancheuses | Machines sous vide
Aufschnittmaschinen | Vakuum Systeme

Route des Neigles 31, 1700 Fribourg

T. 026 402 61 51

info@corminboeufsa.ch

www.corminboeufsa.ch