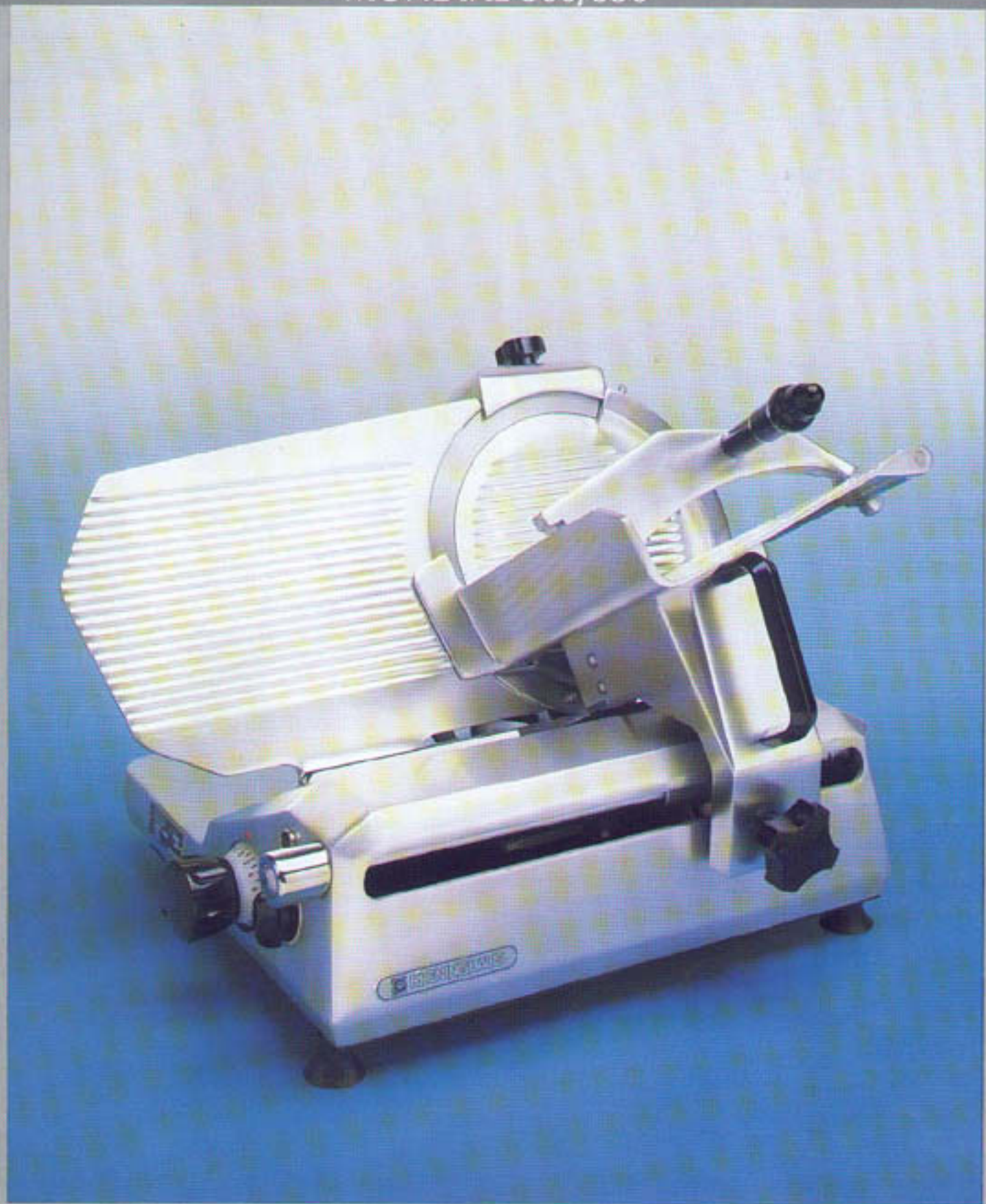


MONDIAL 300/350



RHENINGHAUS

MONDIAL 300/350



MONDIAL:

Versione speciale con spessimetro in cristallo temperato: ideale per salumerie e gastronomie.

Special version with tempered chrystal gauge plate: ideal for deli's and gastronomies.

Version spéciale avec butée en cristal trempé: idéale pour charcuteries et gastronomies.

Spezialausführung mit Anschlagplatte aus getempertem Kristall: besonders geeignet für Wurstwarenhandlungen und Delikatessengeschäfte.

Versión especial con espesmetro en cristal temperado: ideal para salchicheras y gastronomías.

MONDIAL CE:

Con anello coprilama fisso.

With fixed ring guard.

Avec anneau couvre-lame fixe.

Mit feststehenden Messerschutzring.

Con anillo cobrecuchilla fijo.



MONDIAL - Una linea inconfondibile che offre maggiore capacità di taglio ed una grande superficie per la raccolta delle fette. Mondial: un successo sicuro, anno dopo anno.

MONDIAL - Unique for its line this slicer offers a greater cut capacity and a large integral receiving area. Mondial: an undoubted success, year after year.



Lama: Ø 300 / 350 mm
Blade: Ø 300 / 350 mm
Lame: Ø 300 / 350 mm
Messer: Ø 300 / 350 mm
Cuchilla: Ø 300 / 350 mm



Struttura in peraluman
Peraluman structure
Structure en peraluman
Peraluman Aufbau
Estructura en peraluman



Trasmissione a cinghia "multygrip"
"Multygrip" - belt drive
Transmission a corroie "multygrip"
"Multygrip" - Riemen Antrieb
Transmisión a correa "multygrip"



Potenza: 0,35 Hp
Power: 0,35 Hp
Puissance: 0,35 Hp
Leistung: 0,35 Hp
Potencia: 0,35 Hp



Spessore di taglio 30 mm
Cut thickness 30 mm
Epaisseur de coupe 30 mm
Schnittstärke 30 mm
Espesor de la tajada 30 mm

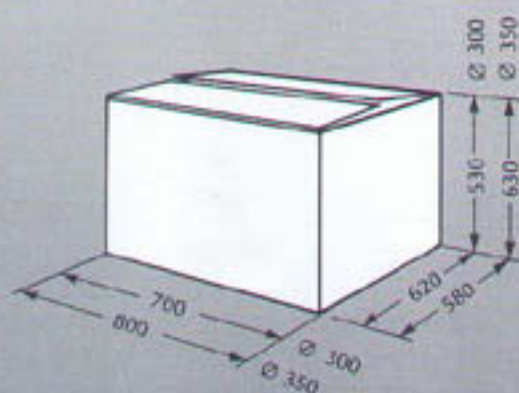
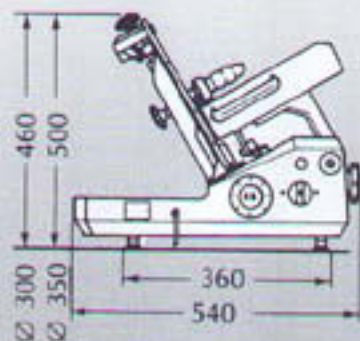
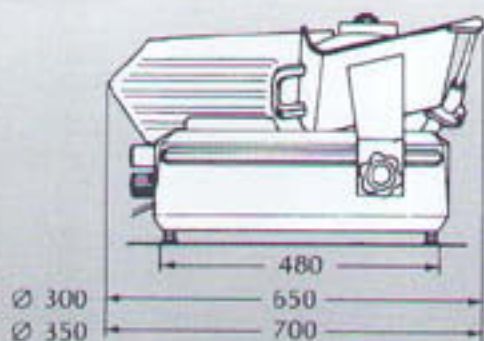


Capacità di taglio: Ø 300 = 270x205 mm - Ø 350 = 280x255 mm
Cut capacity: Ø 300 = 270x205 mm - Ø 350 = 280x255 mm
Capacité de coupe: Ø 300 = 270x205 mm - Ø 350 = 280x255 mm
Schnittvermögen: Ø 300 = 270x205 mm - Ø 350 = 280x255 mm
Capacidad de corte: Ø 300 = 270x205 mm - Ø 350 = 280x255 mm



Peso netto kg. 30 / 34
Net weight kg. 30 / 34
Poids net kg. 30 / 34
Netto Gewicht kg. 30 / 34
Peso neto kg. 30 / 34

MONDIAL 300/350



20" Container = n. 120 MONDIAL
40" Container = n. 240 MONDIAL

MONDIAL - Une ligne unique qui offre une majeure capacité de coupe et une grande surface pour l'appui des tranches. Mondial: un succès confirmé d'année en année.

MONDIAL - Ein unverwechselbare Schnitt einer Aufschnittsneidmaschine, die ein höheres Schnitvermögen und breite Scheibestützfläche anbieten kann. Mondial: ein zuverlässiger Erfolg, von Jahr zu Jahr.

MONDIAL - Una línea inconfundible que ofrece capacidad de corte y una grande superficie para recoger las tajadas. Mondial: un suceso seguro año tras año.



Motore ventilato
Air-cooled motor
Moteur ventilé
Luftgekühlter Motor
Motor ventilado



Inclinazione lama 30°
Blade inclination 30°
Inclinaison de la lame 30°
Messerneigung 30°
Inclinación de la cuchilla 30°



Affiato incorporato
Built-in sharpener
Groupe aligiseur incorporé
Eingegliedertes Messerschleifapparat
Afilador incorporado



Sottobase ignifuga
Fireproof bottom plate
Plaque de fermeture ignifuge
Feuerhemmende Verschlussplatte
Tapa inferior ignifuga



Peso lordo kg. 35 / 39
Gross weight kg. 35 / 39
Poids brut kg. 35 / 39
Brutto Gewicht kg. 35 / 39
Peso Bruto kg. 35 / 39



Omologazioni CSA - UL - NSF
Approvals CSA - UL - NSF
Homologations CSA - UL - NSF
Zulassungen CSA - UL - NSF
Homologación CSA - UL - NSF



Igiene totale
Total hygiene
Hygiene totale
Vollständige Hygiene
Higiene total



Controllo di qualità
Quality assurance
Contrôle de qualité
Qualitätskontrolle
Control de calidad