

# AFFETTATRICI PROFESSIONALI A GRAVITÀ



PROFESSIONAL GRAVITY SLICERS  
TRANCHEUSES PROFESSIONNELLES A GRAVITÉ  
CORTADORAS DE FIAMBRES PROFESIONALES A GRAVEDAD

modello **TOP 250 • TOP 275 • GA 250 • GA 300 • GA 350**



**GAM**  
international



TOP 250



TOP 275



GA 250



GA 300



GA 350

**AFFETTATRICI PROFESSIONALI A GRAVITÀ TOP 250 - TOP 275**

Con questa linea si è cercato di eliminare la manutenzione della macchina, di semplificare il più possibile tutte le fasi della pulizia e di garantire con un'unica affettatrice e lama il taglio qualitativo di pane, formaggio, salumi e verdure. Le macchine sono coperte da due brevetti internazionali e sono costruite secondo le direttive 73/23CEE – 89/336CEE – 89/109CEE – 98/37CEE e norme EN 1974 EN 60335-2-64 – EN 55014 – EN 55104 – EN 61000-3-2 – EN 61000-3-3 in vigore e sono quindi marcate CE.

FACILITA' D'USO. L'affettatrice Top è stata progettata con un piano di appoggio molto ampio ed una testa porta lama dalla forma scavata. La fetta di pane, formaggio, salume o verdura cade direttamente sul vassoio o sul piatto di portata senza rompersi e la preparazione dei piatti risulta più semplice e veloce.

LAMA SPECIALE BREVETTATA. Sulla linea top è montata di serie una lama speciale in acciaio temperato e cromato che presenta alcune scanalature, brevettate. Queste scanalature durante l'uso permettono di tagliare senza problemi formaggio, pane, salumi e verdure con elevata resa e taglio qualitativo. Con l'accessorio in dotazione è possibile affilare la lama per avere sempre un taglio perfetto.

SICURA ED AFFIDABILE. Le affettatrici linea Top sono state progettate e costruite con anello fisso intorno alla lama e con dispositivo di sgancio carrello che blocca il piano regolatore spessore fetta sullo "0" e solo in questa posizione permette al carrello di essere rimosso. È montato di serie un interruttore con riarmo conforme alle normative in vigore. È in dotazione una speciale spazzola che permette la pulizia anche nei punti più difficili in perfetta sicurezza. Sono quindi marcate CE secondo la normativa comunitaria in vigore.

SENZA MANUTENZIONE. Il carrello brevettato scorre su cuscinetti in acciaio inossidabile ed è completamente removibile. Con questo sistema di scorrimento abbiamo eliminato la lubrificazione delle parti scorrevoli; il motore ha una trasmissione ad ingranaggio e non è più necessario tendere la cinghia.



**This range has endeavoured to eliminate the maintenance of the machine, simplify all the stages of cleaning stages as far as possible and guarantee the high quality slicing of bread, cheese, cold meats and vegetables using just a single blade.** The machines are protected by two international patents and manufactured according to the 73/23CEE – 89/336CEE – 89/109CEE – 98/37CEE directives and the current EN 1974-EN 60335-2-64 – EN 55014 – EN 55104 – EN 61000-3-2 EN 61000-3-3 standards, and thus feature the CE mark.

EASE OF USE. The Top slicing machine has been designed with a very large resting surface and a blade holder head with a hollow form. The slice of bread, cheese, cold meat or vegetable falls directly onto the tray or serving plate without breaking, making it quicker and easier to prepare dishes.

SPECIAL PATENTED BLADE. The Top range features a special tempered and chromium-plated steel blade with several patented grooves. During use these grooves permit the efficient and high-quality cutting of cheese, bread, cold meats and vegetables. The accessory supplied enables the blade to be sharpened, ensuring that the cut is always perfect.

SAFE AND RELIABLE. The Top range slicing machines have been designed and built with a fixed ring around the blade and a carriage release device that locks the slice thickness adjustment surface in the "0" position, which is the only position in which the trolley can be removed. A reset switch that complies with current regulations is featured as standard. A special brush that enables the safe cleaning of even the most difficult parts is supplied. These devices thus feature the CE mark according to the current EC standards.

NO MAINTENANCE. The patented trolley slides on stainless steel bearings and is completely removable. This sliding system has enabled us to eliminate the lubrication of the sliding parts; the motor features a geared drive so tightening of the belt is no longer necessary.



**Avec cette ligne on a cherché à éliminer l'entretien de la machine, à simplifier le plus possible toutes les phases du nettoyage et à garantir, avec une seule machine à trancher et une seule lame, la coupe de grande qualité de: pain, fromage, charcuterie et légumes.** Les machines sont couvertes par deux brevets internationaux et sont construites selon les directives 73/23CEE – 89/336CEE – 89/109CEE – 98/37CEE et les normes EN 1974-EN 60335-2-64 – EN 55014 – EN 55104 – EN 61000-3-2 EN 61000-3-3 en vigueur et sont donc marquées CE.

FACILITÉ D'UTILISATION. La machine à trancher Top a été projetée avec un plan d'appui très large et une tête porte-lame de forme creuse. La tranche de pain, fromage, charcuterie ou légume tombe directement sur le plateau de service sans se défaire et la préparation des plats résulte plus simple et plus rapide.

LAME SPECIALE BREVETEE. Une lame spéciale en acier trempé et chromé qui présente certaines cannelures brevetées est montée de série sur la ligne top. Durant l'utilisation, ces cannelures permettent de couper sans problème fromage, pain, charcuterie et légumes avec un rendement élevé et une coupe de grande qualité. Grâce à l'accessoire joint en dotation, il est possible d'aiguiser la lame de façon à avoir toujours une coupe parfaite.

SURE ET FIABLE. Les machines à trancher de la ligne Top ont été étudiées et construites avec un anneau fixé autour de la lame et avec un dispositif de décrochage de chariot qui bloque le plan régulateur de l'épaisseur de la tranche sur le "0" et seule cette position permet au chariot d'être enlevé. Un interrupteur avec réarmement conforme aux réglementations en vigueur est monté de série. Une brosse spéciale qui permet le nettoyage en toute sécurité, y compris dans les endroits les plus difficiles, est jointe en dotation. Elles sont donc marquées CE selon la réglementation communautaire en vigueur.

SANS ENTRETIEN. Le chariot breveté coulisse sur des roulements en acier inoxydable et est complètement amovible. Avec ce système de coulissement, la lubrification des parties coulissantes a été éliminée. Le moteur a une transmission à engrenage et il n'est plus nécessaire de tendre la courroie.



**Con esta línea se ha tratado de eliminar el mantenimiento de la máquina, de simplificar lo más posible todas las fases de la limpieza y de garantizar, con una única cortadora de fiambres y lama, el corte de calidad de pan, quesos, fiambres y verduras.** Las máquinas están protegidas por dos patentes internacionales y son fabricadas según las directivas de las normas 73/23 CEE -89/336CEE – 89/109CEE – 98/37CEE y de las normas EN 1974 EN 60335-2-64 – EN 55014 – EN 55104 – EN 61000-3-2 – EN 61000-3-3 en vigor y, gracias a ello, son marcadas CE.

FACILIDAD DE USO. La cortadora de fiambres Top ha sido diseñada con un plano de apoyo muy amplio y una cabeza porta lama de forma excavada. La lonja de pan, queso, fiambre o verdura, cae directamente sobre la bandeja o sobre el plato de la vajilla sin romperse y la preparación de los platos resulta así más sencilla y veloz.

LAMA ESPECIAL PATENTADA. En la línea top es instalada de serie una lama especial de acero templado y cromado que presenta algunos canalillos, patentados. Durante el uso, estos canalillos permiten cortar sin problemas el pan, el queso, los fiambres y las verduras con elevado rendimiento y con un corte de calidad. Con el accesorio en dotación es posible afilar la lama para lograr tener siempre un corte perfecto.

SEGURA Y CONFIABLE. Le cortadoras de fiambres de la línea Top han sido diseñadas y fabricadas con anillo fijo alrededor de la lama y con dispositivo de desenganche del carro que bloquea el plano de regulación del espesor de la lonja en el "0" y solo en esta posición permite que el carro pueda ser removido. De serie es montado un interruptor con rearme conforme a las normativas en vigor. Es dado en dotación un cepillo especial que permite la limpieza, aún en los puntos más difíciles, con total seguridad. Por ello son marcadas CE según la normativa comunitaria en vigor.

SIN MANTENIMIENTO. El carro patentado se desplaza sobre cojinetes de acero inoxidable y es completamente removible. Con este sistema de desplazamiento hemos eliminado la lubricación de las partes que se desplazan; el motor tiene una transmisión por engranaje y por ello no es más necesario tensar la correa.

### AFFETTATRICI PROFESSIONALI GA 250



**Sono realizzate in alluminio presso fuso trattato per l'idoneità al contatto con gli alimenti secondo le direttive comunitarie in vigore.** La struttura della macchina è strettamente conforme alla normativa sulle affettatrici professionali EN 1974. La macchina è prevista di interruttore con riarmo. Il carrello è fisso e l'affilatoio in dotazione viene montato sul carrello solo per l'affilatura. Lama acciaio inox antiaderente.



**These are made from a die cast aluminium alloy which is treated for food processing according to current EC directives.** The structure of the machine is made in strict accordance with standard EN 1974 for professional slicers. A reset switch is included. The carriage is fixed and the sharpener provided is only fitted onto the carriage when necessary. Stainless steel anti-adherent blade.



**En production en aluminium coulé sous pression avec traitement pour l'alimentation selon les directives communautaires en vigueur.** La structure de l'appareil est conforme à la norme pour les trancheuses professionnelles EN 1974. Sur la trancheuse est prévu un interrupteur avec réarmement, le chariot est fixe et l'aiguiser en dotation doit être appliqué sur le chariot seulement dans l'usage. Couteau en acier inox non adhérent.



**Están realizadas en aluminio prensado y fundido tratado para la idoneidad al contacto con los alimentos según las directivas comunitarias en vigor.** La estructura de la máquina es estrictamente conforme a la normativa relativa a las cortadoras de fiambres profesionales EN 1974. La máquina está equipada con un interruptor con rearme. El carro es fijo y el afilador en dotación es montado en el carro sólo para el afilado. Cuchillo en acero inox no adherente.

### AFFETTATRICI PROFESSIONALI GA 300



**Le affettatrici sono state costruite con anello fisso che protegge il filo tagliente dalla lama anche in caso di mancanza di copri lama centrale ed affilatoio durante la pulizia e manutenzione della macchina.** La struttura della macchina è strettamente conforme alla normativa sulle affettatrici professionali EN 1974. Le macchine hanno un interruttore doppio con un relais che richiede l'operazione volontaria di riavvio (riarmo) dell'apparecchio in caso di mancanza di corrente accidentale. Il carrello è fisso e si può togliere per la pulizia solo con utensile. Lama acciaio inox antiaderente.



**These slicers have been built with a fixed ring which protects the cutting edge of the blade even if the central blade cover and the sharpener have been removed during cleaning and maintenance of the machine.** The structure of the machine is made in strict accordance with standard EN 1974 for professional slicers. The machines have a double switch with a relay which requires manual re-starting (reset) if a power failure occurs. The carriage is fixed and can only be removed for cleaning with a special tool. Stainless steel anti-adherent blade.



**Les trancheuses ont été construites avec un anneau fixé autour de la lame qui protège le fil coupant même si manque le cache lame centrale et l'affûteur pendant l'usage et la manutention de la trancheuse.** Toutes les trancheuses sont produites conformément aux réglementations sur les trancheuses professionnelles EN 1974. Les appareils ont un interrupteur avec réarmement qui nécessite une opération volontaire de marche de l'appareil en cas de manque de courant. Le chariot est fixé et peut être levé seulement avec un ustensile. Couteau en acier inox non adhérent.



**Las cortadoras de fiambres han sido construidas con anillo fijo que protege el filo cortante de la lama aún en el caso de ausencia de cubre lama central y afilador durante la limpieza y el mantenimiento de la máquina.** La estructura de la máquina es estrictamente conforme a la normativa sobre las cortadoras de fiambres profesionales EN 1974. Las máquinas tienen un interruptor doble con un relais que requiere de la operación voluntaria para volver a poner en marcha (rearme) el aparato en caso de falta de corriente accidental. El carro está fijo y se puede sacar para la limpieza solamente con una herramienta. Cuchillo en acero inox no adherente.

### AFFETTATRICI PROFESSIONALI GA 350



**Costruite in alluminio anodizzato ed acciaio inox con trattamento brevettato per l'idoneità al contatto con gli alimenti e per la resistenza alla corrosione.** La macchina è conforme alla EN 1974 per affettatrici professionali. Le macchine hanno l'interruttore a 12V a 2 pulsanti con riarmo, il carrello removibile con dispositivo di blocco e scorrevole su barra rettificata, lama acciaio inox antiaderente.




**Made from anodized aluminium and stainless steel with a patented surface treatment suitable for food processing and with high resistance to corrosion.** The machine is made in accordance with standard EN 1974 for professional slicers. These machines have a 12V switch with two reset buttons; the carriage is removable and has a blocking device and slides on a ground bar with bearings, it has a stainless steel anti-adherent blade.



**Construites en aluminium anodisé et acier inoxydable avec un traitement breveté pour l'aptitude au contact avec les aliments et pour la résistance à la corrosion.** L'appareil est conforme à la EN 1974 pour les trancheurs professionnels. Les trancheurs ont un interrupteur à 12V avec 2 boutons avec réarmement, le chariot amovible avec dispositif de déblocage et glissant sur barre cimentée et rectifiée, couteau en acier inox non adhérent.



**Construidas en aluminio anodizado y acero inoxidable con tratamiento patentado relativo a la idoneidad al contacto con los alimentos y para la resistencia a la corrosión.** La máquina es conforme a la EN 1974 para cortadoras de fiambres profesionales. Las máquinas tienen el interruptor a 12V con 2 teclas con rearme, el carro removible con dispositivo de bloqueo y deslizable sobre barra rectificada, cuchillo en acero inox no adherente.

DATI TECNICI								
TECHNICAL DATA ¥ DONNEES TECHNIQUES ¥ DATOS TECNICOS								
MODELLO		TOP 250	TOP 275	GA 250	GA 300	GA 350 tr	GA 350 mn	
¥ Lama ¥ Blade ¥ Lama ¥ Hoja	mm	fl 250	fl 275	fl 250	fl 300	fl 350	fl 350	
¥ Dimensioni ¥ Dimensions ¥ Dimensions ¥ Dimensiones	 mm	A 410 B 510 C 365	A 410 B 530 C 410	A 410 B 520 C 340	A 470 B 580 C 430	A 560 B 730 C 530	A 560 B 730 C 560	
¥ Peso ¥ Weight ¥ Poids ¥ Peso	Kg	13,2	14,3	14	23	45	45	
¥ Taglio utile ¥ Cutting size ¥ Dimensions coupure ¥ Corte util	mm	210 x 170	210 x 185	210 x 170	240 x 210	270 x 260	270 x 260	
¥ Alimentazione ¥ Power Supply ¥ Branchement ¥ Alimentaci n		230 V / 1N 50Hz	230 V / 1N 50Hz	230 V / 1N 50Hz	230 V / 1N 50Hz	400 V / 1N 50Hz	230 V / 1N 50Hz	
¥ Potenza ¥ Power ¥ Puissance ¥ Potencia	W	155	200	147	220	300	410	