



Slicer Selection Guide

2153 Dryden Rd., Dayton, OH 45439 | 937-299-5493 | 800-347-5423 | Fax: 937-299-4147 | www.globefoodequip.com

DO YOU HAVE THE RIGHT SLICER FOR YOUR OPERATION?

To help you determine which slicer is best suited for your operation, Globe created this slicer selection guide. A few main things to consider...

1. How many hours per day will the slicer be used?

If slicing plays a significant role in your daily operation, Globe's premium slicers can withstand constant use and are recommended for their precision slicing, powerful performance and proven reliability.

2. Will you be slicing cheese? If so, how much and how often?

If slicing cheese is integral to an operation, Globe slicers are a must-have! Globe's Premium slicers are well suited for slicing cheese as the slicer does not get bogged down when the cheese makes contact with the knife. For medium-duty operations where cheese will be sliced on a limited basis, the heavy-duty or medium-duty compact slicers will work, see the selection guide below.

3. What if the product is frozen?

Products such as frozen meat are difficult - at best - when slicing. Globe's S-Series Frozen Meat Slicers are designed with a serrated knife to power through frozen meats.

Model No.	Time Slicing Meat	% Time Slicing Cheese	Manual (Slice to Order)	Auto (Bulk Slicing)	Motor	Blade (Diameter)	Max. Slice Thickness	Cutting Capacity		
								D (Diameter)	W (Width)	H (Height)
NEW! Globe® S-Series Heavy Duty Premium Slicers										
S13 & SG13	All Day	●	✓		1/2 HP	13" (33.02cm)	1-1/8" (2.9cm)	8" (20.3cm)	11" (27.9cm)	13.75" (34.9cm)
S13A & SG13A	All Day	●	✓	✓	1/2 HP	13" (33.02cm)	1-1/8" (2.9cm)	8" (20.3cm)	11" (27.9cm)	13.75" (34.9cm)
Globe® G-Series Medium Duty Slicers										
GC512	6 Hours	◐	✓		1/3 HP	12" (30.48cm)	7/8" (2.22cm)	7.5" (19.50cm)	10" (25.40cm)	8.75" (22.23cm)
G14 G14-Q	6 Hours	◐	✓		1/2 HP	14" (35.56cm)	9/16" (1.43cm)	9.75" (24.8cm)	11.5" (29.2cm)	10.125" (25.7cm)
G12A	4 Hours	◐	✓	✓	1/2 HP	12" (30.48cm)	1/2" (1.27cm)	8.25" (21cm)	10" (25.4cm)	8.75" (22.2)
G12 G12-Q	4 Hours	◐	✓		1/2 HP	12" (30.48cm)	9/16" (1.43cm)	8.25" (21cm)	10" (25.4cm)	8.75" (22.2)
G10	2 Hours	◐	✓		1/3 HP	10" (25.40cm)	9/16" (1.43cm)	7.25" (18.4cm)	9.5" (24.1cm)	7.375" (18.7cm)
Chefmate® by Globe C-Series Economy Light Duty Slicers										
C12	1 Hour	◐	✓		1/3 HP	12" (30.48cm)	9/16" (1.43cm)	8" (20.32cm)	9.75" (24.77cm)	8.62" (21.89cm)
C10	30 Minutes	○	✓		1/4 HP	10" (25.40cm)	9/16" (1.43cm)	6.87" (17.45cm)	8.62" (21.89cm)	7.25" (18.42cm)
C9	< 30 Min.	○	✓		1/4 HP	9" (22.86cm)	9/16" (1.43cm)	6.25" (15.88cm)	7.25" (18.42cm)	6.5" (16.51cm)



Guía de la Selección de la Máquinas de Cortar

2153 Dryden Rd., Dayton, OH 45439 | 937-299-5493 | 800-347-5423 | Fax: 937-299-4147 | www.globefoodequip.com

TIENE EL MÁQUINA DE CORTA CORRECTO PARA TU OPERACIÓN?

Globe ha creado esta guía de selección de cortadora para ayudarlo a determinar cuál cortadora es mejor para su operación. Algunas cosas importantes a considerar...

1. ¿Cuántas horas al día se usará la cortadora?

Si el cortar juega un rol significativo en sus operaciones diarias, las cortadoras premium de Globe pueden resistir el uso constante y son recomendadas por sus cortes precisos, rendimiento poderoso y confiabilidad comprobada.

2. ¿Va a cortar queso? ¿De ser así, cuánto y qué tan seguido?

¡Las cortadoras de Globe son esenciales si cortar queso es parte integral de una operación! Las cortadoras Premium de Globe son adecuadas para cortar queso ya que la cortadora no se atasca cuando el queso entra en contacto con el cuchillo. Las cortadoras compactas de resistencia media o alta funcionarán para operaciones de resistencia media donde se cortará queso de manera limitada; ver la guía de selección a continuación.

3. ¿Qué pasa si el producto está congelado?

Productos como carnes congeladas son, en el mejor de los casos, difíciles de cortar. Las Cortadoras de Carne Congelada de la Serie S de Globe están diseñadas con un cuchillo dentado para cortar carnes congeladas.

Núm. de Modelo	Tiempo rebanado carne	% Tiempo rebanado queso	Manual (Rebanado a pedido)	Automático (Rebanado al granar)	Motor	Lámina (Diámetro)	Grosor Máximo de la rebanada	Capacidad del Corte		
								D (Diámetro)	W (Anchura)	H (Altura)
NUEVO! Globe® S-Series Heavy Duty Premium Slicers										
S13 & SG13	Todo el día	●	✓		1/2 HP	13" (33.02cm)	1-1/8" (2.9cm)	8" (20.3cm)	11" (27.9cm)	13.75" (34.9cm)
S13A & SG13A	Todo el día	●	✓	✓	1/2 HP	13" (33.02cm)	1-1/8" (2.9cm)	8" (20.3cm)	11" (27.9cm)	13.75" (34.9cm)
Globe® G-Series Medium Duty Slicers										
GC512	6 horas	◐	✓		1/3 HP	12" (30.48cm)	7/8" (2.22cm)	7.5" (19.50cm)	10" (25.40cm)	8.75" (22.23cm)
G14 G14-Q	6 horas	◐	✓		1/2 HP	14" (35.56cm)	9/16" (1.43cm)	9.75" (24.8cm)	11.5" (29.2cm)	10.125" (25.7cm)
G12A	4 horas	◐	✓	✓	1/2 HP	12" (30.48cm)	1/2" (1.27cm)	8.25" (21cm)	10" (25.4cm)	8.75" (22.2)
G12 G12-Q	4 horas	◐	✓		1/2 HP	12" (30.48cm)	9/16" (1.43cm)	8.25" (21cm)	10" (25.4cm)	8.75" (22.2)
G10	2 horas	◐	✓		1/3 HP	10" (25.40cm)	9/16" (1.43cm)	7.25" (18.4cm)	9.5" (24.1cm)	7.375" (18.7cm)
Chefmate® by Globe C-Series Economy Light Duty Slicers										
C12	1 hora	◐	✓		1/3 HP	12" (30.48cm)	9/16" (1.43cm)	8" (20.32cm)	9.75" (24.77cm)	8.62" (21.89cm)
C10	30 minuto	○	✓		1/4 HP	10" (25.40cm)	9/16" (1.43cm)	6.87" (17.45cm)	8.62" (21.89cm)	7.25" (18.42cm)
C9	< 30 min.	○	✓		1/4 HP	9" (22.86cm)	9/16" (1.43cm)	6.25" (15.88cm)	7.25" (18.42cm)	6.5" (16.51cm)