

Macchina costruita con tecnologie d'avanguardia, utilizzando materiali di primissima qualità.

Struttura portante in acciaio inox satinato, con particolari in lega speciali trattati anodicamente, resistenti alla corrosione. Le parti scorrevoli sono montate su cuscinetti a sfera.

**SEMPLICISSIMA PER LA PULIZIA**

**MACCHINE A NORME CE**

**TIPO 300-330-350-370-390**

Il piatto gigante illustrato nella foto è montato sui modelli 350-370-390

**CARATTERISTICHE TECNICHE:**

FIG.	43	44	45	46	47
------	----	----	----	----	----

LAMA	300	330	350	370	390
------	-----	-----	-----	-----	-----

**MISURE D'INGOMBRO:**

LUNGHEZZA	CM	49	49	58	58	58
-----------	----	----	----	----	----	----

ALTEZZA	CM	53	53	60	60	60
---------	----	----	----	----	----	----

LARGHEZZA	CM	39	39	48	48	48
-----------	----	----	----	----	----	----

PESO	ca. KG	44	46	56	58	60
------	--------	----	----	----	----	----

**LUNGHEZZA INGOMBRO**

TOTALE	CM	70	71	79	80	80
--------	----	----	----	----	----	----

**LARGHEZZA DA PIEDINO**

A PIEDINO	CM	47	47	55	55	55
-----------	----	----	----	----	----	----

LARGHEZZA TOTALE	CM	55	55	67	67	67
------------------	----	----	----	----	----	----

ALTEZZA UTILE DI TAGLIO	CM	21,5	23	27	27,5	31
-------------------------	----	------	----	----	------	----

ALTEZZA TOTALE	CM	52	54	55	56	60
----------------	----	----	----	----	----	----

LUNGHEZZA DI TAGLIO	CM	33	33	41	41	41
---------------------	----	----	----	----	----	----

**DIMENSIONI PIATTO**

LUNGHEZZA	CM	23	23	33	33	33
-----------	----	----	----	----	----	----

ALTEZZA	CM	12	12	14	14	14
---------	----	----	----	----	----	----

LARGHEZZA	CM	30	30	38	38	38
-----------	----	----	----	----	----	----

APERTURA TOTALE	CM	30	30	52	52	52
-----------------	----	----	----	----	----	----

Voltaggio trifase o monofase a richiesta.

Tutti i tipi di affettatrici possono essere forniti a corrente continua (batteria) 12 o 24 Volts esclusi Tipo 2000 220 e 250.

Fig. 43-44-45-46-47

Lama in acciaio speciale con trattamento antiacido che garantisce il perfetto taglio del prodotto. La manopola graduata luminosa, consente d'ottenere sezioni di taglio sino ad uno spessore massimo di 16 mm. ca. L'affilatura della lama è eseguita in forma perfetta con affilatoio speciale incorporato.





## Coupe viande électriques inox type 300-330-350-370-390

Machine construite avec technologie avancée, avec l'utilisation de matériaux de première qualité. Structure portante en acier inox satiné, avec détails en alliage spécial anodisé, très résistant à la corrosion. Les parties coulissantes sont montées sur des roulements à billes. Lame en acier spécial, avec traitement anticorrosifs qui garantit le parfait coupe des produits. Le dispositif de régulation lumineux peut obtenir une section de coupe jusqu'à un épaisseur maximale de 16 mm. environ. L'affûtage de la lame est obtenu parfaitement par un affûtage spécial incorporé.

Très simple pour le nettoyage.

## Machines à normes CE

### CARACTERISTIQUES TECHNIQUES:

FIG.	43	44	45	46	47
LAME	300	330	350	370	390

### MESURES D'ENCOMBREMENT:

	CM	49	49	58	58	58
LONGUEUR	CM	49	49	58	58	58
HAUTEUR	CM	53	53	60	60	60
LARGEUR	CM	39	39	48	48	48
POIDS	env. KG	44	46	56	58	60

### LONGUEUR ENCOMBREMENT

TOTAL	CM	70	71	79	80	80
LONGUEUR PETIT PIED	CM	47	47	55	55	55

### À PETIT PIED

LARGEUR TOTAL	CM	55	55	67	67	67
HAUTEUR DE COUPE	CM	21,5	23	27	27,5	31
HAUTEUR TOTAL	CM	52	54	55	56	60
LONGUEUR DE COUPE	CM	33	33	41	41	41

LONGUEUR	CM	23	23	33	33	33
HAUTEUR	CM	12	12	14	14	14
LARGEUR	CM	30	30	38	38	38
OUVERTURE TOTAL	CM	30	30	52	52	52

LONGUEUR	CM	23	23	33	33	33
HAUTEUR	CM	12	12	14	14	14
LARGEUR	CM	30	30	38	38	38
OUVERTURE TOTAL	CM	30	30	52	52	52

LONGUEUR	CM	23	23	33	33	33
HAUTEUR	CM	12	12	14	14	14
LARGEUR	CM	30	30	38	38	38
OUVERTURE TOTAL	CM	30	30	52	52	52

LONGUEUR	CM	23	23	33	33	33
HAUTEUR	CM	12	12	14	14	14
LARGEUR	CM	30	30	38	38	38
OUVERTURE TOTAL	CM	30	30	52	52	52

### DIMENSION PLATEAU

LONGUEUR	CM	23	23	33	33	33
HAUTEUR	CM	12	12	14	14	14
LARGEUR	CM	30	30	38	38	38
OUVERTURE TOTAL	CM	30	30	52	52	52

LONGUEUR	CM	23	23	33	33	33
HAUTEUR	CM	12	12	14	14	14
LARGEUR	CM	30	30	38	38	38
OUVERTURE TOTAL	CM	30	30	52	52	52

LONGUEUR	CM	23	23	33	33	33
HAUTEUR	CM	12	12	14	14	14
LARGEUR	CM	30	30	38	38	38
OUVERTURE TOTAL	CM	30	30	52	52	52

LONGUEUR	CM	23	23	33	33	33
HAUTEUR	CM	12	12	14	14	14
LARGEUR	CM	30	30	38	38	38
OUVERTURE TOTAL	CM	30	30	52	52	52

LONGUEUR	CM	23	23	33	33	33
HAUTEUR	CM	12	12	14	14	14
LARGEUR	CM	30	30	38	38	38
OUVERTURE TOTAL	CM	30	30	52	52	52

Sur demande voltage triphasé ou monophasé.  
Tous les modèles de machines à trancher et de coupeviande peuvent être fournis à courant continue (batterie) 12 ou 24 volts. Exclut le modèle 2000 220 et 220.



## Electric meat slicers inox type 300-330-350-370-390

Meat slicer with vanguard technology with utilization of first class quality materials. Framework carrying parts polished stainless steel with particulars made of a special alloy anode treated and resistant to corrosion. The sliding parts are assembled with ballbearings. Special steel blade treated and resistant to corrosion by acids, guarantees a perfect cut. Bright cut regulator for selecting slice maximum thickness up to 16 mm. about. The blade sharpening is perfectly executed through a special, sharpener self-contained.

Very easy for cleaning.

## Slicers with norms CE

### TECHNICAL CHARACTERISTICS:

FIG.	43	44	45	46	47
BLADE	300	330	350	370	390

### OVERALL DIMENSIONS:

	CM	49	49	58	58	58
LENGTH	CM	49	49	58	58	58
HEIGHT	CM	53	53	60	60	60
WIDTH	CM	39	39	48	48	48
WEIGHT	about KG	44	46	56	58	60

### OVERALL LENGTH

OF MACHINE	CM	70	71	79	80	80
LENGTH TO LITTLE FOOT	CM	47	47	55	55	55

### AT LITTLE FOOT

OVERALL WIDTH	CM	55	55	67	67	67
CUTTING WORKING HEIGHT	CM	21,5	23	27	27,5	31
OVERALL HEIGHT	CM	52	54	55	56	60
CUTTING LENGTH	CM	33	33	41	41	41

OVERALL WIDTH	CM	55	55	67	67	67
CUTTING WORKING HEIGHT	CM	21,5	23	27	27,5	31
OVERALL HEIGHT	CM	52	54	55	56	60
CUTTING LENGTH	CM	33	33	41	41	41

OVERALL WIDTH	CM	55	55	67	67	67
CUTTING WORKING HEIGHT	CM	21,5	23	27	27,5	31
OVERALL HEIGHT	CM	52	54	55	56	60
CUTTING LENGTH	CM	33	33	41	41	41

OVERALL WIDTH	CM	55	55	67	67	67
CUTTING WORKING HEIGHT	CM	21,5	23	27	27,5	31
OVERALL HEIGHT	CM	52	54	55	56	60
CUTTING LENGTH	CM	33	33	41	41	41

OVERALL WIDTH	CM	55	55	67	67	67
CUTTING WORKING HEIGHT	CM	21,5	23	27	27,5	31
OVERALL HEIGHT	CM	52	54	55	56	60
CUTTING LENGTH	CM	33	33	41	41	41

### SIZE PLATE

LENGTH	CM	23	23	33	33	33
HEIGHT	CM	12	12	14	14	14
WIDTH	CM	30	30	38	38	38
TOTAL OPENING	CM	30	30	52	52	52

LENGTH	CM	23	23	33	33	33
HEIGHT	CM	12	12	14	14	14
WIDTH	CM	30	30	38	38	38
TOTAL OPENING	CM	30	30	52	52	52

LENGTH	CM	23	23	33	33	33
HEIGHT	CM	12	12	14	14	14
WIDTH	CM	30	30	38	38	38
TOTAL OPENING	CM	30	30	52	52	52

LENGTH	CM	23	23	33	33	33
HEIGHT	CM	12	12	14	14	14
WIDTH	CM	30	30	38	38	38
TOTAL OPENING	CM	30	30	52	52	52

Three-phase or mono-phase voltage on request.  
All slicers and meat-slicers can be supplied with direct current (12 or 24 volts battery) except type 2000 220 and 250.



## Elektrische Fleischschneidemaschinen im Rostfreier typ 300-330-350-370-390

Fleischschneidemaschine die mit Spitzentechnologie und Material aus erstklassigster Qualität hergestellt wird. Die tragende Struktur ist aus Chromnickelstahl satiniert, mit Teilen aus einer Sonderlegierung mit anodischer Oxydation, äussert Korrosionsbeständig. Die verschiebbaren Teile sind auf Kugellager montiert. Die aus Sonderstahl gebaute Klinge mit saeureverhütender Bearbeitung gewährleistet, das perfekte Schneiden dem Produkte. Der Skalengriff ermöglicht Schnitte bis zu einer Dicke von ca. 16 mm. Das Schärfen des Messers erfolgt durch speziell eingebautes Schärfwerkzeug.

Sehr leicht für die Reinigung.

## Maschinen mit Normen CE

### TECHNISCHE DATEN:

FIG.	43	44	45	46	47
MESSER	300	330	350	370	390

### ABMESSUNGEN:

	CM	49	49	58	58	58
LÄNGE	CM	49	49	58	58	58
HÖHE	CM	53	53	60	60	60
BREITE	CM	39	39	48	48	48
GEWICHT	ca. KG	44	46	56	58	60

### GESAMTLÄNGE

CM	70	71	79	80	80	
LÄNGE VON FUSS BIS	CM	47	47	55	55	55

### FUSS

GESAMTBREITE	CM	55	55	67	67	67
SCHNEIDE NUTZHÖHE	CM	21,5	23	27	27,5	31
GESAMTHÖHE	CM	52	54	55	56	60
SCHNEIDELÄNGE	CM	33	33	41	41	41

GESAMTBREITE	CM	55	55	67	67	67
SCHNEIDE NUTZHÖHE	CM	21,5	23	27	27,5	31
GESAMTHÖHE	CM	52	54	55	56	60
SCHNEIDELÄNGE	CM	33	33	41	41	41

GESAMTBREITE	CM	55	55	67	67	67
SCHNEIDE NUTZHÖHE	CM	21,5	23	27	27,5	31
GESAMTHÖHE	CM	52	54	55	56	60
SCHNEIDELÄNGE	CM	33	33	41	41	41

GESAMTBREITE	CM	55	55	67	67	67
SCHNEIDE NUTZHÖHE	CM	21,5	23	27	27,5	31
GESAMTHÖHE	CM	52	54	55	56	60
SCHNEIDELÄNGE	CM	33	33	41	41	41

GESAMTBREITE	CM	55	55	67	67	67
SCHNEIDE NUTZHÖHE	CM	21,5	23	27	27,5	31
GESAMTHÖHE	CM	52	54	55	56	60
SCHNEIDELÄNGE	CM	33	33	41	41	41

### DIMENSION DES TELLERS

LÄNGE	CM	23	23	33	33	33
HÖHE	CM	12	12	14	14	14
BREITE	CM	30	30	38	38	38
GESAMTEÖFFNUNG	CM	30	30	52	52	52

LÄNGE	CM	23	23	33	33	33
HÖHE	CM	12	12	14	14	14
BREITE	CM	30	30	38	38	38
GESAMTEÖFFNUNG	CM	30	30	52	52	52

LÄNGE	CM	23	23	33	33	33
HÖHE	CM	12	12	14	14	14
BREITE	CM	30	30	38	38	38
GESAMTEÖ						