

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 construit 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	CM	47	47	55	55	55
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

DIMENSION PLATEAU

	CM	23	23	33	33	33
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

	CM	23	23	33	33	33
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 coupe viande 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	CM	47	47	55	55	55
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 LENGTH

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

	CM	23	23	33	33	33
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 erstklassiger Qualität hergestellt wird. Die tragende Struktur ist aus Chromnickelstahl satiniert, mit Teilen aus einer Sonderlegierung mit anodischer oxydation, äussert Korrosionbeständig. 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	CM	47	47	55	55	55
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

GESAMTLÄNGE

	CM	70	71	79	80	80
LÄNGE	CM	70	71	79	80	80
HÖHE	CM	52	54	55	56	60
BREITE	CM	30	30	38	38	38
GESAMTEÖFFNUNG	CM	30	30	52	52	52

DIMENSION DES TELLERS

	CM	23	23	33	33	33
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

Auf Wunsch für einphasen oder dreiphasen spannung. Alle Modelle der Aufschnitt- und Fleischschneidemaschinen können für Gleichstrom (Batterie) 12 oder 24 Volt. geliefert werden; ausgeschlossen davon sind die Modelle 2000 220 und 250.



Cortacarnes eléctricos en acero inox tipo 300-330-350-370-390

Máquina construida con tecnología avanzada, utilizando materiales de primerísima calidad. Estructura-base en acero inox satinado. Las partes deslizantes son montadas sobre cojinetes a esfera. Cuchilla en acero especial con tratamiento antiácido que garantiza el perfecto corte del producto. El pomo graduador luminoso, consiente obtener secciones de corte hasta un espesor máximo de 16 mm. El afilado de la cuchilla se consigue de forma perfecta con el afilador especial incorporado.

Simple para la limpieza.

Cortadoras con normas CE

CARACTERISTICAS TECNICAS:

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

MEDIDAS:

	CMS	49	49	58	58	58
LONGITUD	CMS	49	49	58	58	58
ALTURA	CMS	53	53	60	60	60
ANCHURA	CMS	39	39	48	48	48
PESO APROX	KGS	44	46	56	58	60

LONGITUD ESPACIO

OCUPADO TOTAL	CMS	70	71	79	80	80
ANCHURA DE PIE	CMS	47	47	55	55	55
A PIE	CMS	47	47	55	55	55
ANCHURA TOTAL	CMS	55	55	67	67	67
ALTURA UTIL DE CORTE	CMS	21,5	23	27	27,5	31
ALTURA TOTAL	CMS	52	54	55	56	60
LONGITUD DE CORTE	CMS	33	33	41	41	41

LONGITUD ESPACIO

	CMS	70	71	79	80	80
OCUPADO TOTAL	CMS	70	71	79	80	80
ANCHURA DE PIE	CMS	47	47	55	55	55
A PIE	CMS	47	47	55	55	55
ANCHURA TOTAL	CMS	55	55	67	67	67
ALTURA UTIL DE CORTE	CMS	21,5	23	27	27,5	31
ALTURA TOTAL	CMS	52	54	55	56	60
LONGITUD DE CORTE	CMS	33	33	41	41	41

DIMENSIONE PLATO

	CMS	23	23	33	33	33
LONGITUD	CMS	23	23	33	33	33
ALTURA	CMS	12	12	14	14	14
ANCHURA	CMS	30	30	38	38	38
APERTURA TOTAL	CMS	30	30	52	52	52

Voltaje trifasico o monofasico y peticion. Todos los tipos de cortadoras y cortacarnes pueden ser suministrados con corriente continua (bateria) 12 o 24 Voltios, excluyendo el tipo 2000 220 e 250.



21040 OGGIONA S. STEFANO (VA) ITALY - Via Ronchetti, 55
Tel. 0331.217.169 - 212.698 - Fax 0331.217.575
<http://www.abo.it> - e-mail: abo@abo.it - exportdepartment@abo.it

Le officine **ABO**
DISTANO 300 metri
dall'uscita del casello CAVARIA
Autostrada Milano-Varese