

Costruita in lega speciale trattata anodicamente resistente alla corrosione. Le parti scorrevoli sono montate su cuscinetti a sfera. 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 seguita in forma perfetta con affilatoio speciale incorporato.

SEMPLICISSIMA PER LA PULIZIA

TIPO 350-370

MACCHINE A NORME CE

CARATTERISTICHE TECNICHE:

FIG.	14/B	14/C
LAMA	350	370

MISURE D'INGOMBRO:

LUNGHEZZA TOT.	CM	78	78
ALTEZZA TOT.	CM	57	59
LARGHEZZA TOT.	CM	75	75
ALTEZZA	CM	57	57
LUNGHEZZA da piedino a piedino	CM	56	56
LARGHEZZA da piedino a piedino	CM	43	43
CAPACITA' DI TAGLIO	CM	20	21
LUNGHEZZA DI TAGLIO	CM	28	29
PESO	ca. KG.	44	46

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.

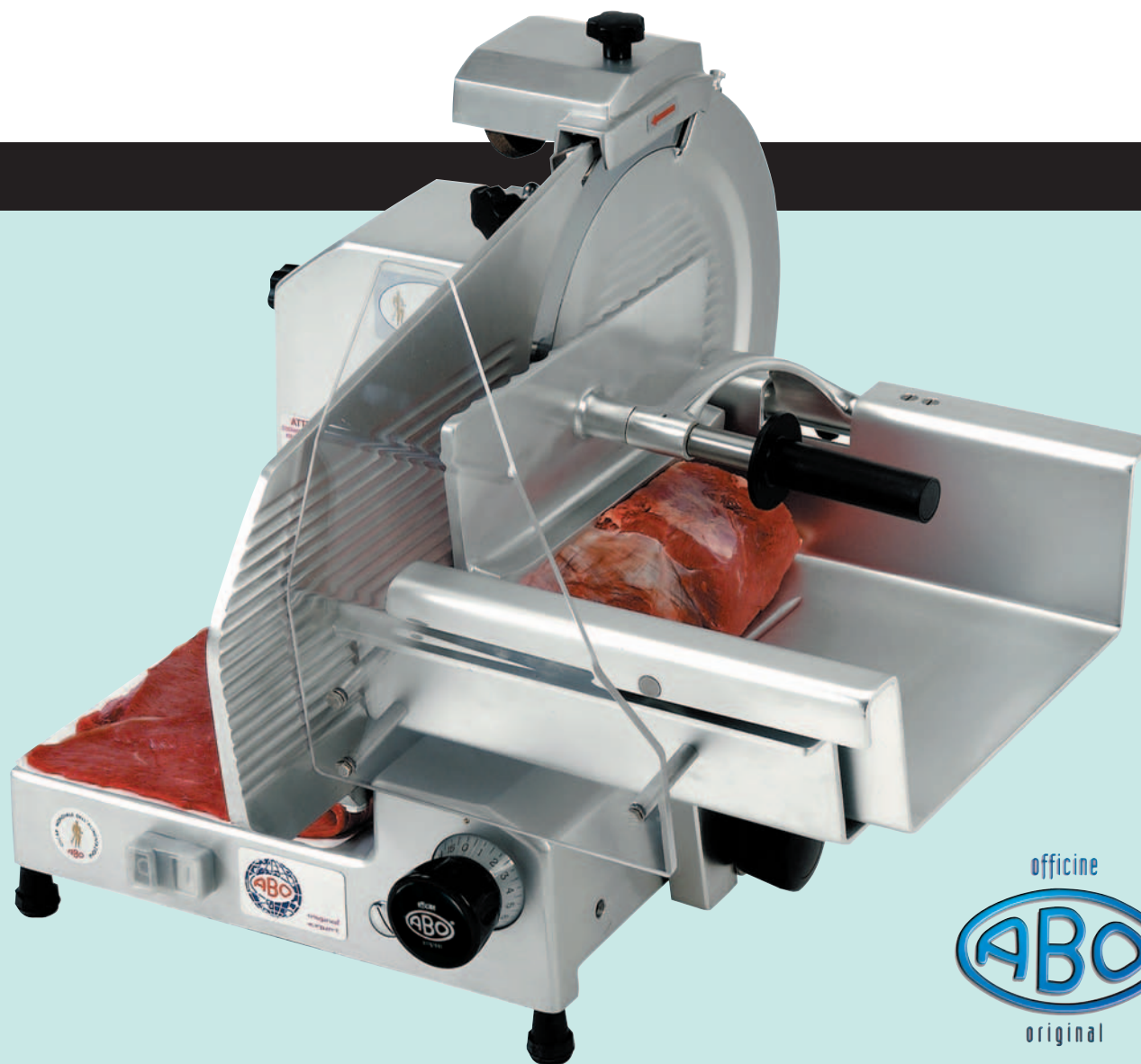


Fig. 14/B-14/C



Coupe-viande électriques avec affûteur incorporé type 350-370

Fabriquée avec un 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 obtenu parfaitement par un affûteur spécial incorporé.

Très simple pour le nettoyage.

Machines à normes CE

CARACTERISTIQUES TECHNIQUES:

FIG.	14/B	14/C
LAME	350	370

MESURES D'ENCOMBREMENT:

LONGUEUR TOT.	CM	78	78
HAUTEUR TOT.	CM	57	59
LARGEUR TOT.	CM	75	75
HAUTEUR	CM	57	57
LONGUEUR petit pied à petit pied	CM	56	56
LARGEUR petit pied à petit pied	CM	43	43
CAPACITE' DE COUPE	CM	20	21
LONGUEUR DE COUPE	CM	28	29
POIDS	env. KG.	44	46

Sur demande voltage triphasé ou monophasé.

Tous les modèles de machines à trancher et de coupe-viande peuvent être fournis à courant continu (batterie) 12 ou 24 volts. Exclue le modèle 2000 220 et 250.



Electric meat slicers with sharpener self-contained type 350-370

Made of a special alloy anode treated and resistant to corrosion.
The sliding parts are assembled with ball-bearings.
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.	14/B	14/C
BLADE	350	370

OVERALL DIMENSIONS:

LENGTH TOT.	CM	78	78
HEIGHT TOT.	CM	57	59
WIDTH TOT.	CM	75	75
HEIGHT	CM	57	57
LENGTH to little foot at little foot	CM	56	56
WIDTH to little foot at little foot	CM	43	43
CAPACITY OF CUTTING	CM	20	21
CUTTING LENGTH	CM	28	29
WEIGHT	abt. KG.	44	46

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 mit Eingebautem Schärfwerkzeug typ 350-370

Gebaut aus einer Sonderlegierung mit anodischer Oxydation, korrosionsbeständig.
Die verschiebbaren Teile sind auf Kugellager montiert.
Klinge aus Sonderstahl und säurebeständig behandelt, die einen einwandfreien Schnitt der Produkte gewährleistet.
Der Skalengriff ermöglicht Schnitte bis zu einer Dicke von ca. 16 mm. zu erreichen.
Das Klingschärfen erfolgt einwandfrei durch das spezielle Schärfwerkzeug eingebaut.

Sehr leicht für die Reinigung.

Maschinen mit Normen CE

TECHNISCHE DATEN:

FIG.	14/B	14/C
MESSER	350	370

ABMESSUNGEN:

GESAMTLANGE	CM	78	78
GESAMTHOHE	CM	57	59
GESAMTBREITE	CM	75	75
HOHE	CM	57	57
LANGE von Fuss bis Fuss	CM	56	56
BREITE von Fuss bis Fuss	CM	43	43
SCHNEIDE NUTZHOHE	CM	20	21
SCHNEIDELANGE	CM	28	29
GEWICHT	ca. KG.	44	46

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.



Cortacarne eléctricos con afilador incorporado tipo 350-370

Construida en aleación especial tratada anódicamente, resistente a la corrosión.
Las partes escurridizas están montadas sobre cojinetes de esfera.
Hoja en acero especial con tratamiento antiácido que garantiza el perfecto corte del producto.
La manopla graduada luminosa consiente obtener secciones de corte hasta un espesor máximo de 16 mm. aproximadamente.
La afiladura de la hoja se efectúa de forma perfecta con el afilador especial incorporado.

Simple para la limpieza.

Cortadoras con normas CE

CARACTERISTICAS TECNICAS:

FIG.	14/B	14/C
HOJA	350	370

MEDIDAS:

LONGITUD TOTAL	CM	78	78
ALTURA TOTAL	CM	57	59
ANCHURA TOTAL	CM	75	75
ALTURA	CM	57	57
LONGITUD da pie a pie	CM	56	56
ANCHURA da pie a pie	CM	43	43
CAPACIDAD DE CORTE	CM	20	21
LONGITUD DE CORTE	CM	28	29
PESO APROX	ca. KG.	44	46

Voltaje trifásico o monofásico a petición.

Todos los tipos de cortadoras y cortacarnes pueden ser suministrados con corriente continua (batería) 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