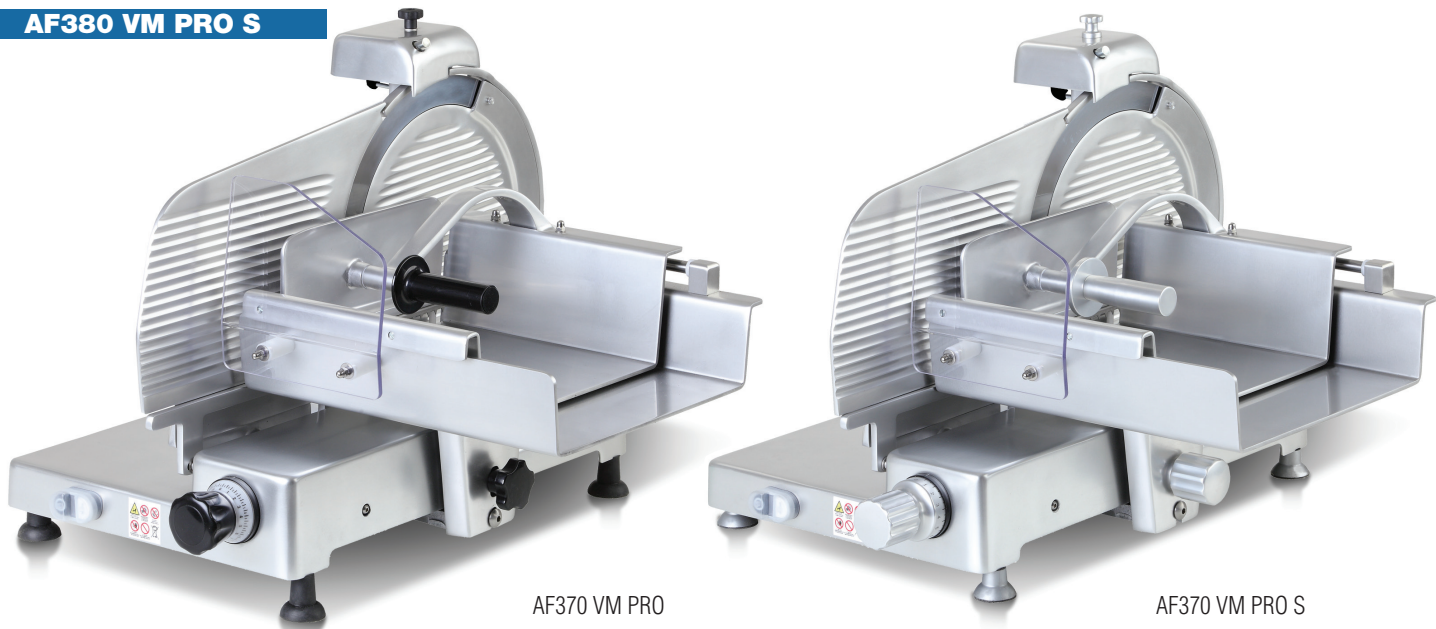




- AF350 VM PRO
- AF370 VM PRO
- AF380 VM PRO
- AF350 VM PRO S
- AF370 VM PRO S
- AF380 VM PRO S



AF370 VM PRO

AF370 VM PRO S

AFFETTACARNE VERTICALE SERIE PRO

Vertical meat slicer Pro series / Trancheur vertical à viande série Pro
Vertikale Fleischneidemaschine serie Pro / Cortadora de carne vertical serie Pro

Affettatrici verticali professionali, ideali per il taglio della carne. Fusione in lega di alluminio anodizzato, trasmissione a cinghia, motore con termica, pulsantiera con comandi a bassa tensione, lama forgiata in acciaio temperato 100Cr6, scorrimento carrello su boccole autolubrificanti, ampio piatto porta merce con doppio scorrimento, sistema di sblocco piatto, affilatoio incorporato in fusione di alluminio. Disponibile anche nella versione con manopole completamente in alluminio anodizzato (serie Pro S).

Vertical meat slicer recommended for professional use. Anodized cast aluminium alloy construction, belt/driven transmission, motor with thermal protection, low/voltage controls, forged and hardened 100Cr6 steel blade, carriage running on self/lubricating bushes, large two/ways sliding feed plate, carriage release device, cast/in aluminium sharpener assembly. Available also with s/steel knobs (Pro S version).

Trancheur vertical professionnel recommandé pour couper n'importe quelle typologie de viande. Construction en fusion d'alliage d'aluminium anodisé, transmission à courroie, moteur avec protection thermique, panneau de commande basse tension, lame en acier trempé et forgé 100Cr6, coulissement du chariot sur bagues autolubrifiantes, large plateau porte/produit coulissant dans les deux sens, système de déblocage du chariot, affûteur incorporé en fusion d'aluminium. Aussi disponible avec les poignées en aluminium anodisé (Version ProS).

Professionelle Vertikalschneider, ideal zum Schneiden von Fleisch. Eingegossen in eine eloxierte Aluminiumlegierung, Riemengetriebe, Motor mit Thermoschutz, Druckknopfplatte mit Niederspannungssteuerung, geschmiedete Klinge aus gehärtetem 100Cr6/Stahl, Schlitten auf selbstschmierenden Buchsen, große Schnittgutauflage mit doppelt verschiebbarem, flachem Entriegelungssystem, eingebauter Schärfen, Aluminiumguss. Auch in der Version mit Knöpfen komplett aus eloxiertem Aluminium (Pro S/Version) erhältlich.

Cortadora vertical ideal para el corte de la carne. Fundición de aleación de aluminio anodizado, transmisión por correa, motor con protector térmico, mandos de baja tensión, cuchilla forjada de acero templado 100Cr6, deslizamiento plato sobre cojinetes autolubricantes, grande plato contenedor con doble desplazamiento, sistema de desbloqueo plato, afilador incorporado en fundición de aluminio anodizado. Disponible también con perrillas completamente en aluminio anodizado (Versión ProS).

OPTIONAL

VERNICIATURA (COLORI RAL)

RAL colours painting / Vernis couleurs RAL
Lackierung (RAL Farben) / Pintura colores RAL

MOTORE 24 V e VOLTAGGI SPECIALI

24 V Motor and special voltages / Moteur 24 V et voltages spéciales
24 V Motor und Sonderspannungen / Motor 24 V y voltajes especiales

KIT PIEDINI RIENTRANTI

Optional inward supporting feet / Kit pour déplacer les pieds vers l'intérieure
Set mit einklappbaren Füßchen / Kit patas hacia el interior

ESTRATTORE LAMA

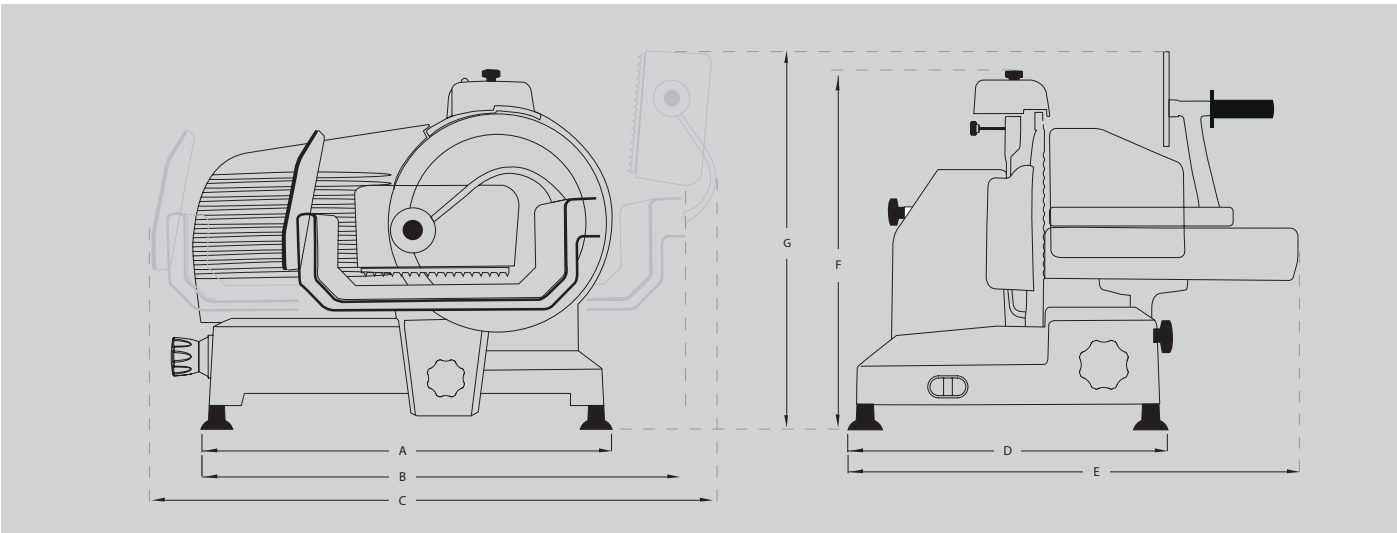
Blade extractor / Extracteur lame
Messerabzieher / Extractor de cuchilla

PRODOTTO DI PULIZIA

Cleansing detergent / Détérgent
Reinigungsmittel / Producto de limpieza

LAMA GB

GB blade / Lame GB
GB Klinge / Cuchilla GB



A DISTANZA PIEDINI

Distance between feet / Distance entre les pieds
Abstand zwischen der Füßchen / Distancia entre los pies

B INGOMBRO TAGLIO

Max overall dimension during cutting operation/Dimension max pendant le coupe
Platzbedarf beim Schneiden / Distancia máxima en la fase de corte

C INGOMBRO MAX INIZIO/FINE CORSA

Max distance beginning/end movement / Max distance début/fin mouvement
Maximaler Platzbedarf Beginn/Ende der Bewegung / Distancia máxima inicio/fin recorrido

D DISTANZA PIEDINI

Distance between feet / Distance entre les pieds
Abstand zwischen der Füßchen / Distancia entre los pies

E INGOMBRO MASSIMO IN LARGHEZZA

Overall width dimension / Dimension d'encombrement largeur
Maximaler Platzbedarf/Breite / Medida ancho máximo

F ALTEZZA

Height / Hauteur / Höhe / Altura

G INGOMBRO MASSIMO IN ALTEZZA

Overall height dimension / Dimension d'encombrement hauteur
Maximaler Platzbedarf/Höhe / Medida altura máxima

MODELLO	AF350VM PRO	AF370VM PRO	AF380VM PRO	AF350VM PRO S	AF370VM PRO S	AF380VM PRO S
CAPACITÀ TAGLIO Cutting capacity / Capacité de coupe Schneidleistung / Capacidad de corte	□ 320x245 mm ○ 245 mm	□ 330x255 mm ○ 255 mm	□ 340x260 mm ○ 260 mm	□ 330x255 mm ○ 245 mm	□ 330x260 mm ○ 255 mm	□ 340x260 mm ○ 260 mm
SPESSORE DI TAGLIO Cutting thickness / Épaisseur de coupe Schnittdicke / Espesor del corte	0÷16 mm	0÷16 mm	0÷16 mm	0÷16 mm	0÷16 mm	0÷16 mm
PESO Weight / Poids / Gewicht / Peso	45 kg	46 kg	47 kg	46 kg	47 kg	48 kg
MOTORE Motor / Moteur / Motor / Motor	0,37 kw	0,37 kw	0,37 kw	0,37 kw	0,37 kw	0,37 kw
LAMA DIAMETRO Blade / Lame Messerdurchmesser / Cuchilla	350 mm	370 mm	380 mm	350 mm	370 mm	380 mm
DIMENSIONI PIATTO Carriage dimensions / Dimensions plateau Ausmasse des Schlittentisches/Dimensiones plato	340x470 mm	360x470 mm	360x470 mm	340x470 mm	360x470 mm	360x470 mm
DIMENSIONI IMBALLO Packing dimensions / Dimension emballage Verpackungsgrösse / Dimensiones embalaje	650x800x610 mm	650x800x610 mm	650x800x610 mm	650x800x610 mm	650x800x610 mm	650x800x610 mm