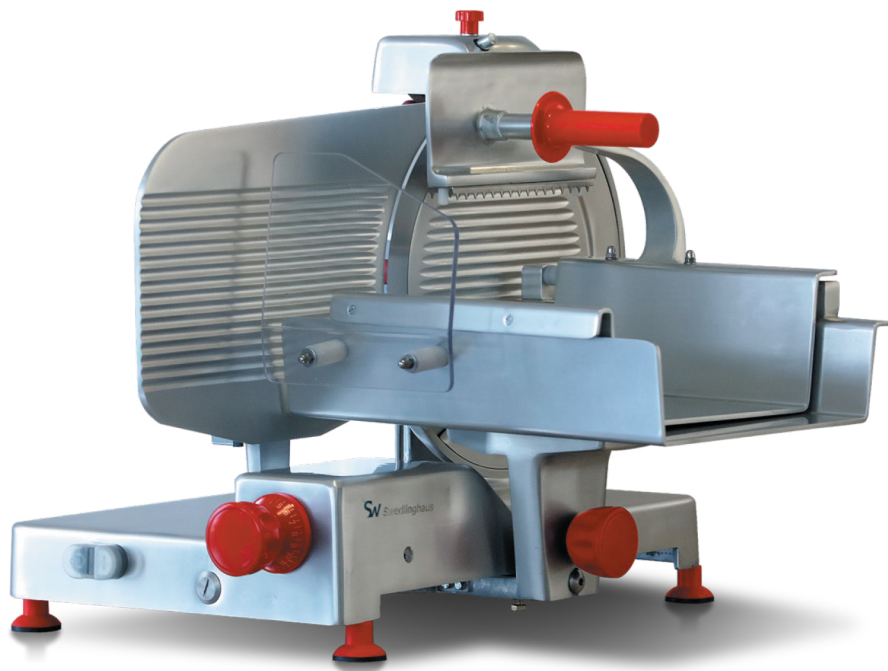


AF300H VM

AF330H VM

AF350H VM

AF370H VM



AF350H VM

AFFETTACARNE VERTICALE SERIE HORECA

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

**Affettatrici verticali professionali, ideali per il taglio della carne. Fusione in lega di alluminio anodizzato, trasmissione a cinghia, motore con termica (escluso diam. 300), lama forgiata in acciaio temperato, scorrimento carrello su boccole autolubrificanti, piatto porta merce con doppio scorrimento, sistema di sblocco piatto di serie, affilatoio incorporato in fusione di alluminio e manopole rosse.**

Vertical meat slicers recommended for professional use. Anodized cast aluminium alloy construction, belt driven transmission, motor with thermal protection (except for 300 mm blade slicers), forged and hardened steel blade, carriage running on self/lubricating bushes, two/ways sliding feed plate, carriage release device, cast/in aluminium sharpener assembly, red knobs.

Trancheur vertical professionnel recommandé pour couper n'importe quelle typologie de viande. Structure en fusion d'alliage d'aluminium anodisé, transmission à courroie, moteur avec protection thermique (à exception des trancheurs lame 300 mm), lame en acier trempé et forgé, coulissement du chariot sur bagues autolubrifiantes, plateau porte produit couissant dans les deux sens, système de déblocage du chariot, affûteur aluminium incorporé, poignées rouges.

Professionelle Vertikalschneider, ideal zum Schneiden von Fleisch, Guss aus eloxierter Aluminiumlegierung, Riemengetriebe, Motor mit Thermoschutz (ausgenommen: Durchmesser: 300 mm), geschmiedete Klinge aus gehärtetem Stahl, Schlitten auf selbstschmierenden Buchsen, Schnittguthalter mit Doppelschieber, Standard/Plattenfreigabesystem, eingebauter Schärfen aus Aluminiumguss, rote Drehknöpfe.

Cortadoras verticales profesionales, ideales para el corte de la carne. Fundición en aleación de aluminio anodizado, transmisión por correa, motor con protector térmico (excluido diám. 300mm), cuchilla forjada en acero templado, deslizamiento del carro sobre cojinetes autolubricantes, plato contenedor de carne con doble deslizamiento, sistema de desbloqueo plato de serie, afilador incorporado en aleación de aluminio, perrillas rojas.

OPTIONAL

VERNICIATURA (COLORI RAL)

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

VOLTAGGI SPECIALI

Special voltages / Voltages spéciales  
Sonderspannungen / Voltajes especiales

KIT PIEDINI RIENTRANTI

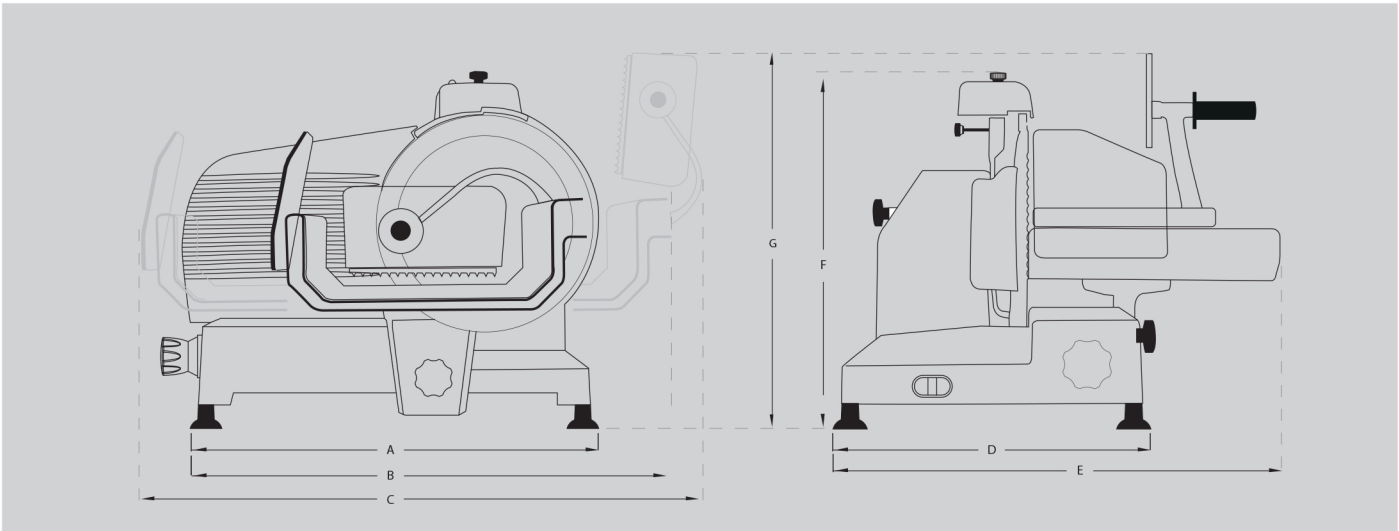
Optional inward supporting feet / Kit pour déplacer les pieds vers l'intérieure  
Set mit einklappbaren Füßchen / Kit patas hacia el interior

ESTRATTORE LAMA

Blade extractor / Extracteur lame  
Messerabzieher / Extractor de cuchilla

PRODOTTO DI PULIZIA

Cleansing detergent / Détérgent  
Reinigungsmittel / Producto de limpieza



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

	AF300H VM	AF330H VM	AF350H VM	AF370H VM
A	550 mm	575 mm	575 mm	575 mm
B	600 mm	645 mm	645 mm	670 mm
C	760 mm	760 mm	760 mm	790 mm
D	360 mm	435 mm	435 mm	435 mm
E	530 mm	730 mm	730 mm	730 mm
F	460 mm	560 mm	570 mm	580 mm
G	570 mm	690 mm	690 mm	690 mm

MODELLO	AF300H VM	AF330H VM	AF350H VM	AF370H VM
<b>CAPACITÀ TAGLIO</b> Cutting capacity / Capacité de coupe Schneidleistung / Capacidad de corte	□ 270x190 mm ○ 190 mm	□ 300x240 mm ○ 240 mm	□ 300x250 mm ○ 250 mm	□ 300x260 mm ○ 260 mm
<b>SPESORE DI TAGLIO</b> Cutting thickness / Épaisseur de coupe Schnittdicke / Espesor del corte	0÷16 mm	0÷16 mm	0÷16 mm	0÷16 mm
<b>PESO</b> Weight / Poids / Gewicht / Peso	35 kg	41 kg	43 kg	44 kg
<b>MOTORE</b> Motor / Moteur / Motor / Motor	0,270 kw	0,370 kw	0,370 kw	0,370 kw
<b>LAMA DIAMETRO</b> Blade / Lame Messerdurchmesser / Cuchilla	300 mm	330 mm	350 mm	370 mm
<b>DIMENSIONI PIATTO</b> Carriage dimensions / Dimensions plateau Ausmasse des Schlittentisches / Dimensiones plato	270x290 mm	320x470 mm	320x470 mm	340x470 mm
<b>DIMENSIONI IMBALLO</b> Packing dimensions / Dimension emballage Verpackungsgrösse / Dimensiones embalaje	550x670x550 mm	650x800x610 mm	650x800x610 mm	650x800x610 mm