



AF350VM TOP

AFFETTACARNE VERTICALE SERIE TOP

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

Nuove affettatrici progettate per la grande distribuzione, nate grazie all’esperienza acquisita e al diretto contatto con i propri concessionari e operatori del settore. Linea arrotondata e nuovo design tecnico. Costruita in lega di alluminio anodizzato, trasmissione a cinghia, motore ventilato, lama italiana RASSPE, minuterie in acciaio inox, manopole e impugnature in alluminio anodizzato blu, affilatoio incorporato in fusione con vaschetta inferiore, parafette in acciaio inox, ampia distanza tra testa e lama, piatto porta merce con doppio scorrimento, pressamerce inox amovibile, sistema di sblocco piatto, micro sul paralama, comandi IP67, anello di tenuta su puleggia, apertura vela 0/24 mm e kit di pulizia.

New slicers, conceived for the large/scale distribution, born from the know/how and the direct relationship with experts and distributors. New technical and smooth design. Anodized cast aluminium alloy construction, belt/driven transmission, fan/assisted motor, Italian RASSPE blade, s/steel small metal components, blue anodized aluminium knobs, cast/in sharpener assembly with tray, s/steel slice deflector, wide gap between the blade and the shaft, two/ways sliding feed plate, detachable meat grip, carriage release device, blade guard safety micro switch, IP67 controls, pulley equipped with sealing ring, cutting thickness 0/24mm and cleansing kit.

Nouvelle gamme de trancheurs née grâce au contact direct avec les distributeurs et les opérateurs du secteur alimentaire. Conçue pour la grande distribution. Structure en alliage d’aluminium anodisé, ligne arrondie et nouveau design technique. Transmission à courroie, moteur ventilé, lame italienne RASSPE, vis tout inox, poignées en aluminium anodisé bleu, affûteur en fusion incorporé avec bac, protège tranche inox, grande distance entre la lame et la poulie. Plateau porte/produit coulissant dans les deux sens, poussoir inox amovible, système de déblocage du chariot et micro/interrupteur de sécurité de disque couvre lame, interrupteurs IP67, bague d’étanchéité sur la poulie, réglage épaisseur 0/24 mm et kit de nettoyage.

Neue Schneidemaschinen für Großbetriebe, die Dank der gesammelten Erfahrungen und des direkten Kontakts zu ihren Händlern und Betreibern in der Branche entstanden sind. Abgerundete Linien und neues technisches Design; hergestellt aus eloxierter Aluminiumlegierung, Riemenantrieb, belüftetem Motor, italienischer RASSPE Klinge, Kleinteilen aus Edelstahl, Knöpfen und Griffen aus blau eloxiertem Aluminium, integriertem Anspitzer in Verbindung mit der unteren Schüssel, Scheibenschutz aus Edelstahl, großer Abstand zwischen Kopf und Klinge, Schnittgutauflage mit Doppelschieber, herausnehmbare Edelstahlpresse, Plattenfreigabesystem, Mikroschal-ter am Klingenschutz, IP67/Bedienelemente, Dichtring an der Riemenscheibe, Schnittverstellung 0/24 mm und Reinigungsset.

Nuevas cortadoras de carne nacidas gracias a la experiencia adquirida y al contacto directo con los propios concesionarios y operadores del sector. Proyectadas para ser utilizadas en la gran distribución. Línea redondeada y nuevo diseño técnico. Construida en aleación de aluminio anodizado, transmisión por correa, motor ventilado, cuchilla italiana RASSPE, tornillería en acero inoxidable, manijas y perrillas en aluminio anodizado azul, afilador incorporado en fundición con cubeta inferior, protector de lonchas en acero inoxidable, amplia distancia entre el cabezal y la cuchilla. Plato contenedor de fiambres con doble deslizamiento, brazo de fácil remoción, sistema de desbloqueo plato y micro interruptor de seguridad del cubrecuchilla, mandos IP67, anillo de sellado en la polea, abertura vela 0/24mm y kit de limpieza.

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

TEFLONATURA COMPLETA

Total Teflon coating / Téflon complet  
Teflonüberzug / Teflon completo

ESTRATTORE LAMA

Blade extractor / Extracteur lame  
Messerabzieher / Extractor de cuchilla

SGANCIO RAPIDO LAMA (solo Mod. 350)

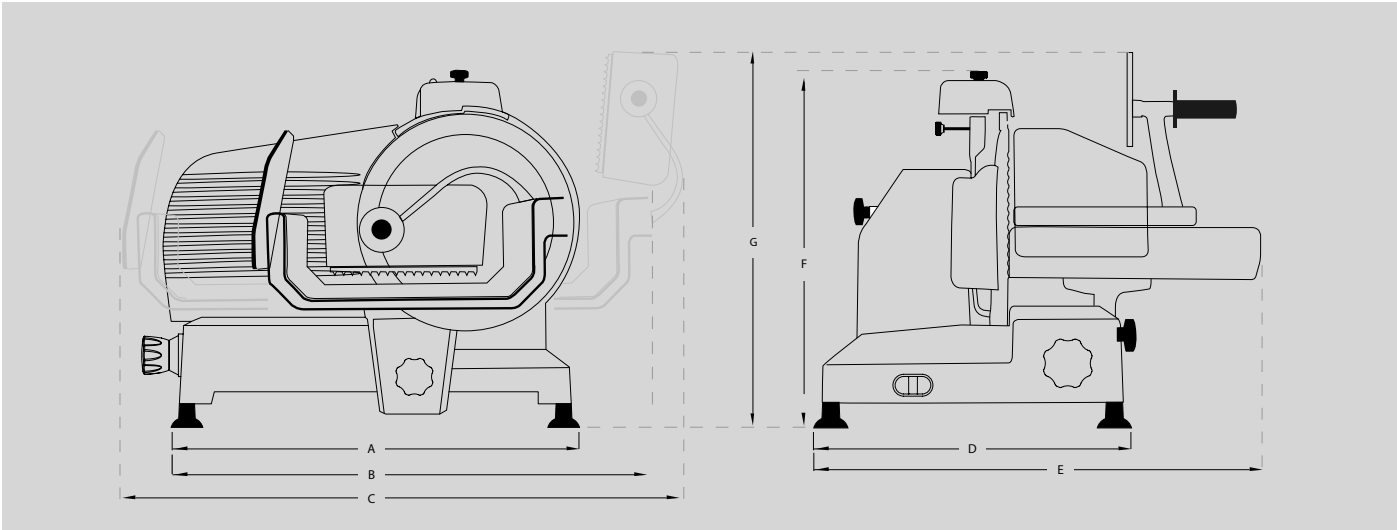
Fast blade removing tool (only Mod. 350) / Système de démontage rapide de la lame (seulement Mod. 350)  
Schnelle freigabe der Klinge (nur ø 350) / Sistema desmontaje cuchilla rapido (solo Mod. 350)

BILANCIA SOLO PESO

Weight/only scale / Balance poids uniquement  
Gewichtswaage / Balanza solo peso

KIT PIEDINI RIENTRANTI

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



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 TOP	AF370VM TOP
<b>CAPACITÀ TAGLIO</b> Cutting capacity / Capacité de coupe Schneidleistung / Capacidad de corte	□ 320x245 mm ○ 245 mm	□ 330x260 mm ○ 260 mm
<b>SPESSORE DI TAGLIO</b> Cutting thickness / Épaisseur de coupe Schnittdicke / Espesor del corte	0÷24 mm	0÷24 mm
<b>PESO</b> Weight / Poids / Gewicht / Peso	48 kg	49 kg
<b>MOTORE</b> Motor / Moteur / Motor / Motor	0,37 kw	0,37 kw
<b>LAMA DIAMETRO</b> Blade / Lame Messerdurchmesser / Cuchilla	350 mm	370 mm
<b>DIMENSIONI PIATTO</b> Carriage dimensions / Dimensions plateau Ausmasse des Schlittentisches / Dimensiones plato	340x470 mm	360x470 mm
<b>DIMENSIONI IMBALLO</b> Packing dimensions / Dimension emballage Verpackungsgrösse / Dimensiones embalaje	650x800x610 mm	650x800x610 mm