

# AFFETTATORI SERIE TOP

CE PROFESSIONALE

*Swedlinghaus*<sup>®</sup> dal 1950

AFFETTASALUMI



AFFETTATRICE A GRAVITÀ



Top Series slicers

Trancheurs Série Top

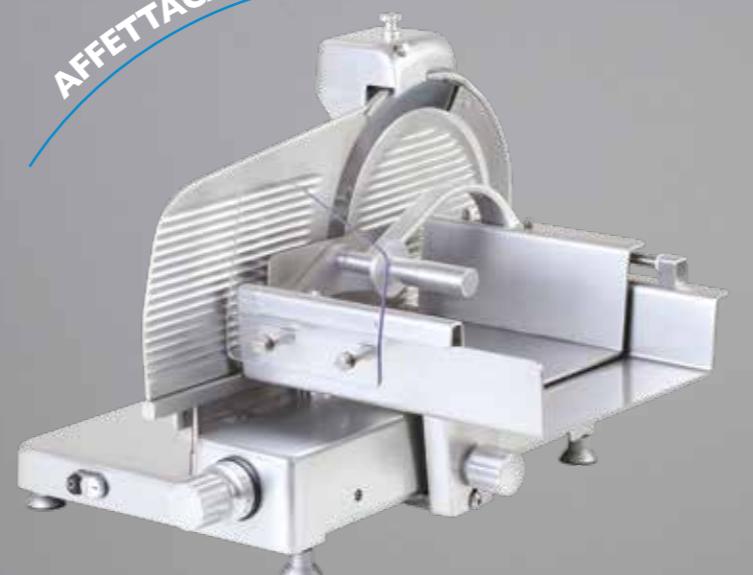
Aufschnittmaschinen - Top Serie

Cortadoras de fiambres Serie Top

AFFETTASALUMI TOP  
AFFETTACARNE TOP  
AFFETTATRICE A GRAVITÀ



AFFETTACARNE



## AFFETTATRICE A GRAVITÀ TOP

Nuove affettatrici nate grazie all'esperienza acquisita e al diretto contatto con i propri concessionari e operatori del settore, progettate per l'installazione nella grande distribuzione. Linea arrotondata e nuovo design tecnico. Trasmissione a cinghia, motore ventilato, lama tedesca GB, minuterie in acciaio inox, manopole e impugnature in alluminio anodizzato, affilatoio incorporato in fusione con vaschetta inferiore, parafette in acciaio inox, sistema di sblocco piatto, micro sul paralama, comandi IP67. L'ampia sagomatura della vela unitamente alla distanza tra testa e lama permette una facile e accurata operazione di pulizia.

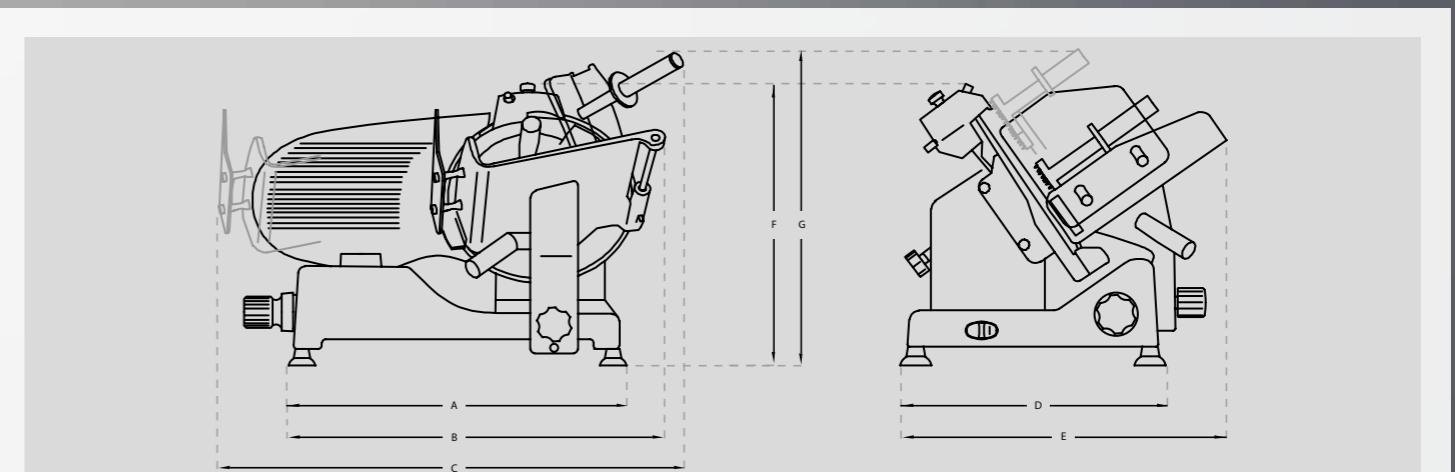
Optional: verniciatura colori RAL.

New slicers, conceived for the large-scale distribution and born from the know-how and the direct relationship with experts and distributors. New technical and smooth design. Belt-driven transmission, fan-assisted motor, GB blade, stainless steel small metal components, anodized aluminium knobs, cast-in sharpener assembly with tray, stainless steel slice deflector, carriage release device, blade guard plate micro switch, IP67 controls. The new thickness gauge plate shape and the wide gap between the blade and the motor, simplify all cleaning operations. Optional: RAL colour painting.

Neue Aufschnittmaschinen, die dank der gesammelten Erfahrung und dem direkten Kontakt mit Vertretern und Direktverkäufern aus dem Bereich ausgedacht und für die Verwendung bei dem grossen Vertrieb entwickelt wurden. Abgerundete Linie und neu technischer Design. Riementrieb, Lüftermotor, deutsche GB Klinge, Kleinteile aus Edelstahl, Einstellknöpfe und Handgriffe aus eloxiertem Aluminium, eingegebauter Messerschärfer mit unterem Deckel verbunden, Scheibenhalter aus Edelstahl, System zur Entriegelung des Schlittentisches und Mikroschalter auf Messerverschluss, IP67 Befehle. Die breite Formgebung des Segels und der Abstand zwischen Kopf und Klinge ermöglichen eine einfache und gründliche Reinigung. OPTIONAL: RAL-Farben Lackierung.

Nouveaux trancheurs conçus pour la grande production, résultat de la connaissance et de la relation directe avec les experts et les distributeurs. Forme arrondie et nouveau design technique. Entrainement par courroie, moteur ventilé, lame GB, vis tout inox, poignées en aluminium anodisé, affûteur incorporé avec bac, protège tranche inox, dispositif de déblocage du chariot, micro-interrupteur de sécurité de disque couvre lame, boutons IP67. Le nouveau design de la plaque d'épaisseur de tranche et la distance entre la lame et le moteur, permettent un nettoyage facile. Option: vernis couleur RAL.

Nuevas cortadoras de fiambres 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. Transmisión a correa, motor ventilado, Cuchilla alemana GB, tornillería en acero inoxidable, manijas y empuñaduras en aluminio anodizado, afilador incorporado en fundición con cubeta inferior, protector de fetas en acero inoxidable, Sistema de desbloqueo plato y microinterruptor en protector cuchilla, comandos IP67. El amplio acabado de la vela, conjuntamente a la distancia entre el cabezal y la cuchilla, permite la fácil y cuidadosa operación de limpieza. Opcional: pinturas colores RAL.



### A DISTANZA PIEDINI

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

	AF350 GR TOP	AF370 GR TOP
A	620 mm	620 mm

### CAPACITÀ TAGLIO

Cutting capacity / Capacité de coupe  
Schneidleistung / Capacidad de corte

□ 310x260 mm	□ 310x270 mm
○ 260 mm	○ 270 mm

### B INGOMBRO TAGLIO

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

	AF350 GR TOP	AF370 GR TOP
B	695 mm	695 mm

### SPESORE DI TAGLIO

Cutting thickness / Épaisseur de coupe  
Schnittdicke / Espesor del corte

0÷16 mm	0÷16 mm
---------	---------

### 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-fine recorrido

	AF350 GR TOP	AF370 GR TOP
C	770 mm	770 mm

### PESO

Weight / Poids / Gewicht / Peso

45 kg	46 kg
-------	-------

### D DISTANZA PIEDINI

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

	AF350 GR TOP	AF370 GR TOP
D	445 mm	445 mm

### MOTORE

Motor / Moteur / Motor / Motor

0,37 kw	0,37 kw
---------	---------

### E INGOMBRO MASSIMO IN LARGHEZZA

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

	AF350 GR TOP	AF370 GR TOP
E	580 mm	580 mm

### LAMA DIAMETRO

Blade / Lame / Messerdurchmesser / Cuchilla

350 mm	370 mm
--------	--------

### F ALTEZZA

Height / Hauteur / Höhe / Altura

	AF350 GR TOP	AF370 GR TOP
F	500 mm	510 mm

### DIMENSIONI PIATTO

Carriage dimensions / Dimensions plateau  
Ausmass des Schlittentisches/Dimensiones plato

315x280 mm	315x280 mm
------------	------------

### G INGOMBRO MASSIMO IN ALTEZZA

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

	AF350 GR TOP	AF370 GR TOP
G	640 mm	640 mm

### DIMENSIONI IMBALLO

Packing dimensions/Dimensions embalage  
Auszmaß der Verpackung/Dimensiones embalaje

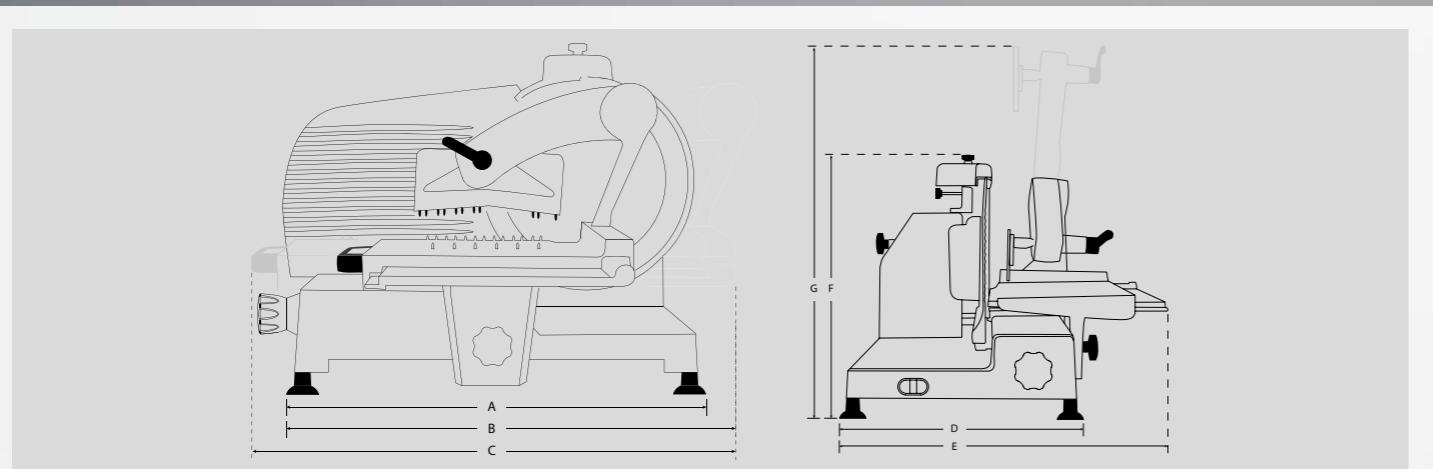
650x800x610 mm	650x800x610 mm
----------------	----------------

## AFFETTASALUMI TOP

Nuove affettatrici nate grazie all'esperienza acquisita e al diretto contatto con i propri concessionari e operatori del settore. Progettate per l'installazione nella grande distribuzione. Linea arrotondata e nuovo design tecnico. Trasmissione a cinghia, motore ventilato, lama tedesca GB, minuterie in acciaio inox, manopole e impugnature in alluminio anodizzato, affilatoio incorporato in fusione con vaschetta inferiore, parafette in acciaio inox, paragrasso maggiorato e smontabile per un'accurata pulizia, ampia distanza tra testa e lama. Piatto porta merce con doppio scorrimento, braccio Armblock dotato di piastra salumeria amovibile, sistema di sblocco piatto e micro sul paralama. Comandi IP67. Optional: verniciatura colori RAL.

New slicers, conceived for the large-scale distribution and born from the know-how and the direct relationship with experts and distributors. New technical and smooth design. Belt-driven transmission, fan-assisted motor, GB blade, s/steel small metal components, anodized aluminium knobs, cast-in sharpener assembly with tray, s/ steel slice deflector, big and detachable grease guard, wide gap between the blade and its shaft. Two-ways sliding feed plate, Armblock food grip with detachable meat grip, carriage release device and blade guard plate micro switch. IP67 controls. Optional: RAL colour painting.

Neue Aufschnittmaschinen, die dank der gesammelten Erfahrung und dem direkten Kontakt mit Vertretern und Direkt Händlern aus dem Bereich ausgedacht und für die Verwendung bei dem grossen Vertrieb entwickelt wurden. Abgerundete Linie und neu technischer Design. Riementrieb, Lüftermotor, deutsche GB Klinge, Kleinteile aus Edelstahl. Einstellknöpfe und Handgriffe aus eloxiertem Aluminium, eingebauter Messerschärfer mit unterem Deckel verbunden, Scheibenhalter aus Edelstahl, grösser und ausbaubarer Fettschutz um eine gründliche Reinigung zu ermöglichen, breiter Abstand zwischen Kopf und Klinge. Schlittentisch mit zwei Laufrichtungen, Armblock Pressarm, mit abnehmbarer gezahnter Edelstahlplatte versehen, System zur Entriegelung des Schlittentisches und Mikroschalter auf Messerverschluss. IP67 Befehle. Optional: Lackierung RAL Farben.



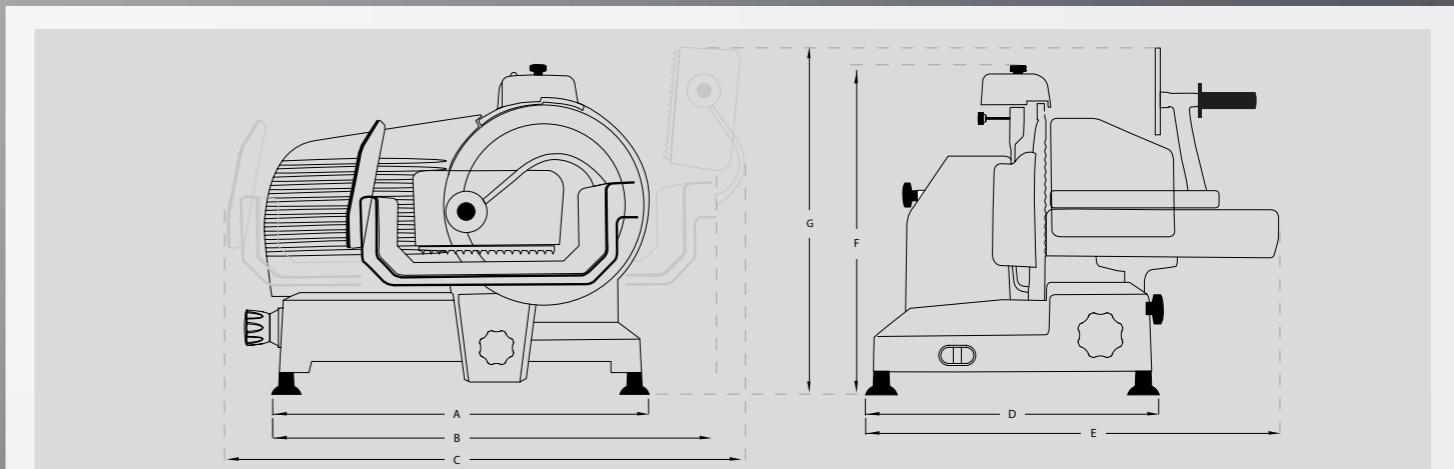
	AF350 VS TOP	AF370 VS TOP	MODELLO	AF350 VS TOP	AF370 VS TOP
<b>A DISTANZA PIEDINI</b> Distance between feet / Distance entre les pieds Abstand zwischen der Füßchen / Distancia entre los pies	A 610 mm	610 mm	<b>CAPACITÀ TAGLIO</b> Cutting capacity / Capacité de coupe Schneidleistung / Capacidad de corte	320x245 mm Ø 245 mm	330x260 mm Ø 260 mm
<b>B INGOMBRO TAGLIO</b> Max overall dimension during cutting operation/Dimension max pendant le coupe Platzbedarf beim Schneiden / Distancia máxima en la fase de corte	B 680 mm	680 mm	<b>SPESORE DI TAGLIO</b> Cutting thickness / Épaisseur de coupe Schnittdicke / Espesor del corte	0÷16 mm	0÷16 mm
<b>C INGOMBRO MAX INIZIO/FINE CORSA</b> Max distance beginning-end movement / Max distance début-fin mouvement Maximaler Platzbedarf Beginn-Ende der Bewegung / Distancia máxima inicio-fin recorrido	C 770 mm	770 mm	<b>PESO</b> Weight / Poids / Gewicht / Peso	48 kg	49 kg
<b>D DISTANZA PIEDINI</b> Distance between feet / Distance entre les pieds Abstand zwischen der Füßchen / Distancia entre los pies	D 460 mm	460 mm	<b>MOTORE</b> Motor / Moteur / Motor / Motor	0,37 kw	0,37 kw
<b>E INGOMBRO MASSIMO IN LARGHEZZA</b> Overall width dimension / Dimension d'encombrement largeur Maximaler Platzbedarf-Breite / Medida ancho máximo	E 640 mm	640 mm	<b>LAMA DIAMETRO</b> Blade / Lame Messerdurchmesser / Cuchilla	350 mm	370 mm
<b>F ALTEZZA</b> Height / Hauteur / Höhe / Altura	F 550 mm	560 mm	<b>DIMENSIONI PIATTO</b> Carriage dimensions / Dimensions plateau Ausmasse des Schlittentisches/Dimensiones plato	370x310 mm	370x310 mm
<b>G INGOMBRO MASSIMO IN ALTEZZA</b> Overall height dimension / Dimension d'encombrement hauteur Maximaler Platzbedarf-Höhe / Medida altura máxima	G 740 mm	740 mm	<b>DIMENSIONI IMBALLO</b> Packing dimensions/Dimensions emballage Ausmass der Verpackung/Dimensiones embalaje	650x800x610 mm	650x800x610 mm

## AFFETTACARNE TOP

Nuove affettatrici nate grazie all'esperienza acquisita e al diretto contatto con i propri concessionari e operatori del settore. Progettate per l'installazione nella grande distribuzione. Linea arrotondata e nuovo design tecnico. Trasmissione a cinghia, motore ventilato, lama tedesca GB, minuterie in acciaio inox, manopole e impugnature in alluminio anodizzato, affilatoio incorporato in fusione con vaschetta inferiore, parafette in acciaio inox, paragrasso maggiorato e smontabile per un'accurata pulizia, ampia distanza tra testa e lama. Piatto porta merce con doppio scorrimento, braccio Armblock dotato di piastra salumeria amovibile, sistema di sblocco piatto e micro sul paralama. Comandi IP67. Optional: verniciatura colori RAL.

New slicers, conceived for the large-scale distribution and born from the know-how and the direct relationship with experts and distributors. New technical and smooth design. Belt-driven transmission, fan-assisted motor, GB blade, s/steel small metal components, anodized aluminium knobs, cast-in sharpener assembly with tray, s/ steel slice deflector, big and detachable grease guard, wide gap between the blade and its shaft. Two-ways sliding feed plate, Armblock food grip with detachable meat grip, carriage release device and blade guard plate micro switch. IP67 controls. Optional: RAL colour painting.

Neue Aufschnittmaschinen, die dank der gesammelten Erfahrung und dem direkten Kontakt mit Vertretern und Direkt Händlern aus dem Bereich ausgedacht und für die Verwendung bei dem grossen Vertrieb entwickelt wurden. Abgerundete Linie und neu technischer Design. Riementrieb, Lüftermotor, deutsche GB Klinge, Kleinteile aus Edelstahl. Einstellknöpfe und Handgriffe aus eloxiertem Aluminium, eingebauter Messerschärfer mit unterem Deckel verbunden, Scheibenhalter aus Edelstahl, grösser und ausbaubarer Fettschutz um eine gründliche Reinigung zu ermöglichen, breiter Abstand zwischen Kopf und Klinge. Schlittentisch mit zwei Laufrichtungen, Armblock Pressarm, mit abnehmbarer gezahnter Edelstahlplatte versehen, System zur Entriegelung des Schlittentisches und Mikroschalter auf Messerverschluss. IP67 Befehle. Optional: Lackierung RAL Farben.



	AF350 VM TOP	AF370 VM TOP	MODELLO	AF350 VM TOP	AF370 VM TOP
<b>A DISTANZA PIEDINI</b> Distance between feet / Distance entre les pieds Abstand zwischen der Füßchen / Distancia entre los pies	A 610 mm	610 mm	<b>CAPACITÀ TAGLIO</b> Cutting capacity / Capacité de coupe Schneidleistung / Capacidad de corte	320x245 mm Ø 245 mm	330x260 mm Ø 260 mm
<b>B INGOMBRO TAGLIO</b> Max overall dimension during cutting operation/Dimension max pendant le coupe Platzbedarf beim Schneiden / Distancia máxima en la fase de corte	B 690 mm	690 mm	<b>SPESORE DI TAGLIO</b> Cutting thickness / Épaisseur de coupe Schnittdicke / Espesor del corte	0÷16 mm	0÷16 mm
<b>C INGOMBRO MAX INIZIO/FINE CORSA</b> Max distance beginning-end movement / Max distance début-fin mouvement Maximaler Platzbedarf Beginn-Ende der Bewegung / Distancia máxima inicio-fin recorrido	C 1080 mm	1080 mm	<b>PESO</b> Weight / Poids / Gewicht / Peso	48 kg	49 kg
<b>D DISTANZA PIEDINI</b> Distance between feet / Distance entre les pieds Abstand zwischen der Füßchen / Distancia entre los pies	D 460 mm	460 mm	<b>MOTORE</b> Motor / Moteur / Motor / Motor	0,37 kw	0,37 kw
<b>E INGOMBRO MASSIMO IN LARGHEZZA</b> Overall width dimension / Dimension d'encombrement largeur Maximaler Platzbedarf-Breite / Medida ancho máximo	E 750 mm	750 mm	<b>LAMA DIAMETRO</b> Blade / Lame Messerdurchmesser / Cuchilla	350 mm	370 mm
<b>F ALTEZZA</b> Height / Hauteur / Höhe / Altura	F 550 mm	560 mm	<b>DIMENSIONI PIATTO</b> Carriage dimensions / Dimensions plateau Ausmasse des Schlittentisches/Dimensiones plato	360x470 mm	360x470 mm
<b>G INGOMBRO MASSIMO IN ALTEZZA</b> Overall height dimension / Dimension d'encombrement hauteur Maximaler Platzbedarf-Höhe / Medida altura máxima	G 590 mm	590 mm	<b>DIMENSIONI IMBALLO</b> Packing dimensions/Dimensions emballage Ausmass der Verpackung/Dimensiones embalaje	650x800x610 mm	650x800x610 mm