

SIMPLE LINE

**Le affettatrici con il miglior
rapporto qualità prezzo!**

- **Design ergonomico**

Il design di questi modelli è ideale per ridurre al minimo l'ingombro in aree di lavoro ridotte, garantendo comunque la sicurezza e il comfort dell'operatore. Le forme e gli spazi sono stati progettati per una pulizia rapida ed efficace.

- **Robuste, pratiche e durevoli**

La qualità costruttiva consente un taglio preciso ed efficiente. La struttura e la meccanica della macchina sono della medesima qualità delle macchine più grandi, nonostante queste macchine non siano progettate per usi intensivi.

- **Ottimo rapporto qualità prezzo**

Queste macchine offrono la massima semplicità d'uso associata ad un design particolarmente studiato per evitare il più possibile gli scarti di prodotto. I modelli, tutti dotati di affilatore integrato, sono particolarmente adatti alle aspettative delle piccole attività.





220SA - 250SA

- Diametro lama 220 – 250 mm
- Semplice ma robusta e funzionale
- Simple Line Noaw garantisce un'ottima performance ad un prezzo davvero speciale
- Completamente in alluminio
- Adatte per piccoli esercizi e per uso familiare



250GSA - 275GSA – 300GSA

- Diametro lama 250 - 275 - 300 mm
- Semplici ma robuste e funzionali
- Simple Line Noaw garantisce una ottima performance ad un prezzo speciale
- Completamente in alluminio
- Adatte a esercizi commerciali con l'esigenza di sfruttare piccoli spazi

Mod.	Ø Lama	Motore V.230	Motore V.380	Corsa carrello	Regolatore taglio	Capacità di taglio	Peso netto
220SA	mm 220	kW 0.130	kW 0.180	mm 230	0 – 13 mm	Ø 150 - □145x210 mm	13 kg
250SA	mm 250	kW 0.130	kW 0.180	mm 230	0 – 13 mm	Ø 170 - □165x205 mm	17 kg
250GSA	mm 250	kW 0.130	kW 0.180	mm 280	0-14 mm	Ø 150 - □145x210 mm	17 kg
275GSA	mm 275	kW 0.180	kW 0.270	mm 280	0 – 14 mm	Ø 200 - □180x240 mm	17,5 kg
300GSA	mm 300	kW 0.180	kW 0.270	mm 280	0 – 14 mm	Ø 220 - □220x235 mm	18 kg

GRAVITY LINE

AFFETTATRICI A GRAVITA'



L'eccellente affidabilità dei modelli a gravità, la loro robustezza e costruzione compatta nonché la scorrevolezza dei piatti porta merce, fanno di questi modelli macchine particolarmente ideali per il taglio dei più svariati prodotti. Una vasta gamma riesce a soddisfare i bisogni della clientela più esigente.

• **TWS - TAS - 250TP -T4S - 275G -30E:**

adatte all'uso familiare e ai piccoli esercizi.

• **300GE - 300G - 330G - 350G**

• **300G/CL - 330G/CL - 350G/CL**

• **300GI - 330GI - 350GI**

• **300GI/CL - 330GI/CL - 350GI/CL:**

ideali per la ristorazione.

(mod GI: versione a ingranaggi)

(mod GI/CL: versione corsa lunga a ingranaggi)

• **350G48 - 370G48:**

perfette per supermercati e gastronomie.

• **Serie LEADER:**

-**350G/L - 370G/L:**

-**350G/LI - 370G/LI:**

innovativa nel design, priva di spigoli a vista, Ø lama 350/370 mm, disponibile anche con trasmissione a ingranaggi, ideale per la ristorazione e i grandi supermercati.

(mod G/L: versione Leader a cinghia)

(mod G/LI : versione a ingranaggi)

• **AUTOMATICHE:** adatte per la grande distribuzione o mense, dove è necessario tagliare grandi quantità di prodotto

-**A300 - A330 - A350:**

dal display semplice, Ø lama 300/330/350 mm, solo trasmissione a cinghia

-**A300/CL - A330/CL - A350/CL:**

-**A300I/CL - A330I/CL - A350I/CL:**

dal display contafette, Ø lama 300/330/350 mm,

(mod CL: versione corsa lunga a cinghia)

(mod I/CL: versione corsa lunga a ingranaggi)

-**A350G/L - A370G/L:**

-**A350G/LI - A370G/LI:**

della serie Leader Ølama 350/370 mm, con dispositivo contafette,

(mod G/L: versione Leader a cinghia)

(mod G/LI: versione Leader a ingranaggi)



TWS – TAS

- Diametro lama 220 – 250 mm
inclinazione 25° gradi
- Costruita completamente in alluminio
anodizzato
- Trasmissione a cinghia con motore ventilato
- Affilatoio incorporato di semplice utilizzo
- Dotate di anello fisso copri lama
garantiscono una maggiore sicurezza
- Adatte per piccoli esercizi e per uso
familiare

Mod.	Ø Lama	Motore V.230	Motore V.380	Corsa carrello	Regolatore taglio	Capacità di taglio	Peso netto
TWS	mm 220	kW 0.130	kW 0.180	mm 240	0 – 13 mm	Ø 155 - ▣155x185 mm	14.5 kg
TAS	mm 250	kW 0.130	kW 0.180	mm 240	0 – 13 mm	Ø 175 - ▣170x205 mm	20 kg

GRAVITY LINE



250TP

- Diametro lama 250 mm
- Realizzata per il taglio specifico di pane e formaggio grazie alla lama dentata
- L'ampio piano d'appoggio dietro la lama permette una facile pulizia

Mod.	Ø Lama	Motore V.230	Motore V.380	Corsa carrello	Regolatore taglio	Capacità di taglio	Peso netto
250TP	mm 250	kW 0.300	kW 0.365	mm 260	0 – 34 mm	Ø 170 - □170x235 mm	19 kg



T4S – 275G – 30E

- Diametro lama 250 - 275 - 300 mm
- Realizzate per piccoli esercizi commerciali, bar ristoranti, pizzerie con l'esigenza di sfruttare piccoli spazi con prestazioni professionali
- Dalla linea arrotondata, sono semplici da pulire



300GE

- Diametro lama 300 mm
- Inclinazione 28°
- Trasmissione a cinghia con motore ventilato
- Dotata di grande capacità di taglio, è indicata per attività come bar, pizzerie e ristoranti

Mod.	Ø Lama	Motore V.230	Motore V.380	Corsa carrello	Regolatore taglio	Capacità di taglio	Peso netto
T4S	mm 250	kW 0.180	kW 0.270	mm 270	0 – 12 mm	Ø 175 - ▣170x235 mm	19 kg
275G	mm 275	kW 0.180	kW 0.270	mm 270	0 – 12 mm	Ø 190 - ▣185x240 mm	20 kg
30E	mm 300	kW 0.180	kW 0.270	mm 270	0 – 12 mm	Ø 210 - ▣210x230 mm	20 kg
300GE	mm 300	kW 0.242	kW 0.270	mm 260	0 – 12 mm	Ø 210 - ▣205x240 mm	24 kg



300G – 330G – 350G (Trasmissione a Cinghia)
300GI – 330GI– 350GI (Trasmissione a Ingranaggi)

- Diametro lama 300 – 330 – 350 mm
- Dotate di ampia base e di un'ottima capacità di taglio
- Ideali per ogni tipo di negozio o ristorante
- Dalla linea morbida e arrotondata, risultano estremamente semplici da pulire
- Disponibile anche nella versione con trasmissione ad ingranaggi

Mod.	Ø Lama	Motore V.230	Motore V.380	Corsa carrello	Regolatore taglio	Capacità di taglio	Peso netto
300G	mm 300	kW 0.242	kW 0.270	mm 290	0 – 14 mm	Ø 215 - ▣215x270 mm	29 kg
330G	mm 330	kW 0.242	kW 0.270	mm 290	0 – 14 mm	Ø 230 - ▣230x255 mm	33 kg
350G	mm 350	kW 0.370	kW 0.370	mm 290	0 – 14 mm	Ø 240 - ▣235x265 mm	36 kg
300GI	mm 300	kW 0.300	kW 0.330	mm 290	0 – 14 mm	Ø 215 - ▣215x270 mm	34 kg
330GI	mm 330	kW 0.300	kW 0.330	mm 290	0 – 14 mm	Ø 230 - ▣230x255 mm	38 kg
350GI	mm 350	kW 0.300	kW 0.330	mm 290	0 – 14 mm	Ø 240 - ▣235x265 mm	41 kg



300G/CL – 330G/CL – 350G/CL (Trasmissione a Cinghia)

- Diametro lama 300 – 330– 350 mm
- Con una base più grande rispetto alle macchine della stessa categoria che permette di avere una maggiore corsa del carrello e ottenere una migliore capacità di taglio



300GI/CL – 330GI/CL – 350GI/CL (Trasmissione a Ingranaggi)

- Diametro lama 300 – 330– 350 mm
- Con una base più grande rispetto alle macchine della stessa categoria che permette di avere una maggiore corsa del carrello, per una migliore capacità di taglio
- Il top in termini di affidabilità! Resistente agli sforzi, sono in grado di tagliare anche il prodotto più duro

Mod.	Ø Lama	Motore V.230	Motore V.380	Corsa carrello	Regolatore taglio	Capacità di taglio	Peso netto
300G/CL	mm 300	kW 0.242	kW 0.270	mm 360	0 – 16 mm	Ø 220 - ▣220x320 mm	29 kg
330G/CL	mm 330	kW 0.242	kW 0.270	mm 360	0 – 16 mm	Ø 230 - ▣230x305 mm	33 kg
350G/CL	mm 350	kW 0.370	kW 0.370	mm 360	0 – 16 mm	Ø 240 - ▣240x295 mm	36 KG
300GI/CL	mm 300	kW 0.300	kW 0.330	mm 360	0 – 16 mm	Ø 220 - ▣220x320 mm	34 kg
330GI/CL	mm 330	kW 0.300	kW 0.330	mm 360	0 – 16 mm	Ø 230 - ▣230x305 mm	38 kg
350GI/CL	mm 350	kW 0.300	kW 0.330	mm 360	0 – 16 mm	Ø 240 - ▣240x295 mm	41 kg



350G48 – 370G48 (Trasmissione a Cinghia)

- Diametro lama 350 – 370mm
- Di grande dimensione, ideali per qualsiasi tipo di taglio grazie al grande piano di appoggio e la lunga corsa del carrello
- Dotate di affilatoio meccanico che permette un'affilatura semplice e rapida
- Ideali per supermercati e gastronomie



350G/L – 370G/L (Trasmissione a Cinghia)

- Diametro lama 350 – 370mm
- Affettatrice serie Leader
- Trasmissione a cinghia
- Altamente innovativa nel design per la linea arrotondata, priva di spigoli e di viti a vista
- Facile da pulire in tutte le sue parti, è particolarmente adatta per la ristorazione ed i supermercati



350G/LI – 370G/LI (Trasmissione a Ingranaggi)

- Diametro lama 350 – 370mm
- Affettatrici serie Leader
- Trasmissione a ingranaggi
- Altamente innovative nel design per la linea arrotondata, priva di spigoli e di viti a vista, sono facili da pulire
- Ideali per la ristorazione ed i supermercati

Mod.	Ø Lama	Motore V.230	Motore V.380	Corsa carrello	Regolatore taglio	Capacità di taglio	Peso netto
350G48	mm 350	kW 0.370	kW 0.370	mm 365	0 – 18 mm	Ø 240 - □230x300 mm	40 kg
370G48	mm 370	kW 0.370	kW 0.370	mm 365	0 – 18 mm	Ø 250 - □245x290 mm	42 kg
350G/L	mm 350	kW 0.370	kW 0.370	mm 365	0 – 22 mm	Ø 260 - □260x300 mm	48 kg
370G/L	mm 370	kW 0.370	kW 0.370	mm 365	0 – 22 mm	Ø 270 - □270x290 mm	50 kg
350G/LI	mm 350	kW 0.370	kW 0.370	mm 365	0 – 22 mm	Ø 260 - □260x300 mm	49 kg
370G/LI	mm 370	kW 0.370	kW 0.370	mm 365	0 – 22 mm	Ø 270 - □270x290 mm	52 kg

GRAVITY

AUTOMATICHE LINE



A300 – A330 – A350 (Trasmissione a Cinghia)

- Diametro lama 300 – 330– 350 mm
- Studiate per la grande produzione, permettono di tagliare notevoli quantità di prodotti
- È possibile sia il taglio manuale che automatico
- **Con display semplice**
- **Solo trasmissione a cinghia**
- **No Volt. 400**

Mod.	Ø Lama	Motore V.230	Corsa carrello	Regolatore taglio	Capacità di taglio	Fette/min	Peso netto
A300	mm 300	kW 0.390	mm 290	0 – 14 mm	Ø 215 - □210x270 mm	35/58	46 kg
A330	mm 330	kW 0.390	mm 290	0 – 14 mm	Ø 225 - □220x255 mm	35/58	46 kg
A350	mm 350	kW 0.390	mm 290	0 – 14 mm	Ø 240 - □240x255 mm	35/58	46 kg



A300/CL – A330/CL – A350/CL (Trasmissione a Cinghia)

- Diametro lama 300 – 330– 350 mm
- È possibile sia il taglio manuale che quello automatico
- Con una base più grande rispetto alle macchine della stessa categoria che permette di avere una maggiore corsa del carrello, per una migliore capacità di taglio
- **Con display contafette**
- **No Volt. 400**

A300I/CL – A330I/CL – A350I/CL (Trasmissione a Ingranaggi)

- Diametro lama 300 – 330– 350 mm
- È possibile sia il taglio manuale che quello automatico
- Con una base più grande rispetto alle macchine della stessa categoria che permette di avere una maggiore corsa del carrello, per una migliore capacità di taglio
- **Con display contafette**
- **No Volt. 400**

Mod.	Ø Lama	Motore V.230	Corsa carrello	Regolatore taglio	Capacità di taglio	Fette/min	Peso netto
A300/CL	mm 300	kW 0.390	mm 350	0 – 12 mm	Ø 215 - □215x305 mm	35/58	46 kg
A330/CL	mm 330	kW 0.390	mm 350	0 – 12 mm	Ø 230 - □230x305 mm	35/58	48 kg
A350/CL	mm 350	kW 0.390	mm 350	0 – 12 mm	Ø 240 - □240x305 mm	35/58	50 kg
A300I/CL	mm 300	kW 0.570	mm 350	0 – 12 mm	Ø 215 - □215x305 mm	35/58	51 kg
A330I/CL	mm 330	kW 0.570	mm 350	0 – 12 mm	Ø 230 - □230x305 mm	35/58	53 kg
A350I/CL	mm 350	kW 0.570	mm 350	0 – 12 mm	Ø 240 - □240x305 mm	35/58	55 kg

GRAVITY

AUTOMATICHE LEADER LINE



A350G/L – A370G/L (Trasmissione a Cinghia)

- Diametro lama 350 – 370mm
- Particolarmente indicate per supermercati, mense ed enti ospedalieri per il taglio di tutti i tipi di salumi, carne e formaggi, dove è importante non solo la precisione di taglio, ma anche un'ottima performance nella produzione oraria di affettato
- **Dotate di dispositivo contafette**
- **No Volt. 400**



A350G/LI – A370G/LI (Trasmissione a Ingranaggi)

- Diametro lama 350 – 370mm
- Particolarmente indicate per supermercati, mense ed enti ospedalieri per il taglio di tutti i tipi di salumi, carne e formaggi, dove è importante non solo la precisione di taglio, ma anche un'ottima performance nella produzione oraria di affettato
- **Dotate di dispositivo contafette**
- **No Volt. 400**

Mod.	Ø Lama	Motore V.230	Corsa carrello	Regolatore taglio	Capacità di taglio	Fette/min	Peso netto
A350G/L	mm 350	kW 0.570	mm 365	0 – 20 mm	Ø 250 - ▣250x280 mm	25/86	66 kg
A370G/L	mm 370	kW 0.570	mm 365	0 – 20 mm	Ø 260 - ▣260x270 mm	25/86	68 kg
A350G/LI	mm 350	kW 0.570	mm 365	0 – 20 mm	Ø 250 - ▣250x280 mm	25/86	67 kg
A370G/LI	mm 370	kW 0.570	mm 365	0 – 20 mm	Ø 260 - ▣260x270 mm	25/86	69 kg

VERTICAL

AUTOMATICHE LINE



A800H - A804NX

- Affettatrice Automatica verticale con stacca fette
- Diametro lama 300 mm.
- Il semplice fissaggio dei prodotti da affettare, il carrello scorrevole con velocità variabile, catena di trasporto brevettata e lo stacca fette, realizzato in acciaio che deposita in modo pulito e preciso le fette tagliate sono caratteristiche di questa macchina dalla tecnologia perfetta
- Funzione per impilare le fette, per fare file e per disposizione circolare.

- A800H Piatto 230mm
- A804NX Piatto 430mm

A804 - A806

- Affettatrice Automatica verticale con stacca fette
- Diametro lama 300 mm.
- Il semplice fissaggio dei prodotti da affettare, il carrello scorrevole con velocità variabile, catena di trasporto brevettata e lo stacca fette, realizzato in acciaio che deposita in modo pulito e preciso le fette tagliate sono caratteristiche di questa macchina dalla tecnologia perfetta
- Funzione per impilare le fette, per fare file e per disposizione circolare.

- Con nastro trasportatore da 680mm o 1300mm.

- A804 Piatto 430mm
- A806 Piatto 600mm





ATTACCO TAGLIO DIAGONALE

- Ideale per l'esecuzione di tagli obliqui
- Lavoro rilassato, sicuro e veloce
- Taglio obliquo variabile in modo continuo da 30° a 50°
- Permette l'offerta del "tagli sottilissimi"
- Dispositivo pressa merce rimovibile per la pulizia



ATTACCO PER IL SALMONE

- Per tagliare salmone e filetti di pesce
- Freschi, affumicati o leggermente congelati fino a un massimo di -10 °C
- Regolazione dell'angolo variabile da 10° a 40°



MATI 1

Supporto Stand Fisso

LxPxA : 656 mm x 553 mm x 720 mm



MATI 4

Supporto - Ruote con blocchi

LxPxA : 863,5 mm x 553 mm x 776 mm

Raccomandato per tutte le affettatrici automatiche che devono essere spostate e per affettatrici automatiche con nastro trasportatore.

VERTICAL

AFFETTATRICI VERTICALI PIATTO CARNE

LINE



Robustezza, affidabilità e facilità di pulizia fanno dei nostri modelli verticali, con piatto carne, le macchine ideali per il taglio di grandi quantità di carne anche di notevole peso, formaggi e altri prodotti, grazie alla grande capacità di taglio, alla precisione dello stesso e alla perfetta scorrevolezza dei piatti porta merce. Un'ampia gamma, dai modelli più compatti a quelli di dimensioni maggiori, riesce ad adattarsi alle varie esigenze di spazio pur mantenendo la professionalità nel taglio:

- **250TC - 275TC - 30TCE:** dotate di vaschetta singola, sono adatte all'uso familiare e ai piccoli esercizi
- **300TC - 330TC:** dotate di doppia vaschetta, sono ideali per qualsiasi tipo di ristorazione
- **350TC - 370TC - 400TC:** dotate di doppia vaschetta, perfette per supermercati e macellerie
- **Serie LEADER:** innovativa nel design, priva di spigoli a vista, Ø lama 350/370 mm, dotata di doppia vaschetta, ideale per la ristorazione e i grandi supermercati.

(mod. TCI: versione a ingranaggi)

250TC - 275TC - 30TC

- Diametro lama 250 - 275 - 300 mm
- Dotata di piatto a vaschetta
- Particolarmente adatta per il taglio della carne

Mod.	Ø Lama	Motore V.230	Motore V.380	Corsa carrello	Regolatore taglio	Capacità di taglio	Peso netto
250TC	mm 250	kW 0.180	kW 0.270	mm 275	0 - 13 mm	Ø 185 - ☐ 185x230 mm	21 kg
275TC	mm 275	kW 0.180	kW 0.270	mm 275	0 - 13 mm	Ø 195 - ☐ 195x230 mm	22 kg
30TC	mm 300	kW 0.180	kW 0.270	mm 275	0 - 13 mm	Ø 205 - ☐ 205x230 mm	23 kg



300TC – 330TC

- Diametro lama 300 - 330 mm
- Con una buona base di appoggio e doppio piatto scorrevole, sono adatte per il taglio della carne
- Dalla linea arrotondata, sono estremamente semplici da pulire
- Ideali per la ristorazione e le macellerie



350TC – 370TC – 400TC (Trasmissione a Cinghia) 350TCI – 370TCI (Trasmissione a Ingranaggi)

- Diametro lama 350 – 370– 400 mm
- Dotate di doppio piatto scorrevole a vaschetta
- Ottimali per il taglio della carne

Mod.	Ø Lama	Motore V.230	Motore V.380	Corsa carrello	Regolatore taglio	Capacità di taglio	Peso netto
300TC	mm 300	kW 0.242	kW 0.270	mm 300	0 – 12 mm	Ø 220 - □220x270 mm	32 kg
330TC	mm 330	kW 0.242	kW 0.270	mm 300	0 – 12 mm	Ø 235 - □235x270 mm	35 kg
350TC	mm 350	kW 0.370	kW 0.370	mm 365	0 – 16 mm	Ø 260 - □260x310 mm	47 kg
350TCI	mm 350	kW 0.370	kW 0.370	mm 365	0 – 16 mm	Ø 260 - □260x310 mm	47 kg
370TC	mm 370	kW 0.370	kW 0.370	mm 365	0 – 16 mm	Ø 270 - □270x310 mm	49 kg
370TCI	mm 370	kW 0.370	kW 0.370	mm 365	0 – 16 mm	Ø 270 - □270x310 mm	49 kg
400TC	mm 400	kW 0.370	kW 0.370	mm 365	0 – 16 mm	Ø 285 - □285x310 mm	54 kg

VERTICAL

AFFETTATRICI
VERTICALI
PIATTO CARNE
LEADER

LINE



350TC/L – 370TC/L (Trasmmissione a Cinghia)

- Diametro lama 350 – 370mm
- Dotate di doppio piatto scorrevole a vaschetta
- Ottimali per il taglio della carne
- Altamente innovative nel design per la linea arrotondata, priva di spigoli e di viti a vista, sono facili da pulire
- Adatta per la ristorazione ed i supermercati
- Solo con trasmissione a cinghia

Mod.	Ø Lama	Motore V.230	Motore V.380	Corsa carrello	Regolatore taglio	Capacità di taglio	Peso netto
350TC/L	mm 350	kW 0.370	kW 0.370	mm 370	0 – 22 mm	Ø 265 - □265x330 mm	52 kg
370TC/L	mm 370	kW 0.370	kW 0.370	mm 370	0 – 22 mm	Ø 275 - □275x330 mm	54 kg

VERTICAL

AFFETTATRICI
VERTICALI
PIATTO SALUMI

LINE

Robustezza, affidabilità e facilità di pulizia fanno dei nostri modelli verticali, le macchine ideali per il taglio di grandi quantità di salumi, formaggi e altri prodotti, grazie alla grande capacità di taglio, alla precisione dello stesso e alla perfetta scorrevolezza dei piatti portamerce. Con braccio colonnina o braccio speciale, riesce a soddisfare le necessità della clientela più esigente compatibilmente con lo spazio a disposizione.

• **T5S (Ø250mm) - 275V - 30VE - 30VEBS:**

con braccio a colonnine, sono adatte all'uso familiare e ai piccoli esercizi.

• **300V - 330V - 300VBS - 330VBS - 300VBI - 330VBI:**

con braccio a colonnine (V), braccio speciale (VBS) o inscatolato (VBI), sono ideali per qualsiasi tipo di negozio.

• **350V - 370V - 400V - 350VBS - 370VBS - 400VBS
350VBI - 370VBI - 400VBI:**

con braccio a colonnine (V) o braccio speciale (VBS), perfette per supermercati e gastronomie.

• **Serie LEADER:** innovativa nel design, priva di spigoli a vista, Ø lama 350/370 mm, disponibile anche con braccio speciale (VBS) o inscatolato (VBI), ideale per la ristorazione e i grandi supermercati.



- **V:** VERTICALE BRACCIO A COLONNINE
- **VI:** VERT. INGRANAGGI + BRACCIO A COLONNINE
- **VBS:** VERTICALE BRACCIO SPECIALE
- **VBSI:** VERT. BRACCIO SPECIALE + INGRANAGGI
- **VBI:** VERT. BRACCIO INSCATOLATO
- **VIBI:** VERT. BRACCIO INSCATOLATO + INGRANAGGI

VERTICAL

AFFETTATRICI
VERTICALI
PIATTO SALUMI

LINE



T5S – 257V – 30VE – 30VEBS

- Diametro lama 250 – 275 – 300 mm
- Verticali, con doppio piatto scorrevole e braccio a colonnine
- Particolarmente adatte per il taglio di salumi
- Di ridotte dimensioni

Mod.	Ø Lama	Motore V.230	Motore V.380	Corsa carrello	Regolatore taglio	Capacità di taglio	Peso netto
T5S	mm 250	kW 0.180	kW 0.270	mm 275	0 – 13 mm	Ø 175 - □175x250 mm	23 kg
275V	mm 275	kW 0.180	kW 0.270	mm 275	0 – 13 mm	Ø 195 - □195x250 mm	24 kg
30VE	mm 300	kW 0.180	kW 0.270	mm 275	0 – 12 mm	Ø 205 - □205x250 mm	24,5 kg
30VEBS	mm 300	kW 0.180	kW 0.270	mm 300	0 – 13 mm	Ø 205 - □205x250 mm	26 kg



300V – 330V (Trasmissione a Cinghia)

- Diametro lama 300 – 330mm
- Dotate di doppio piatto scorrevole e braccio a colonnina
- Particolarmente adatte per il taglio di salumi
- Ideali per bar, pizzerie e ristoranti

350V – 370V – 400V (Trasmissione a Cinghia)

350VI - 370VI (Trasmissione a Ingranaggi)

- Diametro lama 350 – 370– 400 mm
- Dotate di doppio piatto scorrevole e braccio a colonnina
- Adatte per il taglio di grossi salumi
- Ideali per supermercati, macellerie e grandi centri cottura
- Disponibile anche nella versione con trasmissione ad ingranaggi

Mod.	Ø Lama	Motore V.230	Motore V.380	Corsa carrello	Regolatore taglio	Capacità di taglio	Peso netto
300V	mm 300	kW 0.242	kW 0.270	mm 300	0 – 12 mm	Ø 210 - ▣210x265 mm	32 kg
330V	mm 330	kW 0.242	kW 0.270	mm 300	0 – 12 mm	Ø 225 - ▣225x300 mm	35 kg
350V 350VI	mm 350	kW 0.370	kW 0.370	mm 365	0 – 16 mm	Ø 260 - ▣260x310 mm	47 kg
370V 370VI	mm 370	kW 0.370	kW 0.370	mm 365	0 – 16 mm	Ø 270 - ▣270x310 mm	49 kg
400V	mm 400	kW 0.370	kW 0.370	mm 365	0 – 16 mm	Ø 285 - ▣285x310 mm	54 kg



300VBS – 330VBS (Trasmissione a Cinghia)

- Diametro lama 300 - 330 mm
- Dotate di doppio piatto scorrevole e braccio snodato (braccio speciale)
- Particolarmente adatte per il taglio di salumi
- Ideali per bar, pizzerie e ristoranti

350VBS – 370VBS– 400VBS (Trasmissione a Cinghia) 350VBSI – 370VBSI (Trasmissione a Ingranaggi)

- Diametro lama 350 – 370– 400 mm
- Dotate di doppio piatto scorrevole e braccio snodato (braccio speciale)
- Adatte per il taglio di grossi salumi
- Ideali per supermercati, macellerie e grandi centri cottura
- Disponibile anche nella versione con trasmissione ad ingranaggi

Mod.	Ø Lama	Motore V.230	Motore V.380	Corsa carrello	Regolatore taglio	Capacità di taglio	Peso netto
300VBS	mm 300	kW 0.242	kW 0.270	mm 300	0 – 12 mm	Ø 210 - □210x265 mm	32 kg
330VBS	mm 330	kW 0.242	kW 0.270	mm 300	0 – 12 mm	Ø 225 - □225x300 mm	35 kg
350VBS 350VBSI	mm 350	kW 0.370	kW 0.370	mm 365	0 – 16 mm	Ø 265 - □265x310 mm	46 kg
370VBS 370VBSI	mm 370	kW 0.370	kW 0.370	mm 365	0 – 16 mm	Ø 275 - □275x310 mm	48 kg
400VBS	mm 400	kW 0.370	kW 0.370	mm 365	0 – 16 mm	Ø 290 - □290x310 mm	52 kg

300VBI -330VBI (Trasmissione a Cinghia)

- Diametro lama 300 – 330mm
- Dotate di braccio speciale inscatolato, che rende più semplice, immediata ed efficace la pulizia del braccio stesso, e di staffa pressa merce inox estraibile
- Ideali per bar, pizzerie e ristoranti



350VBI -370VBI (Trasmissione a Cinghia)

350VIBI -370VIBI (Trasmissione a Ingranaggi)

- Diametro lama 350 – 370mm
- Dotata di doppio piatto scorrevole e braccio snodato VBI (braccio con staffa inox asportabile)
- Ideali per supermercati, macellerie e grandi centri cottura.
- Caratterizzata da una grande capacità di taglio, è particolarmente adatta per il taglio di grossi salumi.
- Disponibile anche nella versione con trasmissione ad ingranaggi

Mod.	Ø Lama	Motore V.230	Motore V.380	Corsa carrello	Regolatore taglio	Capacità di taglio	Peso netto
300VBI	mm 300	kW 0.242	kW 0.270	mm 300	0 – 12 mm	Ø 210 - ▣210x265 mm	32 kg
330VBI	mm 330	kW 0.242	kW 0.270	mm 300	0 – 12 mm	Ø 225 - ▣225x300 mm	35 kg
350VBI 350VIBI	mm 350	kW 0.370	kW 0.370	mm 365	0 – 16 mm	Ø 265 - ▣265x310 mm	46 kg
370VBI 370VIBI	mm 370	kW 0.370	kW 0.370	mm 365	0 – 16 mm	Ø 275 - ▣275x310 mm	48 kg

VERTICAL

LINE

**AFFETTATRICI
VERTICALI
PIATTO SALUMI
LEADER**



350VBS/L – 370VBS/L (Trasmissione a Cinghia)

- Diametro lama 350 – 370mm
- Altamente innovativa nel design per la linea arrotondata, priva di spigoli e di viti a vista
- Facile da pulire in tutte le sue parti
- Particolarmente adatta per la ristorazione ed i supermercati
- Trasmissione a cinghia

350VBI/L – 370VBI/L (Trasmissione a Cinghia)

- Diametro lama 350 – 370mm
- Dotate di braccio speciale in scatolato, che rende più semplice, immediata ed efficace la pulizia del braccio stesso, e di staffa pressa merce inox estraibile
- Altamente innovativa nel design per la linea arrotondata, priva di spigoli e di viti a vista
- Facile da pulire in tutte le sue parti
- Particolarmente adatta per la ristorazione ed i supermercati
- Trasmissione a cinghia

Mod.	Ø Lama	Motore V.230	Motore V.380	Corsa carrello	Regolatore taglio	Capacità di taglio	Peso netto
350VBS/L	mm 350	kW 0.370	kW 0.370	mm 370	0 – 12 mm	Ø250 - □250x315 mm	53kg
370VBS/L	mm 370	kW 0.370	kW 0.370	mm 370	0 – 12 mm	Ø265 - □265x315 mm	55 kg
350VBI/L	mm 350	kW 0.370	kW 0.370	mm 370	0 – 16 mm	Ø250 - □250x315 mm	54 kg
370VBI/L	mm 370	kW 0.370	kW 0.370	mm 370	0 – 16 mm	Ø265 - □265x315 mm	56 kg

OPTIONAL

AFFETTATRICI A GRAVITA' E VERTICALI

MAGGIORAZIONE VERSIONE VIP

Affettatrici dotate di Estrattore Lama Rapido di serie, attrezzo che permette la rimozione della lama con rapidità e in totale sicurezza. Dal design raffinato, nuova nell'aspetto tecnico ma con la stessa immagine che contraddistingue l'azienda. Pratiche e facili da pulire. Lama in lega speciale 100 CR6.



OPTIONAL

AFFETTATRICI
A GRAVITA' E VERTICALI

OPZIONE PESO



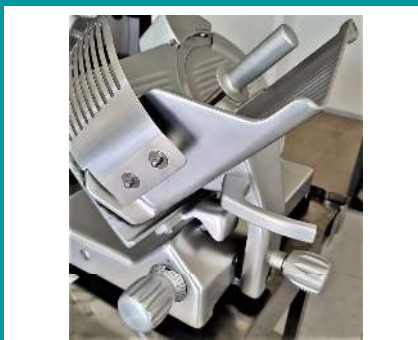
SUPPLEMENTO
VERNICIATURA



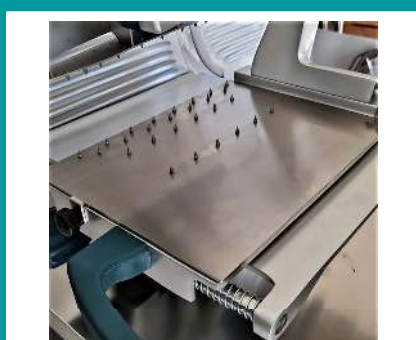
STAFFA INOX BRACCIO
SPECIALE



KIT MANOPOLE
ALLUMINIO



SOVRAPPIATTO
INOX ASPORTABILE



COPRIAFFETTARICE



RIPARO INOX PIATTO G



RIVESTIMENTO
CERAMICA



SUPPLEMENTO PARTI TEFLON
(PARALAMA, VELA, LAMA)



PROLUNGA PIATTO



**SPONDINA PIATTO
GRAVITA' IN PLASTICA**



**SPONDINA PIATTO
GRAVITA'**



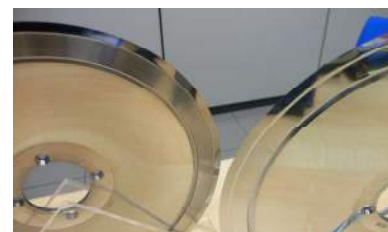
**PRESSAMERCE STAFFA
IN PLASTICA AMOVIBILE**



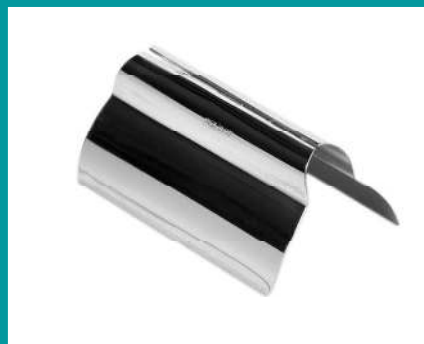
**KIT PROLUNGA
PIEDINI**



**LAMA TERZA
GENERAZIONE**



PINZE PER AFFETTATO



**ESTRATTORE
INOX**



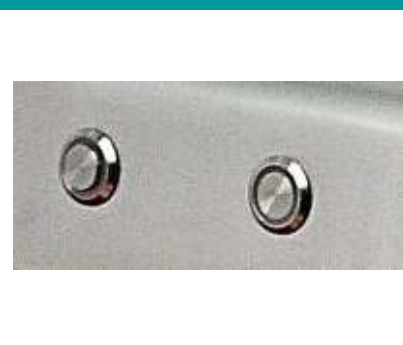
KIT PULIZIA



BASE GOMMA



PULSANTI ACCIAIO



**PIATTO PORTAFETTE
INOX**



HAMBURGER PRESS



Le hamburgatrici diam. 100 e 130 mm. sono state realizzate per permettere una rapida ed economica preparazione delle bistecche alla svizzera (hamburger) ottenute con carne trita. Di costruzione robusta ed elegante sono facilmente utilizzabili ed ogni loro parte può essere rimossa facilmente per una veloce pulizia.

INTENERITRICI



Inteneritrice sia manuale (M) che elettrica (E). La macchina è già comprensiva di un gruppo taglio a scelta (inteneritore o taglio a strisce)

I gruppi disponibili sono:

- gruppo inteneritore per carne G-INT
- gruppo taglio per strisce larghe 4mm G-INT4
- gruppo taglio per strisce larghe 8mm G-INT8
- gruppo taglio per strisce larghe 12mm G-INT12
- gruppo taglio per strisce larghe 16mm G-INT16
- gruppo taglio per strisce larghe 20mm G-INT20.



I gruppi sono intercambiabili tra loro sia nella versione manuale che elettrica.

VOLANO LINE

**Affettatrici
Professionali a volano:
Connubio perfetto fra eleganza e
funzionalità!**



Le affettatrici a volano rappresentano il massimo che si possa ricercare, la precisione e professionalità nell'operazione di taglio. Molto pratiche ed affidabili, queste macchine rappresentano anche la tradizione dell'antica arte del taglio del salume. Costruite completamente in alluminio ed acciaio inox, sono affettatrici funzionali, dalla linea elegante e estremamente semplice da pulire.

Realizzate per il taglio di tutti i salumi ed in particolare per quello dei prosciutti crudi. Compatte ed eleganti, non sono solo un bel complemento d'arredo, ma macchine funzionali, capaci di un ottimo taglio senza scarti e sfridi. Costruite nel rispetto delle attuali normative. E' disponibile in colore rosso di serie. Su richiesta in colori diversi a scelta. Può essere fornita con colonna di supporto dello stesso colore della macchina, disponibile in ferro o in ghisa, quest'ultima a base tonda o base quadra.

Volaniña 250/21

- Diametro lama 250 mm
- Con volano fiorato
- Affettatrice piccola e maneggevole, adatta anche agli spazi più ristretti di una cucina
- Con particolari estraibili totalmente inox, lavabili in lavastoviglie
- **Disponibile nella VERSIONE BASE o FULL OPTIONALS (decori e volano cromato)**

Mod.	Ø Lama	Corsa carrello	Regolatore taglio	Capacità di taglio	Peso netto
250/21	mm 250	mm 230	0 - 1.5 mm	Ø 180 - □180x210 mm	29 kg

VOLANO LINE



300EVO

- Diametro lama 300 mm
- È una affettatrice compatta, funzionale, e estremamente semplice da pulire
- Disponibile anche con volano fiorato



300/10H

- Diametro lama 300 mm
- Con volano fiorato
- Compatta ed elegante, non è solo un bel complemento d'arredo, ma una macchina funzionale, capace di un ottimo taglio senza scarti e sfridi

Mod.	Ø Lama	Corsa carrello	Regolatore taglio	Capacità di taglio	Peso netto
300EVO	mm 300	mm 265	0 - 1.5 mm	Ø 210 - ▣210x250 mm	44.5 kg
300/10H	mm 300	mm 265	0 - 1.5 mm	Ø 210 - ▣210x250 mm	44.5 kg



300K

- Diametro lama 300 mm
- Con volano fiorato
- Dalla linea retrò, che ricorda le affettatrici a volano di un tempo, ideale come complemento d'arredo, ma allo stesso tempo ottimale nel taglio, senza scarti e sfridi



300L

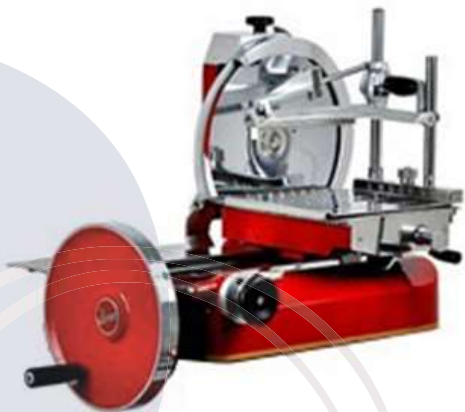
- Diametro lama 300 mm
- Con volano fiorato
- Dalla linea sinuosa ed elegante, solida e femminile, ideale come complemento d'arredo, ma allo stesso tempo ottimale nel taglio, senza scarti e sfridi

Mod.	Ø Lama	Corsa carrello	Regolatore taglio	Capacità di taglio	Peso netto
300K	mm 300	mm 265	0 – 1.5 mm	Ø 210 - ▣210x250 mm	44.5 kg
300L	mm 300	mm 265	0 – 1.5 mm	Ø 210 - ▣210x250 mm	44.5 kg



319K – 330K

- Diametro lama 319 – 330 mm
- Con volano fiorato
- Dalla linea retrò, che richiama i modelli di un tempo, è realizzata per il taglio di tutti i salumi, in particolare per quello dei prosciutti crudi



330/83

- Diametro lama 330 mm
- Realizzata per il taglio di tutti i salumi ed in particolare per quello dei prosciutti crudi
- Costruita completamente in alluminio ed acciaio inox
- Punto di forza di questa macchina è la gran capacità di taglio concentrata in una macchina molto compatta



370/85

- Diametro lama 370 mm
- Realizzata per il taglio di tutti i salumi ed in particolare per quello dei prosciutti crudi
- Costruita completamente in alluminio ed acciaio inox
- Adatta per il taglio di grandi prodotti

Mod.	Ø Lama	Corsa carrello	Regolatore taglio	Capacità di taglio	Peso netto
319K	mm 319	mm 280	0 – 1.5 mm	Ø 225 - □225x280 mm	46 kg
330K	mm 330	mm 280	0 – 1.5 mm	Ø 230 - □230x285 mm	47 kg
330/83	mm 330	mm 290	0 – 1.5 mm	Ø 235 - □235x295 mm	62 kg
370/85	mm 370	mm 320	0 – 2 mm	Ø 245 - □245x315 mm	88 kg

VOLANO

AFFETTATRICI A VOLANO AUTOMATICHE LINE



370/81

- Diametro lama 370 mm
- Realizzata per il taglio di tutti i salumi ed in particolare per i prosciutti crudi. Può essere utilizzata in 2 diversi modi:
 - con rotazione della lama mediante azionamento del motore elettrico e movimento del carrello mediante volano
 - con rotazione della lama e movimento del carrello completamente in automatico inserendo un opportuno dispositivo a frizione

370/13

- Diametro lama 370 mm
- È dotata di un pannello di controllo semplice e intuitivo, dove è possibile selezionare le velocità del carrello e della lama, selezionare la lunghezza della corsa del carrello ed impostare il numero di fette da tagliare

Mod.	Ø Lama	Motore V.230	Motore V.380	Corsa carrello	Regolatore taglio	Capacità di taglio	Fette/min	Peso netto
370/81	mm 370	kW 0.400	kW 0.400	mm 310	0 - 2 mm	Ø 245 - □245x330 mm	42	98
370/13	mm 370	-	kW 0.530	mm 310	0.2 - 10 mm	Ø 245 - □245x330 mm	20/26	110

PIEDISTALLI

PER AFFETTATRICI
A VOLANO



SUPPORTO VOLANO IN FERRO

- Per tutti i modelli di affettatrice a Volano
- Personalizzabile in tutti i colori della gamma RAL
- Possibilità di dotare la base di ruote con freno



SUPPORTO VOLANO IN GHISA - A BASE TONDA

- Per tutti i modelli di affettatrice a Volano
- Personalizzabile in tutti i colori della gamma RAL



SUPPORTO VOLANO IN GHISA - A BASE QUADRA

- Per tutti i modelli di affettatrice a Volano
- Personalizzabile in tutti i colori della gamma RAL



SUPPORTO VOLANO IN GHISA - A BASE TONDA CON RUOTE

- Per tutti i modelli di affettatrice a Volano
- Personalizzabile in tutti i colori della gamma RAL
- Dotato di ruote con freno

TAVOLI

PER AFFETTATRICI
SIA ELETTRICHE CHE
A VOLANO



TAVOLO MODERN & MODERN BICOLOR

- Piano 700 x 700 mm
- In legno di faggio
- Disponibili in tutta la gamma dei colori RAL e in altri tipi di legno, ad esempio noce
- Ordinabile con o senza ruote



TAVOLO VINTAGE & VINTAGE BICOLOR

- Piano 650 x 550 mm
- Verniciatura anticata
- Personalizzabile in tutti i colori della gamma RAL
- Ordinabile con o senza ruote



TAVOLO INOX REGOLABILE IN ALTEZZA

- Tavolo ergonomico regolabile in altezza per adattarsi all'altezza dell'utilizzatore
- 672 a 872 mm di altezza di lavoro
- Con piedini alta aderenza al suolo
- Supporto in acciaio inossidabile satinato
- Ordinabile con o senza ruote

OPTIONAL

PER VOLANO E PIEDISTALLI

BRACCIO INSCATOLATO



VOLANO FIORATO

Ø 286 mm

8.2 kg



VOLANO FIORATO

Ø 372 mm

11.8 kg



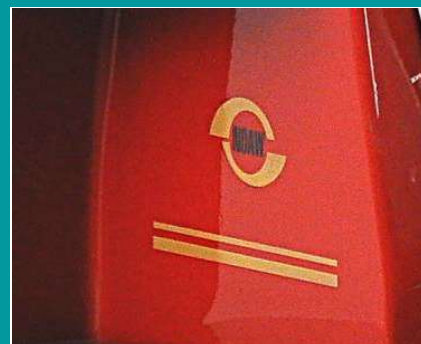
**DISPOSITIVO
ULTIMA FETTA**



GRECHE E DISEGNI



**DECORAZIONI E
PERSONALIZZAZIONI**



MANOPOLE IN ULIVO



**RUOTE PER SUPPORTO
VOLANO IN FERRO**



**COPRIAFFETTRICE
IN PLASTICA**



VOLANO CROMATO
(Volaniña 250/21)



SCATOLA DA VIAGGIO PER VOLANO



PERSONALIZZAZIONE VERICIATURA



BRACCIO SNODATO
(Volaniña 250/21)



CUBICATURA



PARTICOLAR CROMATI

