



# Affettatrice verticale 370C-370S



Affettatrice col piatto carni (C) oppure col piatto salumi (S) realizzata in lega di alluminio con fusione in conchiglia presenta una superficie lucidata e anodizzata. È dotata di regolazione dello spessore di taglio da 0 a 16 mm di alta precisione e di affilatoio fisso superiore di serie. Il piatto montato su cuscinetti a sfere permette una maggiore scorrevolezza. Equipaggiata con lama in acciaio cromato e temprato, anello fisso intorno alla lama e blocco piattovela di serie sui modelli CE professionali.



This slicer with meat plate (C) or sausage plate (S) is made of shell moulded aluminium alloy with a polished, anodised surface. It is equipped with high-precision slicing thickness adjustment from 0 to 16 mm and standard upper fixed sharpener. Food carriage mounted on ball bearings ensure smooth gliding. Equipped with chrome plated and hardened steel blade, fixed ring around the blade and fence plate safety lock as standard on CE professional.



Trancheuse avec plateau à viande (C) ou à charcuterie (S) en alliage d'aluminium avec coulée en coquille, avec surface polie et anodisée. Elle est équipée d'un réglage haute précision de l'épaisseur de coupe de 0 à 16 mm et d'un affûteur supérieur fixe en série. Le plateau monté sur roulements à billes facilite le glissement. Elle est équipée avec lame en acier trempé chromé, disque protège-lame fixe et chariot avec bloc mécanique voile de série sur les modèles CE professionnel.



Die Aufschnittmaschine mit Fleischteller (C) oder Wurstteller (S). hergestellt aus Aluminiumlegierung mit Kokillenguss, besitzt eine polierte, eloxierte Oberfläche. Sie ist mit serienmäßig einem hochpräzisen Schnittdickenregler für Schnitte mit einer Dicke von 0 - 16 mm und einem festen oberen Schleifer ausgestattet. Der auf Kugellagern montierte Teller erlaubt eine erhöhte Gleitfähigkeit. Ausgerüstet mit Messer aus verchromten, gehärtetem Stahl, festem Ring um das Messer herum und serienmäßiger Segelteller-Blockierung an den professionellen CE-Modellen.



Cortafiambres con plato de carnes (C) o plato de embutidos (S) realizada en aleación de aluminio con fundición en coquilla, presenta una superficie pulida y anodizada. Está dotada de ajuste del grosor de corte de 0 a 16 mm de alta precisión y afilador fijo superior de serie. El plato montado sobre rodamientos de bolas permite un mayor deslizamiento. Equipada con hoja de acero cromado y templado, anillo fijo en torno a la hoja y bloqueo de plato de serie en los modelos CE profesionales.



Слайсер с лотком для мяса (C) или лотком для колбасных изделий (S) изготовлен из алюминиевого сплава, полученного кокильным литьем, и имеет отшлифованную и анодированную поверхность. Он отличается высокоточной регулировкой толщины нарезки от 0 до 16 мм и оснащается верхним фиксированным затачивающим устройством в стандартной комплектации. - для более плавного хода лоток установлен на подшипники - режущий диск выполнен из закаленной хромированной стали - фиксированное кольцо вокруг ножа - серийный блокатор лотка установлен на профессиональных моделях CE.

Italian Quality Products



# Vertical slicer - Trancheuse verticale - Vertikale aufschnittmaschine Cortafiambres vertical - Вертикальный слайсер

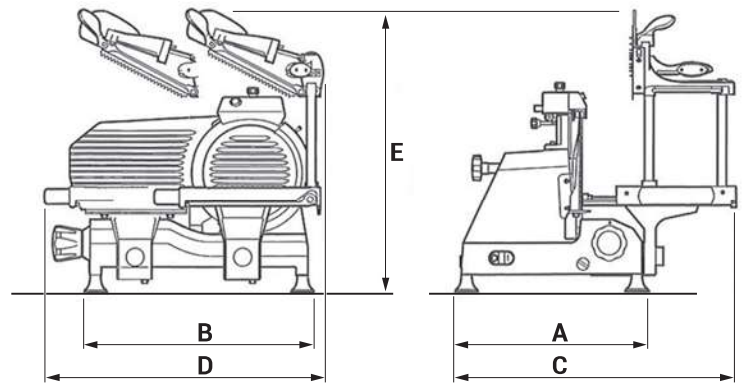


## Caratteristiche Tecniche

Technical Specifications - Caractéristiques Techniques  
Technische Eigenschaften - Características Técnicas  
Технические Характеристики

Dimensioni - Dimensions - Dimensions  
Abmessungen - Dimensiones - Размеры

	AFV 370C/370S CE
Dimensione - Dimensions - Dimension Abmessungen - Dimensiones - Размеры	C 65 x D 82 x E 64 cm
Diametro lama - Blade diameter Diamètre lame Messerdurchmesser Diámetro hoja - Диаметр лезвия	37 cm
Potenza motore - Power Puissance moteur - Motorleistung Potencia motor - Мощность двигателя	0,50 hp / 0,300 kW 0,50 hp / 0,300 кВт
Impianto elettrico - Electrical system Circuit électrique - Elektroanlage Instalación eléctrica Электрооборудование	230 V / 1 / 50 Hz 400 V / 3 / 50 Hz B 230 / 1 фаза/ 50 Гц B 400 / 3 фаза/ 50 Гц
Capacità di taglio - Cutting Capacity Capacité de coupe - Schnittgröße Capacidad de corte - Режущая способность	29 x 26 cm
Peso - Weight - Poids Gewicht - Peso - Масса	44 kg - 44 кг
Dimensione imballo - Package dimensions Dimension emballage - Verpackungsmaße Dimensiones embalaje - Размеры упаковки	64 x 83 x 70 cm



**AFV 370C**  
A: 53 cm D: 82 cm  
B: 65 cm E: 64 cm  
C: 65 cm

**AFV 370S**  
A: 53 cm D: 82 cm  
B: 65 cm E: 64 cm  
C: 65 cm

**AFV 370C**



Piatto carni  
Meat plate  
Plateau à viandes  
Fleischsteller  
Plato de carnes  
Лоток для мяса

**AFV 370S**



Piatto salumi - Sausage plate  
Plateau à charcuterie - Wurststeller  
Plato de embutidos - Лоток для колбасных изделий