

A GRAVITÀ

63



ELECTRIC GRAVITY
SLICER



affettatrice

AFFETTATRICE VERTICALE

AFFETTATRICE VERTICALE



Realizzata in lega di alluminio con fusione in conchiglia presenta una superficie lucidata e anodizzata. E' dotata di regolazione dello spessore di taglio da 0 a 16mm 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. La macchina è disponibile nella versione salumi (S) e nella versione col piatto carne (C).

TRANCHEUSE VERTICALE



Realisée en alliage d'aluminium avec moulage en coquille a une surface entièrement polie et anodisée. Elle est douée de réglage de coupe de haute précision de 0 à 16 mm et affûteur supérieur fixe de 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. La machine est disponible soit en version charcuterie(S), soit en version avec le plateau à viande (C).

VERTICAL SLICER



Realized in aluminum alloy with chilled casting structure has a polished and anodized 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, fixes ring around the blade and fence plate safety lock as standard on CE professional. The machine is available in sausage plate version (S) or meat plate version (C).

ВЕРТИКАЛЬНЫЕ СЛАЙСЕРЫ



Корпус выполнен из алюминиевого сплава кокильным литьём
 - вся поверхность отшлифована и анодирована
 - высокоточная толщина нарезки от 0 до 16 мм
 - легкое в использовании серийное верхнее фиксированное заточивающее устройство
 - для более плавного хода лоток установлен на подшипники
 - режущий диск выполнен из закаленной хромированной стали
 - фиксированное кольцо вокруг ножа
 - серийный блокиратор лотка установлен на профессиональных моделях CE
 - двигатель с обдувом на всех моделях
 - модель для резки гастрономии (S) и модель с лотком для резки мяса (C).

CARATTERISTICHE TECNICHE, TECHNICAL FEATURES, CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES, ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ	AFV 250 S CE-EXPORT	AFV 250 C CE-EXPORT	AFV 300 S CE-EXPORT	AFV 300 C CE-EXPORT	AFV 350 S CE-EXPORT	AFV 350 C CE-EXPORT	AFV 370 S CE-EXPORT	AFV 370 C CE-EXPORT
Dimensione / Dimensions / Dimensions / Размеры	A 36 cm B 46 cm C 52 cm D 53 cm E 50 cm	A 36 cm B 46 cm C 60 cm D 68 cm E 45 cm	A 36 cm B 46 cm C 52 cm D 61 cm E 51,5 cm	A 36 cm B 46 cm C 52 cm D 61 cm E 51,5 cm	A 53 cm B 65 cm C 65 cm D 82 cm E 64 cm	A 53 cm B 65 cm C 65 cm D 82 cm E 64 cm	A 53 cm B 65 cm C 65 cm D 82 cm E 64 cm	A 53 cm B 65 cm C 65 cm D 82 cm E 64 cm
Diametro lama / Blade diameter / Diametre lame / Диаметр лезвия	250 mm	250 mm	300 mm	300 mm	350 mm	350 mm	370 mm	370 mm
Potenza motore / Power / Puissance moteur / Мощность двигателя	0,35 Hp / 0,245 kw	0,35 Hp / 0,245 kw	0,35 Hp / 0,245 kw	0,35 Hp / 0,245 kw	0,50 Hp / 0,300 kw	0,50 Hp / 0,300 kw	0,50 Hp / 0,300 kw	0,50 Hp / 0,300 kw
Impianto elettrico / Electric plant / Insallation électrique / Электрическая установка	V 230 / 1 / 50 400 / 3 / 50	V 230 / 1 / 50 400 / 3 / 50	V 230 / 1 / 50 400 / 3 / 50	V 230 / 1 / 50 400 / 3 / 50	V 230 / 1 / 50 400 / 3 / 50	V 230 / 1 / 50 400 / 3 / 50	V 230 / 1 / 50 400 / 3 / 50	V 230 / 1 / 50 400 / 3 / 50
Capacità di taglio / Capacity of cut about / Capacité de coupe / Производительность отреза	260 x 190 cm	215 x 170 cm	260 x 200 cm	260 x 200 cm	300 x 265 cm	300 x 250 cm	290 x 275 cm	290 x 260 cm
Peso / Weight / Poids / Вес	24 Kg	22 Kg	27 Kg	27 Kg	45 Kg	43 Kg	46 Kg	44 Kg
Dimensione imballo / Packaging dimensions / Dimensions emballage / Размер упаковки	58 x 57 x 52 cm	58 x 57 x 52 cm	58 x 71 x 63 cm	58 x 71 x 63 cm	64 x 83 x 70 cm	64 x 83 x 70 cm	64 x 83 x 70 cm	64 x 83 x 70 cm

