



Affettatrici a volante	I
Flywheel slicers	GB
Trancheurs à volant	F
Manuelle Schwungrad - Aufschnittmaschinen	D
Cortadoras "a volante"	E
ЛОМТЕРЕЗКИ С КОЛЕСОМ	R

370/13



I L'affettatrice a volano 370/13 è stata 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.

È dotata di un pannello di controllo semplice e intuitivo, dove è possibile selezionare la velocità del carrello e della lama, selezionare lo spessore della fetta ed impostare il numero di fette da tagliare.

La versione 'FULL OPTIONAL' comprende i seguenti dispositivi: attrezzo rimuovi lama; prolunga inox del piatto; dispositivo ultima fetta. Tali dispositivi non possono essere forniti separatamente perché l'affettatrice deve essere predisposta direttamente in fabbrica per il loro corretto posizionamento.

GB

The flywheel slicer 370/13 has been designed to cut all kind of cold cuts and particularly for "prosciutto".

It can be utilized in 2 different ways: electrical movement of the blade and manual movement of the carriage by the flywheel; fully automatic movement of the blade and of the carriage. This slicer has a simple and intuitive control panel that permits to select the speed of the blade and of the carriage. This panel allows the selection of the slice thickness and the selection of the number of slices to cut.

The version 'FULL OPTIONALS' has the following devices: Knife remover; meat table extension; last slice device. The devices fitted on the slicer cannot be supplied separately because the machine must be arranged directly during the production for their correct use.

F

Trancheur 'à volant' mod. 370/13 a été réalisé pour la coupe de tous les types de charcuterie et particulièrement pour la coupe du 'PROSCIUTTO'.

Mod. 370/13 peut être utilisé en 2 différentes façons: mouvement électrique de la lame par le moteur et mouvement manuel du chariot par le Volant; mouvement de la lame et mouvement du chariot complètement en automatique.

Cette machine est équipée d'un panneau de contrôle simple où il est possible de sélectionner la vitesse du chariot et du couteau, l'épaisseur de la tranche et indiquer le nombre de tranches à couper.

La version 'FULL OPTIONALS' a en série les dispositifs suivants: extracteur couteau, prolonge en inox du plateau, dispositif 'dernière tranche'. Les dispositifs de cette machine ne peuvent pas être fournis séparément puisque le trancheur doit être préparé directement à l'usine pour leur correcte position.

D

Die Schwungrad-Aufschnittmaschine 370/13 wurde zum Schneiden von Wurstwaren jeder Art und besonders von rohem Schinken entwickelt.

Sie kann auf 2 verschiedene Weisen benutzt werden: Messerdrehung durch Betätigung des elektrischen Motors und Schlittenbewegung durch Handbetätigung des Schwungrads; Messerdrehung und Schlittenbewegung vollautomatisch durch das Eisetzen. Es hat eine einfache und intuitive Instrumententafel. Können Sie die Geschwindigkeit des Wagens und die Klinge, wählen die Schnittstärke und die Anzahl der Scheiben geschnitten werden.

Die Ausführung FULL OPTIONALS schließt die folgenden Geräte ein: den Messerabnehmer, die Edelstahlverlängerung des Schlittentisches, die Letzte-Schreibe-Vorrichtung.

Die zu dieser Maschine gehörenden Vorrichtungen können nicht separat geliefert werden, weil die Aufschnittmaschine zu einer korrekten Benutzung im Werk vorbereitet und eingestellt werden muss.

E

La cortadora automatica "a volante" 370/13 ha sido diseñada para el corte de todos los tipos de fimbres y en particular de "prosciutto crudo".

Puede ser utilizada de 2 formas diferentes: con rotación de la lama mediante el accionamiento del motor eléctrico y movimiento del carro mediante volante; con rotación de la lama y movimiento del carro completamente automáticos.

Equipada de un panel de control sencillo e intuitivo, donde se puede seleccionar la velocidad del carro y de la cuchilla, seleccionar el espesor loncha y establecer el número de lonchas a cortar.

La version FULL OPTIONALS comprende los siguientes dispositivos: instrumento quita lama, prolonga inox del plato, dispositivo ultima loncha.

Los dispositivos de la cortadora FULL OPTIONAL no pueden ser pedidos separadamente de la maquina porque la cortadora tiene que ser predisposta directamente desde la fabrica para que los dispositivos sean colocados correctamente.

R

Mod. 370/13: Реализована для резки всех типов колбасных изделий и главным образом для сыровяленого окорока (ветчины).

Она может быть использована двумя различными способами: с оборотом ножа, осуществляемого электрическим двигателем и движением вагонетки, осуществляемой маховиком; с оборотом ножа и движением вагонетки полностью в автоматическом режиме.

Наделена дисплеем, где регулируется скорость ножа, ход и скорость тележки.

• Dimensioni

• Sizes

• Diménsions

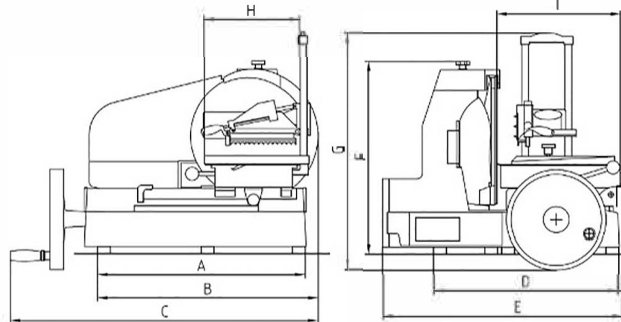
• Abmessung

• Dimensiones

• Размеры

	370/13
A	630
B	680
C	910
D	565
E	740
F	590
G	720
H	290
I	400

- A** Distanza piedini
Foot distance
Distance pieds
Fußabstand
Distancia pies
расстояние между ножек
- B** Ingombro di taglio
Footprint cut
Distance coupe
Schneideentfernung
Distancia de corte
размер режущей части
- C** Ingombro massimo inizio/fine corsa
Max. distance beginning/end movement
Max. distance début/fin mouvement
Max. Distanz zwischen An- und Endlauf
Distancia máxima inicio/fin recorrido carro
макс. размер начало/окончание пробега
- D** Distanza piedini
Foot distance
Distance pieds
Fußabstand
Distancia pies
расстояние между ножек
- E** Ingombro massimo in larghezza
Max. width distance
Max. distance en largeur
Totale Breite
Distancia máxima largo
макс. размер по ширине
- F** Altezza
Height
Hauteur
Höhe
Altura
высота
- G** Ingombro massimo in altezza
Max. height distance
Max. distance en hauteur
Totale Höhe
Distancia máxima en altura
макс. размер по высоте
- H** Lunghezza piatto
Table length
Longueur plateau
Plattenlänge
Longitud plato
длина тарелки
- I** Larghezza piatto
Table width
Largeur plateau
Plattenbreite
Largueza/Ancho
ширина тарелки



Modello Model Modèle Modell Modelo Модель	Lama Blade Lame Messer lama Нож	Motore V.220/monofase Motor V.220 single phase Moteur V.220/monophase Motor V.220/einphasig Motor V.220/monofase Мотор V.230 монофаза	Corsa carrello Carriage movement Course chariot Schlitten Lauf Recorrido carro Движение тележки	Regolatore taglio Thickness adjuster Régulation coupe Schnittstärkerregler Regulador corte Регулировка резки	Capacità di taglio Cut's capacity Capacité de coupe Schneidefähigkeit Capacidad corte Размер резки	N.fette/1' N.slices/1' N.tranches/1' N.Scheiben/1' N.Lonchas /1' число жир/1'	Peso netto Net weight Poids net Nettogewicht Peso neto Вес нетто
370/13	∅ mm 370	kW 0.530	mm 310	mm 0.2 - 10	∅ mm 240 ∅ mm 310x240	20/46	kg. 110