



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

370/81 - 370/11



370/81 - 370/11

Le affettatrici a volano 370/81 e 370/11 sono state realizzate per il taglio di tutti i salumi ed in particolare per i prosciutti crudi.

L'affettatrice automatica 370/81 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.

370/11: Affettatrice semiautomatica, il funzionamento della macchina avviene unicamente tramite alimentazione elettrica. Il motore aziona la lama, con il volano si gestisce l'avanzamento del carrello. Scheda con freno motore disponibile solo per voltaggio trifase.

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

GB

The flywheel slicers 370/81 and 370/11 have been designed to cut all kind of cold cuts and particularly for "prosciutto".

The automatic slicer 370/81 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 by fitting the clutch device.

370/11: Semiautomatic slicers, the machine is driven by electric power. The electric power drives the blade, the flywheel manages the carriage movement. Circuit board with motor brake only for three-phase voltage.

The version 'FULL OPTIONALS' has the following devices: knife remover; meat table extension; last slice device; electronical slice counter 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

Trancheurs 'à volant' mod. 370/81 et 370/11 ont été réalisés pour la coupe de tous les types de charcuterie et particulièrement pour la coupe du 'PROSCIUTTO'.

Mod. 370/81 automatique 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.

Mod. 370/11: Trancheur semi-automatique, le fonctionnement de la machine ne se produit que par l'intermédiaire de l'alimentation. Le moteur entraîne la lame, avec le volant gère la progression du chariot. Circuit avec frein moteur disponible seulement voltage triphase.

La version 'FULL OPTIONALS' a en série les dispositifs suivants: extracteur couteau, prolonge en inox du plateau, dispositif 'dernière tranche', dispositif électronique compte-tranches. 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 370/81 - 370/11 wurde zum Schneiden von Wurstwaren jeder Art und besonders von rohem Schinken entwickelt.

370/81 - 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 Einsetzen einer dafür vorgesehenen Kuppelvorrichtung.

370/11 - Semi-Automatische Aufschnittmaschine, Bedienung der Maschine erfolgt nur über Netzteil. Messerdrehung durch Betätigung des elektrischen Motors und Schlittenbewegung durch Handbetätigung des Schwungrads. Karte mit Motorbremse nur für dreiphasige Spannung zur Verfügung.

Die Ausführung FULL OPTIONALS schließt die folgenden Geräteein: den Messerabnehmer, die Edelstahlverlängerung des Schlittentisches, die Letzte-Schreibe-Vorrichtung, das Elektronisches Zählwerk. Die su 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 "a volante" 370/81 - 370/11 ha sido diseñada para el corte de todos los tipos de fimbres en particular de "prosciutto crudo".

Mod. 370/81 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.

370/11: Cortadora semiautomática, el funcionamiento de la máquina se produce sólo a través de la fuente de alimentación eléctrica. El motor acciona la cuchilla, con el volante de inercia gestiona el movimiento del carro. Tarjeta con freno de motor disponible sólo para tensión trifásica.

La version FULL OPTIONALS comprende los siguientes dispositivos: Instrumento quita lama, prolonga inox del plato, dispositivo ultima loncha, dispositivo contalonchas electronico. 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. 370/81-370/11: Реализована для резки всех типов колбасных изделий и главным образом для сыровяленого окорока (ветчины).

Mod. 370/81: 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, включая устройство сцепления.

Mod. 370/11: Полуавтоматическая ломтерезка, функционирование машины происходит от электрического питания. Двигатель включает нож, с маховиком и движение тележки.

• Dimensioni

• Sizes

• Dimensions

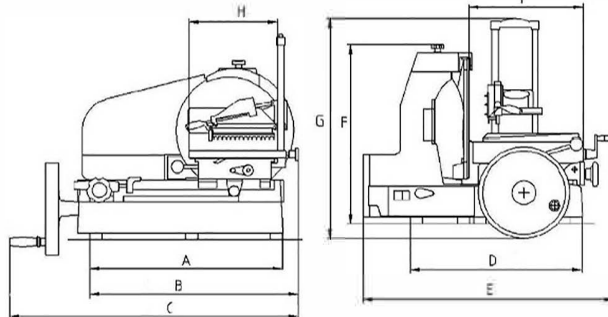
• Abmessung

• Dimensiones

• Размеры

	370/81	370/11
A	630	630
B	680	680
C	910	910
D	565	565
E	800	800
F	590	590
G	720	720
H	290	290
I	380	380

- 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
Totale 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
Totale Höhe
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 монофазы	Motore V.220/380-400 trifase Motor V. 220/380-400 three-phase Moteur V.220/380-400 triphase Motor V.220/380-400 dreiphasig Motor V.220/380-400 trifase Мотор V. 220/380 - 400 трифазы	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
370/81 - 370/11	Ø mm 370	Kw 0,400	Kw 0,400	mm 310	mm 0 - 2	Ø mm 240 Ø mm 240x310	42	kg 98