

OMAS



VAN BERKEL INTERNATIONAL



BVB INDUSTRIA



SERVICE PARTNER
CIBE



ISO 9001
LL-C (Certification)

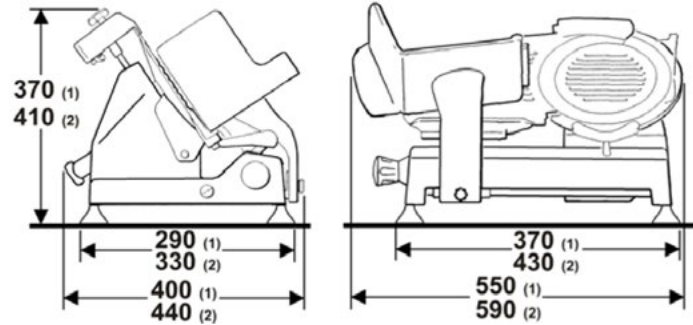


LABORATORIO PESI E MISURE
Weights and Measures Laboratory
UNI CEI EN
ISO/IEC 17025

EASY

EASY LINE

EOG25 - EOG30



Ø Lama
 Ø Blade
 Ø Lame
 Ø Messer
 Spessore taglio
 Cut thickness
 Epaisseur de coupe
 Schnittbreite
 Peso netto
 Net weight
 Poids net
 Nettogewicht
 Capacità di taglio (rett.)
 Cutting capacity (rect.)
 Capacité de découpe (rect.)
 Schnittleistung (rechteckig)
 Capacità di taglio (circ.)
 Cutting capacity (circ.)
 Capacité de découpe (circ.)
 Schnittleistung (rund)
 Potenza motore
 Motor rating
 Puissance moteur
 Motorleistung
 Specifiche elettriche
 Electrical specifications
 Caractéristiques électriques
 Elektrische Eigenschaften

	mm	mm	kg	mm	mm	kW	V - Hz
EOG25	250	0 - 14	15	205x130h	165	0,18	230/50/1
EOG30	300	0 - 14	20	220x165h	200	0,26	230/50/1

- Affettatrice elettrica professionale a gravità
- Dimensioni compatte
- Trasmissione cinghia
- Manopola a regolazione manuale PROGRESSIVA
- Parti asportabili per la pulizia: piatto portamerce, disco coprilama, parafetta inox e affilatoio
- Affilatoio incorporato con protezione lama
- Lama in acciaio temperato cromato
- Lama inclinata di 30°
- Pressamerce in fusione di alluminio con puntine in acciaio
- Anello esterno fisso e protezione lama per affilatura in sicurezza

IT

- Professional gravity electric slicer
- Small size
- Belt transmission
- PROGRESSIVE manual adjustment knob
- Easily removable parts for cleaning: meat table, blade cover, stainless steel slice deflector and sharpener
- Built-in sharpener with blade guard
- Tempered chrome-plated steel blade
- 30° inclined blade
- Cast aluminium product press holder with steel pins
- Fixed outer ring and blade guard for safe sharpening



EN

- Trancheuse électrique professionnelle à gravité
- Dimensions compactes
- Transmission courroie
- Bouton de réglage manuel PROGRESSIF
- Parties extractibles pour le nettoyage : plateau porte-produits, disque couvre-lame, déflecteur de tranche et aiguisoir.
- Aiguisoir intégré avec protection de la lame
- Lame en acier trempé chromé
- Lame inclinée de 30°
- Presse-produits en fonte d'aluminium avec pointes en acier
- Anneau externe fixe et protection de la lame pour aiguisage en toute sécurité

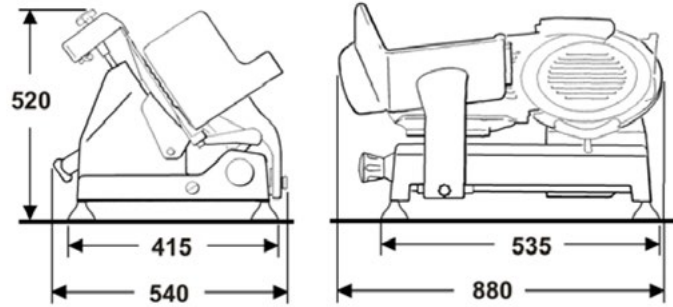


FR

- Elektrische Schwerkraft-Aufschnittmaschine für den professionellen Gebrauch
- Kompakte Maße
- Riemenantrieb
- Manuell STUFENLOS einstellbarer Reglerknopf
- Abnehmbare Teile für die Reinigung: Schneidgutplatte, Messerabdeckung, Edelstahl-Restehalter und Schleifapparat
- Integrierter Schleifapparat mit Messerschutz
- Messer aus gehärtetem Chromstahl
- Um 30 ° geneigtes Messer
- Anschlagplatte aus Aluminiumguss mit Stahlspitzen
- Außenring feststehend und Messerschutz für ein sicheres Schleifen

DE

EOG35



	Ø Lama Ø Blade Ø Lame Ø Messer	Spessore taglio Cut thickness Epaisseur de coupe Schnittbreite	Peso netto Net weight Poids net Nettogewicht	Capacità di taglio (rett.) Cutting capacity (rect.) Capacité de découpe (rect.) Schnittleistung (rechteckig)	Capacità di taglio (circ.) Cutting capacity (circ.) Capacité de découpe (circ.) Schnittleistung (rund)	Potenza motore Motor rating Puissance moteur Motorleistung	Specifiche elettriche Electrical specifications Caractéristiques électriques Elektrische Eigenschaften
	mm	mm	kg	mm	mm	kW	V - Hz

EOG35	350	0 - 14	35	275x215h	250	0,30 0,41	230/50/1 400/50/3
-------	-----	--------	----	----------	-----	--------------	----------------------

- Affettatrice elettrica professionale a gravità
- Dimensioni compatte
- Trasmissione cinghia
- Interruttori marcia e arresto con LED luminoso
- Manopola a regolazione manuale PROGRESSIVA
- Affilatoio incorporato con protezione lama
- Parti asportabili per la pulizia: piatto portamerce, disco coprilama, parafetta inox e affilatoio
- Lama in acciaio cromato e temperato
- Anello esterno FISSO e PROTEZIONE lama per affilare in sicurezza

IT

- Professional gravity electric slicer
- Small size
- Belt transmission
- Start/stop switches with lit LED indicator
- PROGRESSIVE manual adjustment knob
- Built-in sharpener with blade guard
- Easily removable parts for cleaning: meat table, blade cover, stainless steel slice deflector, sharpener
- Chromed and tempered steel blade
- FIXED outer ring and blade GUARD for safe sharpening

EN

- Trancheuse électrique professionnelle à gravité
- Dimensions compactes
- Transmission courroie
- Interrupteur marche et arrêt avec LED lumineuse
- Bouton de réglage manuel PROGRESSIF
- Aiguisoir intégré avec protection de la lame
- Parties extractibles pour le nettoyage : plateau porte-produits, disque couvre-lame, déflecteur de tranche INOX et aiguisoir.
- Lame en acier chromé et trempé
- Anneau externe FIXE et PROTECTION de la lame pour aiguiser en toute sécurité

FR

- Elektrische Schwerkraft-Aufschnittmaschine für den professionellen Gebrauch
- Kompakte Maße
- Riemenantrieb
- Ein- und Ausschalttasten mit Leucht-LED
- Manuell STUFENLOS einstellbarer Reglerknopf
- Integrierter Schleifapparat mit Messerschutz
- Abnehmbare Teile für die Reinigung: Schneidgutplatte, Messerabdeckung, Edelstahl-Resthalter und Schleifapparat
- Messer aus Chromstahl und gehärtet
- Außenring FESTSTEHEND und MESSERSCHUTZ für ein sicheres Schleifen

DE

IT Disponibile su richiesta:
versione con trasmissione ad ingranaggi

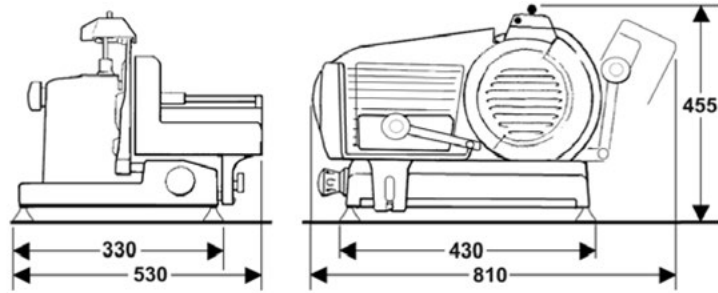
EN Available upon request:
Version with gear transmission

FR Disponible sur demande :
version avec transmission à engrenages

DE Auf Anfrage erhältlich:
Version mit Zahngetriebe



EOV30



Ø Lama
 Ø Blade
 Ø Lame
 Ø Messer
 Spessore taglio
 Cut thickness
 Epaisseur de coupe
 Schnittbreite
 Peso netto
 Net weight
 Poids net
 Nettogewicht
 Capacità di taglio (rett.)
 Cutting capacity (rect.)
 Capacité de découpe (rect.)
 Schnittleistung (rechteckig)
 Capacità di taglio (circ.)
 Cutting capacity (circ.)
 Capacité de découpe (circ.)
 Schnittleistung (rund)
 Potenza motore
 Motor rating
 Puissance moteur
 Motorleistung
 Specifiche elettriche
 Electrical specifications
 Caractéristiques électriques
 Elektrische Eigenschaften

	mm	mm	kg	mm	mm	kW	V - Hz
EOV30	300	0 - 14	21	235x215h	215	0,26	230/50/1

- Affettatrice elettrica professionale salumeria
- Dimensioni compatte
- Trasmissione cinghia
- Interruttori marcia e arresto laterali
- Manopola a regolazione manuale PROGRESSIVA
- Affilatoio incorporato con protezione lama
- Parti asportabili per la pulizia: disco coprilama, parafetta inox, affilatoio e piatto portamerce
- Lama in ACCIAIO temperato cromato
- Anello esterno FISSO e PROTEZIONE lama per affilare in sicurezza
- Doppio cuscinetto di scorrimento

IT

- Professional electric cured meat slicer
- Small size
- Belt transmission
- Side start and stop switches
- PROGRESSIVE manual adjustment knob
- Built-in sharpener with blade guard
- Easily removable parts for cleaning: blade cover, stainless steel slice deflector, sharpener, meat table
- Tempered chrome-plated STEEL blade
- FIXED outer ring and blade GUARD for safe sharpening
- Double sliding bearing

EN

- Trancheuse électrique professionnelle pour charcuterie
- Dimensions compactes
- Transmission courroie
- Interrupteurs marche et arrêt latéraux
- Bouton de réglage manuel PROGRESSIF
- Aiguiseur intégré avec protection de la lame
- Parties extractibles pour le nettoyage : disque couvre-lame, déflecteur de tranche, aiguiseur, plateau porte-produits
- Lame en ACIER trempé chromé
- Anneau externe FIXE et PROTECTION de la lame pour aiguiser en toute sécurité
- Double palier de coulissement

FR

- Elektrische Aufschnittmaschine für Würstwaren für den professionellen Gebrauch
- Kompakte Maße
- Riemenantrieb
- Seitliche Ein- und Ausschalttasten
- Manuell STUFENLOS einstellbarer Reglerknopf
- Integrierter Schleifapparat mit Messerschutz
- Abnehmbare Teile für die Reinigung: Messerabdeckung, Edelstahl-Restehalter, Schleifapparat und Schneidgutplatte
- Messer aus gehärtetem CHROMSTAHL
- Außenring FESTSTEHEND und MESSERSCHUTZ für ein sicheres Schleifen
- Doppeltes Gleitlager

DE



OPTIONAL

- 12 Tubo inox per taglio vegetali Ø mm 135
- 97 Teflonatura (vela, lama, paralama)
- 139 Disco asportalama INOX (tutti i diametri lama)
- 151 Finitura Quantanium colorazione nera, per aumentare la scorrevolezza dei prodotti difficili da tagliare
- 164 Verniciatura cassa in colore RAL a scelta per affettatrici elettriche
- 191 Esecuzione loghi non standard

IT

- 12 Stainless steel tube for vegetable cutting 135 mm diam.
- 97 Teflon coating (gauge plate, blade, blade cover)
- 139 Stainless steel blade removal disc (all blade diameters)
- 151 Quantanium black finish to increase sliding of difficult to cut products
- 164 Packaging paint in choice of RAL colour for electric slicers
- 191 Non-standard logo implementation

EN

- 12 Tube inox pour coupe des légumes Ø mm 135
- 97 Téflonnage (voile, lame, couvre-lame)
- 139 Disque extracteur de lame INOX (tous les diamètres de lame)
- 151 Finition Quantanium de couleur noir, pour augmenter le coulissement des produits difficiles à trancher
- 164 Peinture caisse en couleur RAL au choix pour trancheuses électriques
- 191 Exécution de logos non standard

FR

- 12 Edelstahlrohr zum Gemüseschneiden Ø mm 135
- 97 Teflonbeschichtung (Anschlagplatte, Messer, Messerschutz)
- 139 Scheibe für die Messerentfernung EDELSTAHL (alle Messerdurchmesser)
- 151 Schwarze Quantanium-Ausführung zur Erhöhung der Gleitfähigkeit schwer zu schneidender Produkte
- 164 Lackierung des Korpus in einer RAL-Farbe nach Wahl für elektrische Aufschnittmaschinen
- 191 Ausführung nicht standardmäßiger Logos

DE

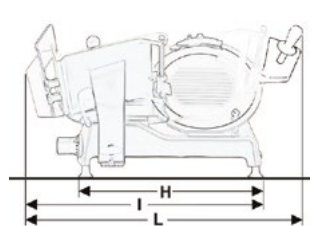
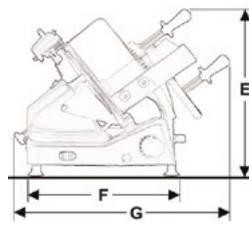
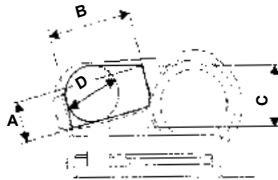


BLACK

BLACK EDITION

GRAVITÀ 300-350-370

BLACK



Ø Lama
 Ø Blade
 Ø Lame
 Ø Messer
 Spessore taglio
 Cut thickness
 Epaisseur de coupe
 Schnittbreite
 Peso netto
 Net weight
 Poids net
 Nettogewicht
 Potenza motore
 Motor rating
 Puissance moteur
 Motorleistung

Specifiche elettriche
 Electrical specifications
 Caractéristiques électriques
 Elektrische Eigenschaften

	A	B	C	D	E	F	G	H	I	L	Ø Lama Ø Blade Ø Lame Ø Messer	Spessore taglio Cut thickness Epaisseur de coupe Schnittbreite	Peso netto Net weight Poids net Nettogewicht	Potenza motore Motor rating Puissance moteur Motorleistung	Specifiche elettriche Electrical specifications Caractéristiques électriques Elektrische Eigenschaften
	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	kg	kW	V - Hz
BEG300	150	240	220	200	515	410	670	510	970	750	300	0 - 14	34	300B 0,25 - 0,35 300G 0,25 - 0,30	230/50/1 - 400/50/3 - 120-220/60
BEG350	210	275	285	255	560	480	760	600	750	800	350	0 - 14	38	300B 0,25 - 0,35 300G 0,25 - 0,30	230/50/1 - 400/50/3 - 120-220/60
BEG370	215	290	290	265	630	480	630	600	830	890	370	0 - 14	41	300B 0,25 - 0,35 300G 0,25 - 0,30	230/50/1 - 400/50/3 - 120-220/60

- Affettatrice elettrica professionale a gravità
- Inclinazione piatto portamerce 38°
- Piatto portamerce dotato di bordo rialzato ed inclinazione per la raccolta dei liquidi (compliance a normativa americana NSF 8-2010)
- Pressamerce ribaltabile con sblocco di sicurezza
- Manopola standard regolazione micrometrica progressiva 0/14 mm
- Interruttore IP65 protetto contro i getti d'acqua
- Parti asportabili per la pulizia: disco coprilama, piatto portamerce, parafetta e affilatoio

IT Disponibile su richiesta:
versione con trasmissione ad ingranaggi

EN Available upon request:
Version with gear transmission

FR Disponible sur demande :
version avec transmission à engrenages

DE Auf Anfrage erhältlich:
Version mit Zahngetriebe

IT

- Professional gravity electric slicer
- 38° meat table inclination
- Meat table equipped with raised, inclined edge for the collection of liquids (in compliance with American standard NSF 8-2010)
- Folding product press holder with safety lock
- Standard knob with 0/14 mm progressive millimetre adjustment
- IP65 switch protected against water jets
- Easily removable parts for cleaning: blade cover, meat table, slice deflector, and sharpener

EN

- Trancheuse électrique professionnelle à gravité
- Inclinaison plateau porte-produits 38°
- Plateau porte-produits doté d'un bord relevé et inclinaison pour la récolte des liquides (conformité de la réglementation américaine NSF 8-2010)
- Presse-produit à bascule avec déblocage de sécurité
- Bouton avec réglage micrométrique progressif 0/14 mm
- Interrupteur IP65 protégé contre les esquisses d'eau
- Parties extractibles pour le nettoyage : disque couvre-lame, plateau porte-produits et aiguiseur

FR

- Elektrische Schwerkraft-Aufschnittmaschine für den professionellen Gebrauch
- Neigung der Schneidgutplatte 38°
- Schneidgutplatte mit erhöhtem Rand und Neigung zum Aufsammeln von Flüssigkeiten (gemäß der amerikanischen Norm NSF 8-2010)
- Kippbare Anschlagplatte mit Sicherheitssperre
- Standardmäßiger Reglerknopf für die mikrometrische stufenlose Einstellung 0/14 mm
- Schalter IP65 gegen Wasserstrahlen geschützt
- Abnehmbare Teile für die Reinigung: Messerabdeckung, Schneidgutplatte, Restehalter und Schleifapparat

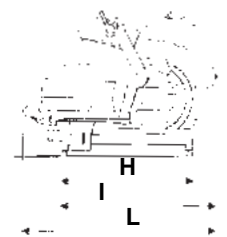
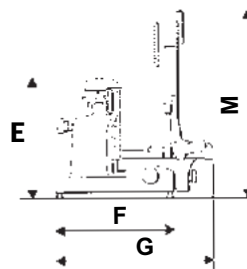
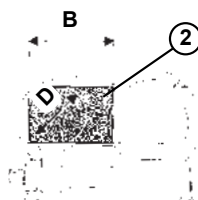
DE



BLACK

SALUMERIA 300-350-370

BLACK



Ø Lama
 Ø Blade
 Ø Lame
 Ø Messer
 Spessore taglio
 Cut thickness
 Epaisseur de coupe
 Schnittbreite
 Peso netto
 Net weight
 Poids net
 Nettogewicht
 Potenza motore
 Motor rating
 Puissance moteur
 Motorleistung

Specifiche elettriche
 Electrical specifications
 Caractéristiques électriques
 Elektrische Eigenschaften

	B	C	D	E	F	G	H	I	L	M					
	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	kg	kW	V - Hz
BES300	270	225	225	490	410	620	490	620	750	630	300	0 - 14	29	0,15 - 0,27	230/50/1 - 400/50/3 - 120-220/60
BES350	310	260	260	560	480	620	590	670	800	640	350	0 - 14	40	0,15 - 0,27	230/50/1 - 400/50/3 - 120-220/60
BES370	310	280	280	570	480	620	590	690	890	660	370	0 - 14	48	0,15 - 0,27	230/50/1 - 400/50/3 - 120-220/60

- Affettatrice elettrica professionale verticale salumeria
- Dimensioni generose del piatto portamerce, capacità di taglio importante, adatta a qualsiasi tipo di salume
- Doppio piatto scorrevole per agevolare la spinta del prodotto verso la lama
- Manopola standard regolazione micrometrica progressiva 0/14 mm
- Interruttore IP65 protetto contro i getti d'acqua
- Pressamerce in polimero tecnico sovrappiatta sollevabile per la pulizia
- Parti asportabili per la pulizia: disco coprilama, piatto portamerce, parafetta, pressamerce e affilatoio

IT

- Professional vertical electric cured meat slicer
- Large sized meat table, considerable cutting capacity, suitable for all types of cured meat
- Double sliding table to facilitate product push toward the blade
- Standard knob with 0/14 mm progressive millimeter adjustment
- IP65 switch protected against water jets
- Technical polymer press holder, overplate can be raised for cleaning
- Easily removable parts for cleaning: blade cover, meat table, slice deflector, product press holder, and sharpener

EN

- Trancheuse électrique professionnelle verticale charcuterie
- Grandes dimensions du plateau porte-produits, capacité de coupe importante, adaptée à tout type de charcuterie
- Double plateau coulissant pour faciliter la poussée du produit vers la lame
- Bouton avec réglage micrométrique progressif 0/14 mm
- Interrupteur IP65 protégé contre les esquisses d'eau
- Presse-produit en polymère technique surplateau relevable pour le nettoyage
- Parties extractibles pour le nettoyage : disque couvre-lame, plateau porte-produits, presse-produit et aiguisoir

FR

- Elektrischer Senkrechtschneider für Wurstwaren für den professionellen Gebrauch
- Groß bemessene Schneidgutplatte, große Schneidekapazität, passend für alle Wurstsorten
- Doppelschlitten für einen bequemen Produktschub zum Messer
- Standardmäßiger Reglerknopf für die mikrometrische stufenlose Einstellung 0/14 mm
- Schalter IP65 gegen Wasserstrahlen geschützt
- Anschlagplatte aus technischem Polymer, Oberplatte kann für die Reinigung angehoben werden
- Abnehmbare Teile für die Reinigung: Messerabdeckung, Schneidgutplatte, Resthalter und Schleifapparat

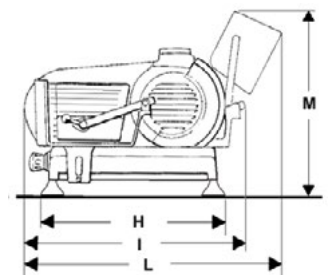
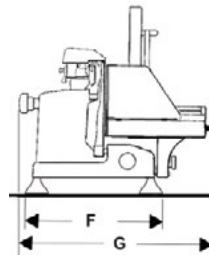
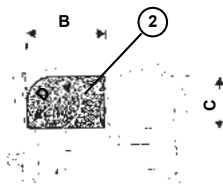
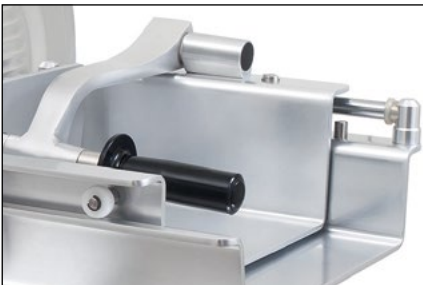
DE



BLACK

MACELLERIA 350-370

BLACK



	B	C	D	E	F	G	H	I	L	M	Ø Lama Ø Blade Ø Lame Ø Messer	Spessore taglio Cut thickness Epaisseur de coupe Schnittbreite	Peso netto Net weight Poids net Nettogewicht	Potenza motore Motor rating Puissance moteur Motorleistung	Specifiche elettriche Electrical specifications Caractéristiques électriques Elektrische Eigenschaften
	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	kg	kW	V - Hz
BEM350	320	260	260	550	480	710	590	785	910	680	350	0 - 25	41	0,15 - 0,27	230/50/1 - 400/50/3 - 120-220/60
BEM370	320	280	280	570	480	710	590	785	910	680	370	0 - 25	42	0,15 - 0,27	230/50/1 - 400/50/3 - 120-220/60

- Affettatrice elettrica professionale verticale macelleria
- Doppio piatto portamerce di grandi dimensioni, completamente aperto e sollevabile
- Paragrasso lungo per un appoggio ottimale della carne fresca
- Pressamerce studiato per rimanere sollevato in totale sicurezza durante il posizionamento del prodotto
- Manopola regolazione spessore 0-25mm
- Interruttore IP65 protetto contro i getti d'acqua
- Parti asportabili per la pulizia: disco coprilama, piatto portamerce, parafetta e affilatoio

IT

- Professional vertical electric butcher's slicer
- Double large sized meat table, fully open and raisable
- Long bearing retainer for optimal resting on fresh meat
- The product press holder has been designed to safely stay up during product placement
- 0-25 mm thickness adjustment knob
- IP65 switch protected against water jets
- Easily removable parts for cleaning: blade cover, meat table, slice deflector and sharpener

EN

- Trancheuse électrique professionnelle verticale boucherie
- Double plateau porte-produits de grandes dimensions, complètement ouvert et relevable
- Joint à huile long pour un appui optimal de la viande fraîche
- Presse-produit conçu pour rester soulevé en toute sécurité durant le positionnement du produit
- Bouton de réglage de l'épaisseur 0-25mm
- Interrupteur IP65 protégé contre les esquisses d'eau
- Parties extractibles pour le nettoyage : disque couvre-lame, plateau porte-produits et aiguiseur

FR

- Elektrischer Senkrechtschneider für Fleischereien für den professionellen Gebrauch
- Groß bemessene doppelte Schneidgutplatte, vollständig geöffnet und höhenverstellbar.
- Lange Stauscheibe, für eine optimale Ablage des frischen Fleisches
- Die Anschlagplatte wurde so konzipiert, dass sie bei der Positionierung des Produkts vollkommen sicher angehoben bleibt
- Drehknopf zur Regulierung der Scheibenstärke 0-25 mm
- Schalter IP65 gegen Wasserstrahlen geschützt
- Abnehmbare Teile für die Reinigung: Messerabdeckung, Schneidgutplatte, Restehalter und Schleifapparat

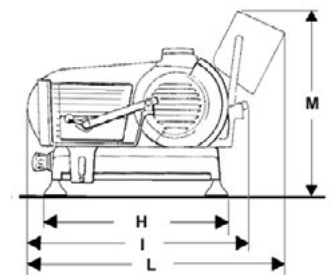
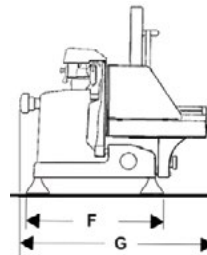
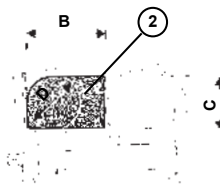
DE



BLACK

DELICATESSEN 300

BLACK



- Ø Lama
- Ø Blade
- Ø Lame
- Ø Messer
- Spessore taglio
- Cut thickness
- Epaisseur de coupe
- Schnittbreite
- Peso netto
- Net weight
- Poids net
- Nettogewicht
- Potenza motore
- Motor rating
- Puissance moteur
- Motorleistung
- Specifiche elettriche
- Electrical specifications
- Caractéristiques électriques
- Elektrische Eigenschaften

	B	C	D	E	F	G	H	I	L	M					
	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	kg	kW	V - Hz
BED300	230	225	225	490	410	545	490	645	790	510	300	0 - 25	41	0,15 - 0,27	230/50/1 - 400/50/3 - 120-220/60

- Affettatrice elettrica professionale verticale delicatessen
- Perfetta per il taglio di carne, salumi e formaggi
- Dimensioni contenute
- Dotata di piatto monovasca
- Pressamerce in alluminio con soft-grip per un appoggio più delicato del prodotto
- Manopola regolazione spessore 0-14mm
- Parti asportabili per la pulizia: disco coprilama, piatto portamerce, parafetta, pressamerce e affilatoio

IT

- Professional vertical electric delicatessen slicer
- Perfect for cutting meat, cured meats and cheese
- Small size
- Equipped with a single tray
- Aluminum product press holder with soft-grip for extra-delicate product support
- 0-14 mm thickness adjustment knob
- Easily removable parts for cleaning: blade cover, meat table, slice deflector, product press holder, and sharpener

EN

- Trancheuse électrique professionnelle verticale delicatessen
- Parfaite pour la coupe de viande, charcuterie et fromages
- Petites dimensions
- Dotée d'un plateau mono-cuve
- Presse-produit en aluminium avec soft-grip pour un appui plus délicat du produit
- Bouton de réglage de l'épaisseur 0-14mm
- Parties extractibles pour le nettoyage : disque couvre-lame, plateau porte-produits, presse-produit et aiguisoir

FR

- Elektrischer Senkrechtschneider Delikatessen für den professionellen Gebrauch
- Perfekt zum Schneiden von Fleisch, Wurstwaren und Käse
- Kompakte Maße
- Mit einzelner Platte versehen
- Anschlagplatte aus Aluminium mit Soft-Grip für eine sanftere Produktablage
- Drehknopf zur Regulierung der Scheibenstärke 0-14 mm
- Abnehmbare Teile für die Reinigung: Messerabdeckung, Schneidgutplatte, Restehalter, Anschlagplatte, und Schleifapparat

DE



BLACK

OPTIONAL

- 56 Kit arretramento piedini per superfici d'appoggio limitate
- 97 Teflonatura (vela, lama, paralama)
- 139 Disco asportalama INOX (tutti i diametri lama)
- 151 Finitura Quantanium colorazione nera, per aumentare la scorrevolezza dei prodotti difficili da tagliare
- 161 Cappottina in alluminio per Black Edition
- 164 Verniciatura cassa in colore RAL a scelta per affettatrici elettriche
- 173 Sollevatore per alzare l'affettatrice e procedere alla pulizia del piano sottostante
- 191 Esecuzione loghi non standard

IT

- 56 Recessed feet (2 recessed feet 12 cm + 2 raised feet 10 cm) for limited support surfaces
- 97 Teflon coating (gauge plate, blade, blade cover)
- 139 Stainless steel blade removal disc (all blade diameters)
- 151 Quantanium black finish to increase sliding of difficult to cut products
- 161 Aluminium cover for Black Edition
- 164 Packaging paint in choice of RAL colour for electric slicers
- 173 Lifting device for raising the slicer and cleaning the surface underneath
- 191 Non-standard logo implementation

EN

- 56 Pieds rentrants (2 pieds rentrants de 12 cm + 2 surélevés de 10 cm) pour des surfaces d'appui limitées
- 97 Téflonnage (voile, lame, couvre-lame)
- 139 Disque extracteur de lame INOX (tous les diamètres de lame)
- 151 Finition Quantanium de couleur noir, pour augmenter le coulissement des produits difficiles à trancher
- 161 Écran en aluminium pour Black Edition
- 164 Peinture caisse en couleur RAL au choix pour trancheuses électriques
- 173 Système de levage pour relever la trancheuse et procéder au nettoyage de la surface sous-jacente
- 191 Exécution de logos non standard

FR

- 56 Versenkbare Füße (2 Füße um 12 cm versenkt + 2 um 10 cm erhöht) für eingeschränkte Auflageflächen
- 97 Teflonbeschichtung (Anschlagplatte, Messer, Messerschutz)
- 139 Scheibe für die Messerentfernung EDELSTAHL (alle Messerdurchmesser)
- 151 Schwarze Quantanium-Ausführung zur Erhöhung der Gleitfähigkeit schwer zu schneidender Produkte
- 161 Aluminiumhaube für Black Edition
- 164 Lackierung des Korpus in einer RAL-Farbe nach Wahl für elektrische Aufschnittmaschinen
- 173 Hebevorrichtung zum Anheben der Aufschnittmaschine und Reinigung der darunterliegenden Fläche
- 191 Ausführung nicht standardmäßiger Logos

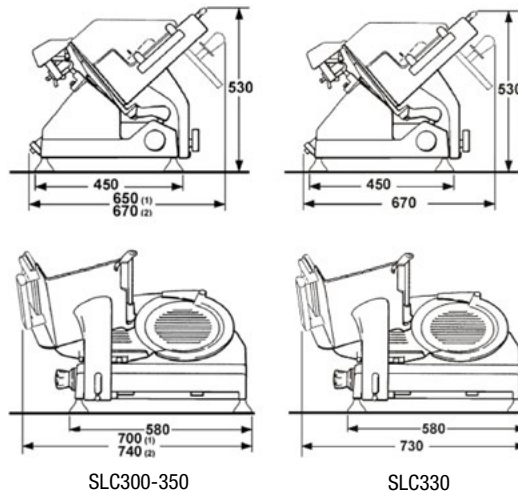
DE



SILVER

SILVER LINE

SLC 300-330-350



SLC300-350

SLC330

	Ø Lama Ø Blade Ø Lame Ø Messer	Spessore taglio Cut thickness Epaisseur de coupe Schnittbreite	Peso netto Net weight Poids net Nettogewicht	Capacità di taglio (rett.) Cutting capacity (rect.) Capacité de découpe (rect.) Schnittleistung (rechteckig)	Capacità di taglio (circ.) Cutting capacity (circ.) Capacité de découpe (circ.) Schnittleistung (rund)	Potenza motore Motor rating Puissance moteur Motorleistung	Specifiche elettriche Electrical specifications Caractéristiques électriques Elektrische Eigenschaften
	mm	mm	kg	mm	mm	kW	V - Hz

SLC300	300	0 - 14	41	260X150h	210	0,30	120/60/1 - 230/50/1
SLC330	330	0 - 25	43	280X170h	240	0,30 0,35	120/60/1 - 230/50/1 220/60/1 - 400/50/3
SLC350	350	0 - 14	43	260X190h	250	0,35	220/60/1 - 400/50/3

SILVER

- Affettatrice elettrica professionale a gravità
- Trasmissione ad INGRANAGGI
- Interruttori marcia e arresto con LED luminoso
- Manopola a regolazione millimetrica PROGRESSIVA
- Parti asportabili per la pulizia: disco coprilama, parafetta inox, piatto portamerce e pressamerce in alluminio
- LAMA in acciaio 100cr6 cromato e temperato (8-11 um)
- AFFILATOIO incorporato con azionamento coordinato delle mole (affilatura e sbavatura contemporanee)
- DISPOSITIVO oliatore barra di scorrimento

IT

- Professional gravity electric slicer
- GEAR transmission
- Start/stop switches with lit LED indicator
- PROGRESSIVE millimetre adjustment knob
- Easily removable parts for cleaning: blade cover, meat table, stainless steel slice deflector and aluminum product press holder
- Chromed and tempered 100cr6 steel BLADE (8-11 um)
- Built-in SHARPENER with coordinated spring activation (simultaneous sharpening and deburring)
- Lubricating point DEVICE for sliding bar

EN

- Trancheuse électrique professionnelle à gravité
- Transmission à ENGRENAGES
- Interrupteur marche et arrêt avec LED lumineuse
- Bouton de réglage millimétrique PROGRESSIF
- Parties extractibles pour le nettoyage : disque couvre-lame, plateau porte-produits, presse-produit en aluminium et déflecteur de tranche INOX
- LAME en acier 100cr6 chromé et trempé (8-11 um)
- AIGUISOIR intégré avec actionnement coordonné des meules (aiguisage et ébarbage simultanés)
- DISPOSITIF graisseur barre de coulissement

FR

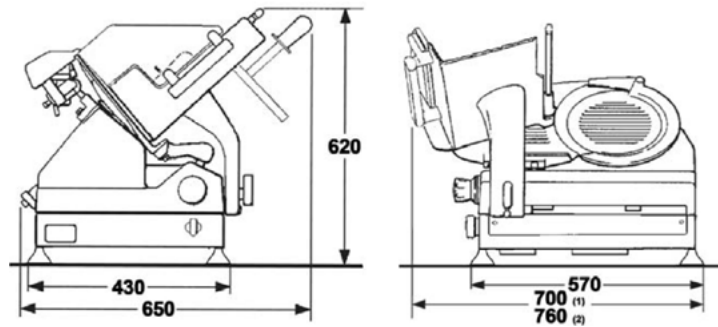
- Elektrische Schwerkraft-Aufschnittmaschine für den professionellen Gebrauch
- ZAHNRADGETRIEBE
- Ein- und Ausschalttasten mit Leucht-LED
- STUFENLOS einstellbarer Reglerknopf zur millimetergenauen Einstellung
- Abnehmbare Teile für die Reinigung: Messerabdeckung, Schneidgutplatte, Anschlagplatte aus Aluminium und Edelstahl-Resthalter
- MESSER aus Stahl 100cr6 verchromt und gehärtet (8-11 um)
- Integrierter SCHLEIFAPPARAT mit koordinierter Betätigung der Schleifscheiben (gleichzeitiges Schleifen und Entgraten)
- Gleitstangen-Öler

DE



SILVER

SLCX MATIC 350



Ø Lama
 Ø Blade
 Ø Lame
 Ø Messer
 Spessore taglio
 Cut thickness
 Epaisseur de coupe
 Schnittbreite
 Peso netto
 Net weight
 Poids net
 Nettogewicht
 Capacità di taglio (rett.)
 Cutting capacity (rect.)
 Capacité de découpe (rect.)
 Schmittleistung (rechteckig)
 Capacità di taglio (circ.)
 Cutting capacity (circ.)
 Capacité de découpe (circ.)
 Schmittleistung (rund)
 Potenza motore
 Motor rating
 Puissance moteur
 Motorleistung
 Specifiche elettriche
 Electrical specifications
 Caractéristiques électriques
 Elektrische Eigenschaften

	mm	mm	kg	mm	mm	kW	V - Hz
SLCX MATIC 350	350	0 - 14	61	250x190h	250	0,45	230/50/1 - 120/60/1

SILVER

- Affettatrice elettrica professionale automatica a gravità
- Trasmissione silenziosa ad ingranaggi
- Dispositivo oliatore barra scorrimento
- Motore taglio e motore carrello separati
- Affilatoio incorporato
- Parti asportabili per la pulizia: disco coprilama, piatto portamerce, parafetta inox e pressamerce in alluminio
- Anello paralama esterno fisso
- Ritorno automatico del carrello verso l'operatore a fine lavoro
- Blocco vela con regolatore spessore fetta su 0

IT

- Professional automatic gravity electric slicer
- Silent gear transmission
- Lubricating point device for sliding bar
- Separate cutting and carriage motors
- Built-in sharpener
- Easily removable parts for cleaning: blade cover, meat table, stainless steel slice deflector and aluminum product press holder
- Fixed outer blade cover ring
- Automatic carriage return toward operator at the end of work
- Thickness gauge plate lock with slice thickness adjuster on 0

EN

- Trancheuse électrique professionnelle automatique à gravité
- Transmission silencieuse à engrenages
- Dispositif graisseur barre de coulissement
- Moteur coupe et moteur chariot séparés
- Aiguiseur intégré
- Parties extractibles pour le nettoyage : disque couvre-lame, plateau porte-produits, déflecteur de tranche INOX et presse-produit en aluminium
- Anneau couvre-lame externe fixe
- Retour automatique du chariot vers l'opérateur en fin de travail
- Blocage de la voile avec régulateur d'épaisseur de la tranche sur 0

FR

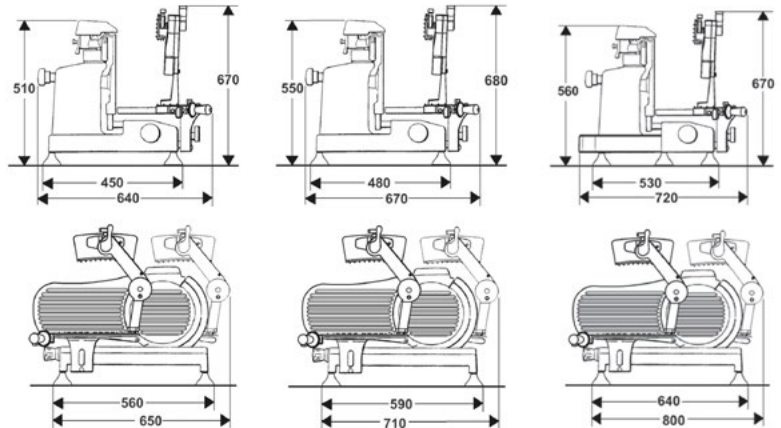
- Elektrische automatische Schwerkraft-Aufschnittmaschine für den professionellen Gebrauch
- Leises Zahnradgetriebe
- Gleitstangen-Öler
- Schneide- und Schlittenmotor getrennt
- Integrierter Schleifapparat
- Abnehmbare Teile für die Reinigung: : Messerabdeckung, Schneidgutplatte, Edelstahl-Resthalter und Anschlagplatte aus Aluminium
- Äußerer Sicherheitsring des Messers feststehend
- Automatische Rückkehr des Schlittens zum Bediener nach beendeter Arbeit
- Blockierung der Anschlagplatte mit Schnittdickenregler auf 0

DE

SLL 315-350-370



SILVER



SLL315

SLL350

SLL370

Ø Lama
 Ø Blade
 Ø Lame
 Ø Messer
 Spessore taglio
 Cut thickness
 Epaisseur de coupe
 Schnittbreite
 Peso netto
 Net weight
 Poids net
 Nettogewicht
 Capacità di taglio (rett.)
 Cutting capacity (rect.)
 Capacité de découpe (rect.)
 Schnittleistung (rechteckig)
 Capacità di taglio (circ.)
 Cutting capacity (circ.)
 Capacité de découpe (circ.)
 Schnittleistung (rund)
 Potenza motore
 Motor rating
 Puissance moteur
 Motorleistung
 Specifiche elettriche
 Electrical specifications
 Caractéristiques électriques
 Elektrische Eigenschaften

	mm	mm	kg	mm	mm	kW	V - Hz
SLL315	315	0 - 14	40	290x225h	225	0,30 0,35	120/60/1 - 220/60/1 - 230/50/1 400/50/3
SLL350	350	0 - 14	45	320x270h	270	0,30 0,35	120/60/1 - 220/60/1 230/50/1 - 400/50/3
SLL370	370	0 - 14	56	350x280h	280	0,30 0,35	120/60/1 - 220/60/1 230/50/1 - 400/50/3

- Affettatrice elettrica professionale verticale salumeria
- Trasmissione silenziosa a ingranaggi
- Manopola a regolazione millimetrica PROGRESSIVA
- Lavorazione SUPERGLIDE su piano spessimetro e paralama
- Piattino portamerce inox tagliato al laser (per SLL350)
- Blocco piatto scorrevole per agevolare il carico del prodotto
- Paragrasso tutta lunghezza
- Affilatoio incorporato
- Parti asportabili per la pulizia: disco coprilama, piatto portamerce inox , pressamerce in alluminio e parafetta inox

IT

- Professional vertical electric cured meat slicer
- Silent gear transmission
- PROGRESSIVE millimeter adjustment knob
- SUPERGLIDE machining on thickness gauge plate and blade protection cover
- Stainless steel laser-cut meat table (for SLL350)
- Sliding table lock to facilitate product loading
- Full length bearing retainer (for SLL370)
- Built-in sharpener
- Easily removable parts for cleaning: blade cover, meat table, stainless steel slice deflector and aluminum product press holder

EN

- Trancheuse électrique professionnelle verticale charcuterie
- Transmission silencieuse à engrenages
- Bouton de réglage millimétrique PROGRESSIF
- Tranchage SUPERGLIDE sur plaque de réglage d'épaisseur et couvre-lame
- Plateau porte-produits inox découpé au laser (pour SLL350)
- Blocage du plateau coulissant pour faciliter le chargement du produit
- Pare-graisse sur toute la longueur (pour SLL370)
- Aiguiseur intégré
- Parties extractibles pour le nettoyage : disque couvre-lame, plateau porte-produits, déflecteur de tranche INOX et presse-produit en aluminium

FR

- Elektrischer Senkrechtschneider für Wurstwaren für den professionellen Gebrauch
- Leises Zahnradgetriebe
- STUFENLOS einstellbarer Reglerknopf zur millimetergenauen Einstellung
- SUPERGLIDE Verarbeitung auf Platte Führungslehre und Messerschutz
- Kleine Schneidgutplatte aus Edelstahl, lasergeschnitten (SLL350)
- Schlittenblockierung für die vereinfachte Produktladung
- Stauscheibe auf der gesamten Länge (SLL370)
- Integrierter Schleifapparat
- Abnehmbare Teile für die Reinigung: Messerabdeckung, Schneidgutplatte, Edelstahl-Restehalter und Anschlagplatte aus Aluminium

DE

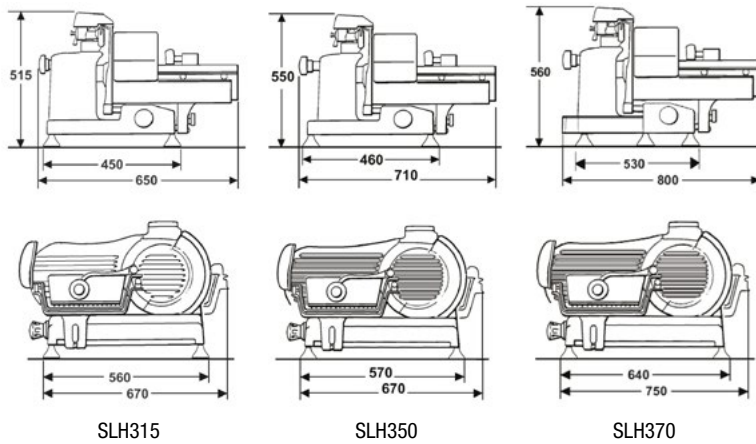


SILVER

SLH 315-350-370



SILVER



Ø Lama
 Ø Blade
 Ø Lame
 Ø Messer
 Spessore taglio
 Cut thickness
 Epaisseur de coupe
 Schnittbreite
 Peso netto
 Net weight
 Poids net
 Nettogewicht
 Capacità di taglio (rett.)
 Cutting capacity (rect.)
 Capacité de découpe (rect.)
 Schnittleistung (rechteckig)
 Capacità di taglio (circ.)
 Cutting capacity (circ.)
 Capacité de découpe (circ.)
 Schnittleistung (rund)
 Potenza motore
 Motor rating
 Puissance moteur
 Motorleistung
 Specifiche elettriche
 Electrical specifications
 Caractéristiques électriques
 Elektrische Eigenschaften

	mm	mm	kg	mm	mm	kW	V - Hz
SLH315	315	0 - 25	38	270x225h	225	0,30 0,35	120/60/1 - 220/60/1 - 230/50/1 400/50/3
SLH350	350	0 - 14	45	320x270h	270	0,30 0,35	120/60/1 - 220/60/1 400/50/3
SLH370	370	0 - 25	56	370x260h	260	0,30 0,35	120/60/1 - 230/50/1 400/50/3

- Affettatrice elettrica professionale verticale macelleria
- Trasmissione silenziosa a ingranaggi
- Apertura vela 25mm
- Lavorazione SUPERGLIDE sul piano spessimetro e paralama
- Dispositivo oliatore barra scorrimento
- Paragrasso tutta lunghezza (per SLH350, SLH370)
- Affilatoio incorporato
- Parti asportabili per la pulizia: disco coprilama, piatto portamerce, parafetta inox e pressamerce

IT

- Professional vertical electric butcher's slicer
- Silent gear transmission
- Gauge plate opening 25 mm
- SUPERGLIDE machining on thickness gauge plate and blade protection cover
- Lubricating point device for sliding bar
- Full length bearing retainer (for SLH350, SLH370)
- Built-in sharpener
- Easily removable parts for cleaning: blade cover, meat table, stainless steel slice deflector and aluminum product press holder

EN

- Trancheuse électrique professionnelle verticale boucherie
- Transmission silencieuse à engrenages
- Ouverture voile 25mm
- Tranchage SUPERGLIDE sur plaque de réglage d'épaisseur et couvre-lame.
- Dispositif graisseur barre de coulissement
- Pare-graisse sur toute la longueur (pour SLH350, SLH370)
- Aiguiseur intégré
- Parties extractibles pour le nettoyage : disque couvre-lame, plateau porte-produits, déflecteur de tranche INOX et presse-produit en aluminium

FR

- Elektrischer Senkrechtschneider für Fleischereien für den professionellen Gebrauch
- Leises Zahnradgetriebe
- Anschlagplattenöffnung 25 mm
- SUPERGLIDE Verarbeitung auf Platte Führungslehre und Messerschutz
- Gleitstangen-Öler
- Stauscheibe auf der gesamten Länge (SLH350, SLH370)
- Integrierter Schleifapparat
- Abnehmbare Teile für die Reinigung: Messerabdeckung, Schneidgutplatte, Edelstahl-Restehalter und Anschlagplatte aus Aluminium

DE



SILVER

OPTIONAL

- 3 Contafette con selettore
- 8 Porzionatore: rilevatore del peso
- 12 Tubo inox per taglio vegetali Ø mm 135
- 56 Kit arretramento piedini per superfici d'appoggio limitate
- 78 BC2 composto da due pressamerce indipendenti e regolabili e da una spondina, perfetto per il taglio contemporaneo di due diversi prodotti oppure per prodotti molto irregolari
- 81 Spondina regolabile (alta 55 mm) per un ulteriore serraggio del prodotto
- 92 Porzionatore con programma per affettatrici automatiche
- 97 Teflonatura (vela, lama, paralama)
- 100 Spondina regolabile (alta 20 mm) per un perfetto bloccaggio di prodotti di piccola pezzatura
- 130 Asportalama rapido per rimuovere la lama senza l'uso di attrezzi
- 139 Disco asportalama INOX (tutti i diametri lama)
- 149 Regolatore spessore multifunzione ALL-IN-ONE
- 151 Finitura Quantanium colorazione nera, per aumentare la scorrevolezza dei prodotti difficili da tagliare
- 164 Verniciatura cassa in colore RAL a scelta per affettatrici elettriche
- 173 Sollevatore per alzare l'affettatrice e procedere alla pulizia del piano sottostante
- 191 Esecuzione loghi non standard

IT

- 3 Slice counter with selector
- 8 Portioning device: weight detector
- 12 Stainless steel tube for vegetable cutting 135 mm diam.
- 56 Recessed feet (2 recessed feet 12 cm + 2 raised feet 10 cm) for limited support surfaces
- 78 BC2 composed of two independent, adjustable product press holders and one side panel, perfect for the simultaneous cutting of two different products or for very irregular products
- 81 Adjustable side panel (55 mm high) for further tightening of the product
- 92 Portioning device with program for automatic slicers
- 97 Teflon coating (gauge plate, blade, blade cover)
- 100 Adjustable side panel (20 mm high) for perfect locking of small sized products
- 130 Rapid blade removal unit for removing blades without the use of tools
- 139 Stainless steel blade removal disc (all blade diameters)
- 149 ALL-IN-ONE multi-functional thickness adjuster
- 151 Quantanium black finish to increase sliding of difficult to cut products
- 164 Packaging paint in choice of RAL colour for electric slicers
- 173 Lifting device for raising the slicer and cleaning the surface underneath
- 191 Non-standard logo implementation

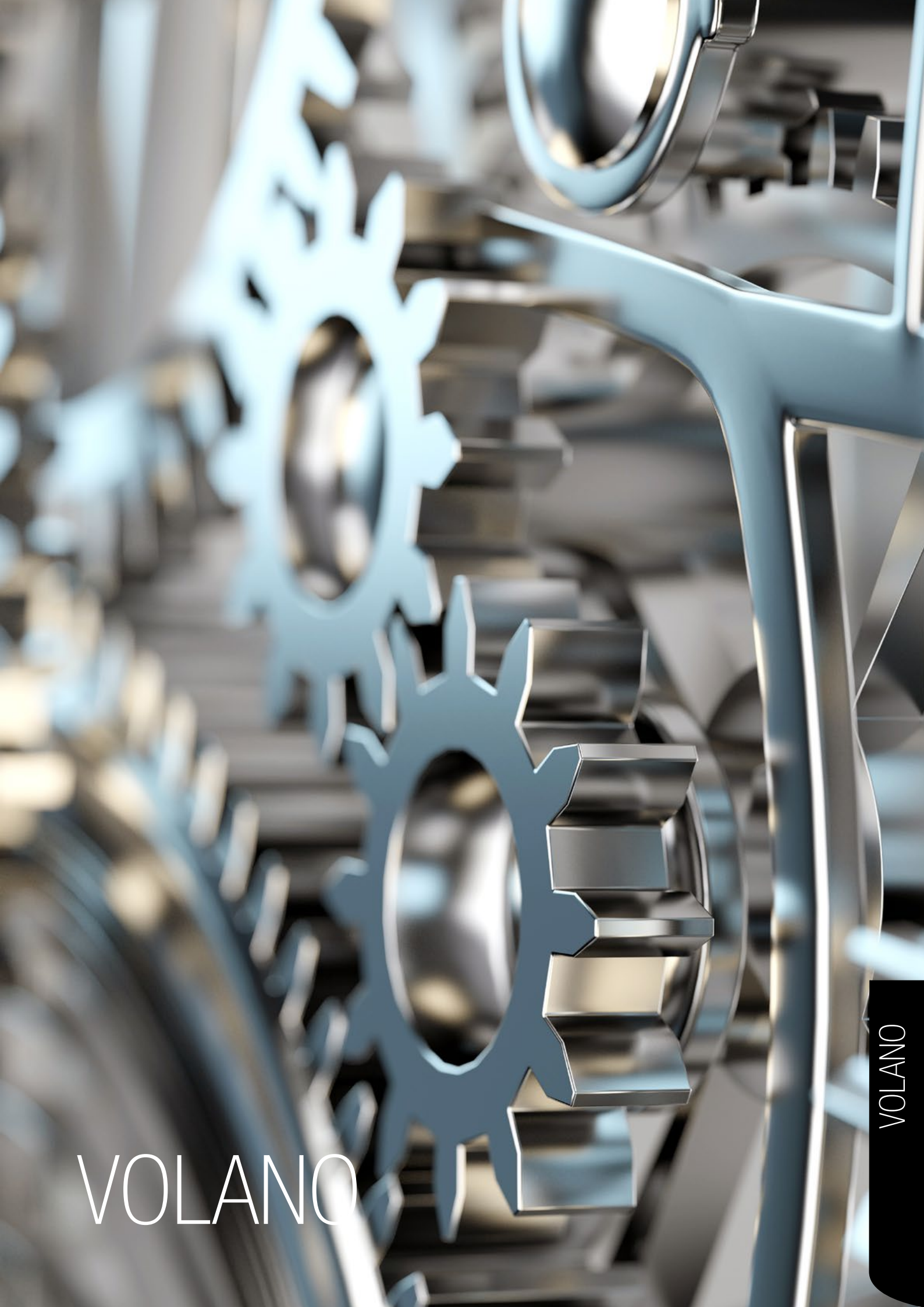
EN

- 3 Compte-tranches avec sélecteur
- 8 Portionneuse : détecteur de poids
- 12 Tube inox pour coupe des légumes Ø mm 135
- 56 Pieds rentrants (2 pieds rentrants de 12 cm + 2 surélevés de 10 cm) pour des surfaces d'appui limitées
- 78 BC2 composé de deux presse-produits indépendants et réglables et d'une ridelle, idéal pour la découpe simultanée de deux produits différents ou bien pour des produits très irréguliers
- 81 Ridelle réglable (haute de 55 mm) pour un serrage ultérieur du produit
- 92 Portionneuse avec programme pour trancheuses automatiques
- 97 Téflonnage (voile, lame, couvre-lame)
- 100 Ridelle réglable (haute de 20 mm) pour un blocage parfait de produits de petite taille
- 130 Extracteur rapide pour retirer la lame sans l'utilisation d'outils
- 139 Disque extracteur de lame INOX (tous les diamètres de lame)
- 149 Régulateur épaisseur multifonction ALL-IN-ONE
- 151 Finition Quantanium de couleur noir, pour augmenter le coulissement des produits difficiles à trancher
- 164 Peinture caisse en couleur RAL au choix pour trancheuses électriques
- 173 Système de levage pour relever la trancheuse et procéder au nettoyage de la surface sous-jacente
- 191 Exécution de logos non standard

FR

- 3 Scheibenzählung mit Wahlschalter
- 8 Portionierer: Gewichtsmessgerät
- 12 Edelstahlrohr zum Gemüseschneiden Ø mm 135
- 56 Versenkbare Füße (2 Füße um 12 cm versenkt + 2 um 10 cm erhöht) für eingeschränkte Auflageflächen
- 78 BC2 besteht aus zwei unabhängigen und verstellbaren Anschlagplatten und einer kleinen Kante, perfekt für das gleichzeitige Schneiden von zwei verschiedenen oder sehr unregelmäßigen Produkten
- 81 Verstellbare Kante (Höhe 55 mm) für eine weitere Blockierung des Produkts
- 92 Portionierer mit Programm für automatische Aufschnittmaschinen
- 97 Teflonbeschichtung (Anschlagplatte, Messer, Messerschutz)
- 100 Verstellbare Kante (Höhe 20 mm) für eine perfekte Blockierung kleiner Produktstücke
- 130 Vorrichtung für eine schnelle Messerentfernung ohne die Verwendung von Werkzeugen
- 139 Scheibe für die Messerentfernung EDELSTAHL (alle Messerdurchmesser)
- 149 Multifunktionaler Schnittdickenregler ALL-IN-ONE
- 151 Schwarze Quantanium-Ausführung zur Erhöhung der Gleitfähigkeit schwer zu schneidender Produkte
- 164 Lackierung des Korpus in einer RAL-Farbe nach Wahl für elektrische Aufschnittmaschinen
- 173 Hebevorrichtung zum Anheben der Aufschnittmaschine und Reinigung der darunterliegenden Fläche
- 191 Ausführung nicht standardmäßiger Logos

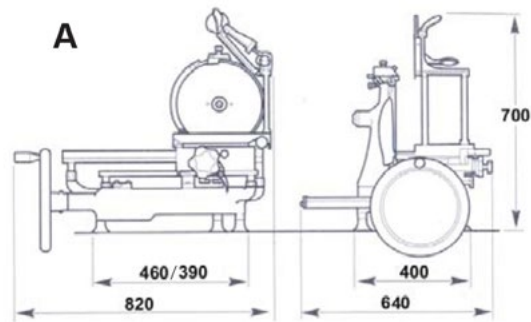
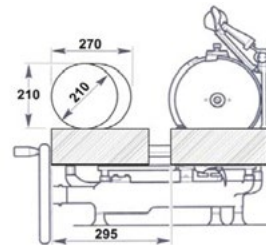
DE



VOLANO

VOLANO

VOLANO VINTAGE



	Ø Lama Ø Blade Ø Lame Ø Messer	Spessore taglio Cut thickness Épaisseur de coupe Schnittbreite	Peso netto Net weight Poids net Nettogewicht	Dimensione imballo Packaging dimensions Dim. emballage Verpack. abmessungen	Piedistallo Stand Socle Sockel	Imballo piedistallo Stand packaging Emballage Socle Sockel Verpack.
	mm	mm	kg	cm - kg	cm - kg	cm - kg
VINTAGE	300	0 - 1,5	44	86x79x66h - 56	58x58x78h - 45	70x73x100h - 76

- Affettatrice manuale a volano
- Sistema di avanzamento rapido del piatto
- Affilatoio incorporato
- Piedini regolabili in 2 diverse posizioni
- Parafetta in acciaio inox
- Piatto portamerce e sovrapiatto in alluminio
- Ampio spazio di pulizia tra lama e corpo dell'affettatrice
- Componenti asportabili per facilitare la pulizia: piatto portamerce, sovrapiatto, e parafetta
- Affilatoio asportabile

IT Colori: rosso e nero
Disponibile su richiesta: volano fiorato; piedistallo

EN Colours: red and black
Available upon request: flower flywheel; stand

FR Couleurs : rouge et noir
Disponibile sur demande : volant en forme de fleur; socle

DE Farben: rot und schwarz
Auf Anfrage erhältlich: Blütenverziertes Schwungrad, Sockel

IT

- Manual flywheel slicer
- Rapid table advance mechanism system
- Built-in sharpener
- Feet can be adjusted in 2 different positions
- Stainless steel slice deflector
- Aluminium meat table and overplate
- Ample space for cleaning between the blade and the sharpener body
- Easily removable components for cleaning: meat table, overplate and slice deflector
- Removable sharpener

EN

- Trancheuse manuelle à volant
- Système d'avancement rapide du plateau
- Aiguiseur intégré
- Pieds réglables en 2 positions différentes
- Déflecteur de tranches en acier inox
- Plateau porte-produits et surplateau en aluminium
- Large espace de nettoyage entre lame et corps de la trancheuse
- Composants extractibles pour faciliter le nettoyage : plateau porte-produits, surplateau, déflecteur de tranche et crémaillère
- Aiguiseur extractible

FR

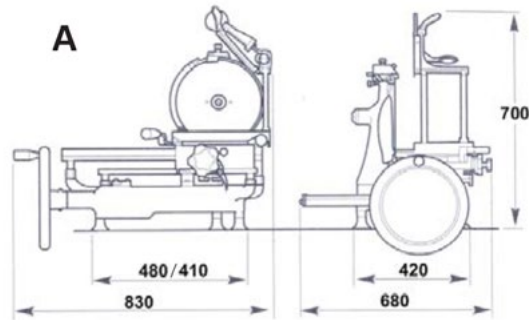
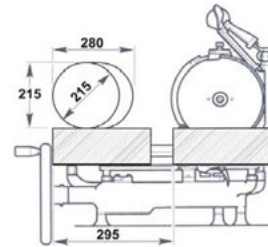
- Manuelle Schwungrad-Aufschnittmaschine
- Schnelles Vorschubsystem der Platte
- Integrierter Schleifapparat
- Die Füße können in zwei verschiedenen Positionen reguliert werden
- Restehalter aus Edelstahl
- Schneidgutplatte und Oberplatte aus Aluminium
- Großer Zwischenraum zwischen Messer und Körper der Aufschnittmaschine für eine bessere Reinigung
- Abnehmbare Komponenten für eine bessere Reinigung: Schneidgutplatte, Oberplatte und Restehalter
- Abnehmbarer Schleifapparat

DE



VOLANO

VOLANO HERITAGE



Ø Lama
 Ø Blade
 Ø Lame
 Ø Messer
 Spessore taglio
 Cut thickness
 Epaisseur de coupe
 Schnittbreite
 Peso netto
 Net weight
 Poids net
 Nettogewicht
 Dimensione imballo
 Packaging dimensions
 Dim. emballage
 Verpack. abmessungen
 Piedistallo
 Stand
 Sockle
 Sockel
 Imballo piedistallo
 Stand packaging
 Emballage Sockle
 Sockel Verpack.

	mm	mm	kg	cm - kg	cm - kg	cm - kg
HERITAGE	319	0 - 1,5	53	86x79x66h - 65	58x58x78h - 45	70x73x100h - 76

- Affettatrice manuale a volano
- Spostamento micrometrico del carrello
- Maniglia ripiegabile
- Sistema di avanzamento rapido del piatto
- Affilatoio incorporato con azionamento coordinato delle mole
- Piedini regolabili in 2 diverse posizioni
- Componenti in acciaio inox: piatto portamerce, sovrapiatto, parafetta, cremagliera e pressamerce
- Ampio spazio di pulizia tra lama e corpo dell'affettatrice
- Componenti asportabili per facilitare la pulizia: piatto portamerce, sovrapiatto, parafetta, cremagliera e pressamerce
- Affilatoio e mole asportabili

IT

- Manual flywheel slicer
- Micrometric carriage movement
- Foldable handle
- Rapid table advance mechanism system
- Built-in sharpener with coordinated wheel activation
- Feet can be adjusted in 2 different positions
- Stainless steel components: meat table, overplate, slice deflector, rack and product press holder
- Ample space for cleaning between the blade and the sharpener body
- Easily removable components for cleaning: meat table, overplate, slice deflector, rack and product press holder
- Removable sharpener and wheel

EN

- Trancheuse manuelle à volant
- Déplacement micrométrique du chariot
- Poignée repliable
- Système d'avancement rapide du plateau
- Aiguisoir intégré avec actionnement coordonné des meules
- Pieds réglables en 2 positions différentes
- Composants en acier inox: plateau porte-produits, surplateau, déflecteur de tranche, crémaillère et presse-produit
- Large espace de nettoyage entre lame et corps de la trancheuse
- Composants extractibles en acier inox : plateau porte-produits, surplateau, déflecteur de tranche, crémaillère et presse-produit
- Aiguisoir et meules extractibles

FR

- Manuelle Schwungrad-Aufschnittmaschine
- Mikrometrische Schlittenverschiebung
- Ausklappbarer Griff
- Schnelles Vorschubsystem der Platte
- Integrierter Schleifapparat mit koordiniertem Antrieb der Schleifscheiben
- Die Füße können in zwei verschiedenen Positionen reguliert werden
- Edelstahlkomponenten: Schneidgutplatte, Oberplatte, Restehalter, Zahnstange und Anschlagplatte
- Großer Zwischenraum zwischen Messer und Körper der Aufschnittmaschine für eine bessere Reinigung
- Abnehmbare Komponenten für eine bessere Reinigung: Schneidgutplatte, Oberplatte, Restehalter, Zahnstange und Anschlagplatte
- Schleifapparat und Schleifscheiben abnehmbar

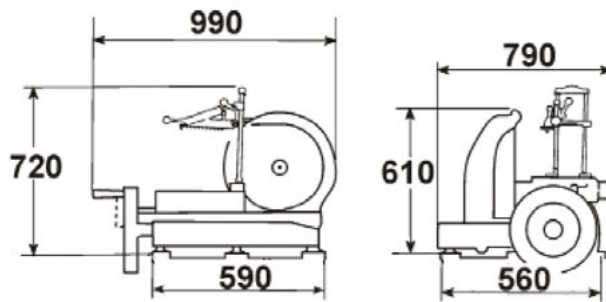
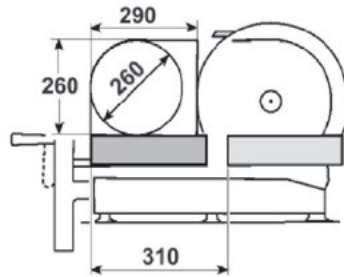
DE

- IT Colori: rosso e nero
Disponibile su richiesta: volano fiorato; piedistallo
- EN Colours: red and black
Available upon request: flower flywheel; stand
- FR Couleurs : rouge et noir
Disponibile sur demande : volant en forme de fleur; socle
- DE Farben: rot und schwarz
Auf Anfrage erhältlich: Blütenverziertes Schwungrad, Sockel



VOLANO

VOLANO S37



Ø Lama
 Ø Blade
 Ø Lame
 Ø Messer
 Spessore taglio
 Cut thickness
 Epaisseur de coupe
 Schnittbreite
 Peso netto
 Net weight
 Poids net
 Nettogewicht

Dimensione imballo
 Packaging dimensions
 Dim. emballage
 Verpack. abmessungen

Piedistallo
 Stand
 Sockle
 Sockel

Imballo piedistallo
 Stand packaging
 Emballage Sockle
 Sockel Verpack.

	mm	mm	kg	cm - kg	cm - kg	cm - kg
S37	370	0 - 4	80	110x110x118h - 180	57x62x87h - 53	74x80x95h - 76

- Affettatrice manuale a volano
- Design innovativo e verniciatura a forno
- Volano pieno
- Trasmissione a catena
- Affilatoio incorporato asportabile
- Parafetta e sovrapiatto asportabili per facilitare la pulizia
- Maniglia volano in acciaio inox a scomparsa
- Particolari a contatto con il prodotto da affettare in acciaio inox
- Facilità di pulizia

IT Disponibile su richiesta: piedistallo

EN Available upon request: stand

FR Disponible sur demande : socle

DE Auf Anfrage erhältlich: Sockel

IT

- Manual flywheel slicer
- Innovative design and oven-painted
- Full flywheel
- Chain transmission
- Built-in, removable sharpener
- Removable slice deflector and overplate for easier cleaning
- Stainless steel retractable flywheel handle
- Parts in contact with product to be cut built of stainless steel
- Easy to clean

EN

- Trancheuse manuelle à volant
- Design innovant et peinture au four
- Volant plein
- Transmission à chaîne
- Aiguisoir intégré extractible
- Déflecteur de tranche et surplateau extractibles pour faciliter le nettoyage
- Poignée volant en acier inox escamotable
- Éléments en contact avec le produit à trancher en acier inox
- Facilité de nettoyage

FR

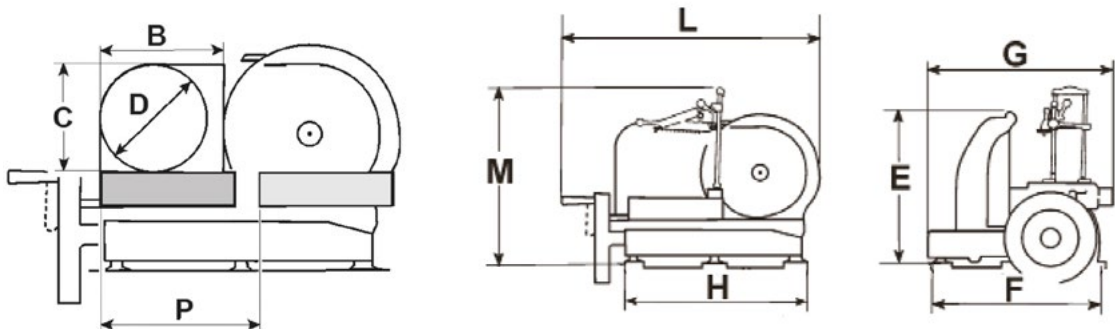
- Manuelle Schwungrad-Aufschnittmaschine
- Innovatives Design und Einbrennlackierung
- Volles Schwungrad
- Kettenantrieb
- Integrierter und abnehmbarer Schleifapparat
- Restehalter und Oberplatte sind zur Vereinfachung der Reinigung abnehmbar
- Griff des Schwungrads versenkbar und aus Edelstahl
- Einzelteile, die mit dem zu schneidenden Produkt in Berührung sind, aus Edelstahl
- Einfache Reinigung

DE



VOLANO

VOLANO S9M



	B	C	D	E	F	G	H	L	M	P
	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm
S9M	290	260	260	610	560	790	590	990	720	310

Ø Lama Ø Blade Ø Lame Ø Messer	mm	Spessore taglio Cut thickness Épaisseur de coupe Schnittbreite	kg	Potenza motore Motor rating Puissance moteur Motorleistung	V - Hz	Dimensione imballo Packaging dimensions Dim. emballage Verpack. abmessungen	Predistallo Stand Socle Sockel	Imballo predistallo Stand packaging Emballage Socle Sockel Verpack.
S9M	370	0 - 7	128	0,75	230/50/1 400/50/3	110x110x118h - 228	57x62x87h - 53	74x80x95h - 76

- Affettatrice professionale a volano, utilizzabile in modalità automatica o semiautomatica
- Design innovativo e verniciatura a forno
- Volano pieno
- Tecnologia avanzata basata su microprocessori
- Possibilità di utilizzo in modalità semi-automatica
- Monitoraggio automatico di ogni parte dell'affettatrice
- Allontanamento automatico del piatto portamerce dalla lama durante la corsa di ritorno
- Maniglia volano in acciaio inox a scomparsa
- Particolari a contatto con il prodotto da affettare in acciaio inox
- Pannello comandi con elevata protezione all'umidità

IT Disponibile su richiesta: piedistallo

EN Available upon request: stand

FR Disponible sur demande : socle

DE Auf Anfrage erhältlich: Sockel

IT

- Professional flywheel meat slicer, usable in automatic or semi-automatic mode
- Innovative design and oven-painted
- Full flywheel
- Advanced microprocessor-based technology
- Can be used in semi-automatic mode
- Automatic monitoring of all slicer parts
- Meat tables automatically moves away from the blade during the return stroke
- Stainless steel retractable flywheel handle
- Parts in contact with product to be cut built of stainless steel
- Control panel with high moisture protection

EN

- Trancheuse professionnelle à volano, utilisable en modalit e automatique ou semi-automatique
- Design innovant et peinture au four
- Volant plein
- Technologie avancée basée sur micro-processeurs
- Possibilité d'utilisation en modalité semi-automatique
- Contrôle automatique de chaque partie de la trancheuse
-  loignement automatique du plateau porte-produits de la lame durant la course de retour
- Poignée volano en acier inox escamotable
-  l ments en contact avec le produit à trancher en acier inox
- Panneau de commandes avec protection élevée contre l'humidité

FR

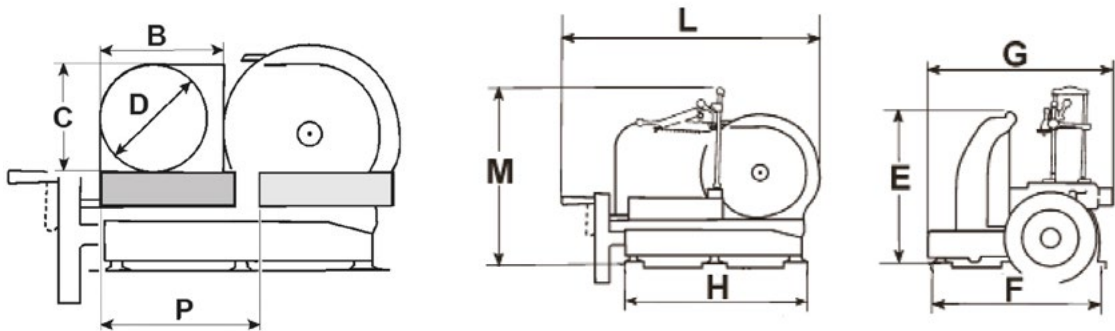
- Professionelle Aufschnittmaschine mit Schwungrad, automatisch oder halbautomatisch verwendbar
- Innovatives Design und Einbrennlackierung
- Volles Schwungrad
- Hochmoderne Technologie auf der Basis von Mikroprozessoren
- Möglichkeit zur halbautomatischen Verwendung
- Automatische Überwachung aller Teile der Aufschnittmaschine
- Automatische Entfernung der Schneidgutplatte vom Messer während der Rückkehr
- Griff des Schwungrads versenkbar und aus Edelstahl
- Einzelteile, die mit dem zu schneidenden Produkt in Berührung sind, aus Edelstahl
- Bedientafel mit einem hohen Feuchtigkeitsschutz

DE



VOLANO

VOLANO SE9 37E



	B	C	D	E	F	G	H	L	M	P
	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm
SE9 37E	290	260	260	610	560	790	590	990	720	310

Ø Lama Ø Blade Ø Lame Ø Messer	mm	Spessore taglio Cut thickness Épaisseur de coupe Schnittbreite	kg	Potenza motore Motor rating Puissance moteur Motorleistung	V - Hz	Dimensione imballo Packaging dimensions Dim. emballage Verpack. abmessungen	Piedistallo Stand Socle Sockel	Imballo piedistallo Stand packaging Emballage Socle Sockel Verpack.
	mm	mm	kg	kW	V - Hz	cm - kg	cm - kg	cm - kg
SE9 37E	370	0 - 7	138	0,75	230/50/1	110x110x118h - 238	57x62x87h - 53	74x80x95h - 76

- Affettatrice professionale a volano, utilizzabile in modalità automatica o semiautomatica
- Design innovativo e verniciatura a forno
- Volano pieno
- Tecnologia avanzata basata su microprocessori
- Monitoraggio automatico di ogni parte dell'affettatrice
- Allontanamento automatico del piatto portamerce dalla lama durante la corsa di ritorno
- Altissima precisione nel taglio
- Manopola volano in acciaio inox a scomparsa
- Particolari a contatto con il prodotto da affettare in acciaio inox
- Pannello comandi con elevata protezione all'umidità

IT

- Professional flywheel meat slicer, usable in automatic or semi-automatic mode
- Innovative design and oven-painted
- Full flywheel
- Advanced microprocessor-based technology
- Automatic monitoring of all slicer parts
- Meat tables automatically moves away from the blade during the return stroke
- Very high cutting precision
- Stainless steel retractable flywheel knob
- Parts in contact with product to be cut built of stainless steel
- Control panel with high moisture protection

EN

- Trancheuse professionnelle à volan, utilisable en modalité automatique ou semi-automatique
- Design innovant et peinture au four
- Volant plein
- Technologie avancée basée sur micro-processeurs
- Contrôle automatique de chaque partie de la trancheuse
-  loignement automatique du plateau porte-produits par rapport à la lame durant la course de retour
- Très haute précision dans la coupe
- Bouton volant en acier inox escamotable
-  l ments en contact avec le produit à trancher en acier inox
- Panneau de commandes avec protection élevée contre l'humidité

FR

- Professionelle Aufschnittmaschine mit Schwungrad, automatisch oder halbautomatisch verwendbar
- Innovatives Design und Einbrennlackierung
- Volles Schwungrad
- Hochmoderne Technologie auf der Basis von Mikroprozessoren
- Automatische Überwachung aller Teile der Aufschnittmaschine
- Automatische Entfernung der Schneidgutplatte vom Messer während der Rückkehr
- Sehr hohe Schneidprazision
- Drehknopf des Schwungrads versenkbar und aus Edelstahl
- Einzelteile, die mit dem zu schneidenden Produkt in Berührung sind, aus Edelstahl
- Bedientafel mit einem hohen Feuchtigkeitsschutz

DE

IT Disponibile su richiesta: piedistallo

EN Available upon request: stand

FR Disponible sur demande : socle

DE Auf Anfrage erhältlich: Sockel



VOLANO

OPTIONAL

- 164 Verniciatura in colore RAL a scelta per affettatrici a Volano modelli Heritage e Vintage
- 211 Verniciatura in colore RAL a scelta per piedistalli Volano
- 213 Kit ruote per piedistalli Volano
- 215 Targhetta di personalizzazione
- 220 Volano fiorato modelli Vintage e Heritage

IT

-
- 164 Paint in choice of RAL colour for Heritage and Vintage model flywheel meat slicers
 - 211 Paint in choice of RAL colour for Flywheel stands
 - 213 Wheel kit for Flywheel stands
 - 215 Customisation plate
 - 220 Vintage and Heritage model flower flywheel

EN

-
- 164 Peinture en couleur RAL au choix pour trancheuses à Volant modèles Heritage et Vintage
 - 211 Peinture en couleur RAL au choix pour socle Volano
 - 213 Kit roues pour socle Volano
 - 215 Plaque signalétique personnalisée
 - 220 Volant en forme de fleur Vintage et Heritage

FR

-
- 164 Lackierung in einer RAL-Farbe nach Wahl für Schwungrad-Aufschnittmaschinen Modelle Heritage und Vintage
 - 211 Lackierung in einer RAL-Farbe nach Wahl für Sockel Volano
 - 213 Rädersatz für Sockel Volano
 - 215 Individuell gestaltetes Schild
 - 220 Blütenverziertes Schwungrad Modelle Vintage und Heritage

DE



IT - A seguito della continua ricerca per migliorare sempre i nostri prodotti, le specifiche tecniche sono soggette a possibili variazioni.

EN - As we actually strive to improve our products, specifications are necessarily subject to change without notice.

FR - En raison de la recherche continue pour améliorer nos produits , les spécifications techniques sont sujettes à des possibles variations.

DE - Aufgrund der ständigen Forschung für die Verbesserung unserer Produkte, die Produktionsvorgabe können Änderungen zeigen.



BVB INDUSTRIA

DINI ARGED **ULMA**

ISO 9001
I.C. Certification

ACSQ
Certification Body

SERVICE PARTNER

CIBE
LABORATORIO PES E MISURE
PESARE E MISURE LABORATORY
UNI CE EN
ISO/IEC 17025

Loris Migliorin

Vendita - Assistenza autorizzata
Bilance elettroniche - Sistemi di pesatura - Contapezzi
Dosatori - Verifiche periodiche e certificazioni SIT
Confezionatrici automatiche

Via Madre Teresa di Calcutta, 5/D
20020 Arese (MI) - Tel. 02 36548002
Fax 02 99762956 - Cell. 335 8127723
E-mail: posta@bvbindustria.it
www.bvbindustria.it

