

- AF350 VM PRO
- AF370 VM PRO
- AF380 VM PRO
- AF350 VM PRO S
- AF370 VM PRO S
- AF380 VM PRO S



AF370 VM PRO

AF370 VM PRO S

### AFFETTACARNE VERTICALE SERIE PRO

Vertical meat slicer Pro series / Trancheur vertical à viande série Pro  
Vertikale Fleischneidemaschine serie Pro / Cortadora de carne vertical serie Pro

**Affettatrici verticali professionali, ideali per il taglio della carne. Fusione in lega di alluminio anodizzato, trasmissione a cinghia, motore con termica, pulsantiera con comandi a bassa tensione, lama forgiata in acciaio temperato 100Cr6, scorrimento carrello su boccole autolubrificanti, ampio piatto porta merce con doppio scorrimento, sistema di sblocco piatto, affilatoio incorporato in fusione di alluminio. Disponibile anche nella versione con manopole completamente in alluminio anodizzato (serie Pro S).**

Vertical meat slicer recommended for professional use. Anodized cast aluminium alloy construction, belt/driven transmission, motor with thermal protection, low voltage controls, forged and hardened 100Cr6 steel blade, carriage running on self/lubricating bushes, large two/ways sliding feed plate, carriage release device, cast/in aluminium sharpener assembly. Available also with s/steel knobs (Pro S version).

Trancheur vertical professionnel recommandé pour couper n'importe quelle typologie de viande. Construction en fusion d'alliage d'aluminium anodisé, transmission à courroie, moteur avec protection thermique, panneau de commande basse tension, lame en acier trempé et forgé 100Cr6, coulissement du chariot sur bagues autolubrificantes, large plateau porte/produit coulissant dans les deux sens, système de déblocage du chariot, affûteur incorporé en fusion d'aluminium. Aussi disponible avec les poignées en aluminium anodisé (Version ProS).

Professionelle Vertikalschneider, ideal zum Schneiden von Fleisch. Eingegossen in eine eloxierte Aluminiumlegierung, Riemengetriebe, Motor mit Thermoschutz, Druckknopfplatte mit Niederspannungssteuerung, geschmiedete Klinge aus gehärtetem 100Cr6/Stahl, Schlitten auf selbstschmierenden Buchsen, große Schnittgutaufgabe mit doppelt verschiebbarem, flachem Entriegelungssystem, eingebauter Schärfen, Aluminiumguss. Auch in der Version mit Knöpfen komplett aus eloxiertem Aluminium (Pro S/Version) erhältlich.

Cortadora vertical ideal para el corte de la carne. Fundición de aleación de aluminio anodizado, transmisión por correa, motor con protector térmico, mandos de baja tensión, cuchilla forjada de acero templado 100Cr6, deslizamiento plato sobre cojinetes autolubricantes, grande plato contenedor con doble desplazamiento, sistema de desbloqueo plato, afilador incorporado en fundición de aluminio anodizado. Disponible también con perrillas completamente en aluminio anodizado (Versión ProS).

#### OPTIONAL

##### VERNICIATURA (COLORI RAL)

RAL colours painting / Vernis couleurs RAL  
Lackierung (RAL Farben) / Pintura colores RAL

##### VOLTAGGI SPECIALI

Special voltages / Voltages spéciales  
Sonderspannungen / Voltajes especiales

##### KIT PIEDINI RIENTRANTI

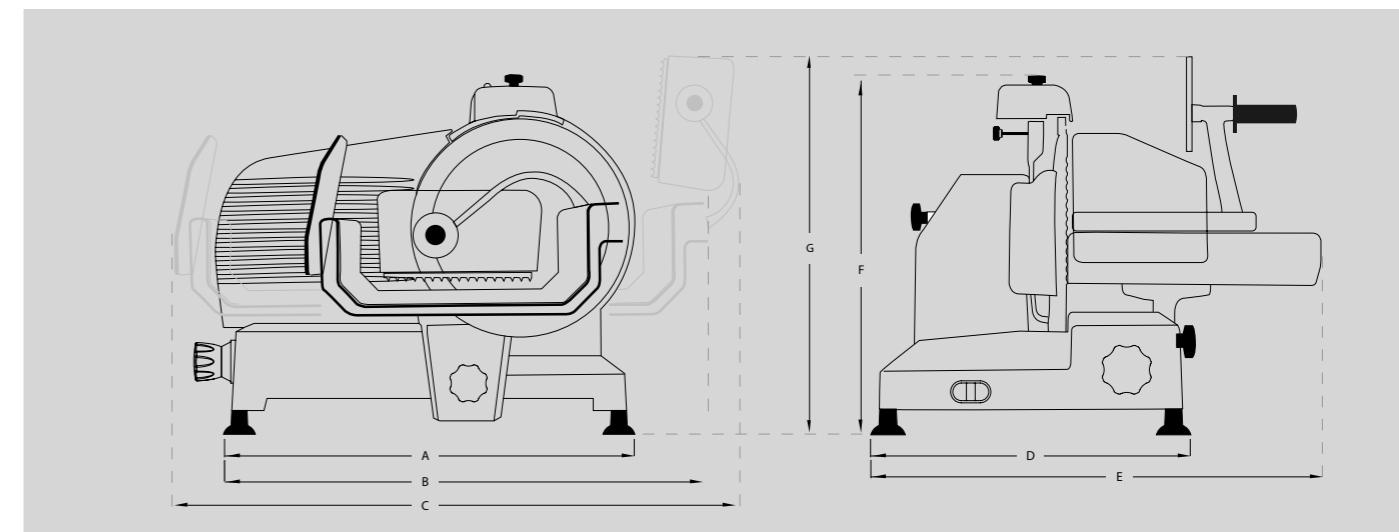
Optional inward supporting feet / Kit pour déplacer les pieds vers l'intérieure  
Set mit einklappbaren Füßchen / Kit patas hacia el interior

##### ESTRATTORE LAMA

Blade extractor / Extracteur lame  
Messerabzieher / Extractor de cuchilla

##### PRODOTTO DI PULIZIA

Cleansing detergent / Détergent  
Reinigungsmittel / Producto de limpieza



	AF350 VM PRO	AF370 VM PRO	AF380 VM PRO	AF350 VM PRO S	AF370 VM PRO S	AF380 VM PRO S
<b>A</b> DISTANZA PIEDINI Distance between feet / Distance entre les pieds Abstand zwischen der Füßchen / Distancia entre los pies	A 610 mm	610 mm	610 mm	610 mm	610 mm	610 mm
<b>B</b> INGOMBRO TAGLIO Max overall dimension during cutting operation / Dimension max pendant le coupe Platzbedarf beim Schneiden / Distancia máxima en la fase de corte	B 690 mm	690 mm	690 mm	690 mm	690 mm	690 mm
<b>C</b> INGOMBRO MAX INIZIO/FINE CORSA Max distance beginning/end movement / Max distance début/fin mouvement Maximaler Platzbedarf Beginn/Ende der Bewegung / Distancia máxima inicio/fin recorrido	C 1080 mm	1080 mm	1080 mm	1080 mm	1080 mm	1080 mm
<b>D</b> DISTANZA PIEDINI Distance between feet / Distance entre les pieds Abstand zwischen der Füßchen / Distancia entre los pies	D 460 mm	460 mm	460 mm	460 mm	460 mm	460 mm
<b>E</b> INGOMBRO MASSIMO IN LARGHEZZA Overall width dimension / Dimension d'encombremment largeur Maximaler Platzbedarf/Breite / Medida ancho máximo	E 750 mm	750 mm	750 mm	750 mm	750 mm	750 mm
<b>F</b> ALTEZZA Height / Hauteur / Höhe / Altura	F 550 mm	560 mm	570 mm	550 mm	560 mm	570 mm
<b>G</b> INGOMBRO MASSIMO IN ALTEZZA Overall height dimension / Dimension d'encombremment hauteur Maximaler Platzbedarf/Höhe / Medida altura máxima	G 610 mm	650 mm	650 mm	610 mm	650 mm	650 mm

MODELLO	AF350VM PRO	AF370VM PRO	AF380VM PRO	AF350VM PRO S	AF370VM PRO S	AF380VM PRO S
<b>CAPACITÀ TAGLIO</b> Cutting capacity / Capacité de coupe Schneidleistung / Capacidad de corte	□ 320x245 mm ○ 245 mm	□ 330x255 mm ○ 255 mm	□ 340x260 mm ○ 260 mm	□ 330x255 mm ○ 245 mm	□ 330x260 mm ○ 255 mm	□ 340x260 mm ○ 260 mm
<b>SPESSORE DI TAGLIO</b> Cutting thickness / Épaisseur de coupe Schnittdicke / Espesor del corte	0÷16 mm	0÷16 mm	0÷16 mm	0÷16 mm	0÷16 mm	0÷16 mm
<b>PESO</b> Weight / Poids / Gewicht / Peso	45 kg	46 kg	47 kg	46 kg	47 kg	48 kg
<b>MOTORE</b> Motor / Moteur / Motor / Motor	0,37 kw	0,37 kw	0,37 kw	0,37 kw	0,37 kw	0,37 kw
<b>LAMA DIAMETRO</b> Blade / Lame Messerdurchmesser / Cuchilla	350 mm	370 mm	380 mm	350 mm	370 mm	380 mm
<b>DIMENSIONI PIATTO</b> Carriage dimensions / Dimensions plateau Ausmasse des Schlittentisches/Dimensiones plato	340x470 mm	360x470 mm	360x470 mm	340x470 mm	360x470 mm	360x470 mm
<b>DIMENSIONI IMBALLO</b> Packing dimensions / Dimension emballage Verpackungsgrösse / Dimensiones embalaje	650x800x610 mm	650x800x610 mm	650x800x610 mm	650x800x610 mm	650x800x610 mm	650x800x610 mm