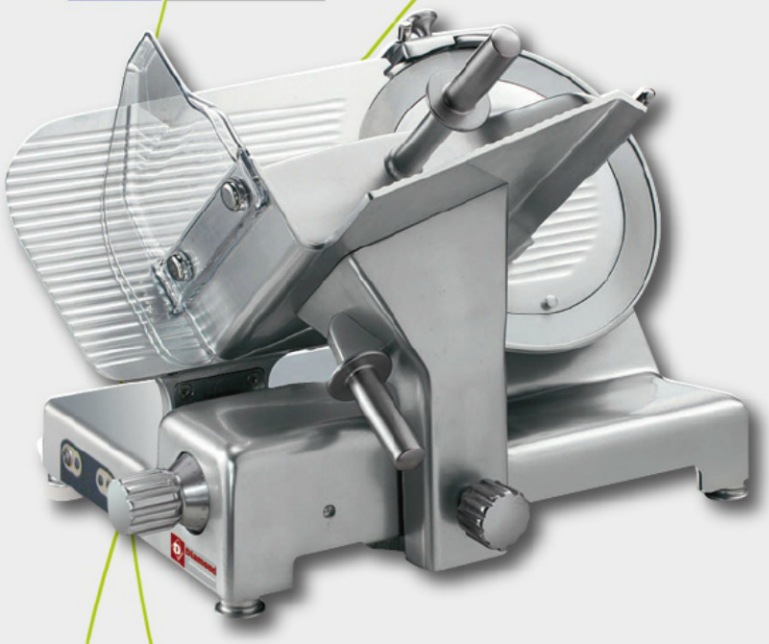
Made in Europe

Silver Line



(IT) Affettatrici professionali

- Realizzata in fusione di lega di alluminio.
- Lama in acciaio temperato, cromata e rettificata, anello di protezione fisso e proteggi lama munito di micro-interruttore.
- Valigetta con Kit di manutenzione di serie, (estrattore lama incluso).
- Carrello su cuscinetti a sfera in acciaio inossidabile. Plexiglas di protezione di serie.
- Adattatore per ogni prodotto (anche i più piccoli).
- Tutte le maniglie e i piedini sono in alluminio pieno!
- Viti (non visibile) e deflettore in acciaio inossidabile.
- Motore ventilato, parti elettriche inferiori munite di una cuffia di protezione, anello di impermeabilità sulla puleggia di trasmissione.
- Comandi (24 V), cassa elettrica stagna (IP67), tasti in acciaio inossidabile, impermeabili.
- Affilatore integrato in alluminio con 2 smerigli e vaschetta inferiore di protezione.

(EN) Professional slicers

- Manufactured in aluminium alloy smelting.
- Stainless tapered blade, chromed and rectified, permanent blade ring guard and interlocked blade guard.
- A maintenance Kit comes standard (incl. blade extractor).
- Carriage sliding on stainless bearings. Plexiglas hand guard comes standard.
- End weight conceived for all shapes (even the smallest).
- All handles and inferior feets are made of full aluminium!
- Stainless steel screws (not visible) and deflector.
- Fan-cooled motor, bottom enclosure panel, transmission pulley protected with a retaining ring.
- Control (24V), keypad enclosure with IP67 waterproof stainless steel keys.
- Built-in aluminium sharpener with 2 emeries and protection bottom enclosure.

(ES) Cortadoras profesionales

- Realizada en fusión de aleación de aluminio anodizado y pulido.
- Lámina de acero templada, cromada y rectificada, anillo de protección fija y cubre lámina proveído de microinterruptor.
- Maletín con Kit de manutención de serie (extractor lámina incluido).
- Carretilla sobre almohadillas a bolas en acero inoxidable, plexiglas de protección de serie.
- Zocalo para todo producto (hasta los más pequeños).
- ¡ Todos los puñados y los gatos inferiores de aluminio llenos!
- Tornillería (no aparente) y deflector de acero inoxidable.
- Motor ventilado, partes eléctricas inferiores proveídas de una cofia de protección, retén de grasa sobre la polea de transmisión.
- Mandos (24V), caja eléctrica estanca (IP67), teclas de acero inoxidables y impermeables.
- Afilador integrado de aluminio con 2 esmeriles y palangana inferior de protección.

Free

PLUS

(IT) 1°) il suo "design" con le sue forme arrotondate senza recessi e senza spigoli vivi e senza viti apparenti; 2°) largo distanziamento, tra lama e telaio; 3°) dispositivo di "arresto sicuro", permettendo di togliere il carro, la lama sarà messa in sicurezza per la posizione "0". 4°) copri lama, amovibile; 5°) anello di protezione, fissato intorno alla lama.

(EN) 1°) Rounded design, no sharp edges and visible screws. 2°) Wide gap between blade and body . 3°) Removable carriage system with gauge plate protecting blade edge at default slice thickness setting below "0". 4°) Removable blade guard. 5°) Permanent tapered blade ring guard.

(ES) 1°) su "diseño" con sus formas redondeadas sin escondrijos y sin espinas vivas y sin vistas aparentes; 2°) espaciamiento ancho, entre lámina y bastidor; 3°) dispositivo de "descolgamiento seguro", permitiendo quitar la carretilla, la lámina será tranquilizada por la apuntalada, la posición por "0"; 4°) cubre lámina, amovible; 5°) anillo de protección, fijado alrededor de la lámina.

SPECIAL DELICATESSEN

SPECIAL MEAT

new

350/MKD-N

2 748,00 EUR

mm : 680x820xh700 hp : 0,52 kW : 0,38 230/1N 50Hz

(IT) **Affettatrice professionale obliqua, Ø 350 mm "Grande distribuzione"**
- Grossa produzione, per la grande distribuzione.
- Lama obliqua tedesca "Grund & Bunse", inclinazione a 38°.
- Capacità max. di taglio: 325xh210 mm, Ø 255 mm, spessore di 0-30 mm.
- Spazio di 70 mm, tra lama e telaio.

(EN) **350 mm (14") Heavy-duty Gravity-feed Slicer "Retail"**
- Heavy-duty, Retail market-oriented.
- Gravity-feed, German blade "Grund & Bunse", 38° inclination.
- Max. cutting capacity 325xh210 (Ø 255 mm), slice thickness: 0-30 mm.
- 70 mm gap between body and blade.

(ES) **Cortadora profesional tuerce a un lado, Ø 350 mm "Gran distribución"**
- Grueso despacho, para gran distribución.
- Lámina oblicua alemana "Grund y Bunse", inclinación a 38°.
- Capacidad max de corte: 325xh210 mm (Ø 255 mm), espesor de 0-30 mm.
- Espacio de 70 mm, entre lámina y bastidor.

Silver Line

62 | 0,62

new

350/BSS-N

2 495,00 EUR

mm : 600x750xh715 hp : 0,50 kW : 0,37 230/1N 50Hz

(IT) **Affetatrice professionale verticale, Ø 350 mm "Salumi"**
- Versione con lama verticale.- Doppio carrello scorrevole e munita di un braccio specialmente concepito (brevetto esclusivo), per il taglio di prosciutti e altri salumi.- Capacità mass. di taglio: 270xh250 mm, Ø 250 mm, spessore di 0-30 mm.- Spazio di 50 mm, tra lama e telaio.

(EN) **Commercial Vertical Slicer, Ø 350 mm (14") "Delicatessen"**
- Vertical, straight-blade slicer.
- Double-feed carriage with a clamping arm (exclusive patent) holding firmly in place all types of hams and cold meats.
- Max. cutting capacity: 270xh250 (Ø 250 mm), slice thickness: 0-30 mm.
- 50 mm gap between blade and body.

(ES) **Cortadora profesional vertical, Ø 350 mm "Embutidos"**
- Versión con lámina vertical.
- Dobla carretilla corrediza y proveída de un brazo especialmente concebido (patente exclusiva), para el recorte de los jamones y otros embutidos.
- Capacidad max de corte: 270xh250 mm (Ø 250 mm), espesor de 0-30 mm.
- Espacio de 50 mm, entre lámina y bastidor.

Special Delicatessen

Silver Line

52 | 0,62

new

350/VCS-N

2 634,00 EUR

mm : 685x720xh560 hp : 0,50 kW : 0,37 230/1N 50Hz

(IT) **Affettatrice professionale verticale, Ø 350 mm "Carni"**
- Versione con lama verticale.- Doppio carro scorrevole, specialmente concepito, brevetto esclusivo, per tagliare delle carni fresche.- Capacità max. di taglio: 250xh245 mm, Ø 245 mm, spessore di 0-30 mm.
- Spazio di 50 mm, tra lama e telaio.

(EN) **Commercial Vertical Slicer, Ø 350 mm (14") "Meat"**
- Vertical, straight-blade slicer.
- Double-feed carriage for slicing large joints of raw meat.
- Max. cutting capacity: 250xh245 (Ø 245 mm), slice thickness: 0-30 mm.
- 50 mm gap between blade and motor.

(ES) **Cortadora profesional vertical, Ø 350 mm "Carnes"**
- Versión con lámina vertical.
- Dobla carretilla corrediza y proveída de un brazo especialmente concebido (patente exclusiva), para el recorte de los jamones y otros embutidos.
- Capacidad max de corte: 270xh250 mm (Ø 250 mm), espesor de 0-30 mm.
- Espacio de 50 mm, entre lámina y bastidor.

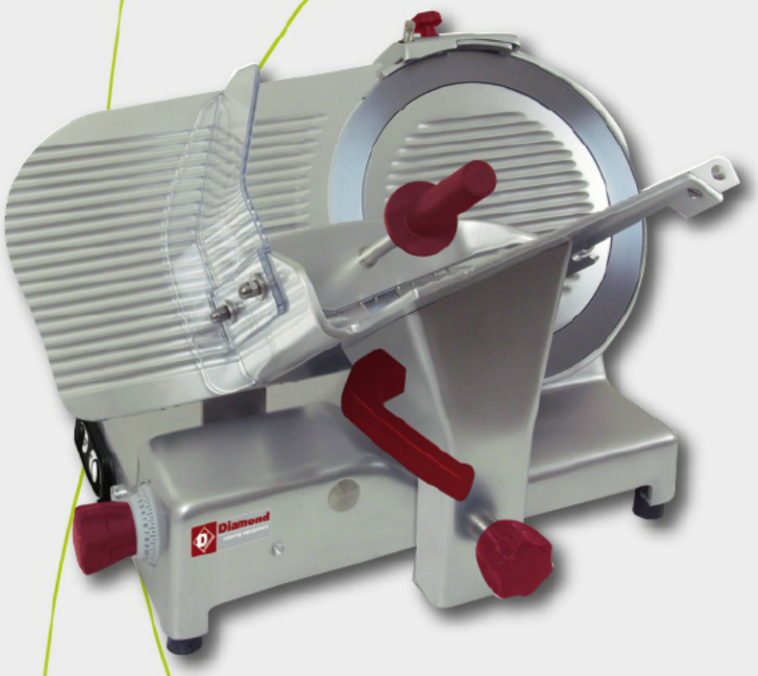
Special Meat

Free

Silver Line

55 | 0,62

Top Line



(IT) Affettatrici professionali

- Realizzata in fusione di lega di alluminio.
- Lama in acciaio temperato, cromata e rettificata. Anello di protezione fisso e proteggi lama munito di micro-interruttore.
- Carrello su cuscinetti a sfera in acciaio inossidabile, plexiglas di protezione di serie.
- Adattatore per ogni prodotto (anche i più piccoli).
- Viti (non visibile) e deflettore in acciaio inossidabile.
- Motore ventilato, parti elettriche inferiori, munite di una cuffia di protezione, anello di impermeabilità sulla puleggia di trasmissione.
- Comandi (24 V), cassa elettrica stagna (IP54), tasti impermeabili.
- Affilatore integrato in alluminio con 2 smerigli e catino inferiore di protezione.
- Piedini regolabili.

(EN) Professional slicers

- Manufactured in aluminium alloy smelting.
- Stainless tapered blade, chromed and rectified, permanent blade ring guard and interlocked blade guard.
- Carriage sliding on stainless bearings. Plexiglas hand guard comes standard.
- End weight conceived for all shapes (even the smallest).
- Stainless steel screws (not visible) and deflector.
- Fan-cooled motor, bottom enclosure panel, transmission pulley protected with a retaining ring.
- Control (24V), keypad enclosure with IP54 waterproof keys.
- Built-in aluminium sharpener with 2 emeries and protection bottom enclosure.
- Adjustable feet.

(ES) Cortadoras profesionales

- Realizada en fusión de mezcla de aluminio.
- Lámina de acero templada, cromada y rectificada. Anillo de protección fija y cubre lámina proveído de microinterruptor
- Carretilla sobre almohadillas a bolas en acero inoxidable, plexiglas de protección de serie.
- Adaptador para todo lo productos (hasta los más pequeños).
- Tornillería y deflector de acero inoxidable.
- Motor ventilado, partes eléctricas inferiores, proveídas de una cofia de protección, retén de grasa sobre la polea de transmisión.
- Encargos (24 V), caja eléctrica estanca (IP54), toques impermeables.
- Afilador integrado de aluminio con 2 esmeriles y palangana inferior de protección.
- Gatos regulables.

PLUS

(IT) 1°) il suo "design" con le sue forme arrotondate senza recessi e senza spigoli vivi e senza viti apparenti; 2°) largo distanziamento tra lama e telaio; 3°) dispositivo di "arresto sicuro", permettendo di togliere il carro, la lama sarà in sicurezza per la posizione "0"; 4°) copri lama, amovibile;5°) anello di protezione, fissato intorno alla lama.

(EN) 1°) Rounded design, no sharp edges and visible screws. 2°) Wide gap between blade and body. 3°) Removable carriage system with gauge plate protecting blade edge at default slice thickness setting below "0". 4°) Removable blade guard. 5°) Permanent tapered blade ring guard.

(ES) 1°) su "diseño" con sus formas redondeadas sin escondrijos y sin espinas vivas y sin tornillo aparentes; 2°) espaciamiento ancho, entre lámina y bastidor; 3°) dispositivo de "descolgamiento seguro", permitiendo quitar la carretilla, la lámina será segurizada por la apuntalada, la posición "por 0"; 4°) cubre lámina, amovible; 5°) anillo de protección, fijado alrededor de la lámina.

AUTOMATIC

Top Line

300/TL

1 265,00 EUR

mm : 495x640xh495 hp : 0,29 kW : 0,21 230/1N 50Hz

(IT) Affettatrice professionale obliqua, Ø 300 mm
- Lama obliqua, inclinazione a 38°.
- Capacità max. di taglio: 230xh175 mm, Ø 200 mm, spessore di 0-30 mm.
- Spazio di 41 mm, tra lama e telaio.

(EN) Gravity-feed Slicer, Ø 300 mm
- Gravity feed, 38° inclination.
- Max. cutting capacity 230xh175 (Ø 200 mm), slice thickness 0-30 mm.
- 41-mm gap between blade and frame.

(ES) Cortadora profesional tuerce a un lado, Ø 300 mm
- Lámina oblicua, inclinación a 38°.
- Capacidad max de corte: 230xh175 mm (Ø 200 mm), espesor de 0-30 mm.
- Espacio de 41 mm, entre lámina y bastidor.

29 0,27

Top Line

350/GL

1 708,00 EUR

mm : 575x710xh530 hp : 0,37 kW : 0,28 230/1N 50Hz

(IT) Affettatrice professionale obliqua, Ø 350 mm
- Lama obliqua, inclinazione a 35° (estrattore lama di serie).- Capacità mas. di taglio: 270xh230 mm (Ø 255 mm), spessore di 0-30 mm.- Spazio di 50 mm tra lama e telaio.

(EN) Commercial Gravity-feed Slicer, Ø 350 mm
- Gravity-feed, 35° inclination (blade extractor comes standard).
- Max. cutting capacity 270xh230 (Ø 255 mm), slice thickness: 0-30 mm.
- 50-mm gap between blade and frame.

(ES) Cortadora profesional tuerce a un lado, Ø 350 mm
- Lámina oblicua, inclinación a 35° (extractor lámina de serie).
- Capacidad max de copa(corte): 270xh230 mm (Ø 255 mm), espesor de 0-30 mm.
- Espacio de 50 mm, entre lámina y bastidor.

42 0,37

Top Line

350/GXS

2 230,00 EUR

mm : 575x710xh530 hp : 0,54 kW : 0,4 230/1N 50Hz

(IT) Affettatrice professionale obliqua, Ø 350 mm "ingranaggi"
- Sistema di impulso per ingranaggi "vite senza fine" a bagno d'olio "autolubrificante".- Lama obliqua, inclinazione a 35° (estrattore lama di serie).- Capacità mas. di taglio: 270xh230 mm (Ø 255 mm) spessore di 0-30 mm.- Spazio di 50 mm, tra lama e telaio.

(EN) Commercial Gravity-feed Slicer, Ø 350 mm (14") "gears"
- Self-lubricating, endless screw in oil-bath gear drive.
- Gravity-feed 35° inclination (blade extractor comes standard).
- Max. cutting capacity 270xh230 (Ø 255 mm), slice thickness 0-30 mm.
- 50-mm gap between blade and frame.

(ES) Cortadora profesional tuerce a un lado, Ø 350 mm "engranajes"
- Sistema de entrenamiento por engranajes "tornillo sin fin" a baño de aceite "autolubrificantes".
- Lámina oblicua, inclinación a 35 ° (extractor lámina de serie);
- Capacidad max de corte: 270xh230 mm (Ø 255 mm), espesor de 0-30 mm.
- Espacio de 50 mm, entre lámina y bastidor.

TRANSMITION GEARS

43 0,37

Top Line

350/AVV — 3 653,00 EUR

mm : 575x700xh650 hp : 0,64 kW : 0,82 230/1N 50Hz

(IT) Affettatrice professionale obliqua, Ø 350 mm "automatica"
- Avanzamento automatico del carrello, con variatore di velocità (possibilità anche manuale).- Comandi della lama e dell'avanzamento del carrello indipendenti.- Fornito di un carrello con "fissaggio integrale" (brevetto esclusivo), permette di sostenere fermamente ogni prodotto, dotata anche di un contrappeso su molle spingendo sistematicamente il prodotto verso la lama.- Base in acciaio inossidabile.- Lama obliqua, inclinazione a 35° (estrattore lama di serie).- Capacità max. di taglio: 270xh230 mm (Ø 255 mm), spessore di 0-30 mm.- Spazio di 50 mm, tra lama e telaio.

(EN) Commercial gavity-feed slicer, Ø 350 mm (14") "automatic"
- Automatic carriage motion with variable speed control (can be used manually as well).
- Independent controls for carriage motion and blade.
- Exclusive designed carriage with a special end weight and an adjustable vertical product fence to provide stability and to advance products evenly.
- Stainless steel base.
- Gravity-feed, 35° inclination (a blade extractor comes standard).
- Max. cutting capacity: 270xh230 (Ø 255 mm), slice thickness: 0-30 mm.
- 50-mm gap between blade and frame.

(ES) Cortadora profesional tuerce a un lado, Ø 350 mm "automática"
- Adelanto automático de la carretilla, con variador de velocidad (posibilidad tan manual).
- Encargos independientes de la lámina y del adelanto de la carretilla.
- Equipados de una carretilla con "fijación íntegral" (patente exclusiva), permitiendo sostener firmemente todo producto, dotado también de un contrapeso sobre muelles, empujando sistemáticamente el producto hacia la lámina.
- Base de acero acero inoxidable.
- Lámina oblicua, inclinación a 35° (extractor lámina de serie).
- Capacidad max de copa(corte): 270xh230 mm (Ø 255 mm), espesor de 0-30 mm.
- Espacio de 50 mm, entre lámina y chasis.

AUTOMATIC

72 | 0,57

Retro Line

RET-300 — 4 378,00 EUR

mm : 550x800xh500

(IT) Affettatrice verticale "RETRO", lama Ø 300 mm
- Trazione manuale della lama per volante (nessuna alimentazione elettrica).
- Lama in acciao temperato, affilitatura automatica incorporata.
- Proteggi lama incorporato (normativa CEE).
- Capacità di taglio 230x190 mm, regolazione del taglio di 0-8 mm, percorso del carrello 230 mm, piatto 240x275 mm.
- Realizzato in ghisa (rosso vivo) e alluminio anodizzato.

(EN) Professionnel slicer "RETRO", blade Ø 300 mm
- Traction of the blade with manuel wheel (no electricity supply).
- Blade in stainless steel AISI 304, automatic sharpening integrated.
- Integrated blade protection (CEE standard).
- Cut capacity 230x190 mm, cut adjustment from 0-8 mm, trajectory of carriage 230 mm, plate 240x275 mm.
- Realisation in cast iron (bright red) and anodized aluminium.

(ES) Cortadora vertical "RETRO", lámina Ø 300 mm
- Tracción de la lámina para volante manual (no alimentación eléctrica).
- Lámina de acero inoxidable AISI 304, amolamento automatico incorporado.
- Protección de lámina incorporado (normas CEE).
- Capacidad de corte 230x190 mm, arreglo de corte desde 0-8 mm, carrera de carrito 230 mm, plato 240x275 mm.
- Realizado de hierro (rojo vivo) y aluminio anodizado.

40 | 0,4

SU-RET — 1 030,00 EUR

Ø500xh800

(IT) Base in ghisa (rosso vivo) per affettatrice

(EN) Base in cast iron (bright red) for slicer

(ES) Zocalo de hierro (rojo vivo)

45 | 0,35

Blue Line

300/BS

1 070,00 EUR

mm : 610x640xh510 hp : 0,29 kW : 0,21 230/1N 50Hz

(IT) Affettatrice professionale obliqua, Ø 300 mm
- Realizzata in fusione di alluminio.- Lama in acciaio temperato, cromata e rettificata, anello di protezione fisso e proteggi lama munito di micro-interruttore.- Capacità mass. di taglio: 250xh185 mm (Ø 210 mm), spessore di 0-13 mm.- Carrello su cuscinetti a sfera in acciaio inossidabile, plexiglas di protezione di serie.- Affilatore integrato.
- Motore ventilato, parti elettriche inferiori munite di una cuffia di protezione.- Comandi (24 V), scatola elettrica stagna (IP44).

(EN) Professional gravity-feed slicer Ø 300 mm (12")
- Manufactured in aluminium alloy.
- Tapered stainless, chromed blade, permanent ring guard and interlocked blade guard with micro switch.
- Max. cutting capacity 250xh185 (Ø 210 mm) slice thickness 0-13 mm.
- Carriage sliding on stainless bearings, plexiglass hand guard comes standard.
- Built-in sharpener.
- Fan-cooled motor, bottom electric parts protected with a retaining ring.
- Control (24V), keypad enclosure (IP44).

(ES) Cortadora profesional tuerce a un lado, Ø 300 mm
- Realizada en aleación de aluminio.
- Lámina de acero templada, cromada y rectificada, anillo de protección fija y cubre lámina proveído de microinterruptor.
- Capacidad max de corte: 250xh185 mm (Ø 210 mm), espesor de 0-13 mm.
- Carretilla sobre almohadillas a bolas en acero inoxidable, plexiglas de protección de serie.
- Afilador integrado.
- Motor ventilado, partes eléctricas inferiores proveídas de una cofia de protección.
- Mandos (24 V), caja eléctrica estanca (IP44).

26 0,27

Black Line

300E/B-CE

859,00 EUR

mm : 480x600xh420 kW : 0,22 230/1N 50Hz

(IT) Affettatrice professionale, lama Ø 300 mm
- Realizzata in alluminio anodizzato, capacità di taglio: 200x260 mm.
- Lama in acciaio inossidabile AISI 304, regolatore di spessore da 0-15 mm.- Affilatoio automatico.- Proteggi lama facilmente smontabile.
- Comando (24 V).

(EN) Professional slicer, blade Ø 300 mm
- Manufactured in anodised aluminium, slicing capacity: 200x260 mm.
- Blade in stainless steel AISI 304, adjustable cutting 0-15 mm.
- Automatic sharpener.
- Blade protector easily dismantled.
- Control (24 V).

(ES) Cortadora profesional, lámina Ø 300 mm
- Realizada en aluminio anodizado, capacidad de trincha: 200x260 mm.
- Lama de acero inoxidable AISI 304, ajuste de trinchado de 0-15 mm.
- Amoldamiento automático.
- Protección de la làmina desmontable facilmente.
- Mando (24 V).

24 0,25

Black Line

275/TE

719,00 EUR

mm : 580x470xh370 kW : 0,2 230/1N 50Hz

(IT) Affettatrice professionale, lama Ø 275 mm
- Speciale per carpaccio, formaggi... - Realizzata in alluminio anodizzato, capacità di taglio 200x150 mm.- Trasmissione ad ingranaggio "a secco", regolatore di spessore da 0-15 mm.- Lama in acciaio inossidabile, "anti-aderente" (garantita 6 anni).- Affilatoio automatico. - Comando (24 V).

(EN) Professional slicing machine, blade Ø 275 mm
- Special for carpaccio, cheese...
- Manufactured in anodise aluminium, cutting capacity 200x150 mm.
- "Dry" gear transmission system, adjustable cutting distance 0-15 mm.
- Stainless steel blade, anti-stick (guaranteed 6 years).
- Automatic sharpener.
- Control (24 V).

(ES) Cortadora profesional, lámina Ø 275 mm
- Especial carpaccio, queso,...
- Realizado en aluminio anodizado, capacidad de corte 200x150 mm.
- Transmisión por engranaje "en seco", regulación de corte de 0-15 mm.
- Lámina de acero inoxidable, "anti-adherente".
- Afilado automático.
- Mandos (24 V).

Special !! carpaccio, chess...

14,3 0,2

Black Line

250/B-CE

483,00 EUR

mm : 470x470xh370 kW : 0,15 230/1N 50Hz

(IT) Affettatrice professionale, lama Ø 250 mm
- Realizzata in alluminio anodizzato, capacità di taglio: 190x250 mm.
- Lama in acciaio inossidabile AISI 304, regolatore di spessore da 0-15 mm.- Affilatoio automatico (consegnato separatamente).- Proteggi lama facilmente smontabile.- Comandl (24 V).

(EN) Professional slicing machine, blade Ø 250 mm
- Manufactured in anodised aluminium, slicing capacity: 190x250 mm.
- Blade in stainless steel AISI 304, adjustable cutting 0-15 mm.
- Automatic sharpener (delivered separately).
- Blade protector easily dismantled.
- Control (24 V).

(ES) Cortadora profesional, lámina Ø 250 mm
- Realizada en aluminio anodizado, capacidad de trinchado 190x250 mm.
- Lama de acero inoxidable AISI 304, ajuste de trinchado de 0-15 mm.
- Amolamiento automático (entregado separatamente).
- Protección de la làmina desmontable facilmente.
- Mando (24 V).

16 0,2