

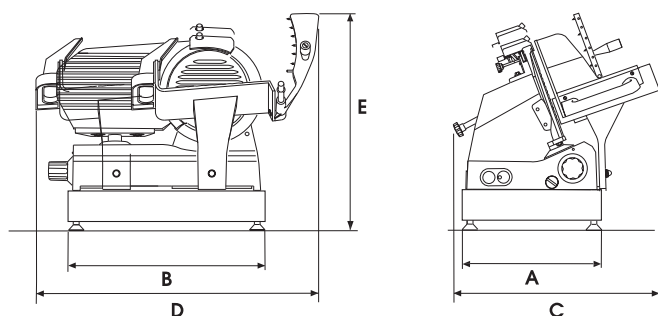


FABBRICA AFFETTATRICI CAVARIA



F 350-370
AUTOMATICA





| | F 350 | F 370 |
|------|-------|-------|
| A mm | 415 | 415 |
| B mm | 580 | 580 |
| C mm | 670 | 670 |
| D mm | 990 | 990 |
| E mm | 730 | 730 |
| kg | 61,2 | 62,2 |

I L'affettatrice modello **F 350 / F 370 automatica** è costruita in lega di alluminio trattato con ossidazione anodica. Il basamento per l'automazione della macchina è in acciaio inox ed è caratterizzato da un dispositivo conta fette. Il movimento del carrello è automatico a velocità fissa e corsa variabile. Viene montata di serie una lama di terza generazione per taglio salumi e formaggi, il regolatore dello spessore di taglio da 0 a 16 è molto sensibile e permette una regolazione decimale.

CARATTERISTICHE TECNICHE

| | F 350 | F 370 |
|---|-----------------------|--------------------|
| Motore monofase * 115-220-240V-50-60Hz | HP 0,50 | 0,50 |
| Ø Lama | mm 350 100 CR6 | 370 100 CR6 |
| Giri lama al minuto | r.p.m. 260 | 260 |
| Spessore di taglio | mm 0÷16 | 0÷16 |
| Taglio utile: L x H | mm 310 x 260 | 300 x 275 |

Garanzia: 2 anni
* Motore ventilato.

EN The automatic slicer **F 350 / F 370** is made of aluminum alloy treated with anodic oxidation. The base for the machine automation is in stainless steel and is equipped with a slice counter device. The carriage movement is automatic with fixed speed and variable carriage stroke. It has a 3rd generation blade as standard, which is suitable for the cut of meat and cheese. The thickness regulation from 0 to 16 is very sensitive and it allows a decimal adjustment.

SPECIFICATIONS

| | F 350 | F 370 |
|--|-----------------------|--------------------|
| Single-phase motor * 115-220-240V-50-60Hz | HP 0,50 | 0,50 |
| Ø Blade | mm 350 100 CR6 | 370 100 CR6 |
| Rpm | r.p.m. 260 | 260 |
| Cut thickness range | mm 0÷16 | 0÷16 |
| Cut: L x H | mm 310 x 260 | 300 x 275 |

Warranty: 2 years
* Ventilated motor.

FR La trancheuse automatique **F 350 / F 370** est construit en alliage d'aluminium traité à l'oxydation anodique. La base pour l'automatisation de la machine est en acier inoxydable et est équipée d'un compteur de tranches. Le mouvement du chariot est automatique à vitesse fixe et course variable du chariot. Il est équipé en standard d'une lame de 3ème génération, adaptée à la découpe de viande et de fromage. La régulation d'épaisseur de 0 à 16 est très sensible et permet un ajustement décimal.

SPECIFICATIONS

| | F 350 | F 370 |
|--|-----------------------|--------------------|
| Moteur monophasé * 115-220-240V-50-60Hz | HP 0,50 | 0,50 |
| Ø lame | mm 350 100 CR6 | 370 100 CR6 |
| Rpm | r.p.m. 260 | 260 |
| Épaisseur de coupe | mm 0÷16 | 0÷16 |
| Surface de coupe: L x H | mm 310 x 260 | 300 x 275 |

Garantie: 2 années
* Moteur ventilé.

DE Die automatische Schneidemaschine **F 350 / F 370** ist aus einer anodisch oxidierten Aluminiumlegierung hergestellt. Die Maschinenautomation Basis besteht aus Edelstahl und ist mit einem Scheiben zähler ausgestattet. Die Schlittenbewegung ist automatisch mit fester Geschwindigkeit und veränderlich Schlittenhub. Es hat ein standardmäßig messer der 3 Generation, die für den Schnitt von Fleisch und Käse geeignet ist. Die Dickenregulierung von 0 bis 16 ist sehr empfindlich und erlaubt eine Dezimalregulierung.

TECHNISCHE EIGENSCHAFTEN

| | F 350 | F 370 |
|---|-----------------------|--------------------|
| Einphasen-Motor * 115-220-240V-50-60Hz | HP 0,50 | 0,50 |
| Ø Klingendurchmesser | mm 350 100 CR6 | 370 100 CR6 |
| Messerumdrehung | r.p.m. 260 | 260 |
| Schnittstärke | mm 0÷16 | 0÷16 |
| Nutzschnitt: L x H | mm 310 x 260 | 300 x 275 |

Garantie: 2 Jahre
* Belüfteter Motor.

E La cortadora automática **F 350 / F 370** está hecha de una aleación de aluminio tratada con oxidación anódica. La base para la automatización de la máquina es de acero inoxidable y está equipada con un dispositivo de contador de cortes. El movimiento del carro es automático con velocidad fija y carrera variable del carro. Tiene una cuchilla de tercera generación como estándar, que es adecuada para el corte de carne y queso. La regulación del grosor de 0 a 16 es muy sensible y permite un ajuste decimal.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

| | F 350 I | F 370 I |
|--|-----------------------|--------------------|
| Motor monofásico * 115-220-240V-50-60Hz | HP 0,50 | 0,50 |
| Ø Cuchilla | mm 350 100 CR6 | 370 100 CR6 |
| Rpm | r.p.m. 260 | 260 |
| Espesor de corte | mm 0÷16 | 0÷16 |
| Corte útil: L x H | mm 310 x 260 | 300 x 275 |

Garantía: 2 años
* Motor ventilado.