

BILANCIATI DAL 1880
IL PIU' GRANDE
SITO INTERNET DI AFFETTATRICI,
BILANCE E ATTREZZATURE ALIMENTARI

Tamagnini.com

VIALE DEI MILLE, 88 - PARMA - ITALY
TEL. 0521.291340 - FAX 0521.291330

THE BIGGEST INTERNET SITE OF
SLICERS, SCALES AND FOOD
EQUIPMENT

SCALEMAKERS SINCE 1880



Mod. 250



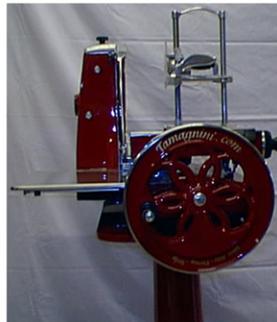
Mod. 300



Mod. 330



Mod. 350



Mod. 370



Mod. 370 automatica





AFFETTATRICI A VOLANO VOLAN SLICERS

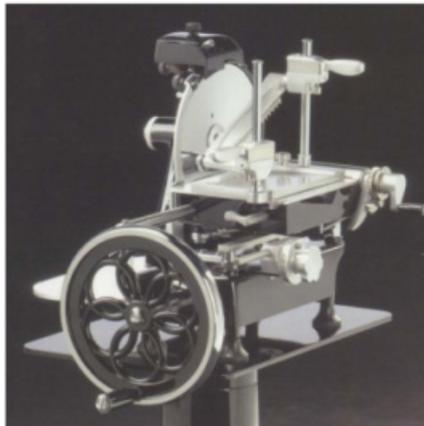


Affettatrice a volano mod. 250 - Flywheel slicers mod. 250

CARATTERISTICHE TECNICHE

L'affettatrice modello 250 VOLANO costruita in ghisa ed alluminio con verniciatura a fuoco rosso vivo ha il vantaggio di una rapida pulizia ed assoluta igiene. La macchina é a funzionamento manuale e può quindi lavorare anche in luoghi privi di energia elettrica.

L'affilatoio incorporato semplifica il lavoro dell'operatore mantenendo efficiente il taglio perfetto della merce.



Dotata di protezione ad anello attorno alla lama a norme CE, la 250 VOLANO é robusta , durevole ed affidabile.

CARATTERISTICHE TECNICHE:

- Ø Lama mm 250
- Taglio utile: lunghezza mm 200

- Spessore di taglio mm 0 ÷ 2
- Altezza mm 140

DIMENSIONI D'INGOMBRO E PESO:

- Lunghezza mm 680
- Altezza mm 520
- Distanza fra i piedini mm 390x280

- Larghezza mm 500
- Peso Kg 35





AFFETTATRICI A VOLANO VOLAN SLICERS



Affettatrice a volano mod. 300 • *Flywheel slicers mod. 300*

CARATTERISTICHE TECNICHE

L'affettatrice modello 300 VOLANO costruita in ghisa ed alluminio con verniciatura a fuoco rosso vivo ha il vantaggio di una rapida pulizia ed assoluta igiene. La macchina é a funzionamento manuale e può quindi lavorare anche in luoghi privi di energia elettrica.

L'affilatoio incorporato semplifica il lavoro dell'operatore mantenendo efficiente il taglio perfetto della merce.



Dotata di protezione ad anello attorno alla lama a norme CE, la 300 VOLANO é robusta, durevole ed affidabile.

CARATTERISTICHE TECNICHE:

- Ø Lama mm 300
- Taglio utile: lunghezza mm 230
- Spessore di taglio mm 0 ÷ 2
- Altezza mm 190

DIMENSIONI D'INGOMBRO E PESO:

- Lunghezza mm 720
- Altezza mm 580
- Distanza fra i piedini mm 400x340
- Larghezza mm 600
- Peso Kg 45,5





AFFETTATRICI A VOLANO VOLAN SLICERS

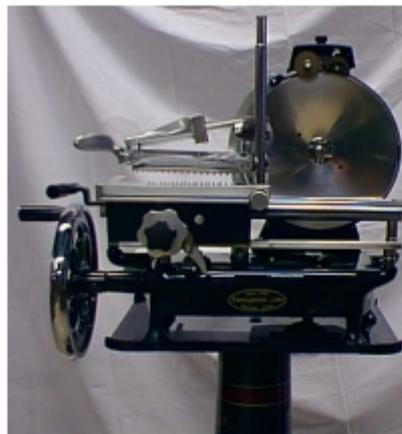


Affettatrice a volano mod. 300 • *Flywheel slicers mod. 300*

TECHNICAL SPECIFICATIONS

Made of cast iron and aluminium and featuring a brilliant red baking paint, the 300 VOLAN slicer allows rapid cleaning and meets the most demanding sanitation requirements.

This unit is fully hand-operated and can therefore work in places lacking electric power. The blade sharpener is built-in for effective and sharp cutting.



Equipped with protection ring around its black to CE standards, the 300 VOLANO is a sturdy long-lasting and effective slicing unit.

TECHNICAL SPECIFICATIONS:

- Ø Blade mm 300
- Maximum cut: length mm 230

- Cutting thickness mm 0 ÷ 2
- Height mm 190

OVERALL DIMENSIONS AND WEIGHT:

- Length mm 720
- Height mm 580
- Distance between feet mm 400x340

- Width mm 600
- Weight Kg 45,5

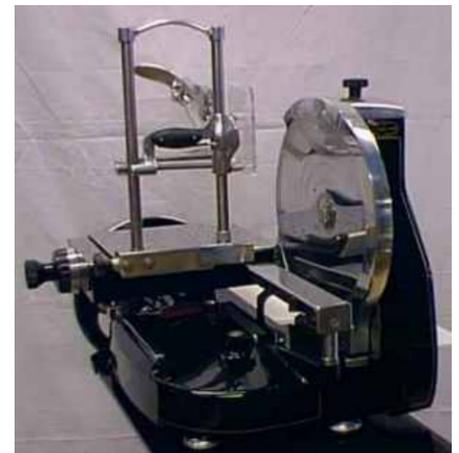
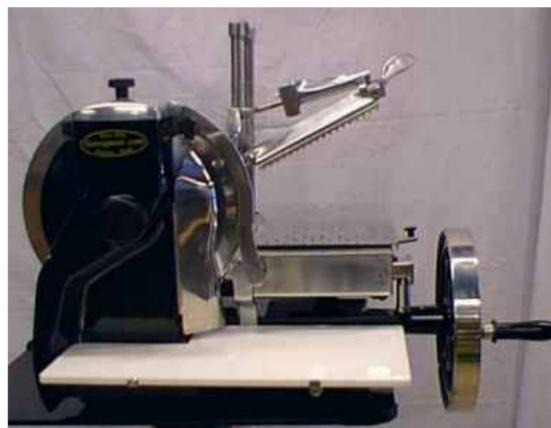
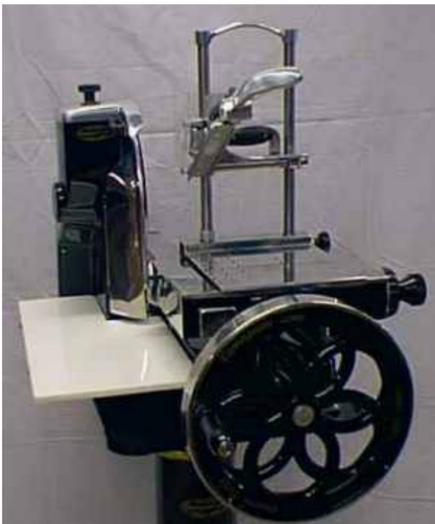




AFFETTATRICI A VOLANO VOLAN SLICERS



Affettatrice a volano mod. 330 • *Flywheel slicers mod. 330*





AFFETTATRICI A VOLANO VOLAN SLICERS



Affettatrice a volano mod. 330 • *Flywheel slicers mod. 330*

Le affettatrici a volano mod. 330 sono esclusivamente manuali. Sono state realizzate per il taglio di tutti i tipi di salume e particolarmente adatta per il taglio di prosciutti crudi.

Caratteristiche principali:

- Lama Ø 330 in acciaio cromato
- Affilatoio incorporato
- Completamente costruite in alluminio e parti in acciaio inox
- disponibili nei colori rosso o alluminio metalizzato.

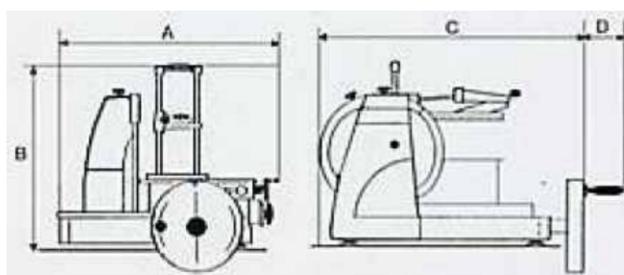
A richiesta possono essere fornite con colonna di supporto dello stesso colore della macchina

The flywheel slicers mod. 330 can work only manually. They have been carried out to cut all kind of cold cuts and particularly for ham.

Features:

- Entirely made in aluminium and stainless steel parts in contact with food
- Ø 330 mm. chrome plated steel blade
- Built-in sharpener
- On request red or metalized aluminium

On request they can be provided with their special support in the same colour of the machine.



	Mod. 330/83
A	630 mm.
B	540 mm.
C	710 mm.
D	80 mm.
ALTEZZA TAGLIO CUT'S CAPACITY	200 mm.
CORSA CARRELLO CARRIAGE MOVEMENT	280 mm.
PESO NET WEIGHT	Kg. 62





AFFETTATRICI A VOLANO VOLAN SLICERS



Affettatrice a volano mod. 350 • *Flywheel slicers mod. 350*





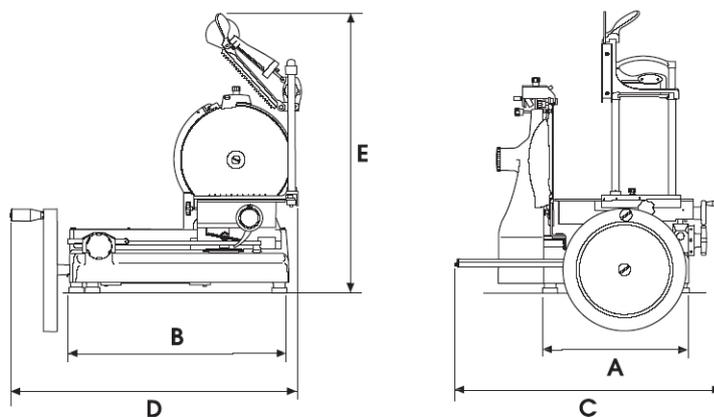
AFFETTATRICI A VOLANO VOLAN SLICERS



Affettatrice a volano mod. 350 • Flywheel slicers mod. 350

I L'affettatrice modello **350 VOLANO** costruita in alluminio e parti in acciaio, con una verniciatura a fuoco rosso vivo, ha il vantaggio di una rapida pulizia ed assoluta igiene. La macchina è a funzionamento manuale e può quindi lavorare anche in luoghi privi di energia elettrica, l'affilatoio incorporato semplifica il lavoro dell'operatore mantenendo efficiente il taglio perfetto del prodotto. Dotata di protezione ad anello attorno alla lama a norme CE, la **350VOLANO** è robusta, durevole ed affidabile.

EN Made of aluminium with parts of steel and brilliant red finishing, the **350VOLANO** slicer permits rapid cleaning and meets the most demanding sanitation requirements, this unit is fully hand-operated and does not need to be connected to the mains. The blade sharpener is built-in for effective and sharp cutting. Equipped with protection ring around its blade to CE Standards, the **350,VOLANO** is a sturdy, long-lasting and effective slicing unit.



F 350 VOLANO

A mm	400
B mm	650
C mm	710
D mm	870
E mm	800
kg	81

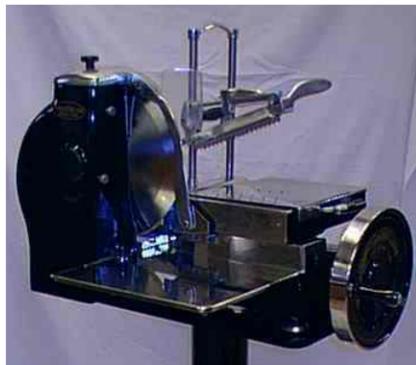
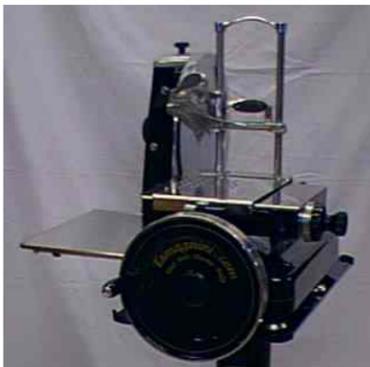
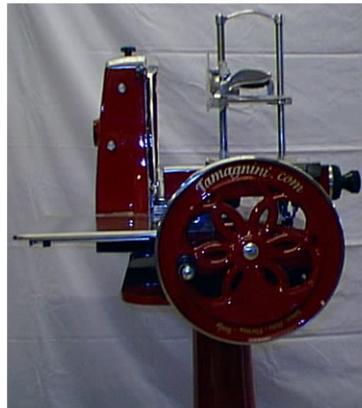




AFFETTATRICI A VOLANO VOLAN SLICERS



Affettatrice a volano mod. 370 • Flywheel slicers mod. 370



CARATTERISTICHE TECNICHE

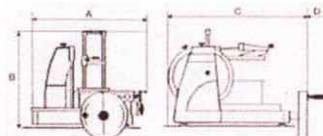
Le affettatrici modello 370/85 sono esclusivamente manuali. Esse sono state realizzate per il taglio di tutti i tipi di salume e particolarmente adatta per il taglio di prosciutti crudi.

CARATTERISTICHE PRINCIPALI:

- Ø Lama mm 370 in acciaio cromato
- Affilatoio incorporato
- Completamente costruite in alluminio e parti in acciaio inox
- Disponibili nei colori rosso o alluminio metallizzato.

A richiesta possono essere fornite con colonna di supporto dello stesso colore della macchina.

	Mod. 370/85
A	710 mm.
B	650 mm.
C	830 mm.
D	120 mm.
ALTEZZA TAGLIO CUT'S CAPACITY	235 mm.
CORSA CARRELLO CARRIAGE MOVEMENT	315 mm.
PESO NET WEIGHT	Kg. 84



TECHNICAL SPECIFICATIONS

The flywheel slicers mod. 370/85 can work only manually. They have been carried out to cut all kind of cold cuts and particularly for ham.

FEATURES:

- Ø 370 mm chrome plated steel blade
- Built-in sharpener
- Entirely made in aluminium and stainless steel parts in contact with food
- On request red or metalized aluminium.

On request they can be provided with their special support in the same colour of the machine.





AFFETTATRICI A VOLANO VOLAN SLICERS



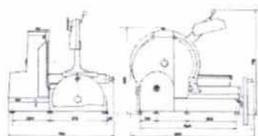
Affettatrice a volano mod. 370 VE/92 automatica Flywheel slicers mod. 370 VE/92 automatic



L'affettatrice 370 VE/92 somma la qualità di taglio delle affettatrici a volano alla tecnologia elettronica.

Infatti grazie alla sua speciale protezione a vela a comando elettronico, la lama resta scoperta solo durante l'operazione di taglio; a macchina ferma o durante l'affilatura la lama rimane protetta. Inoltre questa protezione permette un posizionamento della merce più rapido.

- Lama ø 370 mm.
- Spessore di taglio da 0 a 4 mm.
- Tutti gli organi rotanti sono montati su cuscinetti a sfere.
- Motore da 0,5 HP, voltaggio trifase 220/380 V o monofase 220 V.
- Affilatoio incorporato e di facile uso.
- Microinterruttore di sicurezza su affilatoio e copilama
- Avvio e arresto NVR a 24 V.
- Parti in contatto con il salume in acciaio inox 18/8.



The slicer 370 VE/92 puts together the quality cut of the slicers with a fly-wheel and the electronic technology.

In fact thanks to its special blade protection with electronic control, the blade remains uncovered only during sharpening the blade is protected. Besides this protection helps you to set the goods more quickly.

- Blade ø 370 mm.
- Thickness of slices from 0 to 4 mm.
- All the rotating members are mounted on angular bearings.
- Motor 0,5 HP, three phase voltage 220/380 V or mono phase 220 V.
- Incorporated sharpener of easy use
- Security microswitch for sharpener and blade-cover.
- On and off NVR 24 V.
- With automatic operation, capable of cutting 60 slices per minute.
- Parts in contact with cold cuts in stainless steel 18/8.

