

Bilanciaci dal 1880 (Bilanciaci depuis 1880)

Il piu' grande sito internet di affettatrici, bilance e attrezzature alimentari (Le plus grand site Internet de trancheuses, balances et équipements alimentaires)

Mod.250 (Mod.250)

Mod.300 (Mod. 300)

Mod.330 (Mod. 330)

Mod.350 (Mod. 350)

Mod.370 (Mod. 370)

Mod. 370 automatica (Mod. 370 Automatique)

AFFETTATRICI A VOLANO (TRANCHEUSES À VOLANT)

AFFETTATRICE A VOLANO MOD. 250 (TRANCHEUSE À VOLANT MOD.250)

CARATTERISTICHE TECNICHE(CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES)

La trancheuse modèle 250 VOLANO costruita in font e alluminio verniciata in rosso vivo, garantisce un lavaggio rapido e un'igiene assoluta. La macchina è manuale e può quindi funzionare anche quando non c'è corrente elettrica.

L'affilatore incorporato semplifica il lavoro dell'operatore mantenendo efficiente la perfetta qualità della merce.

Equipata con un anello di protezione intorno alla lama secondo le norme CE, la 250 VOLANO è robusta, duratura e affidabile.

Caratteristiche tecniche (caratteristiche tecniche)

lama 250 mm (lama 250 mm)

Taglio utile lunghezza mm200 (Coupe Utile longueur 200 mm)

Spessore di taglio mm 0+2 (Épaisseur de coupe 0+2 mm)

Altezza mm 140 (Hauteur 140 mm)

DIMENSIONI DI INGOMBRO E PESO : (DIMENSIONS DE VOLUME ET DE POIDS)

lunghezza mm 680 (longueur 680 mm)

altezza mm520 (hauteur 520 mm)

distanza tra i piedini 390x280 (distance entre les pieds 390 x 280)

larghezza mm500 (Largeur 500 mm)

peso kg 35 (poids 35kg)

AFFETTATRICE A VOLANO MOD. 300 (TRANCHEUSE À VOLANT MOD. 300)

CARATTERISTICHE TECNICHE (CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES)

La trancieuse modèle 300 VOLANO construite en fonte et aluminium peinte en rouge vif, garantit un nettoyage rapide et une hygiène absolue. La machine est manuelle et peut donc fonctionner aussi quand il n'y a pas de courant électrique.

L'affûteur intégré simplifie le travail de l'opérateur tout en conservant efficace la coupe parfaite de la marchandise.

Équipée d'une bague de protection autour de la lame selon les normes CE, la 300 VOLANO est robuste, durable et fiable.

Caratteristiche tecniche (Caractéristiques techniques)

lama 300 mm (Lame 300 mm)

Taglio utile lunghezza mm 230 (coupe utile longueur 230 mm)

Spessore di taglio mm 0+2 (Épaisseur de coupe 0+2 mm)

Altezza mm 190 (Hauteur 190 mm)

DIIMENSIONI DI INGOMBRO E PESO : (DIMENSIONS DE VOLUME ET DE POIDS)

lunghezza mm 720 (Longueur 720 mm)

altezza mm 580 (Hauteur 580 mm)

distanza tra i piedini 400x340 (Distance entre les pieds 400x340)

larghezza mm 600 (Largeur 600 mm)

peso kg 45.5 (poids 45,5 kg)

AFFETTATRICE A VOLANO MODELLO 330 (TRANCHEUSE À VOLANT MODELE 330)

Les trancheuses à volant mod. 330 sont exclusivement manuelles. Elles ont été réalisées pour la coupe de tous les types de charcuterie particulièrement adaptées pour la coupe des jambons crus.

Caractéristiques principales :

lame 330 en acier chromé

affûteur incorporé

complètement construite en aluminium et certaines parties en acier inox

disponibles en rouge ou en aluminium métallisé.

Sur demande, elles peuvent être fournies avec une colonne de support de la même couleur que la machine

Mod. 330/83

A 630 mm

B 540 mm

C 710 mm

D 80 mm

Hauteur de la coupe 200 mm

Course du plateau 280 mm

Poids 62 kg

AFFETTATRICE A VOLANO MOD. 350 (TRANCHEUSE À VOLANT MOD. 350)

La trancheuse modèle 350 VOLANO construite en aluminium et certaines parties en acier, peinte en rouge vif, a l'avantage d'un nettoyage rapide et d'une hygiène absolue. La machine est manuelle et peut donc fonctionner aussi quand il n'y a pas de courant électrique. L'affûteur intégré simplifie le travail de l'opérateur tout en conservant efficace la coupe parfaite de la marchandise. Équipée d'une bague de protection autour de la lame selon les normes CE, la 350 VOLANO est robuste, durable et fiable.

A 400 mm

B 650 mm

C 710 mm

D 810 mm

E 800 mm

81 Kg

AFFETTATRICE A VOLANO MOD. 370 (TRANCHEUSE À VOLANT MOD. 370)

CARATTERISTICHE TECNICHE (CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES)

Les trancheuses modèles 370/85 sont exclusivement manuelles.

Elles ont été réalisées pour la coupe de tous les types de charcuterie particulièrement adaptées pour la coupe des jambons crus.

CARACTÉRISTIQUES PRINCIPALES :

lame 370 mm en acier chromé

affûteur incorporé

complètement construite en aluminium et quelques parties en acier inox

disponibles en rouge ou en aluminium métallisé

Sur demande, elles peuvent être fournies avec une colonne de support de la même couleur que la machine

A 710 mm

B 650 mm

C 830 mm

D 120 mm

Hauteur de la coupe 235 mm

Course du plateau 315 mm

Poids 84 kg

AFFETTATRICE A VOLANO MOD 370WE/92 AUTOMATICA (TRANCHEUSE À VOLANT MOD. 370WE/92 AUTOMATIQUE)

La trancheuse 370 VE/92 somme la qualité de la coupe des trancheuses à volant à la technologie électronique.

En effet, grâce à sa protection spéciale à voile, à commande électronique, la lame reste découverte seulement durant l'opération de la coupe ; quand la machine est à l'arrêt ou durant l'affûtage, la lame reste protégée.

Par ailleurs, cette protection permet un positionnement de la marchandise plus rapide.

Lame 370 mm

Épaisseur de la coupe de 0 à 4 mm

Toutes les pièces rotatives sont montées sur des roulements à billes.

Moteur de 0,5 HP, voltage triphasé 220/380 V ou monophasé 220V.

Affûteur incorporé à usage facile.

Micro interrupteur de sécurité sur affûteur et couvre-lame.

Marche et arrêt NVR à 24V.

Parties en contact avec la charcuterie en acier inox 18/8