

Bilanciali dal 1880 (Negozio de balanzas desde 1880)

Il piu' grande sito internet di affettatrici, bilance e attrezzature alimentari (El sitio de internet más grande de cortadoras, balanzas y aparatos alimentares)

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 automática)

AFFETTATRICI A VOLANO (CORTADORAS A VOLANTE)

AFFETTATRICE A VOLANO MOD. 250 (CORTADORA A VOLANTE MOD. 250)

CARATTERISTICHE TECNICHE (CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS)

La cortadora modelo 250 A VOLANTE, costruita con ferro fuso y aluminio pintado con llamas de color rojo brillante, tiene la ventaja de una fácil limpieza y una buena higiene. La máquina se opera manualmente y por lo tanto puede trabajar en lugares sin electricidad.

El afilador incorporado simplifica la eficiencia del operador, manteniendo eficazmente el corte perfecto de la mercancía.

Equipada con el anillo de protección alrededor de la hoja según las normas de la CE, la cortadora 250 a volante es robusta, duradera y fiable.

Caratteristiche tecniche (Características técnicas)

lama 250 mm (hoja)

Taglio utile lunghezza mm 200 (Corte útil longitud 200mm)

Spessore di taglio mm 0+2 (Espesor del corte mm 0+2)

Altezza mm 140 (Altura mm 140)

DIIMENSIONI DI INGOMBRO E PESO: (DIMENSIONES Y PESO: )

lunghezza mm 680 (longitud 680 mm)

altezza mm520 (altura mm520)

distanza tra i piedini 390x280 (distancia entre los pies 390x280)

larghezza mm500 (ancho MM500)

peso kg 35 (peso kg 35)

AFFETTATRICE A VOLANO MOD. 300(CORTADORA A VOLANTE MOD. 300)

CARATTERISTICHE TECNICHE(CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS)

La cortadora modelo 300 a VOLANTE, costruita con ferro fuso e alluminio verniciato con lame di colore rosso brillante, ha il vantaggio di una facile pulizia e una buona igiene. La macchina si opera manualmente e per lo tanto può lavorare in luoghi senza elettricità.

Il affilatore incorporato semplifica l'efficienza dell'operatore, mantenendo efficacemente il taglio perfetto della merce.

Equipata con l'anello di protezione intorno alla lama secondo le norme CE, la cortadora 300 a VOLANTE è robusta, duratura e affidabile.

Caratteristiche tecniche (Características técnicas)

lama 300 mm(Hoja)

Taglio utile lunghezza mm 230(Corte útil longitud mm 230)

Spessore di taglio mm 0+2 (Espesor del corte mm 0+2)

Altezza mm 190 (altura)

DIIMENSIONI DI INGOMBRO E PESO : (DIMENSIONES Y PESO: )

lunghezza mm 720 (longitud)

altezza mm 580 (altura)

distanza tra i piedini 400x340 (distancia entre los pies 400x340)

larghezza mm 600 (ancho mm 600)

peso kg 45.5 (peso kg 45.5)

## AFFETTATRICE A VOLANO MODELLO 330(CORTADORA A VOLANTE MODELLO 330)

Las cortadoras a volante mod. 330 son exclusivamente manuales. Están diseñadas para cortar todo tipo de embutidos y son especialmente adecuadas para el corte de jamón serrano.

Caratteristiche principali : Características principales

hoja de acero cromado 330

cortador incorporado

completamente construida con aluminio y partes de acero inoxidable

disponibles en los colores rojo o aluminio metálicos.

Sobre petición se pueden entregar con una columna de apoyo del mismo color de la máquina.

Mod. 330/83

A 630 mm

B 540 mm

C 710 mm

D 80 mm

Altezza taglio 200 mm (Altura del corte 200 mm)

Corsa carrello 280 mm (Carro de alimentos 280 mm)

Peso kg 62 (Peso kg 62)

## AFFETTATRICE A VOLANO MOD. 350(CORTADORA A VOLANTE MOD. 350)

La cortadora modelo 350 a VOLANTE, construida con hierro fundido y aluminio pintado con llamas de color rojo brillante, tiene la ventaja de una fácil limpieza y una buena higiene. La máquina se opera manualmente y por lo tanto puede trabajar en lugares sin electricidad.

El afilador incorporado simplifica la eficiencia del operador, manteniendo eficazmente el corte perfecto de la mercancía.

Equipada con el anillo de protección alrededor de la hoja según las normas de la CE, la cortadora 350 a VOLANTE es robusta, duradera y fiable.

A mm 400

B mm 650

C mm 710

D mm 810

Emm 800

Kg 81

AFFETTATRICE A VOLANO MOD. 370(CORTADORA A VOLANTE MOD. 370)

CARATTERISTICHE TECNICHE(CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS)

Las cortadoras modelo 370/85 son exclusivamente manual.

Están diseñadas para cortar todo tipo de embutidos y son especialmente adecuadas para el corte de jamón serrano.

CARATTERISTICHE PRINCIPALI: (CARACTERÍSTICAS PRINCIPALES)

hoja de acero cromado, mm370

cortador incorporado

completamente construida con aluminio y partes de acero inoxidable

disponibles en los colores rojo o aluminio metálicos.

Sobre petición se pueden entregar con una columna de apoyo del mismo color de la máquina.

A 710 mm

B 650 mm

C 830 mm

D 120 mm

Altezza taglio 235 mm (Altura del corte 235 mm)

Corsa cestello 315 mm (Carro de alimentos 315 mm)

Peso kg 84 (Peso kg 84)

## AFFETTATRICE A VOLANO MOD 370WE/92 AUTOMATICA(CORTADORA A VOLANTE MOD 370WE/92 AUTOMÁTICA)

La cortadora 370 VE/92 es la suma de la calidad del corte de las cortadoras a volante con la tecnología electrónica.

Además, gracias a su especial protección de vela con control electrónico, la hoja queda al descubierto sólo durante la operación de corte; con la máquina parada o durante la afilación, la hoja está protegida.

Además, esta protección permite el posicionamiento de los productos más rápido.

Lama 370 mm (hoja 370 mm)

Spessore di taglio da 0 a 4 mm (Espesor de corte de 0 a 4 mm)

Tutti gli organi rotanti sono montati su cuscinetti a sfere. (Todas las piezas giratorias están montadas sobre cojinetes con forma de bola.)

Motore da 0,5 HP, voltaggio trifase 220/380 V o monofase 220V. (Motor de 0,5 HP, tensión trifásica 220/380V o monofase 220V.)

Affilatoio incorporato e di facile uso. (Afiladera incorporada y de uso fácil)

Microinterruttore di sicurezza su affilatoio e coprilama. (Microinterruptor de seguridad sobre la afiladera y protector de la hoja.)

Avvio e arresto NVR a 24V. (Inicio y detención de NVR 24.)

Parti in contatto con il salume in acciaio inox 18/8 (Piezas en contacto con el embutido en acero inoxidable 18/8.)