

Bilancieri dal 1880 (Waagen-Erzeugung seit 1880)

Il piu' grande sito internet di affettatrici, bilance e attrezzature alimentari (Die größte Webseite für Aufschnittmaschinen, Waagen und Geräte für die Lebensmittelbranche)

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 automatisch)

AFFETTATRICI A VOLANO (SCHWUNGRAD-SCHNEIDMASCHINEN)

AFFETTATRICE A VOLANO MOD. 250 (SCHWUNGRAD-SCHNEIDMASCHINEN MOD. 250)

CARATTERISTICHE TECNICHE (TECHNISCHE EIGENSCHAFTEN)

Die Vorteile der Schwungrad-Schneidemaschine Modell 250 VOLANO in Gusseisen und Aluminium mit leuchtendroter Lackierung sind die rasche Reinigung und die absolute Hygiene. Die Maschine wird von Hand aus angetrieben und kann daher

auch in Lokalen ohne Stromversorgung arbeiten.

Die eingebaute Schleifvorrichtung vereinfacht die Arbeit des Bedieners, in dem die Ware immer perfekt geschnitten wird.

Das mit einer CE-Norm gerechtem ringförmigem Klingenschutz ausgestattete 250 VOLANO ist robust, langlebig und zuverlässig.

Caratteristiche tecniche (Technische Eigenschaften)

lama 250 mm (Hochschliffmesser 250 mm)

Taglio utile lunghezza mm 200 (Schneidgutlänge 200 mm)

Spessore di taglio mm 0+2 (Schnittstärke 0+2 mm)

Altezza mm 140 (Schneidguthöhe 140 mm)

DIIMENSIONI DI INGOMBRO E PESO : (PLATZBEDARF UND GEWICHT:)

lunghezza mm 680 (Länge 680 mm)

altezza mm520 (Höhe 520 mm)

distanza tra i piedini 390x280 (Abstand zwischen den Standbeinen 390x280)

larghezza mm500 (Breite 500 mm)

peso kg 35 (Gewicht 35 kg)

AFFETTATRICE A VOLANO MOD. 300(SCHWUNGRAD-SCHNEIDEMASCHINE MOD. 300)

CARATTERISTICHE TECNICHE(TECHNISCHE EIGENSCHAFTEN)

Die Vorteile der Schwungrad-Schneidemaschine Modell 250 VOLANO in Gusseisen und Aluminium mit leuchtendroter Lackierung sind die rasche Reinigung und die absolute Hygiene. Die Maschine wird von Hand aus angetrieben und kann daher

auch in Lokalen ohne Stromversorgung arbeiten.

Die eingebaute Schleifvorrichtung vereinfacht die Arbeit des Bedieners, in dem die Ware immer perfekt geschnitten wird.

Das mit einer CE-Norm gerechtem ringförmigem Klingenschutz ausgestattete 300 VOLANO ist robust, langlebig und zuverlässig.

Caratteristiche tecniche (Technische Eigenschaften)

lama 300 mm(Hochschliffmesser 300 mm)

Taglio utile lunghezza mm 230(Schneidgutlänge 230 mm)

Spessore di taglio mm 0+2 (Schnittstärke 0+2 mm)

Altezza mm 190(Schneidguthöhe 190 mm)

DIIMENSIONI DI INGOMBRO E PESO : (PLATZBEDARF UND GEWICHT:)

lunghezza mm 720 (Länge 720 mm)

altezza mm 580 (Höhe 580 mm)

distanza tra i piedini 400x340 (Abstand zwischen den Standbeinen 400x340)

larghezza mm 600 (Breite 600 mm)

peso kg 45.5 (Gewicht 45.5 kg)

AFFETTATRICE A VOLANO MODELLO 330(SCHWUNGRAD-SCHNEIDEMASCHINE MODELL 330)

Die Schwungrad-Schneidemaschinen Mod. 330 werden ausschließlich von Hand betrieben. Sie eignen sich für alle Arten von Wurstwaren und sind besonders für das Schneiden von Rohschinken geeignet.

Wichtigste Eigenschaften :

Hochschliffmesser 330 mm aus verchromtem Stahl

eingebaute Schleifvorrichtung

vollständig aus Aluminium gebaut mit Bauteilen aus Edelstahl

verfügbar in den Farben rot und metallisiertem Aluminium.

Auf Anfrage können sie mit einer Standsäule in der gleichen Farbe geliefert werden.

Mod. 330/83

A 630 mm

B 540 mm

C 710 mm

D 80 mm

Schneidguthöhe 200 mm

Schlittenlauf 280 mm

Gewicht 62 kg

AFFETTATRICE A VOLANO MOD. 350(SCHWUNGRAD-SCHNEIDEMASCHINE MOD. 350)

Die Aufschnittmaschine Mod. 350 VOLANO aus Aluminium und Bauteilen aus Edelstahl mit einer leuchtend roten Lackierung hat den Vorteil einer raschen Reinigung und absoluter Hygiene. Die Maschine wird von Hand angetrieben und kann daher auch in Lokalen ohne Stromversorgung arbeiten. Die eingebaute Schleifvorrichtung vereinfacht die Arbeit des Bedieners, in dem die Ware immer perfekt geschnitten wird.

Das mit einer CE-Norm gerechtem ringförmigem Klingenschutz ausgestattete 350 VOLANO ist robust, langlebig und zuverlässig.

A mm 400

B mm 650

C mm 710

D mm 810

E mm 800

Kg 81

AFFETTATRICE A VOLANO MOD. 370(SCHWUNGRAD-SCHNEIDEMASCHINE MOD. 370)

CARATTERISTICHE TECNICHE(TECHNISCHE EIGENSCHAFTEN)

Die Schneidemaschinen 370/85 werden ausschließlich von Hand betrieben.

Sie eignen sich für alle Arten von Wurstwaren und sind besonders für das Schneiden von Rohschinken geeignet.

WICHTIGSTE EIGENSCHAFTEN:

Hochschliffmesser 370 mm aus verchromtem Stahl

eingebaute Schleifvorrichtung

vollständig aus Aluminium gebaut mit Bauteilen aus Edelstahl

verfügbar in den Farben rot und metallisiertem Aluminium.

Auf Anfrage können sie mit einer Standsäule in der gleichen Farbe geliefert werden.

A 710 mm

B 650 mm

C 830 mm

D 120 mm

Schneidguthöhe 235 mm

Schlittenlauf 315 mm

Gewicht 84 kg

AFFETTATRICE A VOLANO MOD 370WE/92 AUTOMATICA(SCHWUNGRAD-SCHNEIDEMASCHINE MOD. 370WE/92 AUTOMATISCH)

Die Schneidemaschine 370 VE/92 vereint die Schnittqualität von Schwungrad-Schneidemaschinen mit der elektronischen Technologie.

Dank einer elektronisch gesteuerten Schutzvorrichtung liegt das Messer nur während des Schneidevorgangs frei; bei stillstehender Maschine oder während des Schleifens bleibt das Messer geschützt.

Diese Schutzvorrichtung erlaubt auch eine raschere Positionierung des Schneidgutes.

Hochschliffmesser 370 mm

Schnittstärke von 0 bis 4 mm

Alle rotierenden Teile sind auf Kugellagern montiert.

Motor 0,5 HP, Dreiphasenwechselstrom 220/380 V oder Einphasenwechselstrom 220V.

Eingebaute einfach zu bedienende Schleifvorrichtung.

Sicherheits-Mikroschalter an der Schleifvorrichtung und an der Messerabdeckung .

Start und Stopp NVR-konform bei 24V.

Alle mit dem Schneidgut in Kontakt kommenden Bauteile bestehen aus Edelstahl 18/8