



# AFFETTACARNE MEAT SLICER

• Macchinario per uso professionale • Robusta fusione di lega di alluminio alimentare anodizzato • Lama forgiata in acciaio temperato di produzione nazionale • Motore asincrono ventilato • Grande capacità di taglio • Boccole carrello autolubrificanti • Blocco al carrello come da normativa • Ampio piatto porta carne • Braccio stringi carne a cigno • Trasmissione a cinghia • Comandi a bassa tensione (24 volt) • Affilatoio incorporato • Curata nei dettagli • Norme CE • Fabbriato in Italia

• Professional equipment • Heavy duty slicer made from highly polished anodised food-grade aluminium • Forged and hardened blade • Ventilated asynchronous motor • Wide cutting capacity • Permanently lubricated carriage ball bearings • CE models with carriage locking option • Large product support • Swan shaped clamp lever • Belt transmission • Digital ON/OFF switch • 24 Low tension card included • Sharpener included • CE approved • Proudly Made in Italy



|            | Alimentazione<br>Power supply (Volt/Hz) | Potenza<br>Motor power (Kwatt/Hp) | Capacità di taglio<br>Cutting capacity (mm) | Giri/m lama<br>al minuto<br>Blade<br>revolution (RPM) | Corsa Carrello<br>Carriage sliding (mm) | Spessore di taglio<br>Slice thickness (mm) | Base d'appoggio<br>affettatrice<br>Slicer cutting area (mm) |
|------------|-----------------------------------------|-----------------------------------|---------------------------------------------|-------------------------------------------------------|-----------------------------------------|--------------------------------------------|-------------------------------------------------------------|
| <b>300</b> | 230/50<br>230-400/50                    | 0,27 (0,36)                       | 270x190                                     | 280                                                   | 300                                     | 0÷16                                       | 495x360                                                     |
| <b>350</b> |                                         | 0,38 (0,50)                       | 300x245                                     | 260                                                   | 340                                     |                                            | 605x445                                                     |
| <b>370</b> |                                         |                                   | 340x255                                     |                                                       | 400                                     |                                            | 610x460                                                     |

## 300



**Lama**  
Blade size (mm)  
Ø 300



**Peso netto**  
Net weight (kg)  
35,0 kg



**Dimensioni prodotto**  
Product dimension (mm)  
D. 640 / B. 530 / H. 500



## 350



**Lama**  
Blade size (mm)  
Ø 350



**Peso netto**  
Net weight (kg)  
43,0 kg



**Dimensioni prodotto**  
Product dimension (mm)  
D. 740 / B. 750 / H. 550



## 370



**Lama**  
Blade size (mm)  
Ø 370



**Peso netto**  
Net weight (kg)  
46,0 kg



**Dimensioni prodotto**  
Product dimension (mm)  
D. 750 / B. 750 / H. 570



**AFFETTACARNE 300** 230/400V trifase *three phase*  
codice prodotto *product code*

**AFFETTACARNE 300** 230V monofase *single phase*  
codice prodotto *product code*

**AFFETTACARNE 350** 230/400V trifase *three phase*  
codice prodotto *product code*

**AFFETTACARNE 350** 230V monofase *single phase*  
codice prodotto *product code*

**AFFETTACARNE 370** 230/400V trifase *three phase*  
codice prodotto *product code*

**AFFETTACARNE 370** 230V monofase *single phase*  
codice prodotto *product code*

### NORME CE / CE APPROVED

FAC300

FAC301

FAC350

FAC351

FAC370

FAC371