



350 VX BVS

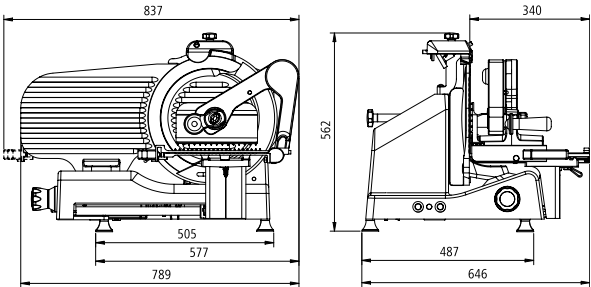
Modello adatto per il taglio del prosciutto crudo ma anche per tutti gli altri tipi di salume. Questa versione di piatto verticale è caratterizzata dal braccio autobloccante che permette un'ottima e ferma presa del prodotto da tagliare. Inoltre, per le sue caratteristiche tecniche, il braccio autobloccante è resistente ed affidabile nel tempo oltre ad avere il pressamerce, disponibile in due versioni differenti, completamente estraibile per una migliore e facile pulizia. Offriamo a salumerie, rivendite alimentari, reparti gastronomia, cucine industriali e commercio ambulanti, l'utilizzo di un'affettatrice la cui scorrevolezza e maneggevolezza garantisce grandi prestazioni in poco spazio. I nuovi materiali utilizzati sono resistenti agli urti, alle abrasioni ed alla corrosione, garantendo la massima sicurezza igienica. Robusta ed efficiente è affidabile, sicura e duratura nel tempo.

This machine is suitable for raw ham and every kind of delicatessen. This vertical plate model has a special arm that allows a great and locked grip of the product to slice. Furthermore, the technical features of this special arm make of it a reliable and long-lasting tool with a removable last slice device for an easier and deeper cleaning, available in two different versions. We offer to deli-stores, grocery stores, food departments, industrial kitchens, food carts a slicer with huge performances in small places, excellent sliding and handling. The new materials are shock, corrosion and scratch resistant and they are able to guarantee the best hygienic safety. It is strong, efficient and skilled and it lasts for long keeping always its safety.



350 VX BVS - Dotazioni di serie

- Trasmissione a cinghia / Affilatoio incorporato e di facile impiego
- Grande precisione di taglio
- Altezza di carico ridotta per diminuire la fatica dell'operatore
- Lama in acciaio 100 Cr6 di serie
- Piatto portamerce con piatto scorrevole e pressamerce, basculande ed estraibile, in alluminio
- Base di appoggio piedini ridotta
- Affilatoio, coprilama, parafetta, piatto porta merce e pressamerce completamente asportabili per un'accurata pulizia
- Accurati canalini di scorrimento per una maggiore scorrevolezza del prodotto da tagliare
- Conforme alle Direttive e Regolamenti europei in vigore
- Prodotto certificato **MOCA** (Materiali e Oggetti a Contatto con Alimenti)



VERSIONE NERA
BLACK VERSION

350 VX BVS - Standard features

- Belt transmission / User friendly built-in sharpener
- Great slicing accuracy
- Low loading height to reduce the operator strain
- 100 Cr6 blade as standard
- Carriage with sliding plate and aluminum pusher
- Reduced foot counter space
- Removable plate, sharpener, blade cover and slice deflector for easy cleaning
- Perfect slip grooves for a more performing sliding of the product to slice
- Compliant with current European Directives and Regulations
- **FCMs** (Food Contact Materials) certified product

CARATTERISTICHE TECNICHE

Diametro lama	350 mm
Velocità lama	230 g / min
Spessore fette	da 0 a 16 mm
Corsa carrello	380 mm
Protezione elettrica	IPX3
Peso netto	47 kg
Caratteristiche elettriche	230V / 380W a.c. monofase 220 - 230V, 380 - 400V / 375W a.c. trifase
Capacità di taglio	Ø 252 mm 335 x 252 mm

TECHNICAL SPECIFICATIONS

Blade diameter	350 mm
Blade speed	230 rpm
Slice thickness	0 to 16 mm
Carriage travel	380 mm
Electrical protection	IPX3
Net weight	47 Kg
Electrical specifications	230V / 380W a.c. monophase 220 - 230V, 380 - 400V / 375W a.c. threephase
Cutting capacity	Ø 252 mm 335 x 252 mm