





AFFETTASALUMI VERTICALE

dal 1950
Swedlinghaus®



CE

-  Vertical slicer for cold cuts
-  Trancheur vertical charcuterie
-  Vertikale Wurstschneidemaschine
-  Cortadora de fiambres vertical

AF 350 VS AF 350 VS+ABK
AF 370 VS AF 370 VS+ABK
AF 380 VS AF 380 VS+ABK

GLI OPTIONALS

1. VERNICIATURA (COLORI RAL)

RAL colours painting
Vernis couleurs RAL
Lackierung (RAL Farben)
Pintura colores RAL

2. VERNICIATURA CON FILETTATURA ORO

RAL colours painting with gold border
Vernis couleurs RAL et bordure or
Lackierung mit Goldgewinde
Pintura con fileteado oro

3. PRODOTTO DI PULIZIA

Cleansing detergent
Detergent
Reinigungsmittel
Producto de limpieza

4. MICRO SU PARALAMA

Blade guard plate micro switch
Micro-interrupteur de sécurité de disque couvre lame
Mikroschalter auf Messerverschluss
Microinterruptor de seguridad en protector de cuchilla

5. LAMA GB

GB blade
Lame GB
GB Klinge
Cuchilla GB

6. LAMA TEFLONATA

Teflon blade
Lame Téflon
Klinge aus Teflon
Cuchilla Teflón

7. LAMA DENTATA

Toothed blade
Lame dentée
Gezahnte Klinge
Cuchilla dentada

8. ESTRATTORE LAMA

Blade extractor
Extracteur lame
Messerabzieher
Extractor de cuchilla

9. BILANCIA SOLO PESO

Weight-only scale
Balance poids uniquement
Gewichtswaage
Balanza solo peso

10. MOTORE 24 V E VOLTAGGI SPECIALI

24V Motor and special voltages
Moteur 24V et voltages spéciales
24V Motor und Sonderspannungen
Motor 24V y voltajes especiales



Swedlinghaus®

SWEDLINGHAUS srl • sede centrale
via Enrico Berlinguer, 5
63844 Grottazzolina (FM) • ITALY

Filiale Nord
via Puccini, 11/B
21012 Cassano Magnago (VA) • ITALY


Tel. +39.(0)734.631346
Fax +39.(0)734.632560
e. mail: info@swedlinghaus.it


www.swedlinghaus.it


AFFETTASALUMI VERTICALE


mod. AF 350VS • mod. AF 370VS • mod. AF 380VS • mod. AF 350VS+ABK • mod. AF 370VS+ABK • mod. AF 380VS+ABK

Affettatrici verticali professionali, ideali per il taglio di salumi. Fusione in lega di alluminio anodizzato, trasmissione a cinghia, motore con termica (escluso diam. 300), lama forgiata in acciaio temperato, scorrimento carrello su boccole autolubrificanti, piatto porta merce con doppio scorrimento, sistema di sblocco piatto di serie (versione CE), affilatoio incorporato in fusione di alluminio. Disponibile anche nella versione con manopole completamente in alluminio anodizzato (versione SILVER) e con braccio pressa merce chiuso (versione Armblock).

 Vertical slicers recommended for professional use. Anodized cast aluminium alloy, belt driven transmission, motor thermal protection (except for 300 mm blade slicers), forged and hardened steel blade, carriage running on self-lubricating bushes, two-ways sliding feed plate, carriage release device (CE version), cast-in sharpener assembly. Available also with anodized aluminium knobs (Silver version) and closed food grip (Armblock version).

 Trancheur vertical recommandé pour l'usage professionnel. Réalisé en fusion d'alliage d'aluminium anodisé, transmission à courroie, moteur avec protection thermique (à exception des trancheurs lame 300 mm), lame en acier trempé et forgé, coulissement du chariot sur bagues autolubrifiantes, plateau coulissant dans les deux sens, dispositif de déblocage du chariot (Version CE), affûteur aluminium incorporé. Disponible avec poignées en aluminium anodisé (Version Silver) et avec pousse-talon fermé (Version Armblock).

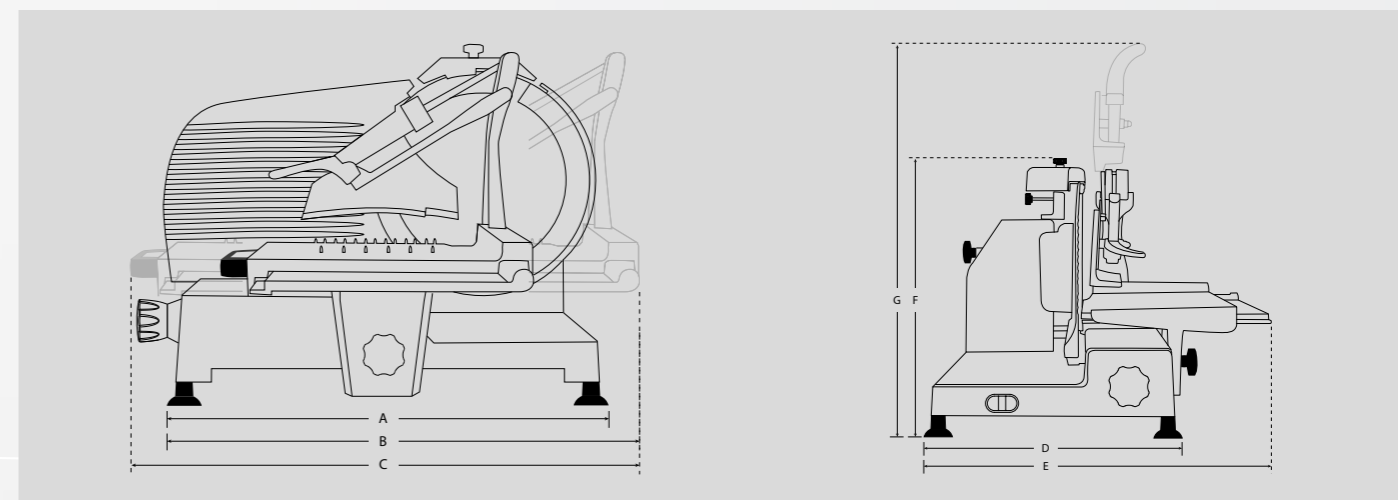
 Professionelle vertikale Wurstschneidemaschinen, ideal zum Schnitt von Wurstwaren. Schmelzen aus eloxierter Aluminiumlegierung, Riementrieb, Motorschutzrelais (ausser Durchmesser 300), geschmiedete Klinge aus gehärtetem Stahl, Gleitung des Schneidegutschlittens auf selbstschmierenden Buchsen, Schlittentisch mit zwei Laufrichtungen, serienmässiges System zur Entriegelung des Schlittentisches (CE Version), eingebauter Messerschärfer aus Aluminiumschmelzen. Auch in der Version mit Einstellknöpfen voll aus Edelstahl verfügbar (SILVER Version) und mit geschlossenen Pressarm (Armblock Version).

 Cortadoras verticales profesionales ideales para el corte de fiambres. Fundición en aleación de aluminio anodizado, transmisión a correa, motor con llave térmica (excluido diám. 300), cuchilla forjada en acero templado, deslizamiento del carro sobre aros autolubricantes, plato contenedor de fiambres con doble deslizamiento, sistema de desbloqueo plato de serie (versión CE) afilador incorporado en fundición de aluminio. Disponible también en la versión con empuñaduras de aluminio anodizado (versión Silver) y con brazo sujeta alimentos cerrado (versión Armblock).

LA SCHEDA TECNICA

- A DISTANZA PIEDINI**
Distance between feet / Distance entre les pieds
Abstand zwischen der Füßschen / Distancia entre los pies
- B INGOMBRO TAGLIO**
Max overall dimension during cutting operation / Dimension max pendant le coupe
Platzbedarf beim Schneiden / Distancia máxima en la fase de corte
- C INGOMBRO MAX INIZIO/FINE CORSA**
Max distance beginning-end movement / Max distance début-fin mouvement
Maximaler Platzbedarf Beginn-Ende der Bewegung / Distancia máxima inicio-fin recorrido
- D DISTANZA PIEDINI**
Distance between feet / Distance entre les pieds
Abstand zwischen der Füßschen / Distancia entre los pies
- E INGOMBRO MASSIMO IN LARGHEZZA**
Overall width dimension / Dimension d'encombrement largeur
Maximaler Platzbedarf-Breite / Medida ancho máximo
- F ALTEZZA**
Height / Hauteur / Höhe / Altura
- G INGOMBRO MASSIMO IN ALTEZZA**
Overall height dimension / Dimension d'encombrement hauteur
Maximaler Platzbedarf-Höhe / Medida altura máxima

	AF 350 VS AF 350 VS + ABK*	AF 370 VS AF 370 VS + ABK*	AF 380 VS AF 380 VS + ABK*
A	605 mm	610 mm	610 mm
B	655 mm 715 mm*	680 mm 470 mm*	680 mm 470 mm*
C	740 mm 800 mm*	770 mm 830 mm*	770 mm 830 mm*
D	445 mm	460 mm	460 mm
E	640 mm	640 mm	640 mm
F	550 mm	560 mm	560 mm
G	740 mm	740 mm	740 mm



MODELLO	AF 350 VS AF 350 VS + ABK*	AF 370 VS AF 370 VS + ABK*	AF 380 VS AF 380 VS + ABK*
CAPACITÀ TAGLIO Cutting capacity / Capacité de coupe Schneidleistung / Capacidad de corte	□ 310x240 mm ○ 240 mm	□ 330x260 mm ○ 260 mm	□ 330x270 mm ○ 270 mm
SPESSORE DI TAGLIO Cutting thickness / Épaisseur de coupe Schnittdicke / Espesor del corte	0÷16 mm	0÷16 mm	0÷16 mm
PESO Weight / Poids / Gewicht / Peso	45 kg	46 kg	47 kg
MOTORE Motor / Moteur / Motor / Motor	0,37 kw	0,37 kw	0,37 kw
LAMA DIAMETRO Blade / Lame Messerdurchmesser / Cuchilla	350 mm	370 mm	380 mm
DIMENSIONI PIATTO Carriage dimensions / Dimensions plateau Ausmasse des Schlittentisches / Dimensiones plato	370x310 mm	370x310 mm	370x310 mm
DIMENSIONI IMBALLO Packing dimensions / Dimensions emballage Ausmass der Verpackung / Dimensiones embalaje	650x800x610 mm	650x800x610 mm	650x800x610 mm

LE ALTRE VERSIONI

1. AFFETTASALUMI VERNICIATA

Painted vertical slicer - Trancheur vertical verni - Lackierte vertikale Wurstschneidemaschine - Cortadora de fiambres vertical pintada

2. AFFETTASALUMI TOP

Top Series vertical slicer - Trancheur vertical Série Top - Wurstschneidemaschine Top Serie - Cortadora de Fiambres vertical Serie TOP

