

VERTICAL PRO Ø 350



Ø 255 mm



l.305 mm X h.255 mm



l.330 mm X h.255 mm



0 > 15 mm



315 mm



SCHEDA TECNICA A PAGINA 114
TECHNICAL SHEET ON PAGE 114



Blocco vela
Gauge plate lock



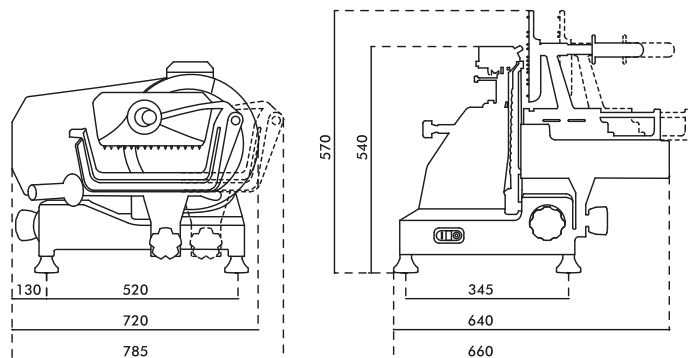
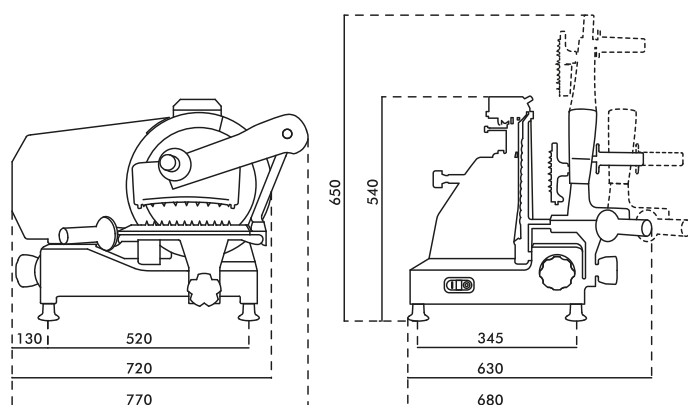
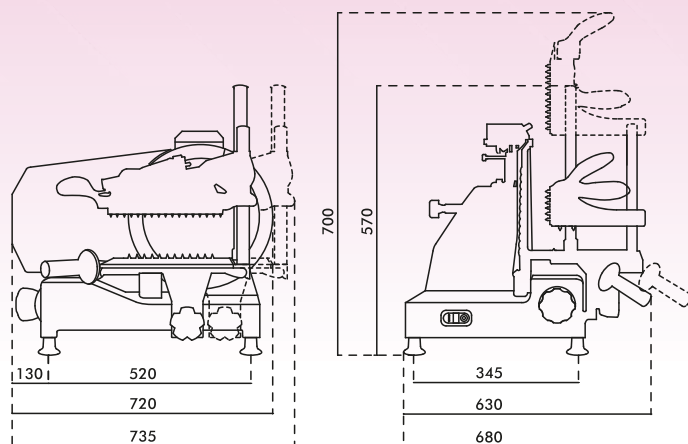
Coprilama integrale
Whole blade protection ring



Ampio spazio tra lama e motore
Large space between blade and motor



Piatto carne opzionale
Optional meat carriage available



DIMENSIONI/Measures		
DIAMETRO LAMA Blade diameter		Ø 350 mm
CORSA Working stroke		315 mm
DIMENSIONI PIATTO PORTA SALUMI Cold cuts tray dimensions		350 x 315 mm
DIMENSIONI PIATTO PORTA CARNE Meat tray dimensions		330 x 350 mm
DIMENSIONI PIATTO PORTA FETTA Slices tray dimensions		265 x 300 mm
DIMENSIONI CON IMBALLO Volume with packaging		1.820 x p.720 x h.840 mm
PESO NETTO Net weight	CON COLONNE Columns version	38,5 kg
	CON CIGNO Cigno version	38,5 kg
	CON PIATTO CARNE Meat plate version	38,5 kg
PESO LORDO Gross weight	CON COLONNE Columns version	49 kg
	CON CIGNO Cigno version	49 kg
	CON PIATTO CARNE Meat plate version	49 kg

CAPACITÀ DI TAGLIO/Cutting capabilities		
TAGLIO ROTONDO Round cut		Ø 255 mm
TAGLIO RETTANGOLARE Rectangular cut		1.305 x h.255 mm
TAGLIO RETTANGOLARE PIATTO CARNE Meat plate rectangular cut		1.330 x h.255 mm
SPESSORE TAGLIO Manual cut thickness		0 > 15 mm

IMPIANTO ELETTRICO/Electric system		
ALIMENTAZIONE Electrical supply		290W - 230V P+N+T/50Hz
		373W - 400V 3P+T/50Hz
COMANDI A BASSA TENSIONE (24V) Low voltage controls (24V)		✓

CARATTERISTICHE/Details		
COPRILAMA INTEGRALE Full blade cover		✓
BLOCCO VELA Gauge plate safety lock		✓
CARRELLO ASPORTABILE Removable carriage		✓
SPAZIO LAMA Easy cleaning space between blade and engine		✓
MOTORE ASINCRONO VENTILATO Asynchronous engine		✓
TRASMISSIONE A CINGHIA POLY-V Poly-V belt transmission		✓
CORPO IN ALLUMINIO ANODIZZATO Anodized aluminum body		✓
AFFILATOIO INTEGRATO Built-in blade sharpener		✓