

# VERTICAL PRO Ø 300



Ø 210 mm



l.270 mm X h.210 mm



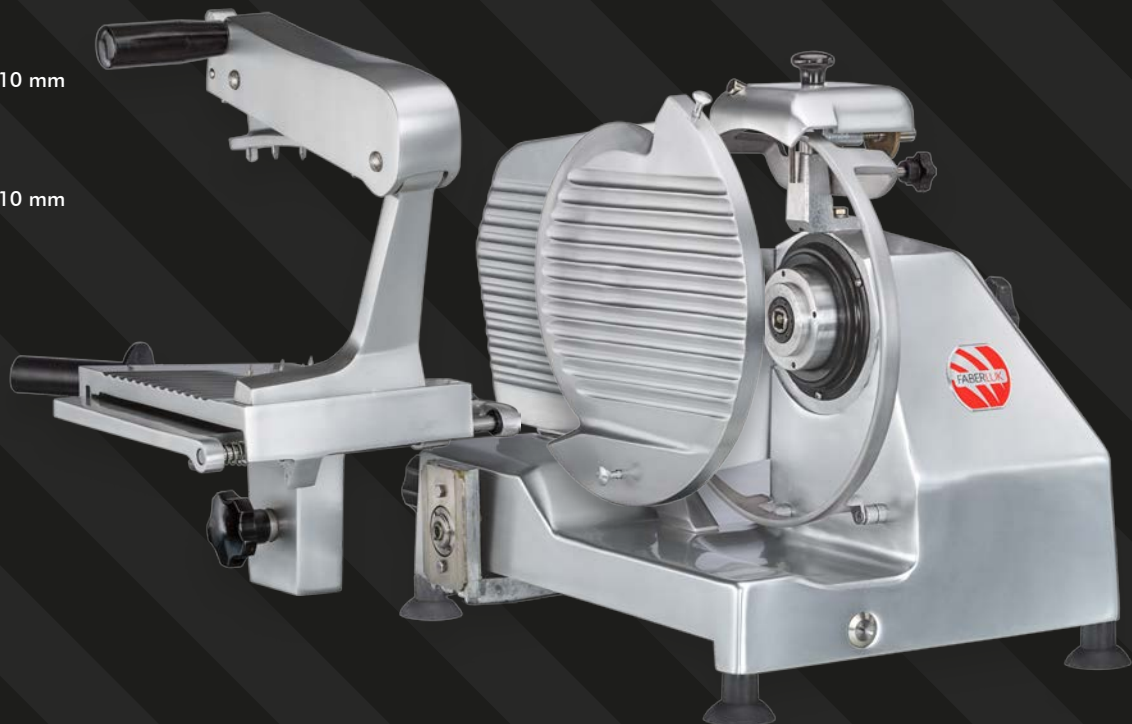
l.255 mm X h.210 mm



0 > 15 mm



300 mm



SCHEDA TECNICA A PAGINA 112  
TECHNICAL SHEET ON PAGE 112



Blocco vela  
Gauge plate lock



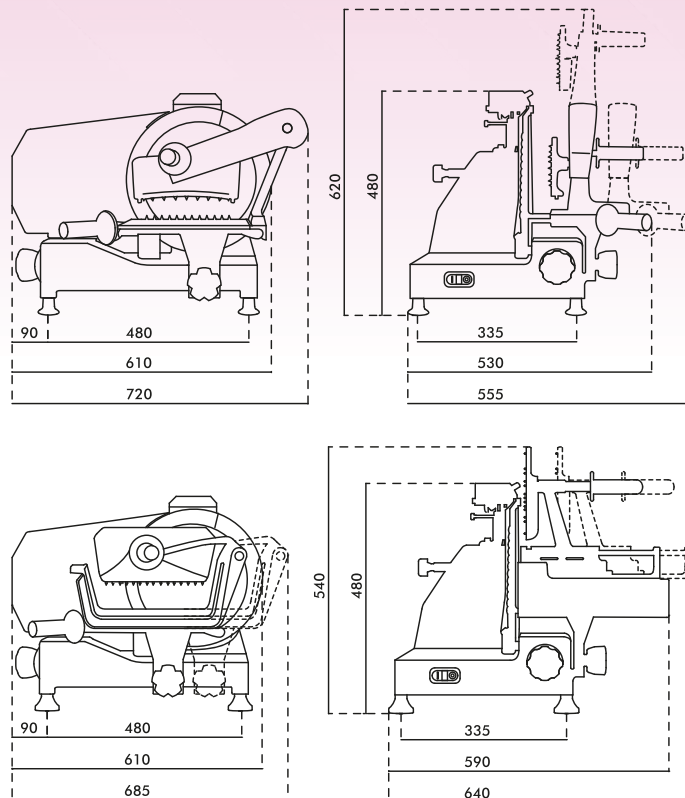
Coprilama integrale  
Whole blade protection ring



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 300 mm
CORSA Working stroke		300 mm
DIMENSIONI PIATTO PORTA SALUMI Cold cuts tray dimensions		270 x 240 mm
DIMENSIONI PIATTO PORTA CARNE Meat tray dimensions		320 x 255 mm
DIMENSIONI PIATTO PORTA FETTA Slices tray dimensions		220 x 300 mm
DIMENSIONI CON IMBALLO Volume with packaging		1.760 x p.650 x h.670 mm
PESO NETTO Net weight	CON CIGNO Cigno version	31 kg
	CON PIATTO CARNE Meat plate version	30 kg
PESO LORDO Gross weight	CON CIGNO Cigno version	41,5 kg
	CON PIATTO CARNE Meat plate version	40,5 kg

CAPACITÀ DI TAGLIO/Cutting capabilities	
TAGLIO ROTONDO Round cut	Ø 210 mm
TAGLIO RETTANGOLARE Rectangular cut	1.270 x h.210 mm
TAGLIO RETTANGOLARE PIATTO CARNE Meat plate rectangular cut	1.255 x h.210 mm
SPESSORE TAGLIO Manual cut thickness	0 > 15 mm

IMPIANTO ELETTRICO/Electric system	
ALIMENTAZIONE Electrical supply	264W - 230V P+N+T/50Hz
	275W - 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	✓