

VERTICAL PRO Ø 370



Ø 270 mm



l.325 mm X h.270 mm



l.330 mm X h.270 mm



Ø > 15 mm



330 mm



SCHEDA TECNICA A PAGINA 115
TECHNICAL SHEET ON PAGE 115



Blocco vela
Gauge plate lock



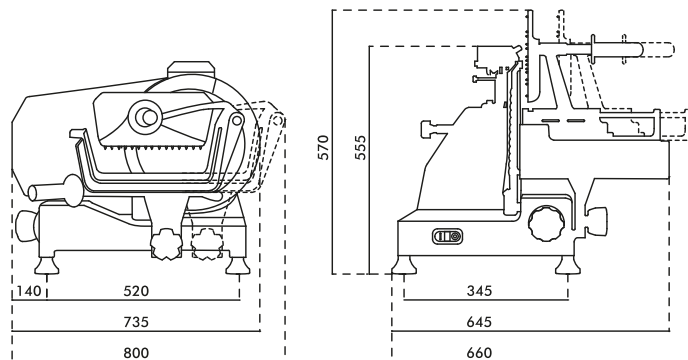
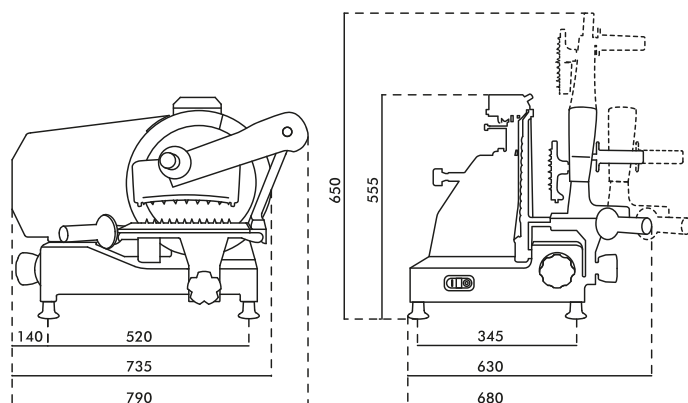
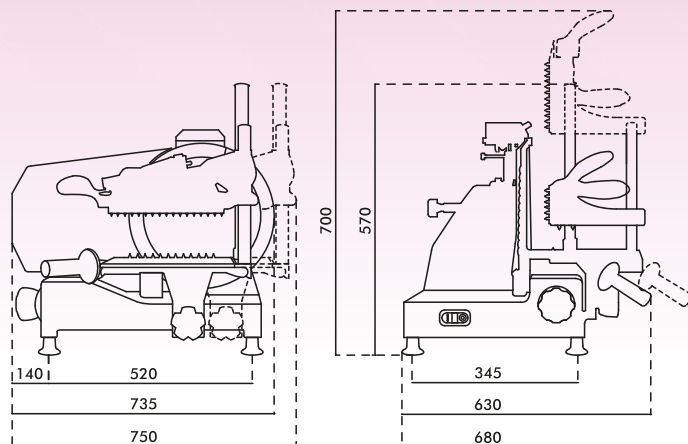
Coprilama integrale
Whole blade protection ring



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 370 mm	
CORSA Working stroke	330 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	39,5 kg
	CON CIGNO Cigno version	39,5 kg
	CON PIATTO CARNE Meat plate version	39,5 kg
PESO LORDO Gross weight	CON COLONNE Columns version	50 kg
	CON CIGNO Cigno version	50 kg
	CON PIATTO CARNE Meat plate version	50 kg

CAPACITÀ DI TAGLIO/Cutting capabilities	
TAGLIO ROTONDO Round cut	Ø 270 mm
TAGLIO RETTANGOLARE Rectangular cut	1.325 x h.270 mm
TAGLIO RETTANGOLARE PIATTO CARNE Meat plate rectangular cut	1.330 x h.270 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	✓