

# S5-C5/S7-C7



S5 - S7

## AFFETTATRICI VERTICALI

- S=versione per salumi
- C=versione per carni
- Costruite in lega di alluminio trattata con ossidazione anodica.
- Trasmissione a cinghia. Affilatoio incorporato.
- Per il dettaglio, i supermercati e la ristorazione collettiva.
- Comandi con dispositivo N.V.R.
- A richiesta: protezione salva-mano inox (C5 - C7).

## VERTICAL SLICING MACHINES

- S=version with ham hopper
- C=version with meat hopper
- Made of aluminium alloy treated with anodic oxidation.
- Belt drive. Built-in sharpener.
- For retail, supermarkets and collective catering.
- Controls with N.V.R. device
- On request: inox finger guard (C5 - C7).

## TRANCHEUSES VERTICALES

- S= versione pour charcuterie
- C= versione pour viandes
- Réalisées en alliage d'aluminium traité par oxydation anodique.
- Transmission à courroie. Aiguiseur incorporé.
- Pour le détail, les supermarchés et la restauration collective.
- Boutons Marche-Arrêt.
- Sur demande: Protection main en acier inoxydable (C5 - C7).

## GERADE AUFSCHNITTMASCHINEN

- S=Ausführung für Wurst
- C=Ausführung für Fleisch
- Ausgeführt aus Aluminiumlegierung, poliert und eloxiert.
- Riemenantrieb. Eingebaute Schleifvorrichtung.
- Für Lebensmitteleinzelhandel, Supermärkte und Großgastronomie.
- Ein-Aus Drucktaste.
- Auf Anfrage: Edelstahl Handschutz (C5 - C7).

## CORTADORAS DE FIAMBRES VERTICALES

- S=versión para embutidos
- C=versión para carnes
- Construidas en aleación de aluminio tratado con oxidación anódica.
- Transmisión a correa. Afilador incorporado.
- Para venta minorista, supermercados y restauración colectiva.
- Comandos con dispositivo N.V.R.
- Bajo pedido: protección manos en acero inox (C5 - C7).

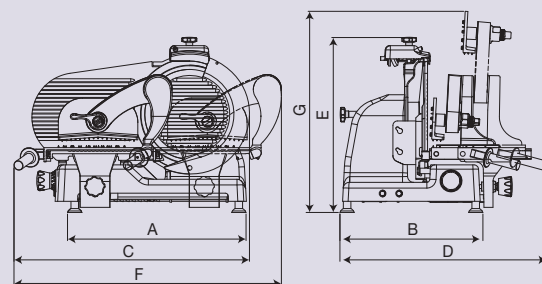


C5 - C7

## CARATTERISTICHE TECNICHE - TECHNICAL SPECIFICATIONS - TECHNISCHE DATEN - CARACTÉRISTIQUES - ESPECIFICACIONES

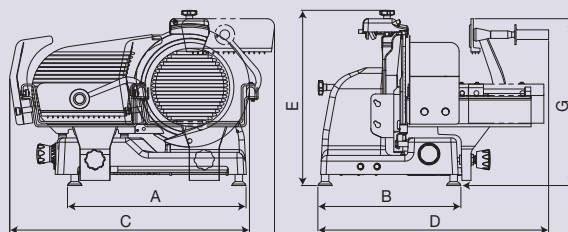
		S5 C5	S7 C7
Diametro lama - Diameter of the blade - Diamètre de la lame - Klingendurchmesser - Diametro de la cuchilla	mm	350	370
Motore - Motor - Motor - Moteur - Motor	kW (HP)	0,37 (0,50)	0,37 (0,50)
Corsa carrello - Carriage stroke - Course du chariot - Schlittenweglauf - Carrera del carro	mm	380	380
Ampiezza taglio - Cut - Ampleur de coupe - Schnittgröße - Amplitud de corte	mm Ø	270 mm	285
Ampiezza taglio - Cut - Ampleur de coupe - Schnittgröße - Amplitud de corte (h x l)	mm	265x335 (S) 265x325 (C)	280x335 (S) 280x325 (C)
Spessore taglio - Cut thickness - Schnittstärke - Epaisseur de coupe - Espesor de corte	mm	0/15	0/15
Peso netto - Net weight - Nettogewicht - Poids net - Peso neto	kg	45	46

	A	B	C	D	E	F	G
S5	593	475	772	687	572	888	678
S7	593	475	782	687	582	888	668



Versione per salumi, version with ham hopper, Ausführung für Wurst, versione pour charcuterie, versión para embutidos

	A	B	C	D	E	F	G
C5	593	475	786	766	572	879	564
C7	593	475	796	766	582	879	554



Versione per carni, version with meat hopper, Ausführung für Fleisch, versione pour viandes, versión para carnes

Macchina conforme alle norme in materia di igiene e di sicurezza.

The machine complies with standards in terms of hygiene and safety.