

# AFFETTACARNE VERTICALE

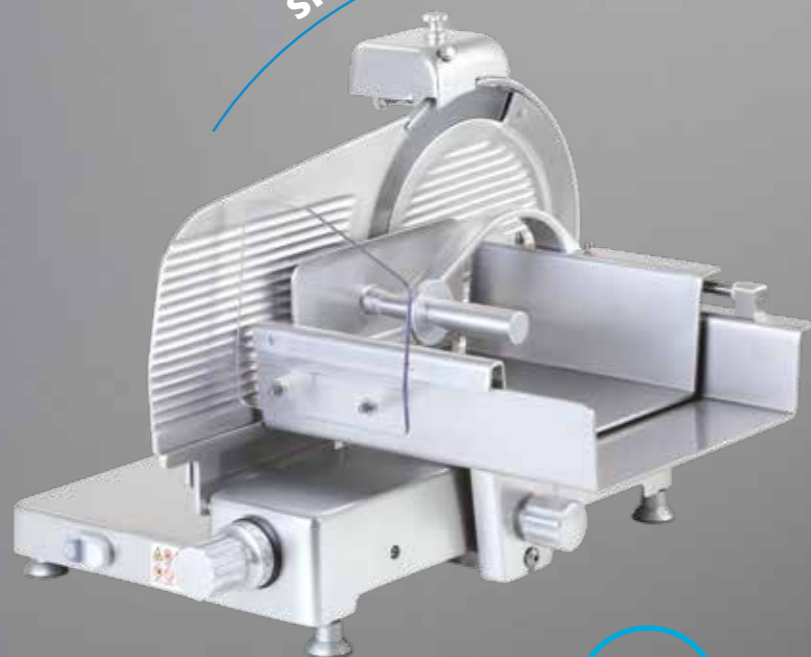
CE PROFESSIONALE

*Swedlinghaus* dal 1950®

STANDARD



SILVER



CE

- 🇬🇧 Vertical meat slicer
- 🇫🇷 Trancheur vertical à viande
- 🇩🇪 Vertikale Fleischschneidemaschine
- 🇪🇸 Cortadora de carne vertical

AF 300 VM  
AF 330 VM  
AF 350 VM  
AF 370 VM  
AF 380 VM



## GLI OPTIONALS

### 1. VERNICIATURA (COLORI RAL)

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

### 2. 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

### 3. LAMA GB

GB blade  
Lame GB  
GB Klinge  
Cuchilla GB

### 4. PIASTRA SMONTABILE

Detachable toothed meat grip  
Poussoir denté démontable  
Ausbaubare gezahnte Edelstahlplatte  
Plancha desmontable

### 5. ESTRATTORE LAMA

Blade extractor  
Extracteur lame  
Messerabzieher  
Extractor de cuchilla

### 6. BILANCIA SOLO PESO

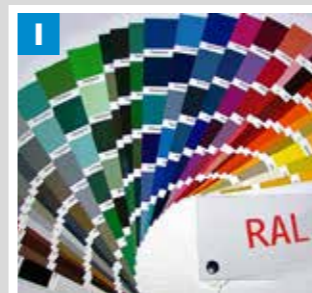
Weight-only scale  
Balance poids uniquement  
Gewichtswaage  
Balanza solo peso

### 7. 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

### 8. PRODOTTO DI PULIZIA

Cleansing detergent  
Detergent  
Reinigungsmittel  
Producto de limpieza



*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](http://www.swedlinghaus.it)


## AFFETTACARNE VERTICALE


mod. AF 300VM • mod. AF 330VM • mod. AF 350VM • mod. AF 370VM • mod. AF 380VM

Affettatrici verticali professionali, ideali per il taglio della carne. 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).

 Vertical meat 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).

 Trancheur vertical à viande 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 anodisée (Version Silver).

 Professionelle vertikale Schneidemaschinen, ideal zum Schnitt vom Fleisch. 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).

 Cortadoras verticales profesionales, ideales para el corte de la carne. 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 carne con doble deslizamiento, sistema de desbloqueo plato de serie (versión CE) afilador incorporado en aleación de aluminio. Disponible también en la versión con empuñadura completamente en aluminio anodizado (versión SILVER).

## LA SCHEDA TECNICA

### A DISTANZA PIEDINI

Distance between feet / Distance entre les pieds  
Abstand zwischen der Füßchen / 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 Füßchen / Distancia entre los pies

### E INGOMBRO MASSIMO IN LARGHEZZA

Overall width dimension / Dimension d'encombrement largeur  
Maximaler Platzbedarf-Breite / Medida ancho máximo

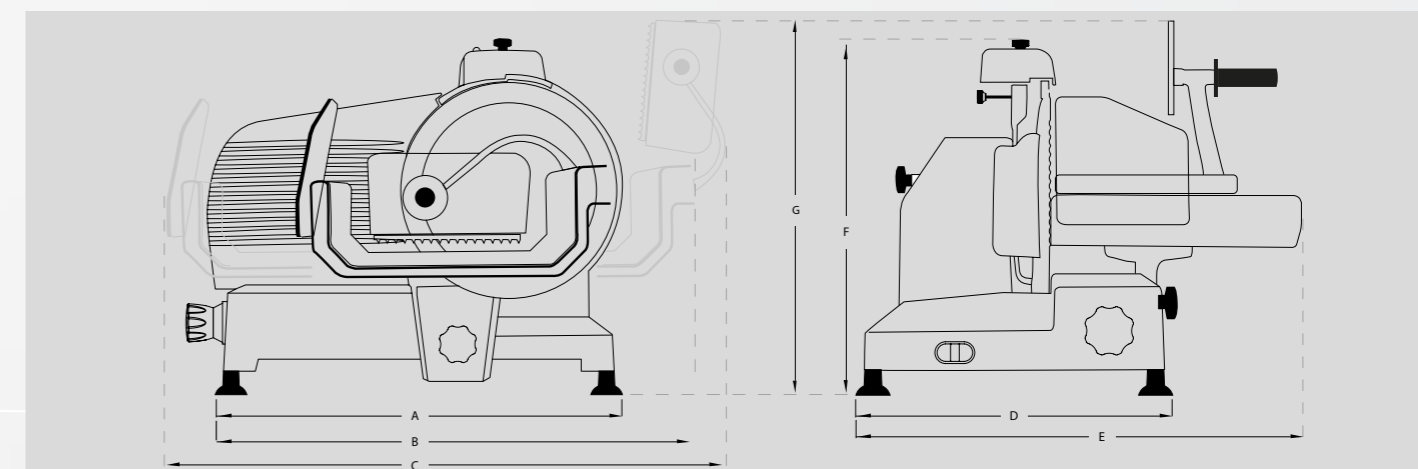
### F ALTEZZA

Height / Hauteur / Höhe / Altura

### G INGOMBRO MASSIMO IN ALTEZZA

Overall height dimension / Dimension d'encombrement hauteur  
Maximaler Platzbedarf-Höhe / Medida altura máxima

	AF 300 VM	AF 330 VM	AF 350 VM	AF 370 VM	AF 380 VM
<b>A</b>	495 mm	605 mm	605 mm	610 mm	610 mm
<b>B</b>	600 mm	650 mm	650 mm	690 mm	690 mm
<b>C</b>	800 mm	990 mm	990 mm	1080 mm	1080 mm
<b>D</b>	360 mm	445 mm	445 mm	460 mm	460 mm
<b>E</b>	530 mm	750 mm	750 mm	750 mm	750 mm
<b>F</b>	460 mm	520 mm	550 mm	560 mm	535 mm
<b>G</b>	570 mm	590 mm	590 mm	590 mm	590 mm



MODELLO	AF 300 VM	AF 330 VM	AF 350 VM	AF 370 VM	AF 380 VM
<b>CAPACITÀ TAGLIO</b> Cutting capacity / Capacité de coupe Schneidleistung / Capacidad de corte	□ 270x190 mm ○ 190 mm	□ 300x230 mm ○ 230 mm	□ 300x245 mm ○ 245 mm	□ 340x255 mm ○ 255 mm	□ 340x260 mm ○ 260 mm
<b>SPESSORE DI TAGLIO</b> Cutting thickness / Épaisseur de coupe Schnittdicke / Espesor del corte	0÷16 mm	0÷16 mm	0÷16 mm	0÷16 mm	0÷16 mm
<b>PESO</b> Weight / Poids / Gewicht / Peso	35 kg	40 kg	43 kg	46 kg	47 kg
<b>MOTORE</b> Motor / Moteur / Motor / Motor	0,270 kw	0,370 kw	0,370 kw	0,370 kw	0,370 kw
<b>LAMA DIAMETRO</b> Blade / Lame Messerdurchmesser / Cuchilla	300 mm	330 mm	350 mm	370 mm	380 mm
<b>DIMENSIONI PIATTO</b> Carriage dimensions / Dimensions plateau Ausmasse des Schlittentisches / Dimensiones plato	270x290 mm	300x470 mm	300x470 mm	360x470 mm	360x470 mm
<b>DIMENSIONI IMBALLO</b> Packing dimensions / Dimensions emballage Ausmass der Verpackung / Dimensiones embalaje	550x670x550 mm	650x800x610 mm	650x800x610 mm	650x800x610 mm	650x800x610 mm

## LE ALTRE VERSIONI

### 1. AFFETTACARNE VERNICIATA

Painted vertical meat slicer - Trancheur vertical à viande verni - Lackierte vertikale Fleischneidemaschine - Cortadora de carne vertical pintada

### 2. AFFETTACARNE TOP

Top Series Vertical meat slicer - Trancheur vertical à viande Série Top - Fleischschneidemaschine Top Serie - Cortadora de carne vertical Serie TOP

