

AFFETTATRICI A GRAVITÀ





Swedlinghaus dal 1950[®]

AF300SH



AF350SH



-  Belt driven gravity slicers - Shabu
-  Trancheurs gravité à courroie - Shabu
-  Schwerkraft-Aufschnittmaschinen - Shabu
-  Cortadoras de fiambres de gravedad - Shabu

AF 300 SH
AF 350 SH



GLI OPTIONALS

1. VERNICIATURA (COLORI RAL)

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

2. MOTORE A VOLTAGGIO SPECIALE

Special voltages
Voltages spéciales
Motor mit Sonderspannungen
Motor voltajes especiales

3. ESTRATTORE LAMA

Blade extractor
Extracteur lame
Messerabzieher
Extractor de cuchilla

4. 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


AFFETTATRICI A GRAVITÀ LINEA SHABU


mod. AF 300 SH • mod. AF 350 SH

Affettatrici a gravità professionali ideali per il taglio di prodotti congelati. Fusione in lega di alluminio anodizzato, trasmissione a cinghia, silenzioso motore asincrono, lama dentata forgiata in acciaio temperato ideale per il taglio di prodotti congelati di serie, scorrimento carrello su boccole autolubrificanti, piatto porta merce in alluminio dotato di canalini di scorrimento che diminuiscono gli attriti. Grazie ad alcune modifiche apportate al sistema di regolazione dello spessore, si riescono a realizzare fette sottili 1 mm di carne o qualsiasi altro prodotto congelato (-6°C / +4°C).

 Gravity slicers recommended for professional use ideal to slice all sorts of frozen products. Anodized cast aluminium alloy, belt driven transmission, quiet induction motor, forged and hardened steel toothed blade as standard, carriage running on self-lubricating bushes, aluminium feed plate equipped with special sliding grooves. The revised adjustment of the thickness regulator shaft, allows the machine to obtain 1mm slices of meat or any other deli frozen meat (-6 °C / + 4°C).

 Trancheurs gravité recommandés pour l'usage professionnel, idéal pour couper toutes sortes de produits congelés. Réalisé en fusion d'alliage d'aluminium anodisé, transmission à courroie, moteur asynchrone silencieux, lame dentée en acier trempé et forgé, coulissement du chariot sur bagues autolubrifiantes, plateau porte-produit en aluminium avec glissières. Le système de régulation de l'épaisseur modifié, permet de couper des tranches fines 1 mm de toutes sortes de viande ou produits congelés (-6°C / +4°C).

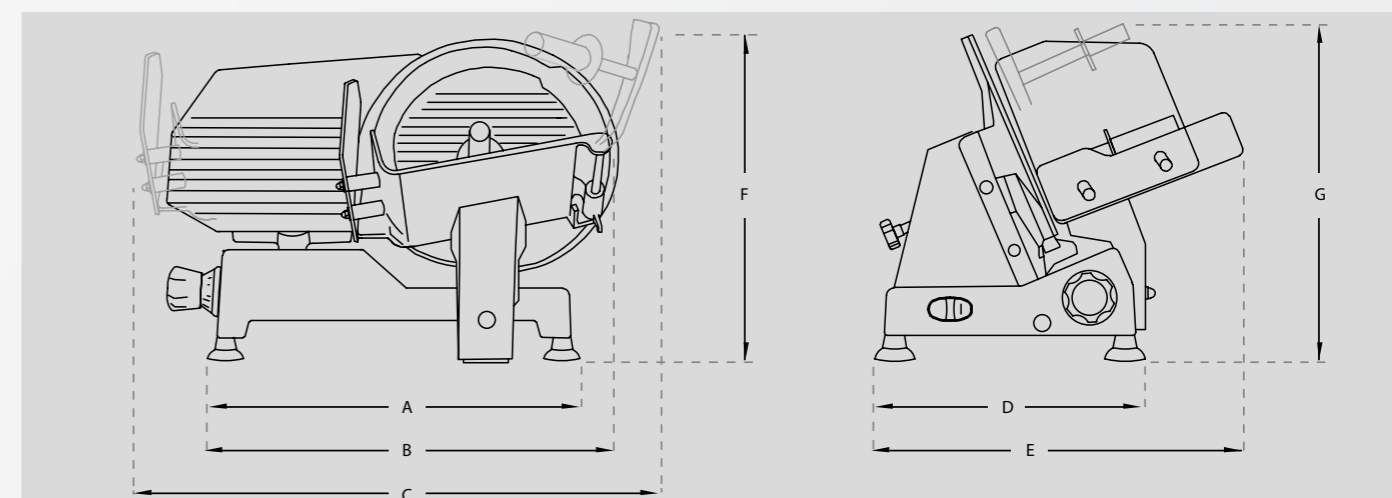
 Professionelle Schwerkraft – Aufschnittmaschinen, ideal für den Schnitt von tiefgefrorenen Produkten. Schmelzen aus eloxierter Aluminiumlegierung. Riementrieb, leiser Asynchronmotor, geschmiedete gezahnte Klinge aus gehärtetem Stahl, Gleitung des Schneidegutschlittens auf selbstschmierenden Buchsen, Schlittentisch aus Aluminium, mit kleinen reibungsreduzierenden Riefen versehen. Dank einigen vorgenommenen Änderungen an dem System für die Dickenregelung, können Scheiben von Fleisch oder anderen tiefgefrorenen Produkten (-6°C / +4°C) 1 mm dünn geschnitten werden.

 Cortadoras de fiambres de gravedad, profesionales e ideales para el corte de productos congelados. Fundición de aleación de aluminio anodizado, transmisión a correa, motor asincrónico, cuchilla dentada forjada en acero templado, deslizamiento del carro sobre aros autolubricantes, plato contenedor de fiambres de aluminio dotado de canales de deslizamiento que disminuyen la fricción. Gracias a algunas modificaciones efectuadas en el sistema de regulación del espesor, se llegan a realizar fetas sotiles de 1 mm de carnes o cualquier otro producto congelado (-6°C / +4°C).

LA SCHEDA TECNICA

- A DISTANZA PIEDINI**
Distance between feet / Distance entre les pieds
Abstand zwischen der Füßschen / 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 Füßschen / 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 SH	AF 350 SH
A	500 mm	620 mm
B	570 mm	696 mm
C	640 mm	770 mm
D	365 mm	445 mm
E	540 mm	580 mm
F	450 mm	465 mm
G	545 mm	640 mm



MODELLO	AF 300 SH	AF 350 SH
CAPACITÀ TAGLIO Cutting capacity / Capacité de coupe Schneidleistung / Capacidad de corte	□ 250x205 mm ○ 205 mm	□ 300x260 mm ○ 260 mm
SPESSORE DI TAGLIO Cutting thickness / Épaisseur de coupe Schnittdicke / Espesor del corte	0÷16 mm	0÷16 mm
PESO Weight / Poids / Gewicht / Peso	26 kg	42 kg
MOTORE Motor / Moteur / Motor / Motor	0,27 kw	0,37 kw
LAMA DIAMETRO Blade / Lame Messerdurchmesser / Cuchilla	300 mm	350 mm
DIMENSIONI PIATTO Carriage dimensions / Dimensions plateau Ausmasse des Schlittentisches / Dimensiones plato	295x240 mm	315x280 mm
DIMENSIONI IMBALLO Packing dimensions / Dimensions emballage Ausmass der Verpackung / Dimensiones embalaje	550x670x550 mm	650x800x610 mm

