



370 VX BV

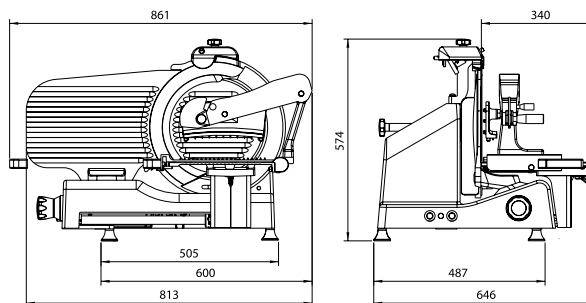
Rappresenta la giusta soluzione per il taglio di tutti i salumi, arrostiti, roast-beef e tutti i tipi di insaccati, anche di grandi pezzature, consentendo facilità di uso in sicurezza e risparmio di tempo. Offriamo a salumerie, rivendite alimentari, reparti gastronomia, cucine industriali, commercio ambulanti, l'utilizzo di un'affettatrice la cui scorrevolezza e maneggevolezza garantisce grandi prestazioni in poco spazio. I nuovi materiali utilizzati sono resistenti agli urti, alle abrasioni ed alla corrosione, garantendo la massima sicurezza igienica. Robusta ed efficiente è affidabile, sicura e duratura nel tempo.

It is the right solution to slice delicatessen, roast-beef and any kind of cured meats, also for big sized products, assuring an easy, safe and time-saving use. We offer to deli-stores, grocery stores, food departments, industrial kitchens, food carts a slicer with huge performances in small places, excellent sliding and handling. The new materials are shock, corrosion and scratch resistant and they are able to grant the best hygienic safety. It is strong, efficient and skilled and it lasts for long keeping always its safety.



370 VX BV - Dotazioni di serie

- Trasmissione a cinghia
- Affilatoio incorporato e di facile impiego
- Grande precisione di taglio
- Altezza di carico ridotta per diminuire la fatica dell'operatore
- Lama in acciaio 100Cr6 di serie
- Piatto portamerce con piatto scorrevole e pressamerce in alluminio
- Base di appoggio piedini ridotta
- Piatto portamerce, affilatoio, coprilama e parafetta asportabili per un'accurata pulizia
- Accurati canalini di scorrimento per una maggiore scorrevolezza del prodotto da tagliare
- Conforme alle Direttive e Regolamenti europei in vigore
- Prodotto certificato **MOCA** (Materiali e Oggetti a Contatto con Alimenti)



VERSIONE NERA
BLACK VERSION

370 VX BV - Standard features

- Belt transmission
- User friendly built-in sharpener
- Great slicing accuracy
- Low loading height to reduce the operator strain
- 100Cr6 blade as standard
- Carriage with sliding plate and aluminum pusher
- Reduced foot counter space
- Removable plate, sharpener, blade cover and slice deflector for easy cleaning
- Perfect slip grooves for a more performing sliding of the product to slice
- Compliant with current European Directives and Regulations
- **FCMs** (Food Contact Materials) certified product

CARATTERISTICHE TECNICHE

Diametro lama	370 mm
Velocità lama	230 g / min
Spessore fette	da 0 a 16 mm
Corsa carrello	380 mm
Protezione elettrica	IPX3
Peso netto	48 kg
Caratteristiche elettriche	230V / 380W a.c. monofase 220 - 230V, 380 - 400V / 375W a.c. trifase
Capacità di taglio	Ø 260 mm 335 x 260 mm

TECHNICAL SPECIFICATIONS

Blade diameter	370 mm
Blade speed	230 rpm
Slice thickness	0 to 16 mm
Carriage travel	380 mm
Electrical protection	IPX3
Net weight	48 Kg
Electrical specifications	230V / 380W a.c. monophase 220 - 230V, 380 - 400V / 375W a.c. threephase
Cutting capacity	Ø 260 mm 335 x 260 mm