

# 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.

## 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

## 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.

## 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.

## 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.

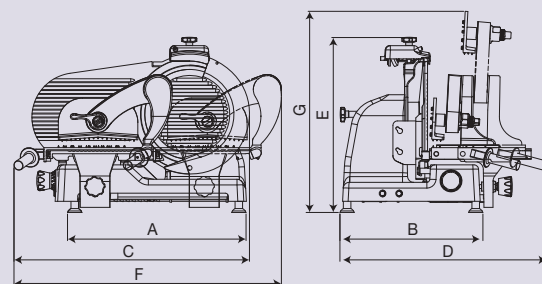


C5 - C7

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

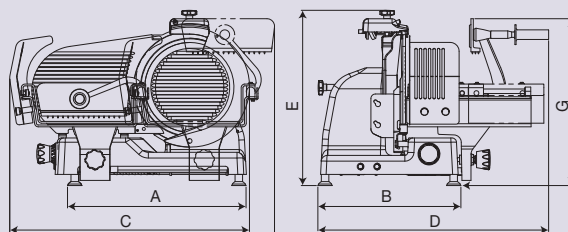
		S5 C5	S7 C7
Diametro lama - Diameter of the blade - Diamètre de la lame - Klingendurchmesser - Diametro de la cuchilla	mm	350	370
Motore - Motor - Motor - Moteur - Motor	kW (HP)	0,38 (0,50)	0,38 (0,50)
Corsa carrello - Carriage stroke - Course du chariot - Schlittenweglauf - Carrera del carro	mm	380	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.