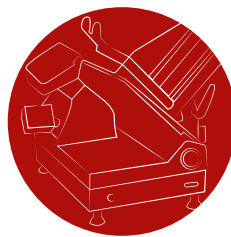
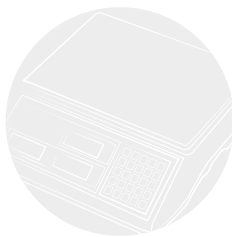
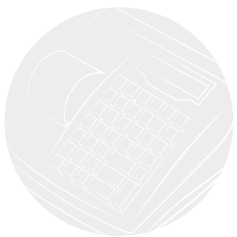


ITALIANA
MACCHI



attrezzature per
industria alimentare

AFFETTATRICI VERTICALI

Macchine conformi alle norme CE in materia di igiene e sicurezza in rispetto alle norme armonizzate per le affettatrici.

modello

caratteristiche



SV 300 BRACCIO A COLONNA

Piatto in alluminio con braccio a colonna
(per salumi freschi o stagionati);
Affilatoio incorporato;
Motore ventilato potenza 0,21 kW;
Lama in acciaio tedesco Ø 300 mm



SV 300 SALUMI

Speciale braccio autobloccante;
Affilatoio incorporato;
Motore ventilato potenza 0,21 kW;
Lama in acciaio tedesco Ø 300 mm



AFFETTATRICI VERTICALI

Macchine conformi alle norme CE in materia di igiene e sicurezza in rispetto alle norme armonizzate per le affettatrici.



modello

caratteristiche

SV 330 E SALUMI

Piatto in alluminio con canalini di scorrimento;

SV 350 E SALUMI

Capacità di taglio 250 mm sul tondo (per mod. 350);

SV 330 E CARNE

Altezza di carico ridotta; Paralama a profilo continuo per la stabilità del prodotto;

SV 350 E CARNE

Braccio auto bloccante; Motore ventilato 0,29 KW; Lama in acciaio tedesco Ø 330/350 mm



SV 330 E SALUMI (sistema di pesatura integrato)

Sistema di pesatura integrato; Portata 6 Kg - Divisione 2 g; Funzione di azzeramento tara; Riduzione dei tempi di attesa del cliente per offrire un servizio più veloce e preciso; Pannello display con tasti funzione di facile uso;

SV 350 E SALUMI (sistema di pesatura integrato)

Piatto di pesatura in acciaio inox asportabile per facilitarne la pulizia; Lama in acciaio tedesco Ø 330/350 mm



AFFETTATRICI VERTICALI

Macchine conformi alle norme CE in materia di igiene e sicurezza in rispetto alle norme armonizzate per le affettatrici.

modello

caratteristiche



SV 350 SALUMI

Altezza di carico ridotta per facilitare il posizionamento dei prodotti;
Affilatoio incorporato;
Piatto in alluminio con canalini di scorrimento;

Braccio autobloccante;
Motore ventilato 0,36 KW;
Lama in acciaio tedesco Ø 350/370 mm

SV 370 SALUMI



SV 350 CARNE

Altezza di carico ridotta per facilitare il posizionamento dei prodotti;
Affilatoio incorporato;
Piatto a vasca con carrello scorrevole e pressore basculante;

Motore ventilato 0,36 KW;
Lama in acciaio tedesco Ø 350/370 mm

SV 370 CARNE

AFFETTATRICI VERTICALI

Macchine conformi alle norme CE in materia di igiene e sicurezza in rispetto alle norme armonizzate per le affettatrici.



modello

caratteristiche

SVR 350 SALUMI

Grande capacità di taglio e altezza di carico ridotta per agevolare il posizionamento dei prodotti;
Piatto in alluminio con canalini di scorrimento;
Braccio autobloccante;
Affilatoio incorporato;
Motore ventilato potenza 0,36 KW;
Lama in acciaio tedesco
Ø 350/370/390 mm;

SVR 370 SALUMI

SVR 390 SALUMI

Disponibili a richiesta con sistema di pesatura integrato



SVR 350 CARNE

Grande capacità di taglio e altezza di carico ridotta per agevolare il posizionamento dei prodotti;
Piatto a vasca con carrello scorrevole e pressamerce basculante;
Affilatoio incorporato;
Motore ventilato potenza 0,36 KW;
Lama in acciaio tedesco
Ø 350/370/390 mm;

SVR 370 CARNE

SVR 390 CARNE

Disponibili a richiesta con sistema di pesatura integrato



AFFETTATRICI VERTICALI SERIE R

Macchine conformi alle norme CE in materia di igiene e sicurezza in rispetto alle norme armonizzate per le affettatrici.



modello

V 350 RS SALUMI

V 370 RS SALUMI

caratteristiche

Macchina rinnovata nel look e nel design;
Trasmissione a ingranaggi;
Ampio spazio fra lama e corpo cassa;
Grande capacità di taglio e altezza di carico ridotta per agevolare il posizionamento dei prodotti;

Nuova manopola di regolazione spessore fette a incremento graduale da 0 a 3 regolazione fine centesimale da 3 a 14 regolazione in mm;
Braccio carrello salume con maniglia per apertura automatica fino alla massima ampiezza;
Pressamerce asportabile per facilitare la pulizia;
Piatino portamerce scorrevole in acciaio inox asportabile;
Affilatoio incorporato



V 350 RC CARNE

V 370 RC CARNE

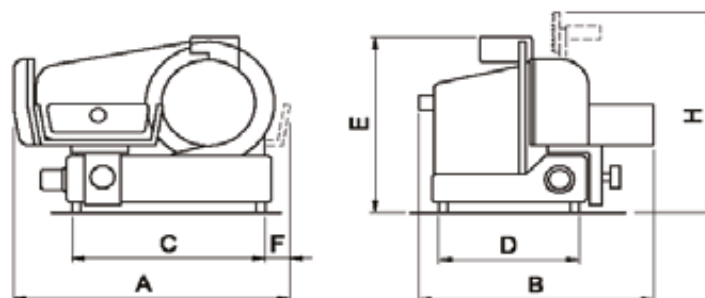
Macchina rinnovata nel look e nel design;
Trasmissione a ingranaggi;
Ampio spazio fra lama e corpo cassa;
Grande capacità di taglio e altezza di carico ridotta per agevolare il posizionamento dei prodotti;

Vela e paralama con lavorazione di canalini studiati per facilitare lo scorrimento del prodotto;
Spessore di taglio fino a 25 mm;
Ceppo paragrasso di tutta lunghezza per accompagnare il prodotto al taglio;
Pressore carne asportabile per facilitare la pulizia;
Affilatoio incorporato

CARATTERISTICHE TECNICHE

SV / SVR

| Modello Model | Diametro lama Blade diameter | Motore monofase 230 V / 50 Hz Motor | Motore trifase 400 V / 50 Hz Motor | Corso carrello - Carriage run | Spessore taglio Cut thickness | Capacità di taglio tondo Round cut capacity | Capacità di taglio HxL Cut capacity HxW | Peso netto - Net weight | Dimensioni imballo Packaging size | Peso lordo - Gross weight | Dimensioni/Dimensions | | | | | | |
|--|---------------------------------|--|---------------------------------------|-------------------------------|----------------------------------|--|--|-------------------------|--------------------------------------|---------------------------|-----------------------|-----|-----|-----|-----|-----|-----|
| | | | | | | | | | | | A | B | C | D | E | F | H |
| | mm/inch | W/HP | W/HP | mm | mm | Ø mm | mm | Kg | mm | Kg | mm | | | | | | |
| SV 300 Braccio a colonna | 300/11,8 | 210-0,28 | - | 280 | 0-14 | 210 | 210X240 | 25 | 74x65xh57+12 | 32+6 | 650 | 500 | 475 | 335 | 480 | 80 | 510 |
| SV 300 Salumi | 300/11,8 | 210-0,28 | - | 280 | 0-14 | 210 | 210X240 | 25 | 74x65xh57+12 | 32+6 | 700 | 510 | 475 | 335 | 480 | 80 | 520 |
| SV 330 E pesatura integrata | 330/13 | 290-0,39 | 290-0,39 | 340 | 0-14 | 240 | 230x270 | 38 | 80x72xh65+12 | 47+6 | 780 | 680 | 560 | 390 | 530 | 110 | 660 |
| SV 350 E pesatura integrata | 350/13,8 | 290-0,39 | 290-0,39 | 340 | 0-14 | 250 | 240x280 | 39 | 80x72xh65+12 | 48+6 | 780 | 680 | 560 | 390 | 540 | 110 | 660 |
| SV 330 E Salumi | 330/13 | 290-0,39 | 290-0,39 | 340 | 0-14 | 240 | 230x270 | 38 | 80x72xh65+12 | 47+6 | 780 | 650 | 560 | 390 | 530 | 110 | 660 |
| SV 350 E Salumi | 350/13,8 | 290-0,39 | 290-0,39 | 340 | 0-14 | 250 | 240x280 | 39 | 80x72xh65+12 | 48+6 | 780 | 650 | 560 | 390 | 540 | 110 | 660 |
| SV 330 E Carne | 330/13 | 290-0,39 | 290-0,39 | 340 | 0-14 | 240 | 230x260 | 38 | 80x72xh65+12 | 47+6 | 780 | 700 | 560 | 390 | 530 | 100 | 600 |
| SV 350 E Carne | 350/13,8 | 290-0,39 | 290-0,39 | 340 | 0-14 | 250 | 240x270 | 39 | 80x72xh65+12 | 48+6 | 780 | 700 | 560 | 390 | 540 | 100 | 600 |
| SV 350 Salumi | 350/13,8 | 400-0,54 | 400-0,54 | 370 | 0-14 | 240 | 240x280 | 47 | 80x72xh65+12 | 56+6 | 795 | 620 | 600 | 420 | 550 | 110 | 660 |
| SV 350 Carne | 350/13,8 | 400-0,54 | 400-0,54 | 370 | 0-14 | 240 | 240x300 | 48 | 80x72xh65+12 | 57+6 | 795 | 630 | 600 | 420 | 550 | 110 | 620 |
| SV 370 Salumi | 370/14,6 | 400-0,54 | 400-0,54 | 370 | 0-14 | 250 | 250x280 | 48 | 80x72xh65+12 | 57+6 | 800 | 620 | 600 | 420 | 560 | 110 | 660 |
| SV 370 Carne | 370/14,6 | 400-0,54 | 400-0,54 | 370 | 0-14 | 250 | 250x320 | 49 | 80x72xh65+12 | 58+6 | 800 | 630 | 600 | 420 | 560 | 110 | 630 |
| SVR 350 Salumi | 350/13,8 | 400-0,54 | 400-0,54 | 390 | 0-14 | 250 | 250X280 | 52 | 80x72xh65+12 | 62+8 | 830 | 740 | 620 | 420 | 580 | 100 | 690 |
| SVR 350 Carne | 350/13,8 | 400-0,54 | 400-0,54 | 390 | 0-14 | 250 | 250X320 | 53 | 80x72xh65+12 | 63+8 | 820 | 670 | 620 | 420 | 580 | 100 | 630 |
| SVR 370 Salumi | 370/14,6 | 400-0,54 | 400-0,54 | 390 | 0-14 | 260 | 260X280 | 53 | 80x72xh65+12 | 62+8 | 830 | 670 | 620 | 420 | 590 | 100 | 680 |
| SVR 370 Carne | 370/14,6 | 400-0,54 | 400-0,54 | 390 | 0-14 | 260 | 260X320 | 54 | 80x72xh65+12 | 63+8 | 820 | 740 | 620 | 420 | 600 | 100 | 630 |
| SVR 390 Salumi | 390/15,4 | 400-0,55 | 400-0,55 | 390 | 0-14 | 270 | 270X280 | 54 | 80x72xh65+12 | 63+8 | 830 | 670 | 620 | 420 | 600 | 105 | 675 |
| SVR 390 Carne | 390/16 | 400-0,55 | 400-0,55 | 390 | 0-14 | 270 | 270x320 | 55 | 80x72xh65+12 | 64+8 | 820 | 740 | 620 | 420 | 600 | 105 | 630 |
| V 350 RS Salumi | 350/14 | 300-0,40 | 300-0,40 | 350 | 0-14 | 270 | 270x320 | 45 | 98x86xh75+12 | 56+12 | 710 | 610 | 570 | 460 | 550 | 140 | 680 |
| V 350 RC Carne | 350/14 | 300-0,40 | 300-0,40 | 350 | 0-23 | 260 | 250x310 | 43 | 98x86xh75+12 | 54+12 | 670 | 710 | 570 | 460 | 550 | 100 | 600 |
| V 370 RS Salumi | 370/14,6 | 300-0,40 | 300-0,40 | 410 | 0-14 | 270 | 280x350 | 56 | 98x86xh75+12 | 67+12 | 780 | 720 | 630 | 610 | 570 | 150 | 680 |
| V 370 RC Carne | 370/14,6 | 300-0,40 | 300-0,40 | 410 | 0-23 | 270 | 260x370 | 54 | 98x86xh75+12 | 65+12 | 750 | 800 | 630 | 610 | 570 | 120 | 620 |





I - 21040 Oggiona S.Stefano (Va) · T +39 0331 217079 · F +39 0331 218331

Capitale sociale € 2.295.000,00 i.v. · C.F. 04887700153 · P.iva 01262130121 · N. iscrizione registro imprese 04887700153 · N. REA 165577 Varese

www.italianamacchi.it