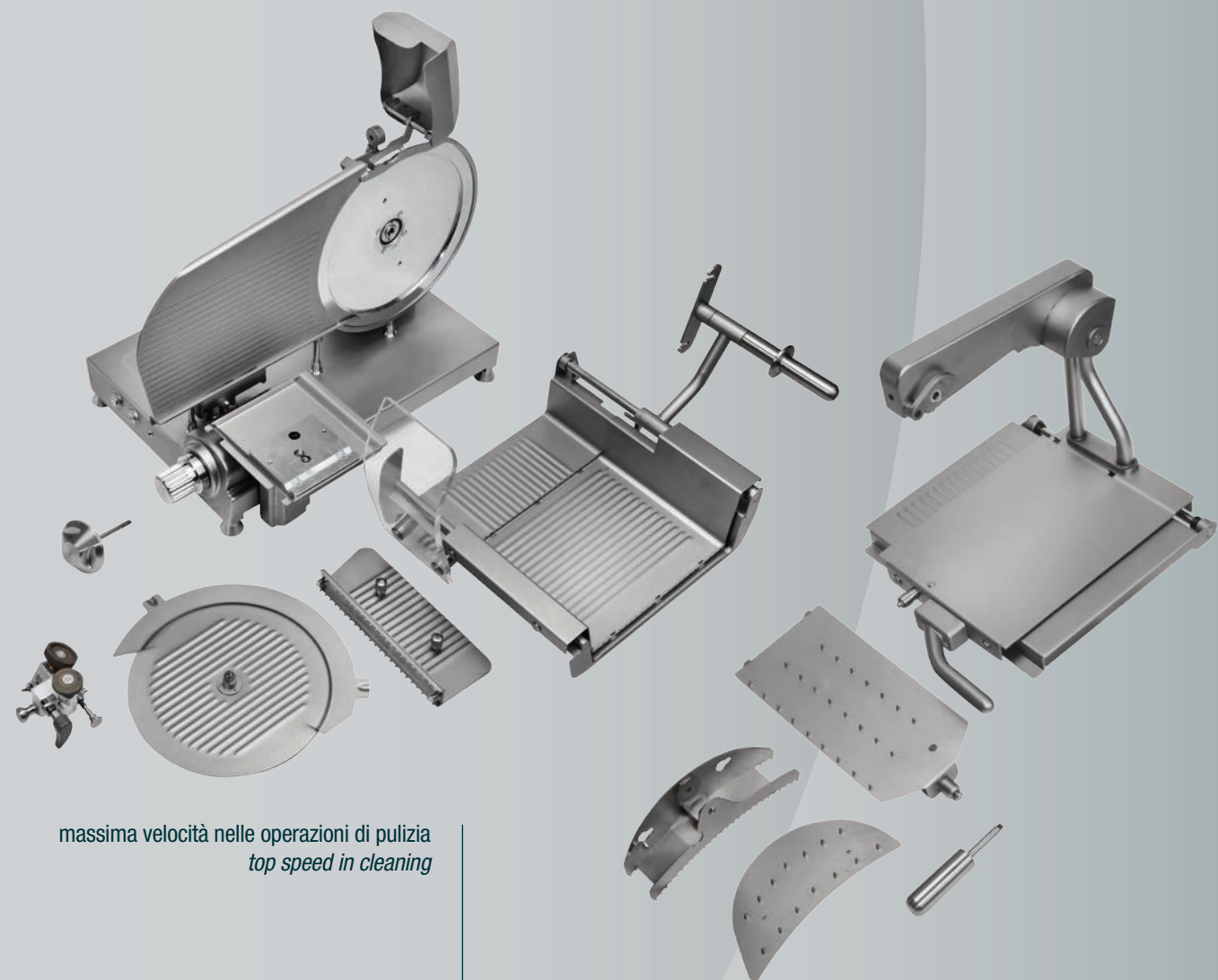


Caratteristiche tecniche

- Struttura interamente realizzata in acciaio inox AISI 304, resistente alla aggressione di qualsiasi detergente, lavabile con "doccetta" a bassa pressione con grado di protezione internazionale IP 54.
- Forma innovativa e linee avvolgenti la rendono unica nel panorama delle affettatrici professionali.
- Potente motore ventilato da 0,5 HP con trasmissione a cinghia Poly V® di nuova generazione, per garantire massima trazione e silenziosità d'uso.
- Disponibile con o senza affilatoio incorporato.
- Pulsanti marcia arresto idroresistenti in acciaio inox con grado di protezione internazionale IP 67.
- Scatola componenti elettrici a tenuta stagna.
- Arresto automatico dopo 30 secondi da fine utilizzo per un risparmio energetico e la sicurezza dell'operatore.
- Piedini in acciaio inox antiscivolo con ampia superficie di appoggio resistenti e inalterabili al contatto con oli grassi.
- Facilità di rimozione dei piatti grazie ad un pratico e innovativo sistema di ancoraggio.
- Piatto salume dotato di braccio autobloccante completamente in acciaio inox con carrello sollevabile per una facile pulizia.
- Pressore salume e piano d'appoggio merce facilmente asportabili e lavabili in lavastoviglie, per una perfetta pulizia delle puntine di tenuta prodotto.
- Piatto carne a vasca, carrello e componenti interamente in acciaio inox.
- Nuovo pressore carne con doppia dentatura a pettine per garantire stabilità superiore del prodotto e facile asportabilità per la sanificazione in lavastoviglie.

Technical features

- *Body entirely made of stainless steel AISI 304, resistant to corrosion, washable with low-pressure showerhead, International Protection level (IP) 54.*
- *An innovative and enveloping lines make it unique in the world of professional slicers.*
- *Powerful 0.5 HP ventilated motor, a new generation Poly V® belt transmission for effort full wheel and a silent usage.*
- *Available with or without built-in sharpener.*
- *Start/stop button in stainless steel, protection level IP 67, resistant to water jets.*
- *Watertight box for the electric parts.*
- *Stops automatically after 30 seconds without use for energy savings and operator safety.*
- *Anti-sliding stainless steel feet offering ample support surface, resistant and not altered by contact with fat or oils.*
- *Ease of removal of the plates through a practical and innovative anchoring system.*
- *Salami plate with a locking arm in stainless steel with fork lift for easy cleaning.*
- *Salami pusher and shelf goods easily removable and dishwasher for a quick cleaning of the holding product pins.*
- *Product holder, carriage and components in stainless steel.*
- *New meat pusher with double tooth comb to ensure superior product stability and easy removal for cleaning in the dishwasher.*



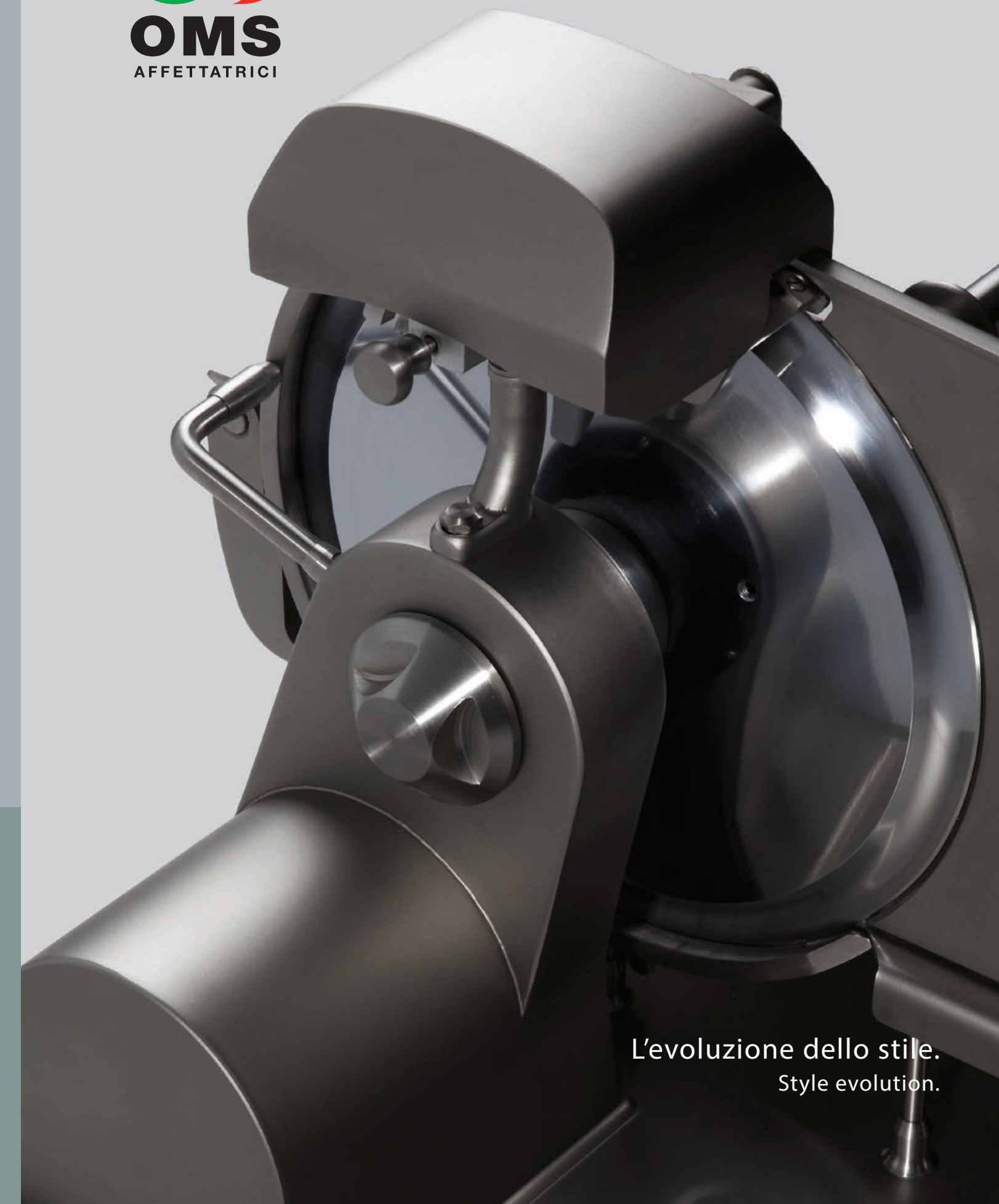
PROGETTATE PER TE

via C. Battisti, 10 · 21040 Jerago con Orago (VA)
tel. +39 0331 217292 · fax +39 0331 219223

www.omsaffettatrici.com



 steel novo
verticale



L'evoluzione dello stile.
Style evolution.

acciaio inox AISI 304
stainless steel AISI 304

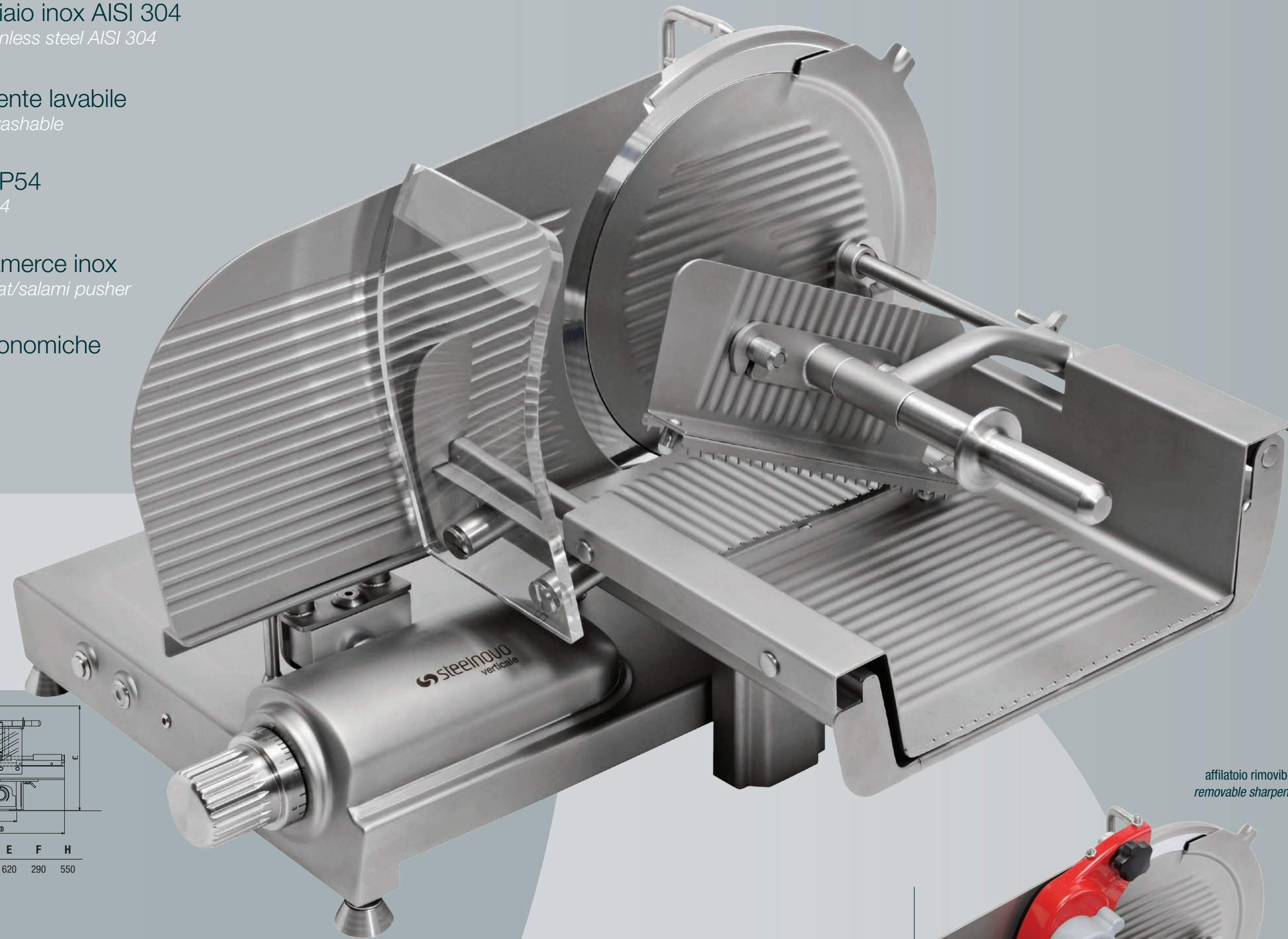
interamente lavabile
entirely washable

protezione IP54
protection IP54

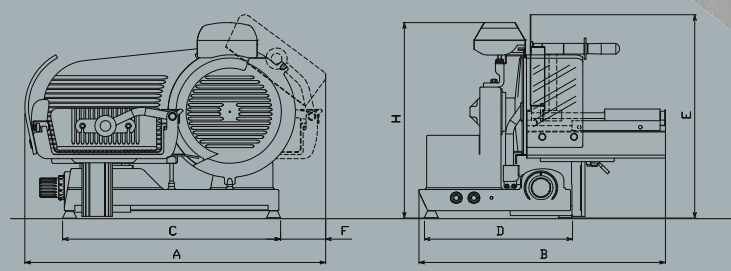
braccio pressamerce inox
stainless steel meat/salami pusher

impugnature ergonomiche
ergonomic grips

design innovativo
innovative design



TC X 350 carne / meat



Dimensioni / Dimensions (mm)	A	B	C	D	E	F	H
	980	700	615	420	620	290	550

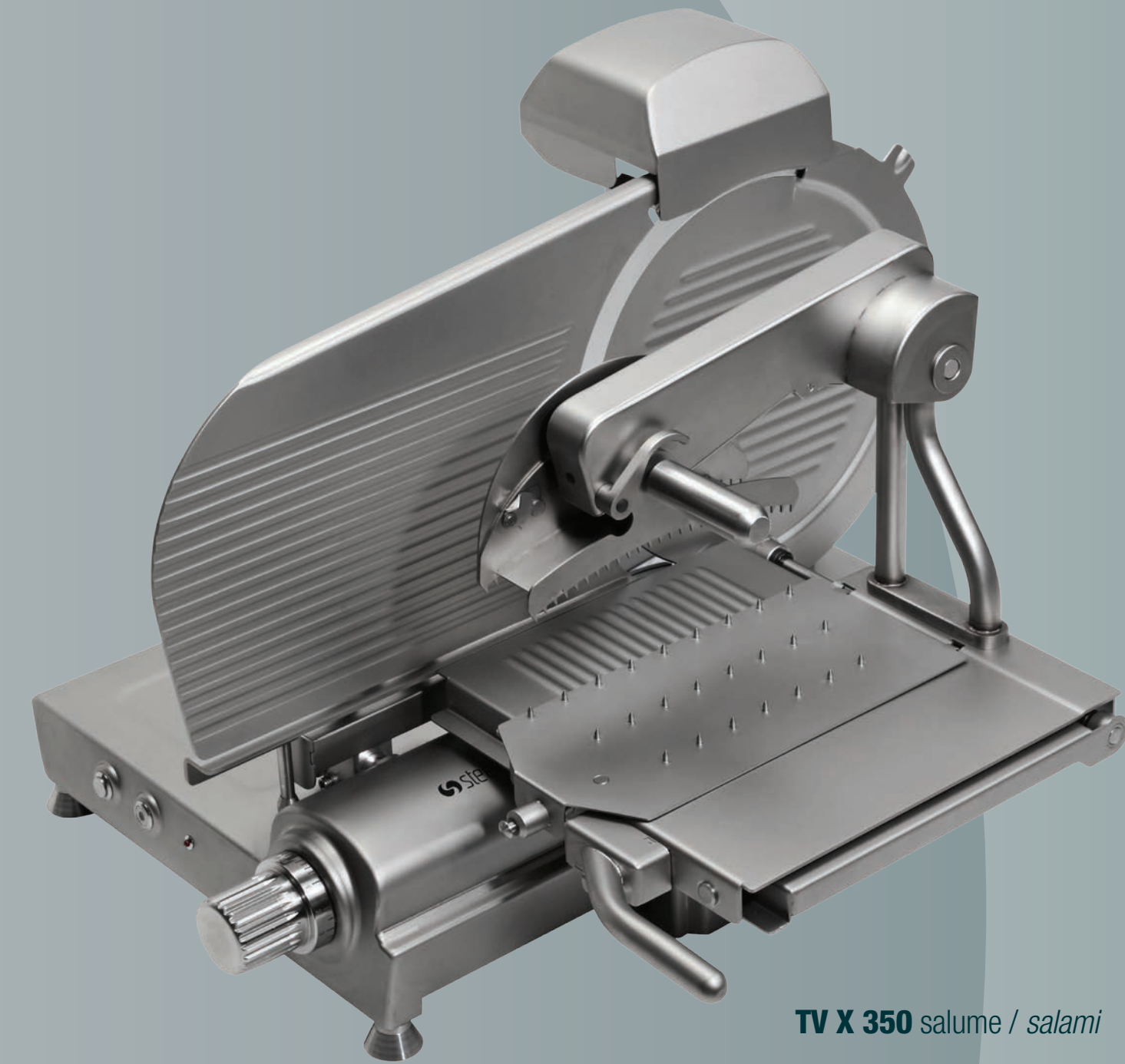
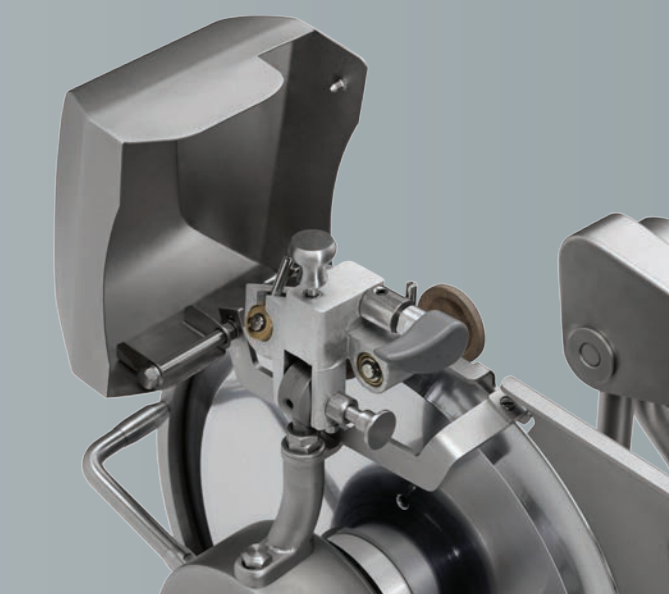
Diamentro Lama (mm) Blade Diameter (inch)	350/13,8
Giri Lama (giri/min) Blade Revolution (rpm)	212
Motore Monofase 230 V/50 Hz (W/HP) One-phase Motor 230 V/50 Hz (W/HP)	370/0,5
Motore Trifase 400 V/50 Hz (W/HP) Three-phase motor 400 V/50 Hz (W/HP)	370/0,5
Corsa Carrello (mm) Run of Carriage (mm)	380
Spessore Taglio (mm) Cut Thickness (mm)	0-23
Capacità di Taglio Tondo (mm) Round Cut Capacity (mm)	270
Capacità di Taglio HxL (mm) Cut Capacity HxL (mm)	260x300
Peso Netto (Kg) Net Weight (Kg)	55

350/13,8 212 370/0,5 370/0,5 380 0-23 270 260x300 55

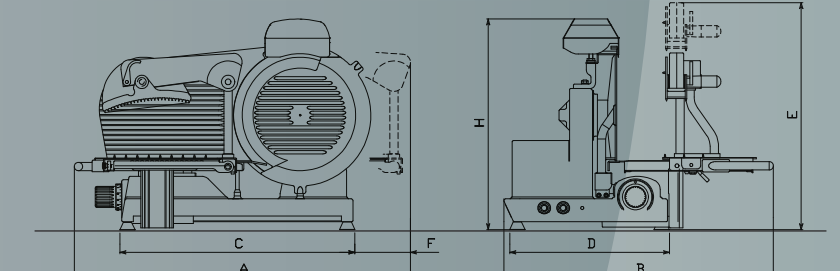
affilatoio rimovibile
removable sharpener



affilatoio incorporato
built-in sharpener



TV X 350 salume / salami



Dimensioni / Dimensions (mm)	A	B	C	D	E	F	H
	870	680	615	420	570	135	550

Diamentro Lama (mm) Blade Diameter (inch)	350/13,8
Giri Lama (giri/min) Blade Revolution (rpm)	212
Motore Monofase 230 V/50 Hz (W/HP) One-phase Motor 230 V/50 Hz (W/HP)	370/0,5
Motore Trifase 400 V/50 Hz (W/HP) Three-phase motor 400 V/50 Hz (W/HP)	370/0,5
Corsa Carrello (mm) Run of Carriage (mm)	380
Spessore Taglio (mm) Cut Thickness (mm)	0-23
Capacità di Taglio Tondo (mm) Round Cut Capacity (mm)	270
Capacità di Taglio HxL (mm) Cut Capacity HxL (mm)	260x300
Peso Netto (Kg) Net Weight (Kg)	55

350/13,8 212 370/0,5 370/0,5 380 0-23 270 260x300 55