

# 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= version pour charcuterie
- C= version 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.

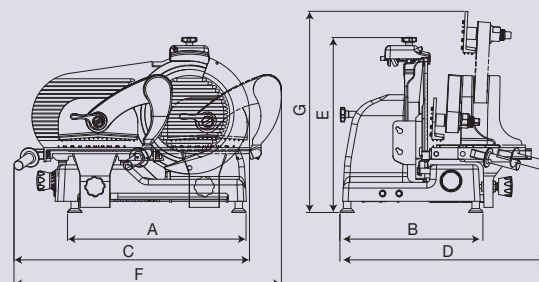


C5 - C7

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

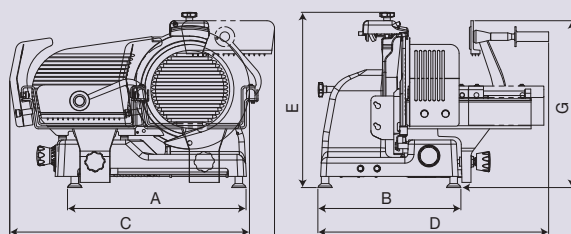
|                                                                                                            |         | S5<br>C5                   | S7<br>C7                   |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|----------------------------|----------------------------|
| Diametro lama - Diameter of the blade - Diametre 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)<br>265x325 (C) | 280x335 (S)<br>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, version 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, version pour viandes, versión para carnes



Macchina conforme alle norme CE in materia di igiene e di sicurezza.

The machine complies with CE standards in terms of hygiene and safety.