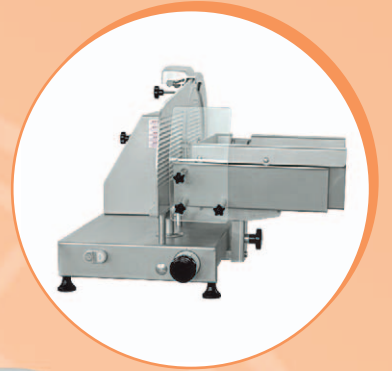
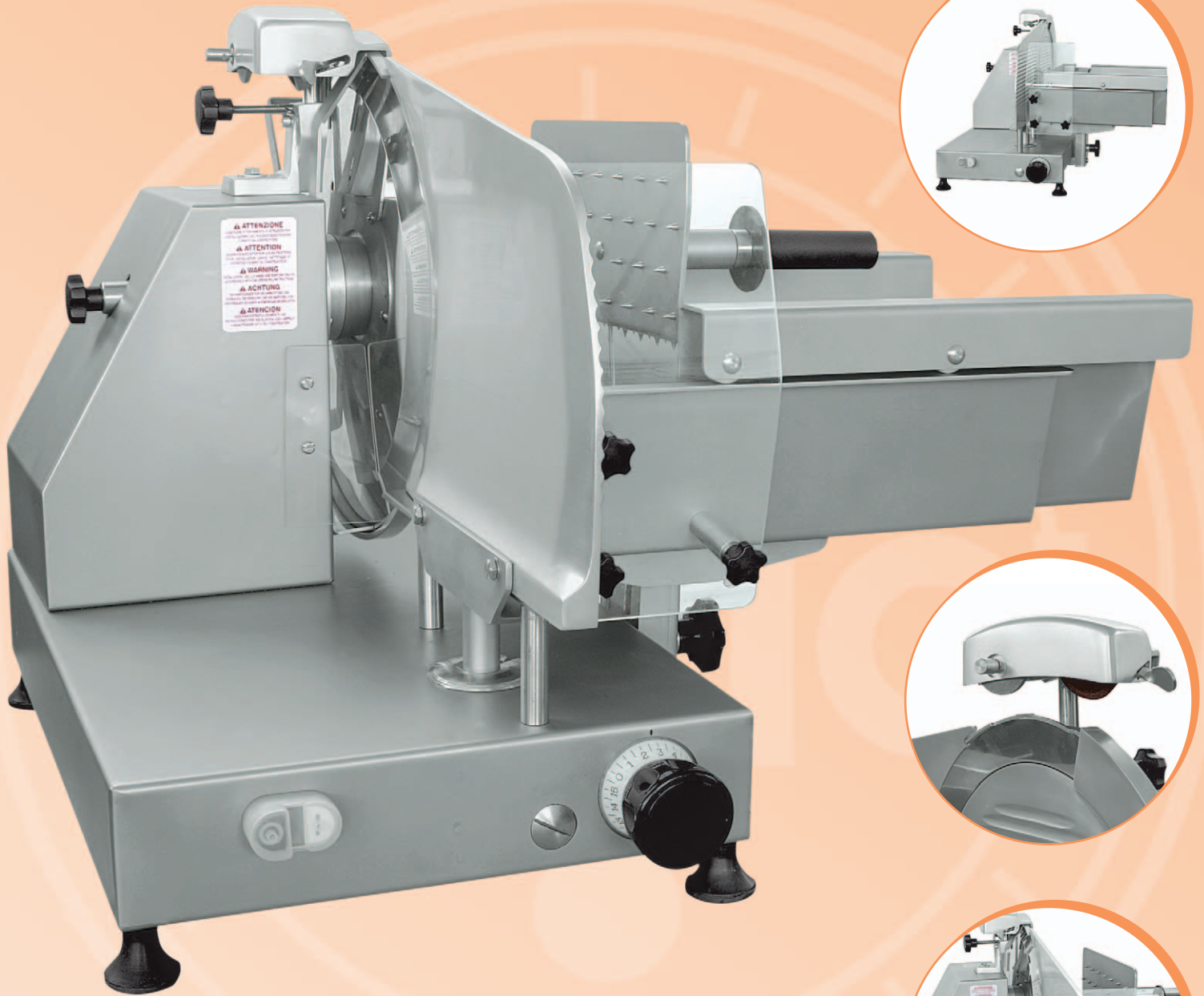




Vetta Macchini S.p.A.



AFFETTACARNE VERTICALE VSVC

- **VERTICAL MEAT SLICER VSVC**
- **TRANCHEUSE POUR VIANDE VERTICAL VSVC**
- **VERTIKALE FLEISCHNEIDEMASCHINE VSVC**

AFFETTACARNE VERTICALE mod. VSVC

Realizzato quasi interamente in acciaio inox è inattaccabile dagli agenti salini, dai detergenti più aggressivi, non si graffia e a differenza dell'alluminio, non si ossida e non si corrode. La sua particolare forma permette una facile e veloce pulizia raggiungendo anche i punti più difficili senza dover smontare la macchina. Il piatto merce di ampie dimensioni ed a larga escursione trasversale permette il contenimento di grosse porzioni di carne. Una particolare guida posta in prossimità della lama permette di tagliare la carne senza sbriciolarsi o schiacciarsi e scivolare sotto il piatto. Le parti interne più delicate e soggette all'ossidazione sono a tenuta stagna in modo da garantire una protezione alle infiltrazioni.

CARATTERISTICHE TECNICHE PRINCIPALI

- Carrozzeria portante in acciaio inox include tutte le parti accessorie e le viterie interne.
- Braccio pressa merce con punte ferma prodotto in acciaio inox.
- Piatto merce, vela, copri lama e affilatoio realizzati con una particolare lega di alluminio con trattamento di anodizzazione anti corrosione.
- Motore con doppia ventilazione interna e alto numero di giri che ridotto aumenta la potenza di taglio alla lama.
- Trasmissione del motore a cinghia e puleggia montata su cuscinetti a tenuta stagna autolubrificanti.
- Lama in acciaio inox.
- Piatto merce (sia superiore che inferiore), carrello, protezione ed ovviamente copri lama e lama sono smontabili individualmente in modo da permettere una veloce pulizia anche in lavastoviglie.
- Centralina elettronica di bassa tensione rinchiusa in contenitore a tenuta stagna oltre ad interruttore protetto da copertura in gomma siliconica.
- Affilatoio di facile e veloce posizionamento con leva per azionamento mola affilatrice e pulsante per mola di rifinitura e sbavatura.

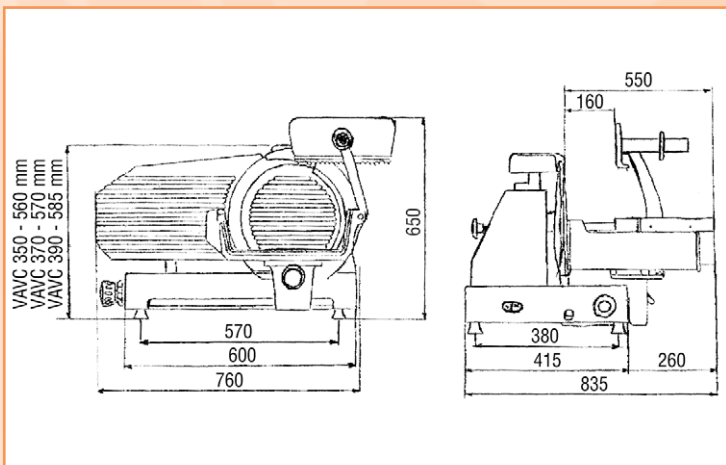
TRANCHEUSE POUR VIANDE VERTICAL mod. VSVC

Elle est fabriquée presque entièrement en acier inox est inattaquable par des agents salins, par les détergents les plus agressives, ne se griffe pas et ne s'oxyde. Sa structure portante permet le polissage facile et rapide aussi pour les points les plus difficiles sans démonter la trancheuse. Aussi le plateau pour la marchandise très grande et avec une large fluidité transversal permet la coupe aussi de grand portion de viande. Une coulisse chez la lame permet la coupe de la viande sans émiettement et plissement. Les parts intérieures qui sont très délicats sont à étanche d'eau.

PRINCIPALES CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

- Structures portant en acier inox aussi les accessoires compris les vis.
- Bras qui presse la viande autobloquants aussi que les point en acier.
- Couvre lame et affiloir en alliage spécial anodisé et résistant à la corrosion.
- Moteur avec double ventilation et beaucoup tour pour augmenter la puissance de la lame.
- Transmission du moteur par courroie et poulie monté sur coussinet à étanche d'eau autolubrificante.
- Lame inox.
- Plateau (supérieur et inférieur) couvre lame, lame peuvent être démonté pour être lavées dans la machines à laver les vaisselle.
- Affiloir facile et rapide avec un levier pour actionnaire aussi la mole affateuse que le pulsateur de finissage et bave.

DATI TECNICI - TECHNICAL DATA - ÉLÉMENTS TECHNIQUES - TECHNISCHE DATEN



Diametro lama - Blade diameter - Diamètre lame - Klingendurchmesser	350 mm.	370 mm.	390 mm.
Peso - Weight - Poids - Gewicht	62 kg	66 kg	66 kg
Corsa carrello - Tray travel - Course du chariot - Laufschlitten	cm. 37	cm. 37	cm. 37
Capacità di taglio - Cutting surface - Capacité de coupe - Schneidefähigkeit	cm. 33 x 27 h.	cm. 33 x 29 h.	cm. 33 x 31 h.
Dimensioni piatto - Platte dimensions - Dimensions du plateau - Innenmaße des Tellers	cm. 33L. x 52P. x 15H.	cm. 33L. x 52P. x 15H.	cm. 33L. x 52P. x 15H.
Motore - Motor - Moteur - Motor	380-400V 3ph 220-230V 1ph (opz.)	380-400V 3ph 220-230V 1ph (opz.)	380-400V 3ph 220-230V 1ph (opz.)

VERTICAL MEAT SLICER mod. VSVC

Build almost completely in stainless steel, is resistant to saline agents, to very aggressive detergents, to scratches and will never oxidize. Its special design allows easy and fast cleaning – even the most remote parts can be reached without disassembling the unit. The meat plate of big dimensions allow the containment of large quantity of meat. A special guide near of blade allow to cut meat without crumbling or crushing and sliding of meat under the plate. All delicate internal components are fully waterproof, in order to avoid any possible oxidation or deterioration.

MAIN TECHNICAL CHARACTERISTICS

- Stainless steel frame.
- Stainless steel meat pressing arm with spikes including accessories and internal screws.
- Aluminum meat plate, sail, blade cover and sharpener with corrosion-free anodization.
- Motor with double internal ventilation and high blade torque.
- Belt driven and pulley on waterproof ball bearings auto-lubricant.
- Stainless steel blade.
- Meat tray, meat pressing arm, protective shield and blade cover are easily disassembled to allow easy washing by hand or even in a dishwasher.
- All low voltage electronics enclosed in sealed container.
- Silicon rubber switch cover.
- Easy, fast and reliable positioning an operation of sharpening unit.

VERTIKALE FLEISCHNEIDEMASCHINE typ VSVC

Vollständig aus rostfreier Stahl hergestellt, salz- beständig und aggressiven Reinigungsmittel ist, sich kratzen nicht, Oxydations- und Korrosionsbeständig, zum Unterschied von Aluminium. Sehr leicht und schnell für die Reinigung durch seinen besonderen Aufbau, auch in den mehr schwierigen Punkte, ohne die Maschine demontieren. Die geräumigen Dimensionen des Fleischtellers ermöglichen große Fleischstücke entzuhalten. Durch eine Sonderlaufschiene Nachbarklinge, das Fleisch wird ohne sich zerbröckeln oder sich quetschen geschnitten und unter der Teller zu gleiten. Die mehr empfindlichen Innenseite, die einer Oxydation unterliegen, dicht sind so eine Eindringenschutz versichert ist.

TECHNISCHE AUPTKENNZEICHEN

- Die Selbsttragender Aufbau ist aus rostfreier Stahl und alle Zubehörteile, einschließlich den Innenschrauben.
- Selbstsperrbar Presswareausleger mit Blockfleischspitzen aus rostfreier Stahl.
- Wareteller, Segel, Klingendeckel und Schleifvorrichtung werden aus eine sondere Aluminiumlegierung mit anodischer Oxydation, Korrosionsbeständig ausgeführt.
- Motor mit doppelter Innenluftkühlung und hoch Drehzahl. Wenn er vermindert wird, die Leistungsschnitt zu der Klinge steigert.
- Motorsverbindung zu der Klinge durch Treibriemen und Scheibe auf dicht Selbstschmierend Kugellagern montiert.
- Klinge aus Rostfreierstahl.
- Fleischsteller (sei obere es untere), Schlitten, Schutz und natürlich Klingendeckel und Klinge sind einzeln abmontierbar für eine schnelle Reinigung auch in der Spülmaschine.
- Elektronische Vorrichtung Niederspannung in einer dicht Behälter eingeschlossen, außer einer Schalter mit Schutzhaube aus Silikongummi.
- Schleifvorrichtung sehr leicht und schnell zu legen ausgestattet mit Betätigungshebel den Schleifstein und Drucktaste für Schleifscheibe von Abgratensbearbeitung.

RIVENDITORE

 **Vetta Macchi** S.p.A.

Via 4 Novembre, n°6/8 - C.P. 44 - 21040 Oggiona con S. Stefano (VA) - Italy - Tel. +39 0331 217366 - Telefax +39 0331 212303
e.mail: info@vettamacchi.com - www.vettamacchi.com