



**Vetta Macchini** S.p.A.



 **AFFETTATRICE VERTICALE mod. Junior V**

 **VERTICAL SLICER mod. Junior V**

 **TRANCHEUSE VERTICAL mod. Junior V**

 **SENKRECHTAUFSCHNITTMASCHINE typ. Junior V**

## AFFETTATRICE VERTICALE COMPLETAMENTE IN ACCIAIO INOX

### Modello "JUNIOR V"

Realizzata interamente in acciaio inox questa affettatrice professionale è inattaccabile dagli agenti salini, dai detersivi più aggressivi, non si graffia e a differenza dell'alluminio non si ossida.

La sua particolare forma e l'assenza di fessure favorisce una facile e veloce pulizia anche senza dover smontare la macchina. Comunque tutte le parti sono facilmente smontabili e lavabili separatamente anche in lavastoviglie.

Le parti interne sono anch'esse in acciaio inox o a tenuta stagna in modo da garantire la protezione alle infiltrazioni e alle ossidazioni.

#### Caratteristiche tecniche principali

- Carrozzeria portante in acciaio inox monoscocca
- Piatto merce, coprilama, vela, affilatoio, parti interne e viterie in acciaio inox
- Braccio pressa merce anch'esso in acciaio inox di alto spessore con punte in acciaio ferma prodotto
- Trasmissione del moto a cinghia e puleggia montata su cuscinetti a tenuta stagna autolubrificanti
- Lama in acciaio 100CR6
- Piatto merce, braccio pressa merce, coprilama sono facilmente smontabili in modo da permettere una veloce pulizia ed il loro lavaggio anche in lavastoviglie
- Centralina elettronica di bassa tensione racchiusa in un contenitore a tenuta stagna e interruttore protetto da una copertura in gomma siliconica
- Affilatoio incorporato di facile posizionamento con pulsanti separati per affilatura e sbavatura

## STAINLESS STEEL VERTICAL SLICER MACHINE Model "JUNIOR V"

The new electric professional gravity slicer machine is made completely in stainless steel, is resistant to saline agents, to very aggressive detergents, to scratches and will never oxidize.

Although all parts are removable and separately washable by hand or even in a dishwasher, its special design allows easy and fast cleaning - even the most remote parts can be reached without disassembling the unit. 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 plate including accessories and internal screws
- Tick heavy stainless steel meat pressing arm with spikes and sail
- Stainless steel blade cover and sharpener
- Belt driven and pulley on waterproof ball bearings auto lubricants
- Special blade made in steel 100CR6
- Easy, fast and reliable positioning and operation of sharpening unit
- For CE version all low voltage electronics enclosed in sealed box included the switch

## TRANCHEUSE VETRICAL EN ACIER INOX Modèle "JUNIOR V"

Elle est fabriquée entièrement en acier inox inattaquable par des agents salins par les détergents les plus agressives, ne se gratte pas et ne s'oxyde.

Sa moderne structure portante permet la polissage facile et rapide aussi pour les points les plus difficiles sans démonter la trancheuse.

Les parts intérieures qui sont très délicates sont à étanche d'eau.

#### Principales caractéristiques techniques.

- Structure portante en acier inox
- Aussi le plateau pour la marchandise, le bras qui presse la marchandise, couvre lame, affiloir compris les vis et les autres parts sont inox
- Transmission du moteur par courroie et poulie monté sur coussinet à étanche d'eau autolubrificante
- Centrale électronique fermé dans une récipient à étanche d'eau, interrupteur avec couverture de caoutchouc silicone
- Plateau pour la marchandise, le bras qui presse la marchandise, couvre lame, peuvent être démonté pour être lavé dans la machine à laver les vaisselle.
- Spécial lame fabriquée en acier 100CR6
- Affiloir facile et rapide avec un pulvateur pour actionnaire aussi la mole affiloir qui le pulvateur de finissage et bave.

## SEKRECHTAUFSCHNITTMASCHINE GANZE INOX Typ. "JUNIOR V"

Vollständig aus rostfreier Stahl hergestellt, salz- beständig und aggressiven Reinigungsmittel ist, sich kratzen nicht, Oxydation und Korrosionsbeständig, zum Unterscheid von Aluminium.

Sehr leicht und schnell für die Reinigung durch seinen besonderen Aufbau, auch in den mehr schwierigen Punkte ohne die Maschinen demontieren.

Jedenfalls alle äußere Teile erleichtert abmontierbar sind und auch in Geschirrspülmaschine waschbar getrennt. Die mehr empfindlichen Innenseite, die einer Oxydation unterliegen, dicht sind so eine Eindringen Schutz versichert ist.

#### Technische Hauptkennzeichen

- Die Selbsttragender Aufbau ist aus rostfreier Stahl.
- Wareteller und alle Zubehörteile sind aus rostfreier Stahl, einschließlich den Innenschrauben auch sie aus rostfreier Stahl.
- Der Pressware- auslegen ist aus rostfreier Stahl von hoch Stärke und sehr schwer mit Blockwarensitzen.
- Segel, Klingendeckel und Schleifvorrichtung sind aus rostfreier Stahl.
- Klinge aus Rostfreierstahl 100CR6
- Motorverbindung zu der Klinge durch Treibriemen und Scheibe auf dicht Selbstschmier Kugellagern montiert.
- Fleischsteller (sei obere es untere), Schnitten, 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 Silikonummi.
- Schleifvorrichtung sehr leicht und schnell zu legen ausgestattet mit Betätigungshebel den Schleifstein und Drucktaste für Schleifscheibe von Abgratensbearbeitung.



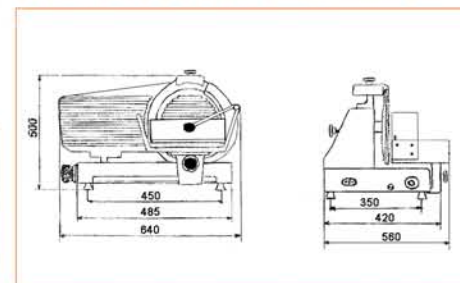
Optional



Optional

Diametro lama - Blade diameter - Diamètre lame - Klingendurchmesser	300mm. (12 inch.)
Peso - Weight - Poids - Gewicht	39 Kg
Corsa carrello - Tray travel - Course du chariot - Laufschiitten	cm.30(11.8 inch.)
Capacità di taglio - Cutting surface - Capacité de coupe - Schneidefähigkeit	23x27cm (9-0x10.60 inch.) Ø 22cm. (8.66 inch)
Motore - Motor - Moteur - Motor	0.35HP 220-230V 2Ph50Hz 110-115V 2Ph 60Hz

DATA TECHNICAL - TECHNICAL DATA - ELEMENTS TECHNIQUES - TECHNISCHE DATEN



**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