



Affettatrici verticali

MODELLO K - V



K350



VT350



Affettatrici verticali

AFFETTATRICI VERTICALI

Affettatrici realizzate in lega di alluminio anodizzato con particolari caratteristiche tecniche che le rendono molto facili da pulire e mantenere. Con l'adozione di alcuni accorgimenti gli apparecchi offrono la possibilità di rimuovere il carrello di alloggiamento del prodotto consentendo, in tal modo, all'operatore una rapida e semplice pulizia delle parti che vengono a contatto con gli alimenti. Detta operazione viene effettuata con la massima sicurezza per l'operatore grazie all'impiego di dispositivi quali:

- Blocco meccanico della vela e del supporto carrello all'atto della rimozione del carrello stesso;
- Anello di protezione della lama fissato solidamente alla carcassa;
- Comandi elettrici in bassa tensione.

Il pomello di regolazione della vela permette di ottenere tagli anche di spessore molto sottile mediante l'applicazione di una scala graduata decimale che consente precisi spostamenti della vela. L'efficienza del taglio del prodotto, nel tempo, è assicurata dall'applicazione di un affilatoio con una coppia di smerigli. L'utilizzo di cuscinetti alla base del piatto garantisce una notevole scorrevolezza durante la lavorazione e facilita il taglio di vari tipi di salumi (anche pesanti). A richiesta è possibile fornire le macchine con piatto macelleria per il taglio di arrostiti, formaggi, pesce, carni dure, ecc.

Novità: Esclusivamente per tutti i modelli della versione K, come optional, si può richiedere l'applicazione del dispositivo di chiusura automatica della vela, che interviene al momento dell'arresto della macchina.

VERTICAL SLICERS

Made in anodized aluminium alloy with special technical characteristics for extremely simple cleaning and maintenance. The advanced features of these machines allow the operator to remove the product carriage for quick and easy cleaning of all parts in contact with foods. This procedure ensures maximum operator safety thanks to:

- Mechanical locking of fence and carriage support when carriage is removed;
- Protection ring on blade secured firmly to body;
- Low-voltage controls.

The fence adjustment knob allows even particularly thin slices to be obtained with a decimal graduated scale that permits precise fence movements. Long duration of cutting efficiency is guaranteed by a sharpener with two grinders. The use of bearings at the base of the plate guarantees smooth running when the machine is operated, and facilitates the slicing of even the harder varieties of salami. The machine can be supplied on request with a special butcher plate for slicing roast cuts, cheese, fish, hard meat, etc.

New: It is possible to apply the automatic closing device of the sail operating on the stopping of the machine (optional), on demand and only for the K range models.



VT 350



K 350



K 350



Affettatrici verticali

COUPE-JAMBONS VERTICAUX

Ces coupe-jambons sont réalisés en alliage d'aluminium anodisé et présentent de particulières caractéristiques techniques permettant un nettoyage et un entretien faciles. Ces appareils sont équipés d'un chariot de logement du produit amovible pour permettre à l'opérateur un rapide et simple nettoyage des parties au contact des aliments.

Cette opération, effectuée conformément aux instructions, offre une sécurité maximale à l'opérateur grâce à l'emploi des dispositifs suivants:

- Bloc mécanique du plan d'appui vertical du produit et du support du chariot lors de l'enlèvement de ce dernier;
- Anneau de protection de la lame fixé solidairement au carter;
- Commandes électriques à basse tension.

Le pommeau de réglage du plan d'appui vertical du produit permet d'obtenir des coupes d'épaisseur très fine grâce à l'application d'une échelle décimale graduée consentant des déplacements très précis de ce même plan d'appui. L'efficacité de la coupe du produit est garantie dans le temps grâce à l'application d'un affiloir doté d'une paire d'émeris. L'utilisation de coussinets logés à la base du plateau garantit un glissement aisé de celui-ci lors de l'utilisation de l'appareil et facilite la coupe des différents types de saucissons (même lourds). La machine peut être équipée sur demande d'un plat de boucherie pour la coupe de rôtis, fromages, poissons, viandes dures, etc.

Nouveauté: Sur demande et seulement pour les modèles de la gamme K; il est possible d'appliquer des dispositifs de fermeture automatique de la voile (optional), qui intervient au moment de l'arrêt de la machine.

VERTIKALE AUFSCHNITTMASCHINEN

Aufschnittmaschinen aus eloxierter Aluminiumlegierung mit besonderen technischen Merkmalen, die sie leicht zu säubern und zu warten gestatten. Nach Anwendung einiger spezifischer Handgriffe kann man den Aufлагeschlitten der Maschinen fortbewegen, was dem Bediener eine schnelle und einfache Reinigung der Teile ermöglicht, die mit den Lebensmitteln in Kontakt kommen. Diese Operation läßt sich dank einiger Vorrichtungen mit maximaler Sicherheit für den Bediener durchführen, durch:

- Die mechanische Blockierung des "Segels" (des Bleches, das die Schnittstärke regelt) und des Aufлагeschlitten-Trägers während der Fortbewegung des Schlittens;
- Den solide fixierten Schneidflächenschutzring;
- Die Niederspannung der Elektrokommandos.

Mit dem Regulierungsknauf des "Segels" ist durch Verwendung einer Dezimalskala auch die Schneidstärkeinstellung für äußerst feine Scheiben möglich. Die Dauerhaftigkeit der Schneideffizienz wird durch den Einsatz eines beidseitig schmirgelnden Messerschärfers gewährleistet. Der Einsatz von Kugellagern garantiert einen bemerkenswert leichten Schlittenlauf und erleichtert den Schnitt verschiedenster Wurstwarentypen (auch schwerer). Auf Wunsch kann die Maschine mit einer Metzgerei-Auflageplatte geliefert werden, für das Schneiden von Braten, Käsen, Fisch, hartem Fleisch usw.

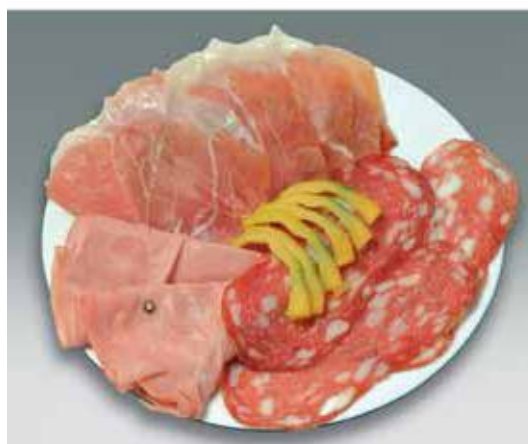
Neuigkeit: Nur für alle Modelle der Serie K, als Extraausstattung kann man für die automatische Verschlussvorrichtung des Segels fragen, die in Betrieb geht wenn die Maschine ausgeschaltet wird.



VT 370M



V 250



Affettatrici verticali

CORTADORAS DE EMBUTIDO VERTICALES

Cortadoras fabricadas con aleación de aluminio anodizado con características técnicas especiales que hacen que resulten fáciles de limpiar y mantener. Con un poco de destreza, los aparatos ofrecen la posibilidad de remover el carro de alojar el producto permitiendo así al operador limpiar de forma rápida y sencilla las piezas que están en contacto con los alimentos.

Dicha operación la efectúa el operador con la mayor seguridad, gracias al uso de dispositivos como:

- Bloqueo mecánico de la lámina vertical graduadora y del soporte del carro en el momento de retirar el propio carro;
- Anillo de protección de la cuchilla fijado firmemente a la carcasa;
- Mandos eléctricos de baja tensión.

El pomo de regulación de la lámina vertical graduadora permite obtener cortes de espesor muy fino aplicando una escala decimal graduada que permite trasladar con precisión la lámina vertical. La eficacia del corte del producto en el tiempo lo asegura la aplicación de un dispositivo afilador con un par de esmeriles. El utilizar cojinetes en la base del plato garantiza un deslizamiento perfecto durante la elaboración y facilita el corte de varios tipos de embutidos (incluso pesados). A pedido se puede suministrar la máquina con plato de carnicería para cortar asados, quesos, pescado, carnes duras, etc...

Novedad: Exclusivamente para todos los modelos de la gama K, se puede instalar, a pedido, un dispositivo de cierre automático de la lámina vertical graduadora, que interviene cuando se detiene la máquina.



V 300 VOLANO



V 350 VOLANO

Dati e caratteristiche qui riportati sono indicativi. L'Azienda si riserva il diritto di apportare qualsiasi eventuale modifica, senza alcun preavviso, prima della prossima edizione stampata. Printed in September 2005.
The data and characteristics stated herein are only indicative. The Company reserves the right to make any changes necessary, without previous notice, before the next printed edition. Printing completed in September 2005.
Les données et les caractéristiques de ce catalogue sont indicatives. La Société se réserve le droit de les modifier, sans aucun préavis, avant la prochaine édition. Achevé d'imprimer en Septembre 2005.
Die hier genannten Daten und Eigenschaften sind richtwert. Der Betrieb behält sich das Recht vor, vor der nächsten Ausgabe ohne Vorankündigung jegliche eventuelle Änderung vorzunehmen. Freigedrukt im September 2005.
Los datos y las características presentados aquí son indicativos. La Empresa se reserva el derecho a realizar cambios posteriores sin previo aviso, a partir de la próxima edición impresa. Acabado de imprimir en Septiembre de 2005.

fimar s.p.a.



Via Sandro Pertini, 29 - 47827 Villa Verucchio (Rimini) Italy
Telefono +39 0541 670736 - Fax +39 0541 670576
internet: <http://www.fimarspa.it> - e.mail: mail@fimarspa.it

CARATTERISTICHE TECNICHE

TECHNICAL CHARACTERISTICS - CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES - TECHNISCHE EIGENSCHAFTEN - CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

MOD	Ø LAMA	TAGLIO UTILE	SPESSORE DI TAGLIO	POTENZA	ALLACCIAMENTO	PESO	DIMENSIONI	DIMENSIONI PIANO D'APPOGGIO
MOD	Ø BLADE	USEFULL CUT	SUICE THICKNESS	POWER	POWER SUPPLY	WEIGHT	DIMENSIONS	BOTTOM SURFACE DIMENSIONS
MOD	Ø LAME	TRANCHE UTILE	EPAISSEUR DE COUPE	PUISSANCE	BRANCHEMENT	POIDS	DIMENSIONS	DIMENSIONS DU PLAIN D'APPUI
MOD	Ø SCHNEIDSCHEIBE	NUTZ-SCHNITT	SCHNITTSTÄRKE	POTENZ	ANSCHLUSS	GEWICHT	ABMESSUNGEN	ABMESSUNGEN DER UNTERSTÜTZUNGSFLÄCHE
MOD	Ø CUCCHILLA	CORTE UTILE	ESPESSOR DEL CORTE	POTENCIA	CONEXIÓN	PESO	DIMENSIONES	DIMENSIONES PLAN DE APOYO
	mm	mm	mm	kW (HP)		kg	mm	mm
V 250	250	240x190	0÷15	0,26 (0,35)	230V/1N/50-60Hz	24	530x530x500h	470X370
V 300	300	320x220	0÷15	0,26 (0,35)		35	700x510x430h	550X370
V 330	330	330x240	0÷15	0,26 (0,35)		44	740x580x480h	610X460
V 350	350	360x260	0÷15	0,26 (0,35)		45	760x645x500h	610X460
V 370	370	360x275	0÷15	0,26 (0,35)	230V/1N/50-60Hz	46	760x645x500h	610X460
K 300	300	260x200	0÷15	0,37 (0,5)	400V/3/50-60Hz	40	710x550x610h	570X470
K 330	330	250x210	0÷15	0,37 (0,5)		41	710x550x610h	570X470
K 350	350	300x265	0÷15	0,37 (0,5)		45	820x650x640h	660X540
K 370	370	300x275	0÷15	0,37 (0,5)		46	820x650x640h	660X540
V 300 Volano	300	230x190	0÷2	/	/	45,5	720x600x500h	440X360
V 350 Volano	350	350x260	0÷2	/	/	91	830x720x640h	660X550