



Grandi cucine – Refrigerazione – Lavastoviglie – Impianti aspirazione - Self service - per
Comunità Alberghi Ristoranti Sanità. Progettazione Vendita Assistenza

VAS 370 BS

Macchina appositamente studiata per taglio di insaccati, prosciutti crudi e contemporaneamente idoneo a tutti gli usi. Piatto a doppio scorrimento con braccio speciale per una perfetta tenuta dei salumi di grandi dimensioni, carrello scorrevole e silenzioso montato su boccole autolubrificanti e cuscinetti a sfere. Fusione in lega speciale di alluminio anodizzato, brillante, igienico e anticorrosivo. Trasmissione e cinghia Poli V. Motore monofase o trifase, potente e silenzioso. Lama in acciaio speciale temperata cromata e rettificata a lunga durata. Affilatoio incorporato a due tempi con mole smerigliate a regolazione calibrata. Spessore di taglio da 0 a 14 mm con meccanismo a camme azionato da una manopola graduata. Carrello e coprilama smontabili mediante lo svitamento di un semplice volantino.



Modello	VAS 370 B.S.
Ø Lama	watt/inch 370/15"
Motore	watt/Hp 290-0,40
Spessore taglio	mm 14
Capacità di taglio HxX	mm 245x285
Corsa carrello	mm 360
Piatto	mm 345x290
Dimensioni max	mm 850x670xH760
Interasse piedini	mm 555x380
Peso netto	kg 48
Dimensioni imballo	mm 820x820x750
Peso lordo	kg 52



Anello protezione lama



ribaltamento piano scorrevole



Maschera per estrazione
lama