



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

## VCS 370

Macchina appositamente studiata per il taglio delle carni fresche e contemporaneamente idonea a tutti gli usi. Piatto gigante a doppio scorrimento. Braccio stringicarne a pressione a mano montato su doppio ribaltabile. Fusione in lega speciale di alluminio anodizzato, brillante, igienico, anticorrosivo. Trasmissione a cinghie trapezoidali regolabili. Carrello montato su boccole autolubrificanti e cuscinetto a sfera, scorrevole e silenzioso. Spia luminosa per controllo accensione. Motore oscillante, regolabile, accuratamente studiato in tutte le sue particolari esigenze. A richiesta voltaggio monofase o trifase. Lama in acciaio speciale temperata e rettificata, funzionante elettricamente. Lavorazione accurata di tutti i particolari con materiale di prima scelta.



<b>Modello</b>	VCS 370
<b>Ø Lama</b>	mm/inch 370/15"
<b>Motore</b>	watt/Hp 290-0,40
<b>Spessore taglio</b>	mm 14
<b>Capacità di taglio HxX</b>	mm 240x255
<b>Corsa carrello</b>	mm 360
<b>Piatto</b>	mm 480x255
<b>Dimensioni max</b>	mm 820x760xH675
<b>Interasse piedini</b>	mm 555x380
<b>Peso netto</b>	kg 49
<b>Dimensioni imballo</b>	mm 820x820x750
<b>Peso lordo</b>	kg 56