

**AFFETTATRICI
AFFETTACARNE
SLICING MACHINES**



ANGELO PO



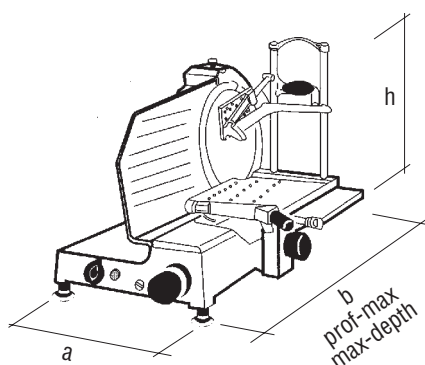
AFC 30S - AFC 30 MS - AFC 35



AFT 30S - AFT 30MS - AFT35
AFC 33S - AFC 33MS



AFT 35VS - AFT30 VS - AFT 30VSM



AFFETTATRICI AFFETTACARNE

Il corpo è realizzato in lega anodizzata resistente all'ossidazione, e la lama è in acciaio inossidabile. Sul paralama è inserito il microinterruttore di sicurezza, e di corredo è fornito il gruppo affilatore sul quale è stato inserito un microinterruttore di sicurezza. Il carrello scorrevole è montato su doppia barra rettificata.

I modelli a lama inclinata sono particolarmente indicati per i salumi.

Il modello a lama verticale AFC 30S dispone di piatto scorrevole di grandi dimensioni, ed è studiato per il taglio delle carni fresche.

La trasmissione a cinghia, per tutti i modelli, garantisce affidabilità e silenziosità.

I comandi funzionano a 24 Volt. Il carrello è fornito di barriera di protezione salvamani. La realizzazione è certificata con il marchio CE.

SLICING MACHINE

Anodized aluminium-alloy body. Stainless steel circular blade fitted with incorporated self-sharpening conical gridstones system: adjustable slice thickness through graduated knob.

Sliding trolley, with hand guard, on double rail support, complete with tightening meat device.

A safety microswitch has been installed on the blade sharpener.

24 volt commands.

Incorporated self-ventilated motor, CE approved.

Modello Model	Dimensioni Dimensions	Lama Blade	Potenza Power	Allacciamento elet. Electric connection (V)	
				V	Hz
AFC30S	580 X 660 X 480	300	0.24	400/3	50
AFC30MS	580 X 660 X 480	300	0.24	230/1	50
AFC35	650 X 800 X 570	350	0.30	400/3	50
AFT30S	550 X 700 X 460	300	0.24	400/3	50
AFT30MS	550 X 700 X 460	300	0.24	230/1	50
AFT30VS	530 X 650 X 500	300	0.24	400/3	50
AFT30VMS	530 X 650 X 500	300	0.24	230/1	50
AFT33S	550 X 700 X 470	330	0.28	400/3	50
AFT33MS	550 X 700 X 470	330	0.28	230/1	50
AFT35	580 X 780 X 480	350	0.30	400/3	50
AFT35VS	620 X 760 X 600	350	0.30	400/3	50



ANGELO PO Grandi Cucine SpA
41012 CARPI (MO) - ITALY - S/S Romana Sud, 90
Tel. +39/059/639 411 - Fax +39/059/642 499
http://www.angelopo.it - E-mail: angelopo@angelopo.it

7Y90079-4

I prodotti presentati in questo catalogo sono soggetti, senza preavviso e senza responsabilità per l'azienda produttrice, alle usuali modifiche tecniche e di design che, senza pregiudicare le caratteristiche essenziali, potranno apparire opportune per il miglioramento del servizio. • In line with policy to continually improve its products, Angelo Po Grandi Cucine reserves the right to change specifications and design without notice.

Quality System Certified
UNI EN ISO 9001:2000



Certification n° CSQ 9190.ANPO