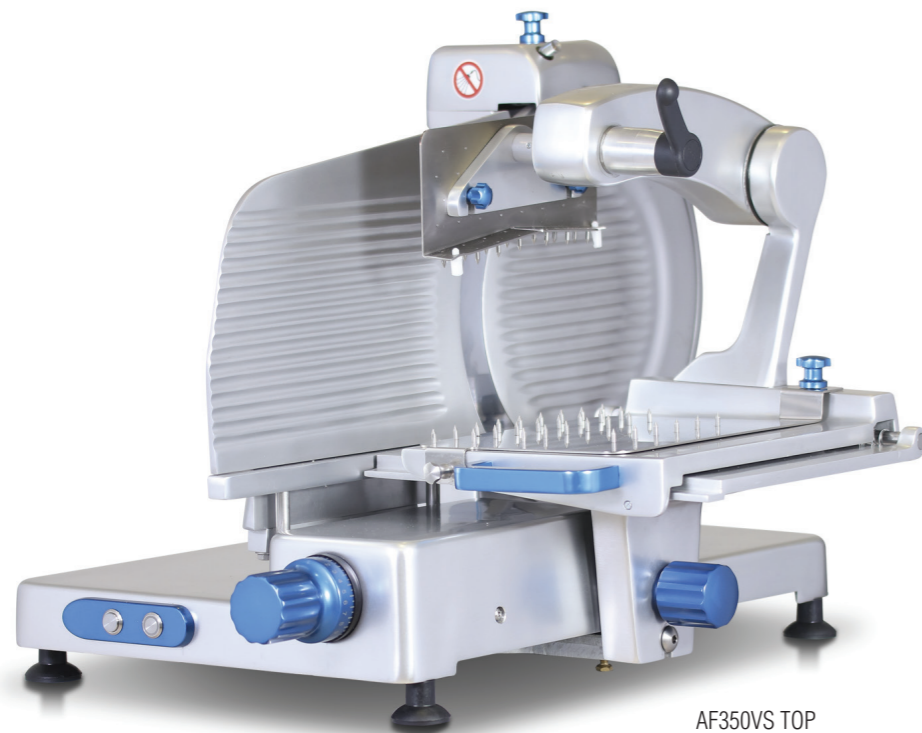


AF350VS TOP  
AF370VS TOP

Swedlinghaus®



AF350VS TOP

## AFFETTASALUMI VERTICALE SERIE TOP

Vertical slicer for cold cuts Top series / Trancheur vertical charcuterie série Top  
Vertikale Wurstschneidemaschine Serie Top / Cortadora de fiambres vertical serie Top

Nuove affettatrici progettate per la grande distribuzione, nate grazie all'esperienza acquisita e al diretto contatto con i propri concessionari e operatori del settore. Linea arrotondata e nuovo design tecnico. Costruita in lega di alluminio anodizzato, trasmissione a cinghia, motore ventilato, lama tedesca GB, minuterie in acciaio inox, manopole e impugnature in alluminio anodizzato blu, affilatoio incorporato in fusione con vaschetta inferiore, parafette in acciaio inox, ampia distanza tra testa e lama, piatto porta merce con doppio scorrimento, braccio Armblock, pressamerce e piatto salumi amovibile, sistema di sblocco piatto, micro sul paralama, comandi IP67, anello di tenuta su puleggia, apertura vela 0/24 mm e kit di pulizia.

New slicers, conceived for the large/scale distribution, born from the know/how and the direct relationship with experts and distributors. New technical and smooth design. Anodized aluminium alloy construction, belt/driven transmission, fan/assisted motor, German GB blade, s/steel small metal components, blue anodized aluminium knobs, cast/in aluminium sharpener assembly with tray, s/steel slice deflector, wide gap between the blade and the shaft, two/ways sliding feed plate, Armblock food grip, detachable meat grip and plate, carriage release device, blade guard safety micro switch, IP67 controls, pulley equipped with sealing ring, cutting thickness 0/24mm and cleansing kit.

Nouvelle gamme de trancheurs née grâce au contact direct avec les distributeurs et les opérateurs du secteur alimentaire. Conçue pour la grande distribution. Structure en alliage d'aluminium anodisé, forme arrondie et nouveau design technique. Transmission à courroie, moteur ventilé, lame allemande GB, vis tout inox, poignées en aluminium anodisé bleu, affûteur en fusion incorporé avec bac, protège tranche inox, grande distance entre la lame et la poulie. Plateau porte/produit coulissant dans les deux sens, pousse/talon Armblock avec poussoir denté et plateau démontable, système de déblocage du chariot, micro/interrupteur de sécurité de disque couvre lame, interrupteurs IP67, bague d'étanchéité sur la poulie, réglage épaisseur 0/24 mm et kit de nettoyage.

Neue Schneidemaschinen, die Dank der gesammelten Erfahrung und des direkten Kontakts zu ihren Händlern und Betreibern in der Branche entstanden sind, entwickelt für den Einsatz bei Großbetrieben, abgerundete Linien und neues technisches Design, hergestellt aus eloxierter Aluminiumlegierung, Riemenantrieb, belüftetem Motor, deutscher GB/Klinge, Kleinteilen aus Edelstahl, Knöpfen und Griffen aus blau eloxiertem Aluminium, integriertem Anspitzer in Verbindung mit der unteren Schüssel, Scheibenschutz aus Edelstahl, großer Abstand zwischen Kopf und Klinge, Schnittgutauflage mit Doppelschieber, Armblockschieber, abnehmbarer Pressarm und Salami/Platte, Plattenfreigabesystem, Mikroschalter am Klingenschutz, IP67/Bedienelemente, Dichtring an der Riemenscheibe, 0/24 mm Schnittverstellung und Reinigungsset.

Nuevas cortadoras de fiambres nacidas gracias a la experiencia adquirida y al contacto directo con los propios concesionarios y operadores del sector. Proyectadas para ser utilizadas en la gran distribución. Línea redondeada y nuevo diseño técnico. Construida en aleación de aluminio anodizado, transmisión por correa, motor ventilado, cuchilla alemana GB, tornillería en acero inoxidable, manijas y empuñaduras en aluminio anodizado azul, afilador incorporado en fundición con cubeta inferior, protector de lonchas en acero inoxidable, amplia distancia entre el cabezal y la cuchilla. Plato contenedor de fiambres con doble deslizamiento, brazo Armblock dotado de placa de fácil remoción, sistema de desbloqueo plato y micro interruptor de seguridad del cubrecuchilla, comandos IP67, anillo de sellado en la polea, abertura vela 0/24mm y kit de limpieza.

### OPTIONAL

#### VERNICIATURA (COLORI RAL)

RAL colours painting / Vernis couleurs RAL  
Lackierung (RAL Farben) / Pintura colores RAL

#### MOTORE 24 V e VOLTAGGI SPECIALI

24 V Motor and special voltages / Moteur 24V et voltages spéciales  
24 V Motor und Sonderspannungen / Motor 24V y voltajes especiales

#### TEFLONATURA COMPLETA

Total Teflon coating / Téflon complet  
Teflonüberzug / Teflon completo

#### ESTRATTORE LAMA

Blade extractor / Extracteur lame  
Messerabzieher / Extractor de cuchilla

#### SGANCIO RAPIDO LAMA (solo Mod. 350)

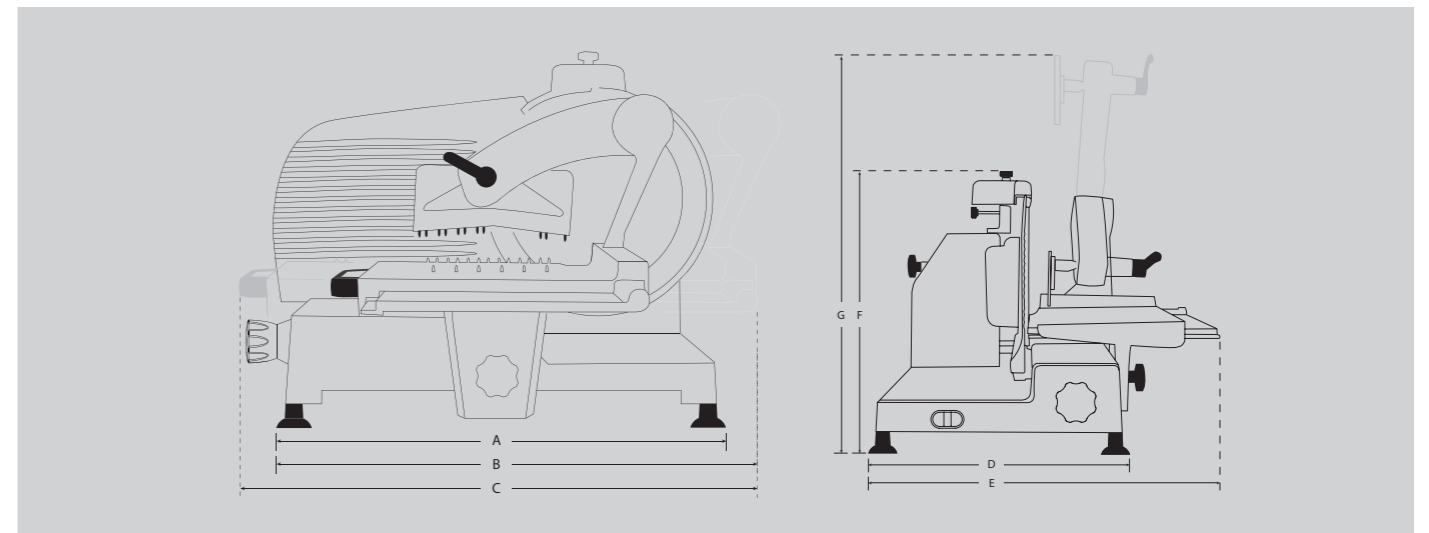
Fast blade removing tool (only Mod. 350) / Système de démontage rapide de la lame (seulement Mod. 350)  
Schnelle freigabe der Klinge (nur ø 350) / Sistema desmontaje cuchilla rapido (solo Mod. 350)

#### BILANCIA SOLO PESO

Weight/only scale / Balance poids uniquement  
Gewichtswaage / Balanza solo peso

#### KIT PIEDINI RIENTRANTI

Optional inward supporting feet / Kit pour déplacer les pieds vers l'intérieur  
Set mit einklappbaren Füßchen / Kit patas hacia el interior



- A** **DISTANZA PIEDINI**  
Distance between feet / Distance entre les pieds  
Abstand zwischen der Füßchen / Distancia entre los pies
- B** **INGOMBRO TAGLIO**  
Max overall dimension during cutting operation/Dimension max pendant le coupe  
Platzbedarf beim Schneiden / Distancia máxima en la fase de corte
- C** **INGOMBRO MAX INIZIO/FINE CORSA**  
Max distance beginning/end movement / Max distance début/fin mouvement  
Maximaler Platzbedarf Beginn/Ende der Bewegung / Distancia máxima inicio/fin recorrido
- D** **DISTANZA PIEDINI**  
Distance between feet / Distance entre les pieds  
Abstand zwischen der Füßchen / Distancia entre los pies
- E** **INGOMBRO MASSIMO IN LARGHEZZA**  
Overall width dimension / Dimension d'encombrement largeur  
Maximaler Platzbedarf/Breite / Medida ancho máximo
- F** **ALTEZZA**  
Height / Hauteur / Höhe / Altura
- G** **INGOMBRO MASSIMO IN ALTEZZA**  
Overall height dimension / Dimension d'encombrement hauteur  
Maximaler Platzbedarf/Höhe / Medida altura máxima

	AF350VS TOP	AF370VS TOP
<b>A</b>	610 mm	610 mm
<b>B</b>	680 mm	680 mm
<b>C</b>	770 mm	770 mm
<b>D</b>	460 mm	460 mm
<b>E</b>	640 mm	640 mm
<b>F</b>	550 mm	560 mm
<b>G</b>	680 mm	680 mm

MODELLO	AF350VS TOP	AF370VS TOP
<b>CAPACITÀ TAGLIO</b> Cutting capacity / Capacité de coupe Schneidleistung / Capacidad de corte	□ 320x245 mm ○ 245 mm	□ 330x260 mm ○ 260 mm
<b>SPESSORE DI TAGLIO</b> Cutting thickness / Épaisseur de coupe Schnittdicke / Espesor del corte	0÷24 mm	0÷24 mm
<b>PESO</b> Weight / Poids / Gewicht / Peso	48 kg	49 kg
<b>MOTORE</b> Motor / Moteur / Motor / Motor	0,37 kw	0,37 kw
<b>LAMA DIAMETRO</b> Blade / Lame Messerdurchmesser / Cuchilla	350 mm	370 mm
<b>DIMENSIONI PIATTO</b> Carriage dimensions / Dimensions plateau Ausmasse des Schlittentisches / Dimensiones plato	370x310 mm	370x310 mm
<b>DIMENSIONI IMBALLO</b> Packing dimensions / Dimension emballage Verpackungsgröße / Dimensiones embalaje	650x800x610 mm	650x800x610 mm