



AFFETTATRICI VOLANO RETRÒ

FLYWHEEL SLICER

- Apparecchi per uso professionale
 - Ideale per hotel, negozi, bar, ristoranti e macellerie in "stile"
 - Funzionamento manuale
 - Struttura in lega di alluminio con fusione in conchiglia per garantire una durata nel tempo ed elevata affidabilità
 - Superficie verniciata a "fuoco" per ottenere una lucentezza ed un'igiene ottimali
 - Affilatoio superiore di serie e di facile utilizzo
 - Anello paralama fisso
 - Rapida pulizia
 - Norme CE
 - Fabbricata in Italia
- Professional equipment
 - Particularly suitable for "stylish" restaurants, butcheries, hotel, bar, shops
 - This unit is fully hand-operated
 - Heavy structure with aluminium with chilled casting to grant life and a good reliability
 - Fire painted surface to get a sheen and optimum hygiene
 - Upper sharpener standard and easy to use
 - Fixed blade protecting ring
 - Rapid cleaning
 - CE approved
 - Proudly Made in Italy



250 R VOLANO

Lama <i>Blade size (mm)</i>	ø250
Capacità di taglio <i>Cutting capacity (mm)</i>	185x150
Spessore di taglio <i>Slice thickness (mm)</i>	0÷2,3 (8 posizioni)
Base d'appoggio affettatrice <i>Slicer cutting area (mm)</i>	380x290
Peso netto affettatrice <i>Slicer net weight (kg)</i>	33,0
Peso netto colonna <i>Slicer net weight (kg)</i>	43,0
Dimensione piedistallo <i>Pedestal dimensions (mm)</i>	650x800
Dimensione imballo affettatrice <i>Packing dimensions (mm)</i>	B. 700 D. 800 H. 700
Dimensione imballo piedistallo <i>Pedestal packing dimensions (mm)</i>	B. 600 D. 670 H. 950

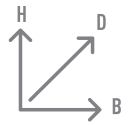


DIMENSIONE
PRODOTTO

B. 520 mm
D. 680 mm
H. 510 mm

300 R VOLANO

Lama <i>Blade size (mm)</i>	ø300
Capacità di taglio <i>Cutting capacity (mm)</i>	230x190
Spessore di taglio <i>Slice thickness (mm)</i>	0÷2,5 (9 posizioni)
Base d'appoggio affettatrice <i>Slicer cutting area (mm)</i>	400x340
Peso netto affettatrice <i>Slicer net weight (kg)</i>	46,0
Peso netto colonna <i>Slicer net weight (kg)</i>	46,0
Dimensione piedistallo <i>Pedestal dimensions (mm)</i>	650x800
Dimensione imballo affettatrice <i>Packing dimensions (mm)</i>	B. 700 D. 800 H. 700
Dimensione imballo piedistallo <i>Pedestal packing dimensions (mm)</i>	B. 600 D. 670 H. 950



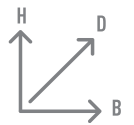
DIMENSIONE
PRODOTTO

B. 600 mm
D. 720 mm
H. 740 mm

RETRO SLICING
MACHINES

350 R VOLANO

Lama <i>Blade size (mm)</i>	ø350
Capacità di taglio <i>Cutting capacity (mm)</i>	270x240
Spessore di taglio <i>Slice thickness (mm)</i>	0÷2,5 (9 posizioni)
Base d'appoggio affettatrice <i>Slicer cutting area (mm)</i>	650x400
Peso netto affettatrice <i>Slicer net weight (kg)</i>	81,0
Peso netto colonna <i>Slicer net weight (kg)</i>	54,0
Dimensione piedistallo <i>Pedestal dimensions (mm)</i>	650x800
Dimensione imballo affettatrice <i>Packing dimensions (mm)</i>	B. 700 D. 800 H. 700
Dimensione imballo piedistallo <i>Pedestal packing dimensions (mm)</i>	B. 600 D. 670 H. 950



DIMENSIONE
PRODOTTO

B. 710 mm
D. 870 mm
H. 800 mm





AFFETTATRICI RETRÒ

RETRÒ SLICING MACHINES

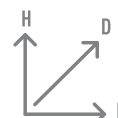
- Apparecchio per uso professionale
- Per bar, ristoranti, piccole comunità
- Macchina realizzata in lega di alluminio trattata anodicamente
- Motore asincrono ventilato
- Lama di produzione nazionale
- Anello di protezione
- Boccole carrello autolubrificanti
- Ampio piatto porta salumi
- Protezione in plastica al carrello
- Curata nei dettagli
- Trasmissione a cinghia
- Affilatoio incorporato
- Facile da pulire
- Norme CE
- Fabbricata in Italia

- Professional equipment
- Ideally suited for the small hotel, pub, snack bar, café, club
- Slicer made from highly food-grade aluminium
- Ventilated asynchronous motor
- Italian make blades
- Safety ring
- Permanently lubricated carriage ball bearings
- Capacious food plate
- Safety carriage plastic cover
- High quality gravity feed slicer
- Belt transmission
- Sharpening accessory included
- Easy clean up
- CE approved
- Proudly Made in Italy



220 R

Alimentazione <i>Power supply (Volt/Hz)</i>	230 / 50-60
Potenza <i>Motor power (Kwatt/Hp)</i>	0,18 (0,25)
Lama <i>Blade size (mm)</i>	ø220
Giri/m lama al minuto <i>Blade revolution (RPM)</i>	300
Corsa Carrello <i>Carriage sliding (mm)</i>	240
Capacità di taglio <i>Cutting capacity (mm)</i>	190x160
Spessore di taglio <i>Slice thickness (mm)</i>	0÷15
Base d'appoggio affettatrice <i>Slicer cutting area (mm)</i>	415x280
Peso netto monofase <i>Net weight single phase (kg)</i>	13,5
Peso lordo monofase <i>Gross weight single phase (kg)</i>	15,0
Dimensione imballo <i>Packing dimensions (mm)</i>	B. 470 D. 560 H. 460



DIMENSIONE
PRODOTTO

B. 405 mm
D. 580 mm
H. 340 mm



250 R

Alimentazione <i>Power supply (Volt/Hz)</i>	230 / 50-60
Potenza <i>Motor power (Kwatt/Hp)</i>	0,18 (0,25)
Lama <i>Blade size (mm)</i>	∅250
Giri/m lama al minuto <i>Blade revolution (RPM)</i>	300
Corsa Carrello <i>Carriage sliding (mm)</i>	260
Capacità di taglio <i>Cutting capacity (mm)</i>	220x190
Spessore di taglio <i>Slice thickness (mm)</i>	0÷16
Base d'appoggio affettatrice <i>Slicer cutting area (mm)</i>	440x290
Peso netto monofase <i>Net weight single phase (kg)</i>	15,5
Peso lordo monofase <i>Gross weight single phase (kg)</i>	17,0
Dimensione imballo <i>Packing dimensions (mm)</i>	B. 470 D. 560 H. 460



DIMENSIONE
PRODOTTO

B. 425 mm
D. 620 mm
H. 370 mm

RETRO SLICING
MACHINES

275 R

Alimentazione <i>Power supply (Volt/Hz)</i>	230 / 50-60
Potenza <i>Motor power (Kwatt/Hp)</i>	0,22 (0,35)
Lama <i>Blade size (mm)</i>	∅275
Giri/m lama al minuto <i>Blade revolution (RPM)</i>	300
Corsa Carrello <i>Carriage sliding (mm)</i>	270
Capacità di taglio <i>Cutting capacity (mm)</i>	220x210
Spessore di taglio <i>Slice thickness (mm)</i>	0÷16
Base d'appoggio affettatrice <i>Slicer cutting area (mm)</i>	440x290
Peso netto monofase <i>Net weight single phase (kg)</i>	16,5
Peso lordo monofase <i>Gross weight single phase (kg)</i>	18,0
Dimensione imballo <i>Packing dimensions (mm)</i>	B. 570 D. 650 H. 520



DIMENSIONE
PRODOTTO

B. 440 mm
D. 620 mm
H. 390 mm





AFFETTATRICI RETRÒ GRAVITÀ

RETRÒ GRAVITY MEAT SLICER

275 GR 300 GR

- Macchine per uso professionale
- Destinate a macellerie, comunità, hotel, alberghi, ristoranti
- Fusione in lega di alluminio anodizzato
- Motore asincrono ventilato
- Lama forgiata di produzione nazionale
- Anello di protezione alla lama
- Boccole carrello autolubrificanti
- Blocco al carrello come da normativa
- Supporto vela maggiorato
- Ampio piatto porta salumi
- Curata nei dettagli
- Priva di spigoli
- Protezione in plastica al carrello
- Trasmissione con robusta cinghia in poliestere
- Scheda elettrica a 24 volt
- Interruttore digitale
- Affilatoio incorporato
- Norme CE
- Fabbricata in Italia

- *Professional equipment*
- *Ideally suited for hotel, pub, snack bar, café, club, restaurants, butcheries, etc*
- *Made from highly polished anodised food-grade aluminium*
- *Ventilated asynchronous motor*
- *Italian make forged blade*
- *Blade safety ring*
- *Permanently lubricated carriage ball bearings*
- *CE approved carriage locking*
- *Capacious food plate*
- *High quality gravity feed slicer*
- *No Sharp corners slicer*
- *Safety carriage plastic cover*
- *Powerful polyester belt driven transmission*
- *24 volt. Low tension card*
- *Digital ON/OFF switch*
- *Sharpening accessory included*
- *CE approved*
- *Proudly Made in Italy*

330 GR 350 GR

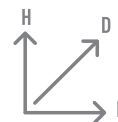
- Macchine affetta salumi professionali
- Destinate a macellerie, supermarket, grandi comunità, hotel
- Fusione in lega di alluminio anodizzato
- Motore asincrono ventilato
- Lama tornita di produzione nazionale
- Anello di protezione alla lama
- Boccole carrello autolubrificanti
- Blocco al carrello come da normativa
- Supporto vela maggiorato
- Ampio piatto porta salumi
- Curata nei dettagli
- Priva di spigoli
- Protezione al carrello in plexiglas
- Trasmissione con robusta cinghia in poliestere
- Vela spessore 15mm
- Trasmissione a cinghia in poliestere
- Affilatoio incorporato
- Norme CE
- Fabbricata in Italia

- *Professional equipment*
- *Ideally suited for butcheries, supermarkets, etc*
- *Heavy duty slicer made from highly polished anodised food-grade aluminium*
- *Ventilated asynchronous motor*
- *Italian make turned blade*
- *Blade safety ring*
- *Permanently lubricated carriage ball bearings*
- *CE approved carriage locking*
- *Safety carriage plexiglass cover*
- *15 mm fence thickness*
- *Capacious feeding pan*
- *No Sharp corners slicer*
- *High quality gravity feed slicer*
- *Powerful polyester belt driven transmission*
- *Sharpening accessory included*
- *CE approved*
- *Proudly Made in Italy*



275 GR

Alimentazione <i>Power supply (Volt/Hz)</i>	230/50 - 230-400/50
Potenza <i>Motor power (Kwatt/Hp)</i>	0,26 (0,35)
Lama <i>Blade size (mm)</i>	∅275
Giri/m lama al minuto <i>Blade revolution (RPM)</i>	300
Corsa Carrello <i>Carriage sliding (mm)</i>	270
Capacità di taglio <i>Cutting capacity (mm)</i>	230x160
Spessore di taglio <i>Slice thickness (mm)</i>	0÷15
Base d'appoggio affettatrice <i>Slicer cutting area (mm)</i>	470x320
Peso netto mono/tri fase <i>Net weight single/three phase (kg)</i>	22,0/22,0
Peso lordo mono/tri fase <i>Gross weight single/three phase (kg)</i>	25,0/25,0
Dimensione imballo <i>Packing dimensions (mm)</i>	B. 650 D. 570 H. 520



DIMENSIONE
PRODOTTO

B. 630 mm
D. 500 mm
H. 420 mm

300 GR

Alimentazione <i>Power supply (Volt/Hz)</i>	230/50 - 230-400/50
Potenza <i>Motor power (Kwatt/Hp)</i>	0,26 (0,35)
Lama <i>Blade size (mm)</i>	∅300
Giri/m lama al minuto <i>Blade revolution (RPM)</i>	280
Corsa Carrello <i>Carriage sliding (mm)</i>	270
Capacità di taglio <i>Cutting capacity (mm)</i>	230x160
Spessore di taglio <i>Slice thickness (mm)</i>	0÷15
Base d'appoggio affettatrice <i>Slicer cutting area (mm)</i>	470x320
Peso netto mono/tri fase <i>Net weight single/three phase (kg)</i>	23,0/23,0
Peso lordo mono/tri fase <i>Gross weight single/three phase (kg)</i>	26,0/26,0
Dimensione imballo <i>Packing dimensions (mm)</i>	B. 650 D. 570 H. 520

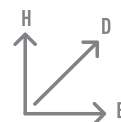


DIMENSIONE
PRODOTTO

B. 630 mm
D. 500 mm
H. 420 mm

330 GR

Alimentazione <i>Power supply (Volt/Hz)</i>	230/50 - 230-400/50
Potenza <i>Motor power (Kwatt/Hp)</i>	0,38 (0,50)
Lama <i>Blade size (mm)</i>	∅330
Giri/m lama al minuto <i>Blade revolution (RPM)</i>	280
Corsa Carrello <i>Carriage sliding (mm)</i>	330
Capacità di taglio <i>Cutting capacity (mm)</i>	240x250
Spessore di taglio <i>Slice thickness (mm)</i>	0÷15
Base d'appoggio affettatrice <i>Slicer cutting area (mm)</i>	600x420
Peso netto mono/tri fase <i>Net weight single/three phase (kg)</i>	38,0/38,0
Peso lordo mono/tri fase <i>Gross weight single/three phase (kg)</i>	42,0/42,0
Dimensione imballo <i>Packing dimensions (mm)</i>	B. 800 D. 700 H. 620

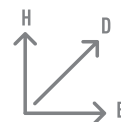


DIMENSIONE
PRODOTTO

B. 780 mm
D. 500 mm
H. 480 mm

350 GR

Alimentazione <i>Power supply (Volt/Hz)</i>	230/50 - 230-400/50
Potenza <i>Motor power (Kwatt/Hp)</i>	0,38 (0,50)
Lama <i>Blade size (mm)</i>	∅350
Giri/m lama al minuto <i>Blade revolution (RPM)</i>	260
Corsa Carrello <i>Carriage sliding (mm)</i>	330
Capacità di taglio <i>Cutting capacity (mm)</i>	240x250
Spessore di taglio <i>Slice thickness (mm)</i>	0÷15
Base d'appoggio affettatrice <i>Slicer cutting area (mm)</i>	600x420
Peso netto mono/tri fase <i>Net weight single/three phase (kg)</i>	40,0/40,0
Peso lordo mono/tri fase <i>Gross weight single/three phase (kg)</i>	44,0/44,0
Dimensione imballo <i>Packing dimensions (mm)</i>	B. 800 D. 700 H. 620



DIMENSIONE
PRODOTTO

B. 800 mm
D. 500 mm
H. 480 mm