



Affettatrici gravità

MODELLO H - HS - HL



H 300



Affettatrici gravità



AFFETTATRICI A GRAVITÀ

Affettatrici realizzate in lega di alluminio anodizzato con particolari caratteristiche tecniche che le rendono molto facili da pulire e mantenere.

Con l'adozione di alcuni accorgimenti gli apparecchi offrono la possibilità di rimuovere il carrello di alloggiamento del prodotto consentendo, in tal modo, all'operatore una rapida e semplice pulizia delle parti che vengono a contatto con gli alimenti.

Detta operazione viene effettuata con la massima sicurezza per l'operatore grazie all'impiego di dispositivi quali:

- Blocco meccanico della vela e del supporto carrello all'atto della rimozione del carrello stesso (su mod. HS250 - HS300 - HL 300 - H 330 - H 350 - H370);
- Anello di protezione della lama fissato solidamente alla carcassa;
- Comandi elettrici in bassa tensione.

Il pomello di regolazione della vela permette di ottenere tagli anche di spessore molto sottile mediante l'applicazione di una scala graduata decimale che consente precisi spostamenti della vela.

L'efficienza del taglio del prodotto, nel tempo, è assicurata dall'applicazione di un affilatoio con una coppia di smerigli.

L'utilizzo di cuscinetti alla base del piatto garantisce una notevole scorrevolezza durante la lavorazione e facilita il taglio di svariati tipi di alimenti.



GRAVITY-FEED SLICERS

Made in anodized aluminium alloy with special technical characteristics for extremely simple cleaning and maintenance. The advanced features of these machines allow the operator to remove the product carriage for quick and easy cleaning of all parts in contact with foods.

This procedure ensures maximum operator safety thanks to:

- Mechanical locking of fence and carriage support when carriage is removed (on mod. HS 250 - HS 300 - HL 300 - H 330 - H 350 - H 370);
- Protection ring on blade secured firmly to body;
- Low-voltage controls.

The fence adjustment knob allows even particularly thin slices to be obtained with a decimal graduated scale that permits precise fence movements. Long duration of cutting efficiency is guaranteed by a sharpener with two grinders. The use of bearings at the base of the plate guarantees smooth running when the machine is operated, and facilitates the slicing of a wide range of products.



H 250



HL 300



Affettatrici gravità



COUPE-JAMBONS À GRAVITÉ

Ces coupe-jambons sont réalisés en alliage d'aluminium anodisé et présentent de particulières caractéristiques techniques permettant un nettoyage et un entretien faciles. Ces appareils sont équipés d'un chariot de logement du produit amovible pour permettre à l'opérateur un rapide et simple nettoyage des parties au contact des aliments. Cette opération offre une sécurité maximale à l'opérateur grâce à l'emploi des dispositifs suivants:

- Bloc mécanique du plan d'appui vertical du produit et du support du chariot lors de l'enlèvement de ce dernier (sur mod. HS 250 - HS 300 - HL 300 - H330 - H 350 - H 370);
- Anneau de protection de la lame fixé solidairement au carter;
- Commandes électriques à basse tension.

Le pommeau de réglage du plan d'appui vertical du produit permet d'obtenir des coupes d'épaisseur très fine grâce à l'application d'une échelle décimale graduée consentant des déplacements très précis de ce même plan d'appui. L'efficacité de la coupe du produit est garantie dans le temps grâce à l'application d'un affiloir doté d'une paire d'émeris. L'utilisation de coussinets logés à la base du plateau garantit un glissement aisé de celui-ci lors de l'utilisation de l'appareil et facilite la coupe de différents types d'aliments.



AUFSCHNITTMASCHINEN MIT SCHRÄGGESTEL-TEM SCHNEIDBLOCK

Aufschnittmaschinen aus eloxierter Aluminiumlegierung mit besonderen technischen Merkmalen, die sie leicht zu säubern und zu warten gestatten. Nach Anwendung einiger spezifischer Handgriffe kann man den Auflageschlitten der Maschinen fortbewegen, was dem Bediener eine schnelle und einfache Reinigung der Teile ermöglicht, die mit den Lebensmitteln in Kontakt kommen.

Diese Operation läßt sich dank einiger Vorrichtungen mit maximaler Sicherheit für den Bediener durchführen, durch:

- Die mechanische Blockierung des "Segels" (des Bleches, das die Schnittstärke regelt) und des Auflageschlitten-Trägers während der Fortbewegung des Schlittens (Auf Mod. HS 250 - HS 300 - HL 300 - H 330 - H 350 - H 370);
- Den solide fixierten Schneidflächenschutzring;
- Die Niedrigspannung der Elektrokommandos.

Mit dem Regulierungsknauf des "Segels" ist durch Verwendung einer Dezimalskala auch die Schneidstärkeinstellung für äußerst feine Scheiben möglich. Die Dauerhaftigkeit der Schneideffizienz wird durch den Einsatz eines beidseitig schmirgelnden Messerschärfers gewährleistet. Der Einsatz von Kugellagern garantiert einen bemerkenswert leichten Schlittenlauf und erleichtert den Schnitt verschiedenster Lebensmitteltypen.



H 300



H 350



Affettatrici gravità



CORTADORAS DE GRAVEDAD

Cortadoras fabricadas con aleación de aluminio anodizado con características técnicas especiales que hacen que resulten fáciles de limpiar y mantener. Con un poco de destreza, los aparatos ofrecen la posibilidad de remover el carro de alojar el producto permitiendo así al operador limpiar de forma rápida y sencilla las piezas que están en contacto con los alimentos. Dicha operación la efectúa el operador con la mayor seguridad, gracias al uso de dispositivos como:

- Bloqueo mecánico de la lámina vertical graduadora y del soporte del carro en el momento de retirar el propio carro (sobre Mod. HS 250 - HS 300 - HL 300 - H 330 - H 350 - H 370);
- Anillo de protección de la cuchilla fijado firmemente a la carcasa;
- Mandos eléctricos de baja tensión.

El pomo de regulación de la lámina vertical graduadora permite obtener cortes de espesor muy fino, aplicando una escala decimal graduada que permite trasladar con precisión dicha lámina. La eficacia del corte del producto en el tiempo lo asegura la aplicación de un dispositivo afilador con un par de esmeriles. El utilizar cojinetes en la base del plato garantiza un deslizamiento perfecto durante la elaboración y facilita el corte de varios tipos de alimentos.

Dati e caratteristiche qui riportati sono indicativi. L'Azienda si riserva il diritto di apportare qualsiasi eventuale modifica, senza alcun preavviso, prima della prossima edizione stampata. Finite di stampare nel Settembre 2005.
The data and characteristics stated herein are only indicative. The Company reserves the right to make any changes necessary, without previous notice, before the next printed edition. Printing completed in September 2005.
Les données et les caractéristiques de ce catalogue sont indicatives. La Société se réserve le droit de les modifier, sans aucun préavis, avant la prochaine édition. Achevé d'imprimer en Septembre 2005.
Die hier genannten Daten und Eigenschaften sind nichtwert. Der Betrieb behält sich das Recht vor, vor der nächsten Ausgabe ohne Vorankündigung jegliche eventuelle Änderung vorzunehmen. Fertig gedruckt im September 2005.
Los datos y las características presentados aquí son indicativos. La Empresa se reserva el derecho a realizar cambios posteriores sin previo aviso, a partir de la próxima edición impresa. Acabado de imprimir en Septiembre de 2005.

fimar s.p.a.



Via Sandro Pertini, 29 - 47827 Villa Verucchio (Rimini) Italy
Telefono +39 0541 670736 - Fax +39 0541 670576
internet: <http://www.fimarspa.it> - e-mail: mail@fimarspa.it

CARATTERISTICHE TECNICHE

TECHNICAL CHARACTERISTICS - CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES - TECHNISCHE EIGENSCHAFTEN - CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

MOD	POTENZA	ALLACCIAMENTO	Ø LAMA	SPESORE DI TAGLIO	TAGLIO UTILE	DIMENSIONI	PESO	DIMENSIONI PIANO D'APPOGGIO
MOD MOD MOD MOD	POWER PUISSANCE LEISTUNG POTENCIA	POWER SUPPLY BRANCHEMENT ANSCHLUSS CONEXIÓN	Ø BLADE Ø LAME Ø SCNEIDESCHIBE Ø CUCHILLA	SLICE THICKNESS ÉPAISSEUR DE COUPE SCHNITTSTÄRKE ESPEOR DEL CORTE	USEFULL CUT TRANCHE UTILE NUTZ-SCHNITT CORTE ÚTILE	DIMENSIONS DIMENSIONS ABMESSUNGEN DIMENSIONES	WEIGHT POIDS GEWICHT PESO	BOTTOM SURFACE DIMENSIONS DIMENSIONS DU PLAIN D'APPUI ABMESSUNGEN DER UNTERSTÜTZUNGSFLÄCHE DIMENSIONES PLAN DE APOYO
	kw (HP)		mm	mm	mm	mm	kg	mm
H 220	0,18 (0,25)		220	0 15	210x160	580x405x340h	13,5	410x290
H 250	0,23 (0,3)		250	0 15	240x190	620x425x370h	15,5	450x300
HS 250	0,23 (0,3)	230V/1N/50-60HZ	250	0 15	240x190	620x425x370h	15,5	450x300
H 275	0,23 (0,3)		275	0 15	240x190	620x440x390h	16,5	450x300
H 300	0,26 (0,35)		300	0 15	260x220	650x495x440h	23	480x350
HS 300	0,26 (0,35)		300	0 15	260x220	650x495x440h	23	480x350
HL 300	0,37 (0,5)	230V/1N/50-60Hz	300	0 15	285x230	770x540x460h	30	550x410
H 330	0,37 (0,5)	230-400V/3/50-60Hz	330	0 15	285x250	770x550x465h	32	550x410
H 350	0,37 (0,5)		350	0 15	325x260	890x585x480h	36	600x430
H 370	0,37 (0,5)		370	0 15	310x275	890x585x480h	37	600x430