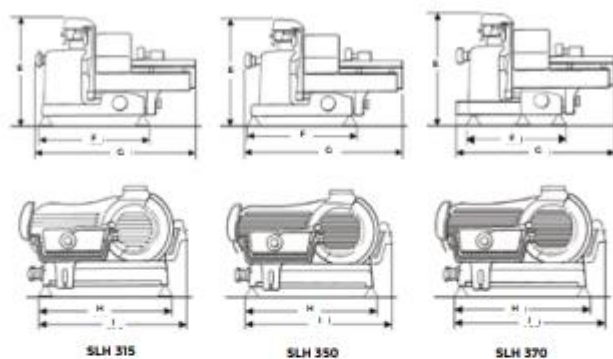


MACELLERIA SLH 315-350-370



DOMINA

	E	F	G	H	I	Ø Lama Ø Blade Ø Lame Ø Messer	Spessore taglio Cut thickness Épaisseur de coupe Schnittbreite	Peso netto Net weight Poids net Nettogewicht	Capacità di taglio (rett.) Cutting capacity (rect.) Capacité de découpe (rect.) Schnittleistung (rechteckig)	Capacità di taglio (circ.) Cutting capacity (circ.) Capacité de découpe (circ.) Schnittleistung (rund)	Potenza motore Motor rating Puissance moteur Motorleistung	Specifiche elettriche Electrical specifications Caractéristiques électriques Elektrische Eigenschaften
	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	kg	mm	mm	kW	V - Hz
SLH 315	515	450	650	560	670	315	0 - 24	38	270x225h	225	0,30 0,35	120/60/1 - 220/60/1 - 230/50/1 400/50/3
SLH 350	550	460	710	570	670	350	0 - 24	45	320x270h	270	0,30 0,35	120/60/1 - 220/60/1 400/50/3
SLH 370	560	530	800	640	750	370	0 - 24	56	370x260h	260	0,30 0,35	120/60/1 - 230/50/1 400/50/3

- Affettatrice elettrica professionale verticale macelleria
- Trasmissione silenziosa a ingranaggi
- Apertura vela 25mm
- Lavorazione SUPERGLIDE* sul piano spessimetro e paralama
- Dispositivo oliatore barra scorrimento
- Paragraso tutta lunghezza (per SLH350, SLH370)
- Affilatoio incorporato
- Parti asportabili per la pulizia: disco coprilama, piatto portamerce, parafeffa inox e pressamerce

* L'innovativa lavorazione meccanica di precisione trasforma il design di vela e paralama rendendendolo unico, minimizza al massimo l'attrito del prodotto contro la superficie di appoggio, facilita il lavoro dell'operatore e preserva la qualità e l'integrità del prodotto da tagliare.

IT

- Professional vertical electric butcher's slicer
- Silent gear transmission
- Gauge plate opening 25 mm
- SUPERGLIDE* machining on thickness gauge plate and blade protection cover
- Lubricating point device for sliding bar
- Full length bearing retainer (for SLH350, SLH370)
- Built-in sharpener
- Easily removable parts for cleaning: blade cover, meat table, stainless steel slice deflector and aluminum product press holder

* The innovative precision machining of the gauge plate and blade cover, reduces product friction against the support surface to a minimum, facilitating the work of the operator and preserving the quality and integrity of the product being cut.

EN

- Trancheuse électrique professionnelle verticale boucherie
- Transmission silencieuse à engrenages
- Ouverture voile 25mm
- Tranchage SUPERGLIDE* sur plaque de réglage d'épaisseur et couvre-lame.
- Dispositif graisseur barre de coulissement
- Pare-graisse sur toute la longueur (pour SLH350, SLH370)
- Aiguisoir intégré
- Parties extractibles pour le nettoyage : disque couvre-lame, plateau porte-produits, déflecteur de tranche INOX et presse-produit en aluminium

* L'usinage innovateur de précision de la couverture de plat et de lame de mesure, ramène le frottement de produit contre la surface de soutien à un minimum, facilitant le travail de l'opérateur et préservant la qualité et l'intégrité du produit étant coupé.

FR

- Elektrischer Senkrechtschneider mit Doppelschlitten für Fleischereien für den professionellen Gebrauch
- Leises Zahnradgetriebe
- Schnittbreite 25 mm
- SUPERGLIDE* Verarbeitung auf Platte Führungslehre und Messerschutz
- Fettschutzplatte auf der gesamten Länge (SLH350, SLH370)
- Integrierter Schleifapparat
- Abnehmbare Teile für die Reinigung: Messerabdeckung, Schneidgutplatte, Edelstahl-Restehalter und Anschlagplatte aus Aluminium

* Diese patentierte und innovative Präzisionsbearbeitung der Messerabdeckplatte und der Anschlagplatte, reduziert die Reibung des Schneidgutes auf ein Minimum und erleichtert die Arbeit des Anwenders.

DE



DOMINA

OPTIONAL

12 - 56 - 97 - 139 - 164 - 173 - 174 - 175 - 176