

# VS K - VM K



VS K

## AFFETTATRICI VERTICALI

- VS K: Versione per salumi
- VM K: Versione per carni
- Costruite in lega di alluminio trattata con ossidazione anodica
- Trasmissione ad ingranaggi. Affilatoio incorporato
- Pulsanti antivandalo in acciaio inox
- Per i supermercati, gli iper, i centri di confezionamento, il dettaglio alimentare, la ristorazione collettiva
- A richiesta: protezione salva-mano (VM K) e pressamerce inox, verniciatura

## VERTICAL SLICING MACHINES

- VS K: Version with ham and cold cuts hopper
- VM K: Version with meat hopper
- Made of aluminium alloy treated with anodic oxidation
- Gear drive. Built-in sharpener
- Vandal-resistant stainless steel buttons
- For supermarkets, hypermarkets, packaging centres, food retail, collective catering
- Inox pusher and finger guard (VM K) and varnishing on request

## TRANCHEUSES VERTICALES

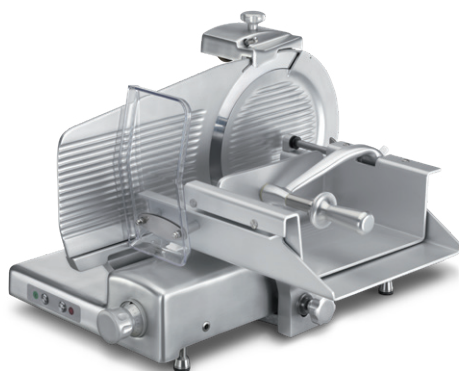
- VS K: Versione pour charcuterie
- VM K: Versione pour viandes
- Réalisées en alliage d'aluminium traité par oxydation anodique
- Transmission engrenages. Aiguiseur incorporé
- Boutons Anti-vandale en acier Inox
- Pour les supermarchés, les hypermarchés, les centres d'emballage, le détail alimentaire et la restauration collective
- Sur demande: protection main (VM K) et poussoir en acier inoxydable, vernissage

## GERADE AUFSCHNITTMASCHINEN

- VS K: Ausführung für Wurst
- VM K: Ausführung für Fleisch
- Ausgeführt aus Aluminiumlegierung, poliert und eloxiert
- Getriebe Antrieb. Eingebaute Schleifvorrichtung
- Edelstahl Anti-Vandal Knopf
- Für Lebensmitteleinzelhandel, Supermärkte, Hypermärkte, Verpackungszentren und Großgastronomie
- Auf Anfrage: Hand Schutz (VM K) und Edelstahl Stoesser, Lackierung

## CORTADORAS DE FIAMBRES VERTICALES

- VS K: Versión para embutidos
- VM K: Versión para carnes
- Costruidas en aleación de aluminio tratada con oxidación anódica
- Transmisión de engranajes. Afilador incorporado
- Botones antivandalismo en acero inox
- Para supermercados, hipermercados, centros de envasado, venta minorista de alimentos y restauración colectiva
- Bajo pedido: protección mano (VM K) y brazo producto en acero inox, pintada



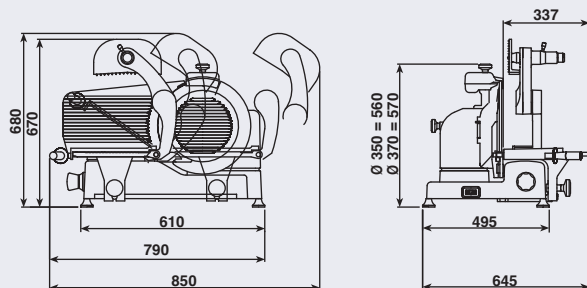
VM K



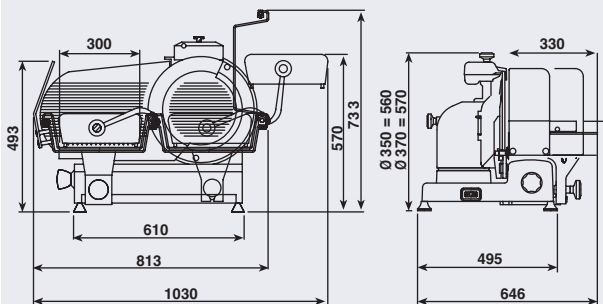
VM K - VS K

### CARATTERISTICHE TECNICHE - TECHNICAL SPECIFICATIONS - TECHNISCHE DATEN - CARACTÉRISTIQUES - ESPECIFICACIONES

		350 VS K - VM K	370 VS K - VM K
diametro lama, diametre of the blade, diametre de la lame, Klingendurchmesser, diametro de la cuchilla	mm	350	370
motore TF, motor TPH, moteur TPH, Motor DPH, motor TF	kW (HP)	0,37 (0,50)	0,37 (0,50)
motore MF, motor SPH, motore MPH, Motor EPH, motor MF	kW (HP)	0,37 (0,50)	0,37 (0,50)
corsa carrello, carriage Stroke, course du chariot, Schilittenweglauf, carrera del carro	mm	400	400
ampiezza taglio, cut, ampleur de coupe, Schnittgröße, amplitud de corte	mm	270	280
ampiezza taglio, cut, ampleur de coupe, Schnittgröße, amplitud de corte (LxH)	mm	VS K 325x270 VM K 305x270	VS K 325x280 VM K 325x280
spessore taglio, cut thickness, epaisseur de coupe, Schnittstärke, espesor de corte	mm	0/22	0/22
peso netto, net weight, poids net, Nettogewicht, peso neto	kg	VS K 53 VM K 55	VS K 55 VM K 57



VS K



VM K



Macchina conforme alle norme CE in materia di igiene e di sicurezza.

The machine complies with CE hygiene and safety standards.