VS - VM





AFFETTATRICI VERTICALI

- VS: Versione per salumi
- VM: Versione per carni
- Costruite in lega di alluminio trattata con ossidazione anodica.
- Trasmissione ad ingranaggi. Affilatoio incorporato.
- Per i supermercati, gli iper, i centri di confezionamento, il dettaglio alimentare, la ristorazione collettiva.
- Comandi con dispositivo N.V.R.
- A richiesta: protezione salva-mano inox (VM)

VERTICAL SLICING MACHINES

- VS: Version with ham hopper
- VM: Version with meat hopper
- Made of aluminium alloy treated with anodic oxidation.
- Gear drive. Built-in sharpener.
- For supermarkets, hypermarkets, packaging centres, food retail, collective catering. Controls with N.V.R. device
- On request: inox finger guard (VM)



GERADE AUFSCHNITTMASCHINEN

- VS: Ausführung für Wurst
- VM: Ausführung für Fleisch
- Ausgeführt aus Aluminiumlegierung, poliert und eloxiert. Getriebe Antrieß. Eingebaute Schleifvorrichtung.
- Für Lebensmitteleinzelhandel, Supermärkte, Hypermärkte, Verpackungszentren und Großgastronomie.
- Ein-Aus Drucktaste.
- Sur demande: Protecction main en acier inoxydable (VM)



TRANCHEUSES VERTICALES

- VS: Versione pour charcuterie
- VM: Versione pour viandes
- Réalisées en alliage d'aluminium traité par oxydation anodique.
- Transmission engrenages. Aiguiseur incorporé.
- Pour les supermarchés, les hypermarchés, les centres d'emballage, le détail alimentaire et la restauration collective.
- Boutons Marche-Arrêt
- Auf Anfrage: Edelstahl Handschutz (VM)



CORTADORAS DE FIAMBRES VERTICALES

- VS: Versión para embutidos
- VM: Versión para carnes
- Costruidas en aleación de aluminio tratada con oxidación anódica
- Transmisión de engranajes. Afilador incorporado.
- Para supermercados, hipermercados, centros de envasado, venta minorista de alimentos y restauración colectiva.
- Mandos con dispositivo N.V.R.
- Bajo pedido: protección manos en acero inox (VM)



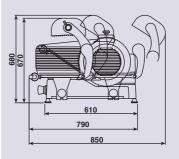


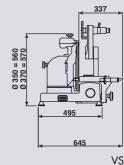
Minerva Omega group s.r.l.

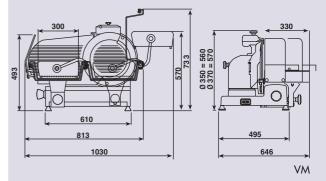
Via del Vetraio, 36 - 40138 Bologna - Italy tel. +39 051 530.174 - fax +39 051 535.327 laminerva@laminerva.it www.minervaomegagroup.com UNI EN ISO 9001: 2008 - REG. N. 9656-A

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

		VS-VM 350	VS-VM 370
diametro lama, diameter of the blade, diametre de la lame, Klingedurchmesser, diametro de la cuchilla	mm	350	370
motore, motor, Motor, moteur, motor	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, Schnittgroße, amplitud de corte	mm	270	280
ampiezza taglio, cut, ampleur de coupe, Schnittgroße, amplitud de corte	mm	260x300	270x300
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 53 VM 55	VS 55 VM 57









Macchina conforme alle norme $\mathbf{C}\mathbf{E}$ in materia di igiene e di sicurezza.

The machine complies with CEstandards in terms of hygiene and safety.



