



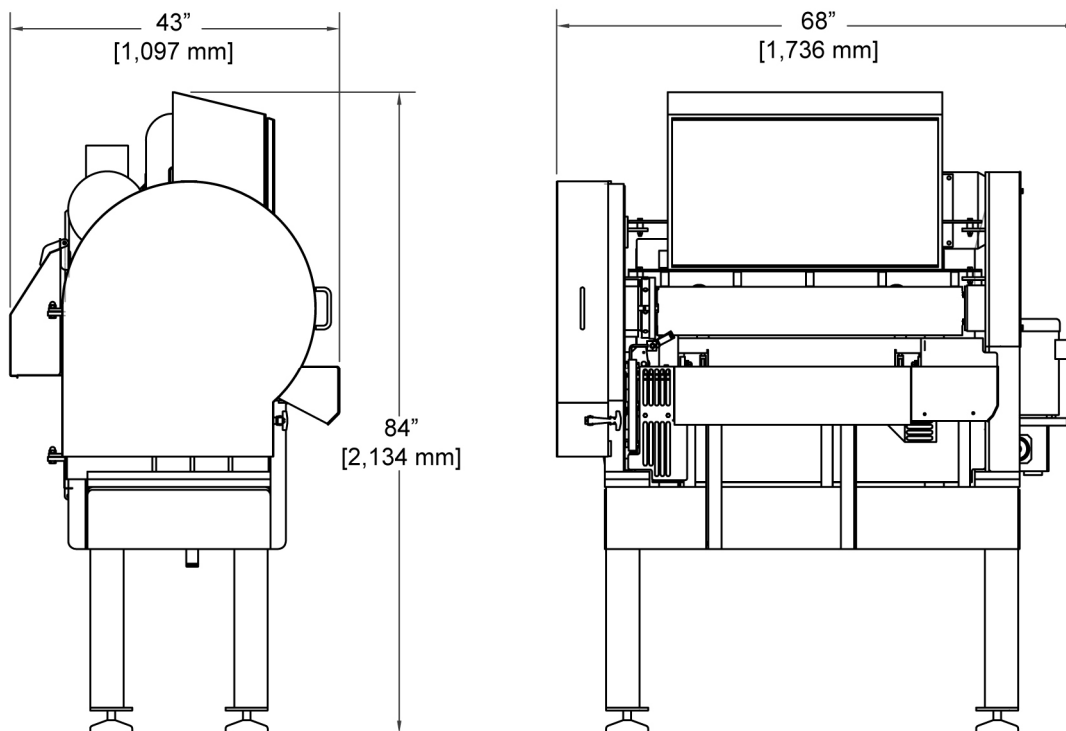
## AFFETTATRICE A PINZE O MORSETTI POSTERIORI

- Affettatrici durevoli e che richiedono poca manutenzione per pancetta, salame, carni a muscolo intero e altri numerosi prodotti.
- Spessore fette regolabile da 0,4 mm a 6,4 mm.
- Velocità di rotazione della lama variabile fino a 1500 giri/min.
- Alimentazione a pistoni rapporta accuratamente il prodotto alla lama involuta.
- Piano, pinza e modulo salvadita ad alimentazione pneumatica per un lavoro pulito.
- La caratteristica di sicurezza della sede della lama impedisce l'apertura fino al completo arresto della lama.
- Interfaccia intuitiva grazie al pannello di controllo PanelView.
- Accettata dall'USDA e approvata CE. Fabbricata in conformità ai requisiti AMI di progettazione sanitaria delle attrezzature.

**PrimeSlice™**  
COZZINI/ANCO SLICING TECHNOLOGIES

## AFFETTATRICE A PINZE O MORSETTI POSTERIORI

Cozzini/Ancò Slicing Technologies presenta la linea di affettatrici multiuso per un'affettatura veloce e precisa di pancetta, salame, carni a muscolo intero, pani di carne e altro ancora, con spessore delle fette regolabile da 0,4 mm a 6,4 mm. La lama involuta è azionata da un albero centrale, girato da motore e cinghia di distribuzione. Un secondo motore porta l'alimentazione a pistone lungo un percorso lineare orizzontale.



Modello	Dimensioni orifizio	Lunghezza max prodotto	Motori		Amp. di servizio	Pressione pneumatica d'esercizio
			Alimentazione a pistoni	Lama		
CA827	127 x 254 mm larghezza	762 mm	1,5 CV (1,1 kW)	5 CV [4 kW]	30 A 220 VAC/3 PH	75 psi [5 bar]
				Opzionale 7,5 CV (5,6 kW)	Opzionale 15 A 460 VAC/3 PH	

10/09 IT