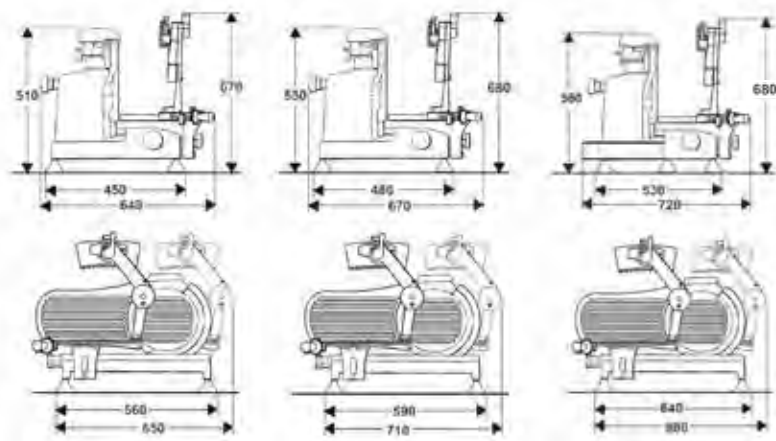


# SALUMERIA SLL 315-350-370



SLL 315

SLL 350

SLL 370

Ø Lama  
 Ø Blade  
 Ø Lame  
 Ø Messer  
 Spessore taglio  
 Cut thickness  
 Epaisseur 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	kg	mm	mm	kW	V - Hz
SLL 315	315	0 - 14	40	290x225h	225	0,30 0,35	120/60/1 - 220/60/1 - 230/50/1 400/50/3
SLL 350	350	0 - 14	45	320x270h	270	0,30 0,35	120/60/1 - 220/60/1 230/50/1 - 400/50/3
SLL 370	370	0 - 14	56	350x280h	280	0,30 0,35	120/60/1 - 220/60/1 230/50/1 - 400/50/3

- Affettatrice elettrica professionale verticale salumeria
- Trasmissione silenziosa a ingranaggi
- Manopola a regolazione millimetrica progressiva
- Lavorazione SUPERGLIDE\* su piano spessimetro e paralama
- Piattino portamerce inox tagliato al laser (per SLL 350)
- Blocco piatto scorrevole per agevolare il carico del prodotto
- Affilatoio incorporato
- Parti asportabili per la pulizia: disco coprilama, piatto portamerce inox , pressamerce in alluminio e parafetta inox

*\* L'innovativa lavorazione meccanica di precisione trasforma il design di vela e paralama rendendolo 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 cured meat slicer
- Silent gear transmission
- Progressive millimeter adjustment knob
- SUPERGLIDE\* machining on thickness gauge plate and blade protection cover
- Stainless steel laser-cut meat table (for SLL 350)
- Sliding table lock to facilitate product loading
- 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 charcuterie
- Transmission silencieuse à engrenages
- Bouton de réglage millimétrique progressif
- Tranchage SUPERGLIDE\* sur plaque de réglage d'épaisseur et couvercle-lame
- Plateau porte-produits inox découpé au laser (pour SLL 350)
- Blocage du plateau coulissant pour faciliter le chargement du produit
- Aiguiseur 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 Einspannarm für Wurstwaren für den professionellen Gebrauch
- Leises Zahnradgetriebe
- Stufenlos einstellbarer Reglerknopf zur millimetergenauen Einstellung
- SUPERGLIDE\* Verarbeitung auf Platte Führungslehre und Messerschutz
- Kleine Schneidgutplatte aus Edelstahl, lasergeschnitten (SLL 350)
- Schlittenblockierung für die vereinfachte Produktladung
- 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 - 63 - 97 - 139 - 164 - 173 - 174 - 175 - 176