SE9 37E

PROFESSIONAL USE

Ideale per tagliare i prosciutti crudi e i salumi più raffinati. Precisione e minimo spessore di taglio esaltano al massimo le caratteristiche del salume

Affettatrice di design, fusione di tradizione e modernità

Sistema basato sulla tecnologia dei microprocessori e su soluzioni tecniche innovative al servizio della sensibilità manuale del salumiere professionista

Da oltre cinquant'anni OMAS vi garantisce innovazione, sicurezza ed eleganza.

OMAS®
Food machinery

OMAS S.P.A.

Via 4 Novembre, 6
21040 Oggiona S. Stefano (VA)
ITALY

Tel +39 0331 214311
Fax +39 0331 214350

WWW.OMASFOODMACHINERY.COM

INFO@OMASFOODMACHINERY.COM

L'affettatrice automatica a volano **OMAS SE9 37E** è un'affettatrice di elevata precisione, dalle funzionalità avanzate e di grande impatto estetico. Assicuriamo tagli perfetti dei vostri migliori salumi, con la massima facilità d'uso.
L'affettatrice può essere usata in modalità completamente automatica o semi-automatica. In quest'ultima modalità il salumiere può regalare alla sua clientela la delicatezza tipica del taglio manuale senza perdere però il supporto delle innovazioni di cui l'affettatrice è dotata. La macchina in modalità completamente automatica garantisce all'operatore una produttività alta e una qualità di taglio eccellente e costante, grazie in particolare a una soluzione tecnica che automaticamente allontana il piatto portamerce dalla lama durante la corsa di ritorno si evita lo sfregamento del salume mantenendolo intatto per il taglio successivo.
La costante ricerca di innovazione ci ha permesso di essere i primi ad applicare alle affettatrici una tecnologia basata su microprocessori attraverso la quale ogni parte dell'affettatrice viene costantemente monitorata, questa innovazione rende la macchina moderna e all'avanguardia.

VOLANO

SE9 37E

PROFESSIONAL USE

Ideale per tagliare i prosciutti crudi e i salumi più raffinati. Precisione e minimo spessore di taglio esaltano al massimo la sapidità del salume

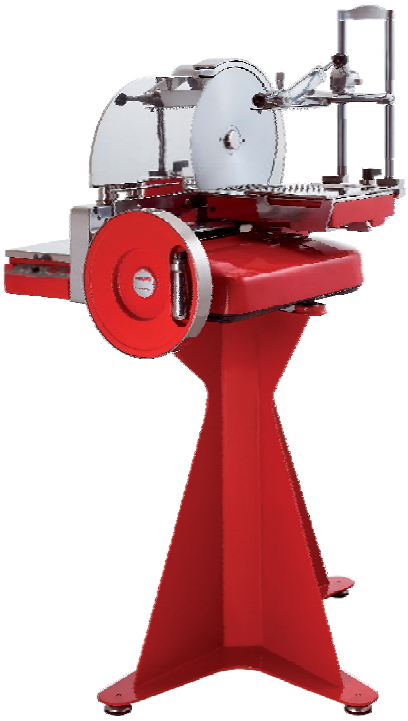
- la regolazione elettronica dello spessore di taglio in centesimi di millimetro (0 – 4 mm) garantisce estrema precisione e il taglio di fette sottilissime, per gustare al meglio il sapore dei vostri prodotti e per ottenere l massimo, in termini di qualità e di quantità dai vostri migliori salumi
- la lama in acciaio temperato e cromato diametro 370 mm garantisce un taglio perfetto e senza sprechi, fondamentale se si affettano prodotti pregiati
- il pressamerce a due colonne impedisce lo spostamento sul piatto del salume da affettare, in modo che ogni fetta sia uguale all'altra, è ideale per salumi particolarmente grossi e irregolari

Affettatrice di design, fusione di tradizione e modernità

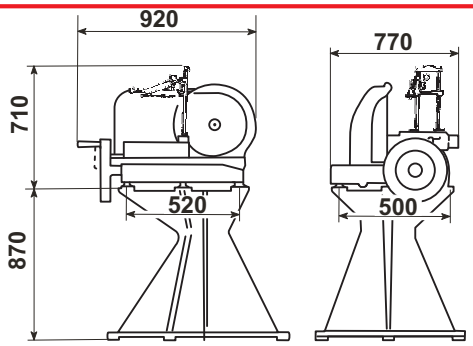
- Se scegliete una delle affettatrici a volano OMAS potete essere sicuri di fare una scelta di cui andrete fieri: un'affettatrice di design con gli accorgimenti tecnici più innovativi, sinergia di tradizione e innovazione, in grado di esaltare l'eleganza del vostro negozio e di aggiungere stile e distinzione alla vostra esperienza.

Sistema basato sulla tecnologia dei microprocessori e su soluzioni tecniche innovative al servizio della sensibilità manuale del salumiere professionista

- la fluidità della rotazione del volano e del movimento del carrello rendono leggero l'uso manuale dell'affettatrice
- la sensibilità manuale del salumiere è supportata dagli automatismi che gestiscono il movimento di alcune parti dell'affettatrice tramite microprocessori e sistemi elettronici innovativi:
  - avanzamento automatico del piatto portamerce verso la lama per lo spessore di taglio impostato
  - allontanamento del portamerce dalla lama durante la corsa di ritorno per evitare sfregamenti del prodotto in lavorazione contro lama e piano spessimetro
  - regolatore elettronico dello spessore della fetta in centesimi di millimetro
  - chiusura automatica della protezione lama a lavoro terminato per proteggere la parte di lama libera e arresto temporizzato della lama per garantire una totale sicurezza
  - anello paralama fisso con scanalatura libera per affilatura
  - sistema di controllo regolato da microprocessori che assicura del corretto funzionamento di tutti i componenti e segnala con un led luminoso se una parte dell'affettatrice non risulta correttamente posizionata
  - tastiera multifunzione con la quale è possibile selezionare lo spessore di taglio, regolare la velocità della corsa del carrello, gestire il contafette e far fermare la macchina al raggiungimento del numero di fette impostato
- sicurezze, pulizia e affilatura:
  - ogni parte di questa affettatrice a contatto con l'alimento è in acciaio inox di alta qualità ed è facilmente asportabile
  - l'affilatura è un'operazione molto semplice: alzando la copertura di protezione e l'affilatoio, l'anello di protezione della lama si sposta automaticamente per permettere le operazioni di affilatura. Riabbassando la copertura e l'affilatoio, l'anello di protezione torna automaticamente nella posizione originaria
  - l'affilatoio incorporato che affila e sbava contemporaneamente con la giusta intensità semplifica le operazioni di affilatura e permette di mantenere una lama sempre al massimo delle prestazioni
  - all'arresto della macchina il carrello ritorna sempre verso l'operatore



È disponibile un elegante e robusto basamento (opt. 7) ideale per alloggiare le affettatrici a volano.



Lama mm	Trasmissione	W	Volt	IP	Spessore Taglio mm	Capacità di taglio mmm	Kg
370	Cinghia	750	230/50/1	65	0 - 4	▭ 330x280 ○ 280	120