SCHARFEN
affettatrici
slicing machines



VA 4000

- La VA 4000 è un'affettatrice completamente automatica, pratica ed affidabile.
- Le eccezionali caratteristiche tecniche permettono di ottenere un'ordinata disposizione della merce. È facilmente programmabile per altissimi rendimenti, conseguiti tramite la moderna tecnologia che sta alla base della fabbricazione.
- La VA 4000 è caratterizzata da un utilizzo economicamente vantaggioso: grandi quantità di prodotto vengono affettate e porzionate.
- La lavorazione è sempre igienica ed accurata: le fette possono avere un diametro minimo di 50mm e massimo di 200.
- Le punte del pressamerce permettono un fissaggio ottimale del prodotto da tagliare; il carro, inoltre, da' la possibilità di ottenere un taglio comodo e razionale, che permette di risparmiare tempo e fatica.
- L'affettatrice é dotata di uno sgancio carrello per l'uso manuale.
- La base della macchina è saldata e gli spigoli sono arrotondati, in modo da permettere una pulizia facile e rapida.
- Le diverse funzioni sono rappresentate simbolicamente sulla pulsantiera comandi e riprodotte sul display della stessa.

Caratteristiche di resa

- 25-55 fette al minuto.
- 99 memorie, con possibilità di definire spessore di taglio, modo di disposizione delle fette e velocità di carrello.
- Telaio a catena con capacità di portata da un minimo di 50 mm fino a un massimo di 200 mm.
- Lama mossa da trasmissione ad ingrannaggi che assicura una perfetta resa anche nei lavori continui.



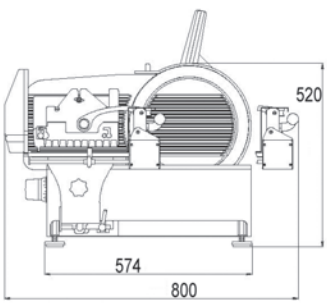


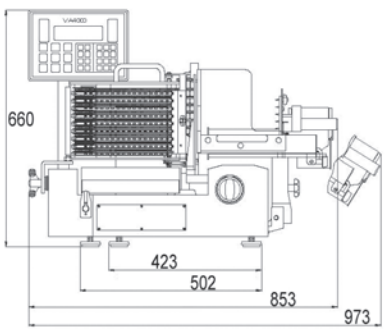
VA 4000 AT

- *The VA 4000 is a reliable, handy, completely automatic slicing machine.*
- *Its exceptional technical features allow to get an orderly stacking of slices. It is easily programmable for high output thanks to the modern technology that lies at the heart of its manufacturing.*
- *The VA 4000 features an economically profitable use: large quantities of product are sliced and proportioned.*
- *Processing is always hygienic and accurate: slices can have a diameter from 50 to 200 mm maximum.*
- *The gripping points of the meat press allow a perfect fixing of the product to be cut; besides, the hopper makes possible an easy and functional cutting, thus saving time and effort.*
- *Possibility to manual use*
- *The base of the machine is welded and round-edged for easy and quick cleaning.*
- *Different functions are symbolized on the control panel and shown on the display.*

Output features

- *25-55 slices per minute.*
- *99 memories with the possibility to pre-set cut thickness, the way of stacking slices and carriage speed.*
- *Chain loom which handles slices from 50 mm up to a maximum of 200 mm diameter.*
- *Gear driven blade to assure a perfect output also in continuing operations.*





	watt		mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	kg	mm	kg
VA 4000	600	3ph+N	330	10	255x195	-	360x275	530x275	360x275	800x973 h.660	80	1140x840x840	108
VA 4000 AT	600	3ph+N	330	10	255x195	880x220	-	530x275	360x275	1320x973 h.1330	90	1140x840x840	118
Cavalletto/Trestle	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	30	740x830x960	38