

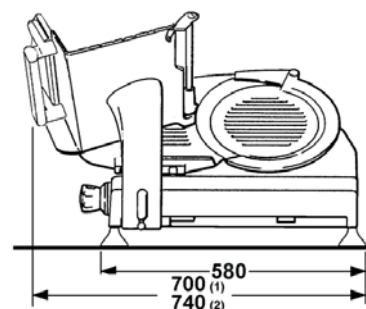
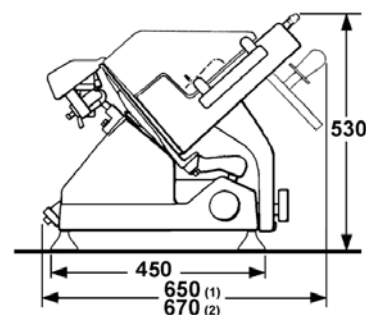
**C 30E - 35E**



Affettatrice a gravità con trasmissione a ingranaggi, motore ventilato di elevata potenza, costruita secondo la normativa EN1974. Piatto portamerce estremamente scorrevole e di notevoli dimensioni adatto quindi anche per prodotti di volume e peso abbondanti. Costruzione in lega di alluminio anodizzato. Lama in acciaio cromato e temperato. Estrema versatilità grazie ai numerosi optional.

- Pulizia: disco coprilama, piatto portamerce e pressamerce in alluminio asportabili, parafetta girevole
- Affilatoio: incorporato, predisposto per garantire contemporaneamente affilatura e sbavatura precise e costanti, dotato di protezione mobile per coprire il filo della lama anche in posizione di riposo, mola affilatrice facilmente estraibile, per rendere più semplice la pulizia
- Dotazioni di sicurezza: anello paralama fisso, piatto portamerce rimovibile solo con regolatore spessore fette su 0
- Uso: supermercati, gastronomie, salumerie, laboratori di catering e grandi cucine, ideale per carichi pesanti di lavoro

Optional (vedi relativa scheda): 8 - 12 - 15 - 16 - 17 - 22 - 56 - 57 - 63 - 78 - 81 - 91 - 97 - 100 - 112 - 130 - 137 - 139 - 144 - 149



PROFESSIONAL USE

Modello	Lama	Trasmissione	W	Volt	IP	Spessore Taglio	Capacità Taglio	Kg
	ø mm					mm	mm	
C 30E (1)	300	Ingranaggio	300	120/60/1 230/50/1	65	0-14	□ 260x150 ○ 210	41
C 35E (2)	350		350	220/60/1 400/50/3			□ 260x190 ○ 250	43

OMAS S.p.A - Via 4 Novembre, 6  
21040 Oggiona S. Stefano (VA)  
Tel. 0331.214311 - Fax 0331.214350  
www.omasfoodmachinery.com  
info@omasfoodmachinery.com

**OMAS**<sup>®</sup>  
Food machinery