



CARATTERISTICHE COMUNI A TUTTE LE AFFETTATRICI SIRMAN

SPECIFICHE AFFETTATRICI - COMMON FEATURES IN ALL SIRMAN SLICERS

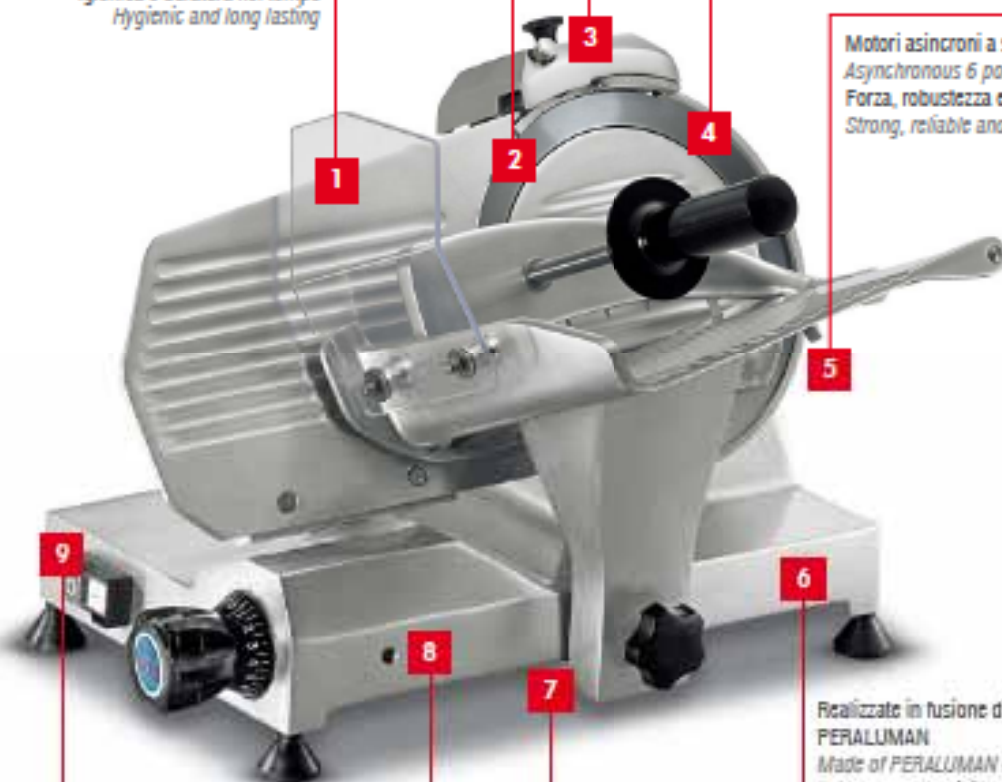
Lame forgiate e temprate a forte spessore
Forged, hardened large thickness blades
Massima tenuta del filo e facile affilatura
Long lasting and easy to sharpen cutting edge

Finitura di lucidatura e anodizzazione
Fine polishing and anodizing treatment
Igienica e duratura nel tempo
Hygienic and long lasting

Affilatoio incorporato dalla 220 A.I. in su in fusione, con doppio smeriglio.
Cast-in sharpener assembly is standard for all slicers bigger than 220 A.I.
Praticità e precisione nell'affilatura.
Easy and precise sharpening

Trasmissione con robusta cinghia poliV
Reliable polyV belt drive
Massima affidabilità, silenziosità e facile manutenzione
Great reliability, silent running and easy servicing

Motori asincroni a sei poli
Asynchronous 6 poles motors
Forza, robustezza e silenziosità
Strong, reliable and silent running



Realizzate in fusione di lega di alluminio
PERALUMAN
Made of PERALUMAN cast aluminium alloy
Robustezza elasticità ed insonorizzazione
Strong, reliable and silent running

Scorrimento carrello su boccole autolubrificanti
Carriage running on self-lubricating bushes
Garanzia di massima scorrevolezza nel tempo
Long lasting sliding performances

Versioni CE professionale
CE Professional slicers
Comandi IP 44 (o 54 o 67)
con dispositivo NVR (No Volt Release)
IP 44 (54, 67) switches
and NVR (No Volt Release) device
Sicurezza in caso di mancanza di
tensione
*Safety device against accidental
switching on*

Versioni CE professionale
CE Professional slicers
Carro rimovibile con interblocco vela
Removable carriage and thickness gauge blocking device
Sicurezza e praticità in fase di pulizia
Easy and safe to clean

AMBIENTE DI UTILIZZO

USE DESTINATION

	Domestico Household	Bar Bar and pubs	Snack	Fast Food	Piccola pizzeria Small pizza-restaurant	Piccolo ristorante Small restaurant	Ristorante Restaurant	Grosso ristorante Big restaurant	Catering Catering business	Comunità Cafeteria	Salumeria Grocery	Macelleria Butchery	Supermercato Supermarket	Industria Industry
TOPAZ	Consigliata per l'uso	Consigliata per l'uso	Consigliata per l'uso											
MIRRA		Consigliata per l'uso	Consigliata per l'uso	Consigliata per l'uso	Consigliata per l'uso	Consigliata per l'uso								
CANOVA				Consigliata per l'uso	Consigliata per l'uso	Consigliata per l'uso	Consigliata per l'uso							
PALLADIO							Consigliata per l'uso	Consigliata per l'uso	Consigliata per l'uso	Consigliata per l'uso				
GALILEO							Consigliata per l'uso	Consigliata per l'uso	Consigliata per l'uso	Consigliata per l'uso	Consigliata per l'uso	Consigliata per l'uso	Consigliata per l'uso	Consigliata per l'uso
GALILEO INGRANAGGI							Consigliata per l'uso	Consigliata per l'uso	Consigliata per l'uso	Consigliata per l'uso	Consigliata per l'uso	Consigliata per l'uso	Consigliata per l'uso	Consigliata per l'uso
GALILEO AUT							Consigliata per l'uso	Consigliata per l'uso	Consigliata per l'uso	Consigliata per l'uso	Consigliata per l'uso	Consigliata per l'uso	Consigliata per l'uso	Consigliata per l'uso
MIRRA VERTICALE		Consigliata per l'uso	Consigliata per l'uso			Consigliata per l'uso								
MANTEGNA				Consigliata per l'uso	Consigliata per l'uso	Consigliata per l'uso	Consigliata per l'uso	Consigliata per l'uso	Consigliata per l'uso	Consigliata per l'uso	Consigliata per l'uso	Consigliata per l'uso	Consigliata per l'uso	Consigliata per l'uso
TIZIANO				Consigliata per l'uso	Consigliata per l'uso	Consigliata per l'uso	Consigliata per l'uso	Consigliata per l'uso	Consigliata per l'uso	Consigliata per l'uso	Consigliata per l'uso	Consigliata per l'uso	Consigliata per l'uso	Consigliata per l'uso
LEONARDO				Consigliata per l'uso	Consigliata per l'uso	Consigliata per l'uso	Consigliata per l'uso	Consigliata per l'uso	Consigliata per l'uso	Consigliata per l'uso	Consigliata per l'uso	Consigliata per l'uso	Consigliata per l'uso	Consigliata per l'uso

PRODOTTO

PRODUCT

	Pane Bread	Fornaggio Cheese	Verdura Vegetable	Salami Sausages	Prosciutto cotto Cooked ham	Prosciutto crudo denudato Denuded prosciutto ham	Prosciutto crudo con osso Prosciutto ham with bone	Carne fresca Fresh meat	Carne cotta Cooked meat	Carne congelata / 2° Frozen meat / 2°	Pesce Fish
TOPAZ	Consigliata per l'uso	Consigliata per l'uso	Consigliata per l'uso	Consigliata per l'uso	Consigliata per l'uso	Consigliata per l'uso	Sconsigliata	Consigliata per l'uso	Consigliata per l'uso	Sconsigliata	Consigliata per l'uso
MIRRA	Consigliata per l'uso	Consigliata per l'uso	Consigliata per l'uso	Consigliata per l'uso	Consigliata per l'uso	Consigliata per l'uso	Consigliata per l'uso	Consigliata per l'uso	Consigliata per l'uso	Sconsigliata	Consigliata per l'uso
MIRRA 300	Consigliata per l'uso	Consigliata per l'uso	Consigliata per l'uso	Consigliata per l'uso	Consigliata per l'uso	Consigliata per l'uso	Consigliata per l'uso	Consigliata per l'uso	Consigliata per l'uso	Sconsigliata	Consigliata per l'uso
CANOVA	Consigliata per l'uso	Consigliata per l'uso	Consigliata per l'uso	Consigliata per l'uso	Consigliata per l'uso	Consigliata per l'uso	Consigliata per l'uso	Consigliata per l'uso	Consigliata per l'uso	Sconsigliata	Consigliata per l'uso
PALLADIO	Consigliata per l'uso	Consigliata per l'uso	Consigliata per l'uso	Consigliata per l'uso	Consigliata per l'uso	Consigliata per l'uso	Consigliata per l'uso	Consigliata per l'uso	Consigliata per l'uso	Sconsigliata	Consigliata per l'uso
GALILEO	Consigliata per l'uso	Consigliata per l'uso	Consigliata per l'uso	Consigliata per l'uso	Consigliata per l'uso	Consigliata per l'uso	Consigliata per l'uso	Consigliata per l'uso	Consigliata per l'uso	Consigliata per l'uso	Consigliata per l'uso
GALILEO INGRANAGGI	Consigliata per l'uso	Consigliata per l'uso	Consigliata per l'uso	Consigliata per l'uso	Consigliata per l'uso	Consigliata per l'uso	Consigliata per l'uso	Consigliata per l'uso	Consigliata per l'uso	Consigliata per l'uso	Consigliata per l'uso
GALILEO AUT.	Consigliata per l'uso	Consigliata per l'uso	Consigliata per l'uso	Consigliata per l'uso	Consigliata per l'uso	Consigliata per l'uso	Consigliata per l'uso	Consigliata per l'uso	Consigliata per l'uso	Consigliata per l'uso	Consigliata per l'uso
MIRRA VERTICALE	Consigliata per l'uso	Consigliata per l'uso	Consigliata per l'uso	Consigliata per l'uso	Consigliata per l'uso	Consigliata per l'uso	Consigliata per l'uso	Consigliata per l'uso	Consigliata per l'uso	Sconsigliata	Consigliata per l'uso
MANTEGNA BS - TIZIANO BS	Consigliata per l'uso	Consigliata per l'uso	Consigliata per l'uso	Consigliata per l'uso	Consigliata per l'uso	Consigliata per l'uso	Consigliata per l'uso	Consigliata per l'uso	Consigliata per l'uso	Consigliata per l'uso	Consigliata per l'uso
LEONARDO BS	Consigliata per l'uso	Consigliata per l'uso	Consigliata per l'uso	Consigliata per l'uso	Consigliata per l'uso	Consigliata per l'uso	Consigliata per l'uso	Consigliata per l'uso	Consigliata per l'uso	Consigliata per l'uso	Consigliata per l'uso
MANTEGNA VCS - TIZIANO VCS	Consigliata per l'uso	Consigliata per l'uso	Consigliata per l'uso	Consigliata per l'uso	Consigliata per l'uso	Consigliata per l'uso	Sconsigliata	Consigliata per l'uso	Consigliata per l'uso	Consigliata per l'uso	Consigliata per l'uso
LEONARDO VCS	Consigliata per l'uso	Consigliata per l'uso	Consigliata per l'uso	Consigliata per l'uso	Consigliata per l'uso	Consigliata per l'uso	Sconsigliata	Consigliata per l'uso	Consigliata per l'uso	Consigliata per l'uso	Consigliata per l'uso

- Consigliata per l'uso
Suggested for this use
- Utilizzabile ma non ideale
Usable for this food but not ideal
- Sconsigliata
Not recommended for this use

TIPO DI LAMA

TYPE OF BLADE

	Pane Bread	Fornaggio Cheese	Verdura Vegetable	Salami Sausages	Prosciutto cotto Cooked ham	Prosciutto crudo denudato Denuded prosciutto ham	Prosciutto crudo con osso Prosciutto ham with bone	Carne fresca Fresh meat	Carne cotta Cooked meat	Carne congelata / 2° Frozen meat / 2°	Pesce Fish
Standard cromata Chromed	Consigliata per l'uso	Consigliata per l'uso	Consigliata per l'uso	Consigliata per l'uso	Consigliata per l'uso	Consigliata per l'uso	Consigliata per l'uso	Consigliata per l'uso	Consigliata per l'uso	Consigliata per l'uso	Consigliata per l'uso
Standard teflonata Teflonated	Consigliata per l'uso	Consigliata per l'uso	Consigliata per l'uso	Consigliata per l'uso	Consigliata per l'uso	Consigliata per l'uso	Consigliata per l'uso	Consigliata per l'uso	Consigliata per l'uso	Consigliata per l'uso	Consigliata per l'uso
Derivata cromata Toothed chromed	Consigliata per l'uso	Consigliata per l'uso	Sconsigliata	Consigliata per l'uso	Sconsigliata	Sconsigliata	Sconsigliata	Consigliata per l'uso	Consigliata per l'uso	Consigliata per l'uso	Consigliata per l'uso

- Consigliata per l'uso
Suggested for this use
- Utilizzabile ma non ideale
Usable for this food but not ideal
- Sconsigliata
Not recommended for this use

VERSIONI AFFETTATRICI

SLICERS VERSIONS

AFFETTATRICI BASIC

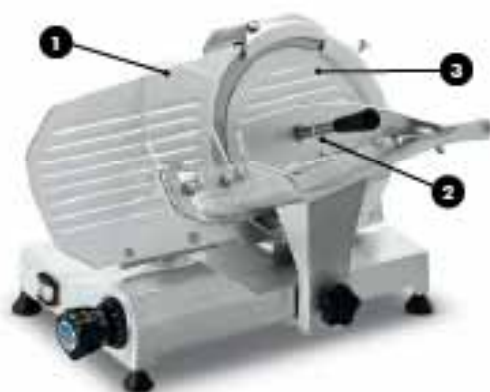
BASIC SLICERS



1 - Protezione inferiore
Underside motor protection plate

AFFETTATRICI CE DOMESTICO

CE DOMESTIC SLICERS



1 - Paramano piatto in plexiglass
Plexiglass hand guard
2 - Elsa su manopola pressamerce
Grip on the meat press knob
3 - Microinterruttore su paralama
Micro on blade cover
4 - Protezione inferiore
Underside motor protection plate

AFFETTATRICI CE PROFESSIONALE

CE PROFESSIONAL SLICERS



1 - Paramano piatto in plexiglass
Plexiglass hand guard
2 - Elsa su manopola pressamerce
Grip on the meat press knob

3 - Microinterruttore su paralama
(escluso affettatrice Ingranaggi)
*Micro on blade cover
(Not available on Ingranaggi series slicers)*

4 - Pulsantiera elettronica o dispositivo similare
Electronic switch or similar device

5 - Anello protezione lama
Blade protection ring

6 - Estrattore per lama
Blade removal tool

7 - Meccanismo sgancio piatto affettatrice
Device for releasing the carriage

8 - Protezione inferiore
Underside motor protection plate

COMANDI CONTROLS



Interruttore standard - isolato IP44
Standard switch - protection class IP44
Affettatrici Basis e affettatrici UL
Slicers Basis and slicers UL



Interruttore rotativo UL - isolato IP42
Rotative switch UL - protection class IP42
Affettatrici Basis con lama 300 o maggiore
Slicers Basis with blade 300 or bigger



Interruttore CE professionale - isolato IP44
CE Professional switch - protection class IP44
Affettatrici Mira 220-300, Mira Vert. 275-300 e Canova
Slicers Mira 220-300, Mira Vert. 275-300 and Canova



Pulsantiera Opera - isolata IP54 (pulsanti IP67)
Opera electronic switch - protection class IP54 (push-buttons IP67)
Affettatrici CE Agata 330-350, Palladio-Galileo, Mantegna, Tiziano e Leonardo
Slicers CE Agata 330-350, Palladio, Galileo, Mantegna, Tiziano and Leonardo



Pulsantiera Sidney - isolata IP54 (pulsanti IP67)
Sidney electronic switch - protection class IP54 (push-buttons IP67)
Affettatrice CE Canova Top / Slicer CE Canova Top



Comandi su carcassa (pulsanti IP67)
Controls on body (push-buttons IP67)
Affettatrici CE Palladio Top, Galileo Top, Mantegna Top, Tiziano Top e Leonardo Top
Slicers CE Palladio Top, Galileo Top, Mantegna Top, Tiziano Top and Leonardo Top



Pulsantiera Sirman - isolata IP54
Sirman push-button panel - protection class IP54
Tutte le affettatrici CE con lama ≤ 300 , Agata (altre su richiesta)
On all slicers CE with blade ≤ 300 , Agata (on others models on request)

VERSIONI SPECIALI SPECIAL VERSIONS



Paramano piatto in plexiglass
Plexiglass hand guard



Interruttore rotativo
Rotative switch



Protezione inferiore
Underside motor protection plate



ANNIVERSARIO 300

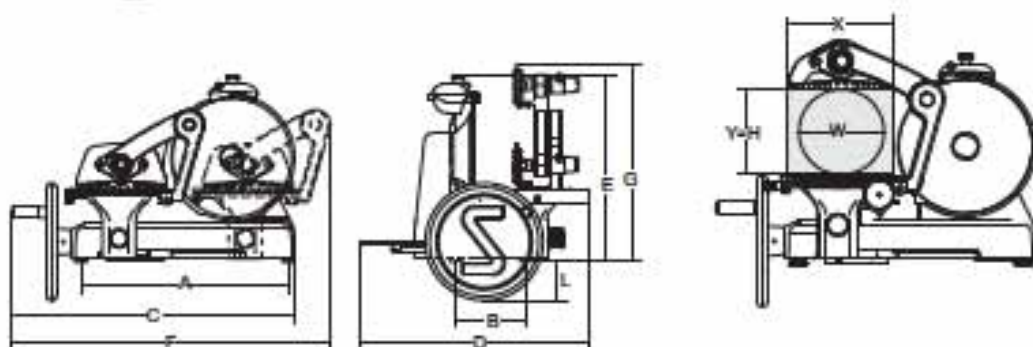
- Fusione in alluminio smaltata.
- Particolari in acciaio inox e alluminio anodizzato argento.
- Lama 300.
- Sistema brevettato di movimentazione (senza componenti meccanici in vista).
- Braccio blocca salumi BS1.
- Facile posizionamento del piatto scorrevole.
- Ergonomia, scorrevolezza e praticità di pulizia.
- Garro completamente smontabile per la pulizia.

- 300 mm (12") blade Flywheel slicer.
- Polished and painted aluminum construction.
- Featuring stainless steel and silver anodized aluminum details.
- Patented motion system with no visible mechanical parts.
- Table featuring a lateral movement with a double articulating arm BS1 to firmly hold and smoothly slide the produce through.
- Removable carriage for ease of cleaning.
- Simple, yet stylish Italian design, rounded for ease of cleaning.
- The only one featuring a removable carriage.
- Easy to clean and disassemble without tools.



Facile da smontare e pulire
Easy to disassemble and clean

XL 300



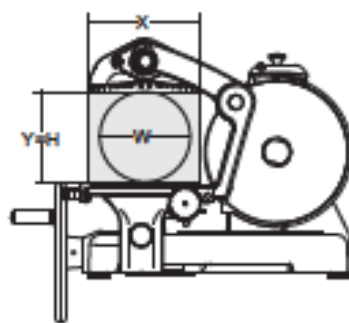
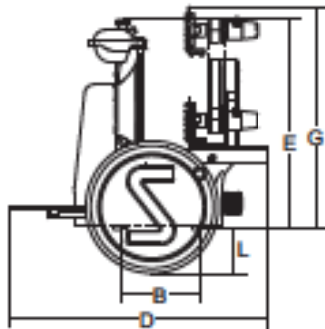
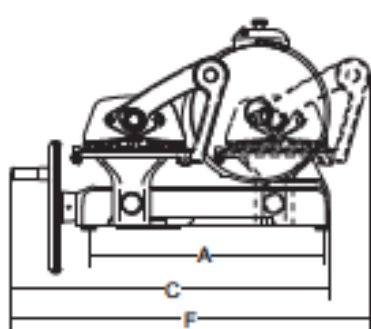
	Bl Lame Bl Blade Bl Messer Bl Lame	Spessore taglio Cut thickness Schnehtiefe Espesor del corte	Consumabile Non riciclabile Wegwerfbar Consumo di energia	Plato Trapper Napier grille Platón	A	B	C	D	E	F	G	L	X	Y	H	W	Peso netto Net weight Hohgewicht Poids net	Dimensione imballaggio Shipping Verpackungsmaße Dim. emballage	Peso lordo Grosswgt. Bruttogewicht Poids brut
	mm/inch	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	kg	mm	kg
Anniversario 300	300/12"	0-5	285	270x295	520	180	770	825	910	855	950	80	270	200	200	200	85	995x925x560	78
XL 300	300/12"	0-5	285	270x295	520	180	770	825	910	855	950	80	270	200	200	200	85	995x925x560	78



ANNIVERSARIO LX 350

- Anniversario LX: un connubio di eleganza classica e funzionalità moderna.
- Sapiente fusione di stile ed ergonomia, praticità e buon gusto, funzionalità ed esclusività.
- Una poesia di linee, luci, colori e meccanica, la più pura, semplice, funzionale... Un vero sogno!
- Costruzione in fusione di ghisa steroidale.
- Particolari in alluminio anodizzato argento.
- Braccio stringisalumi monoblocco.
- Pressamerce smontabile in acciaio inox.
- Garro smontabile per la pulizia.

- Anniversario LX: a perfect mix of classical elegance with modern functionality.
- Fusion of style and ergonomics, easy use and good taste, practical and exclusive.
- A poem of lines, lights, colours and technics, pure, simple and durable technics... A real dream!
- Solid cast iron construction epoxidic painted.
- Carriage and other details made of anodized aluminium alloy.
- Self adjusting blocking arm with stainless steel removable pusher.
- Carriage easy to remove.



	Ø Lama Blade Ø Messer Blade	Spessore taglio Cut thickness Schnittstärke Epaisseur de coupe	Carica carni Max. carriage Max. garobub Courbe du chariot	Piatta Hopper Wanne Platine	A	B	C	D	E	F	G	L	X	Y	H	W	Peso netto Net weight Nettogewicht Poids net	Dimensioni imballo Shipped Verpack-abmessungen Dim. emballage	Peso lordo Gross weight Bruttogewicht Poids brut
	mm/Inch	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	kg	mm	kg
LX 350	330/14"	0-5	545	520x550	582	190	520	780	580	910	915	120	350	255	255	255	72	960x620x580	90
	Ø Cuneo Blade Ø Messer Blade	Epaisseur coupe Cut thickness Schnittstärke Epaisseur de coupe	Capacità max. Max. carriage Max. garobub Courbe du chariot	Piatta Hopper Wanne Platine	A	B	C	D	E	F	G	L	X	Y	H	W	Peso netto Net weight Nettogewicht Poids net	Dimensioni imballo Shipped Verpack-abmessungen Dim. emballage	Peso lordo Gross weight Bruttogewicht Poids brut



1. BS2 braccio speciale monoblocco
BS2 self adjusting blocking arm



2. Ampio spazio tra lama e corpo
More space between blade and body machine



3. Zavorra braccio speciale
Food pusher blocking arm



4. Piano in vetro di serie e piedistallo opzionale
Standard glass surface and optional stand



Opzionali:
Options:



5. Piano bianco white 2141
White 2141 surface



6. Piano sabbia sand. V. 2300
Sand-Coloured V. 2300 surface



7. Piano in marmo di Carrara
White marble surface Carrara



8. Piano starlight white
White starlight surface

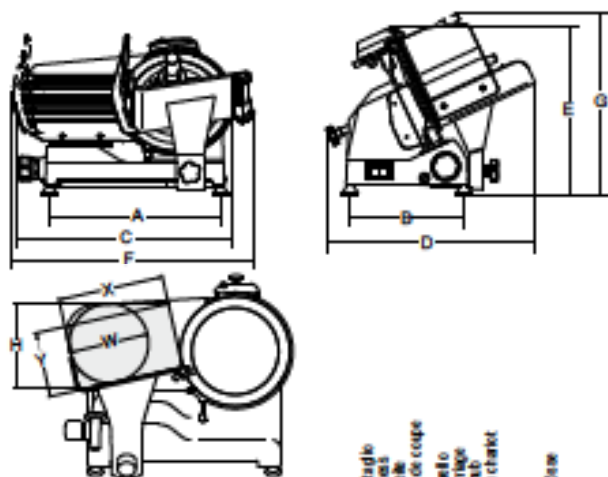
TOPAZ

- Fusione in lega di alluminio anodizzato.
- Basamento piatto per una facile pulizia.
- Silenzioso e robusto motore asincrono.
- Trasmissione con robusta cinghia poliV.
- Lama forgiata e temprata a forte spessore.
- Scorrimento carrello su boccole autolubrificanti.
- Affilatoio incorporato in fusione con doppio smeriglio di serie dal modello 220 A.I. in su.
- Disponibili lame teflonate o dentate.
- Inclinazione lama 25°.

- Anodized cast aluminium alloy.
- Flat base for easy cleaning.
- Strong and silent-running asynchronous motor.
- Reliable polyV belt drive.
- Forged, hardened large thickness blades.
- Carriage running on self-lubricating bushes.
- Cast-in sharpener.
- Cast-in sharpener is standard for all models bigger than 220 A.I.
- Teflon coated or toothed blades available.
- 25° blade inclination.



TOPAZ 250-275



1. Paramano
Hand guard
2. Protezione inferiore
Underside motor protection plate
3. Affilatoio incorporato 195-220
Without built-in sharpener 195-220

Lame
Blade
Blade
Blade
 Motore
Motor
Motor
Motor
 Spessore lama
Cut thickness
Spessore
Epaisseur de coupe
 Cono carrello
Run of carriage
Wagenkorb
Connechois chariot
 Piatto
Hopper
Wagenplatte
Platine

Peso netto
Net weight
Netgewicht
Poids net
 Dimensione intallo
Shredding
Verpackungsmaß
Dim. emballage
 Peso lordo
Gross weight
Bruttogewicht
Poids brut

	A	B	C	D	E	F	G	X	Y	H	W	Peso netto Net weight Netgewicht Poids net	Dimensione intallo Shredding Verpackungsmaß Dim. emballage	Peso lordo Gross weight Bruttogewicht Poids brut					
	mm/inch	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	kg	mm	kg					
Topaz 195	124/5"	110/0.15	12	162	155x165	310	220	375	355	300	365	360	140	110	135	120	10.5	430x430 x570	12
Topaz 220	220/9"	145/0.20	15	245	200x220	380	250	440	410	350	350	400	200	150	145	140	15	800x500 x420	15
Topaz 220 A.I.	220/9"	145/0.20	15	245	200x220	380	250	440	410	350	350	400	200	140	160	155	13.5	800x500 x420	15.5
Topaz 250 C	250/10"	145/0.20	15	245	250x250	380	250	450	410	360	300	410	185	185	180	180	14	800x500 x420	16
Topaz 250	250/10"	145/0.20	15	255	220x225	412	255	450	410	360	315	455	210	170	190	180	15.5	800x500 x420	17.5
Topaz 275	275/11"	145/0.20	15	255	220x225	412	255	520	410	370	325	455	200	190	205	205	16.5	800x500 x500	19



TOPAZ 195 - 220



TOPAZ 220 A.I. - 250

PERLA

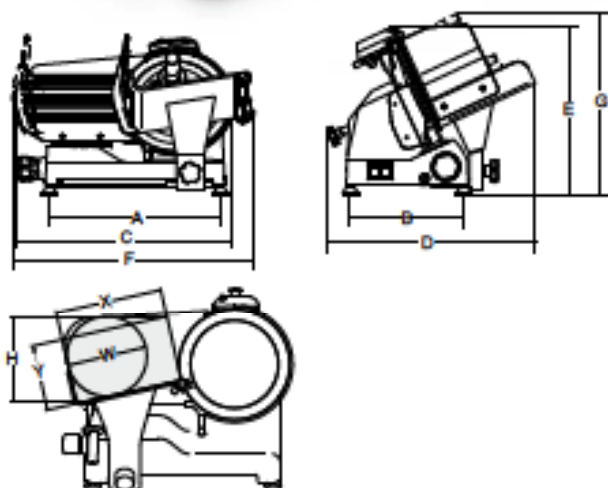


- Fusione in lega di alluminio anodizzato.
- Design classico.
- Silenzioso e robusto motore asincrono.
- Lama forgiata e temprata a forte spessore.
- Scorrimento carrello su boccole autolubrificanti.
- Affilatoio incorporato in fusione con doppio smeriglio di serie dal modello 220 A.I. in su.
- Disponibili lame teflonate o dentate.
- Inclinazione lama 25°.

- Anodized cast aluminium alloy.
- Classic design.
- Strong and silent-running asynchronous motor.
- Forged, hardened large thickness blades.
- Carriage running on self-lubricating bushes.
- Cast-in sharpener assembly.
- Cast-in sharpener is standard for all models bigger than 220 A.I.
- Teflon coated or toothed blades available on demand.
- 25° blade inclination.



PERLA 220 A.I.-250



1.



2.



3.

1. Paramano
Hand guard
2. Protezione inferiore
Underside motor protection plate
3. Affilatoio incorporato 195-220
Without built-in sharpener 195-220

	Ø Lama Ø Blade Ø Meuse Ø Lame	Motore Motor Moteur Motor	Spessore taglio Cut thickness Schneittiefe Epaisseur de coupe	Corona carrello Rear carriage Wagenrad Carron de dentat	Platino Hopper Wagengrube Platine	A	B	C	D	E	F	G	X	Y	H	W	Peso netto Net weight Netto gewicht Poids net	Dimensioni scatola Shipping Leg. ab. dimensions Dim. emballage	Peso lordo Gross weight Bruttogewicht Poids brut
	mm/inch.	wat/hp	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	kg	mm	kg
Perla 195	120/5"	110/0,15	12	162	185x165	310	220	375	355	300	385	360	140	110	135	120	10,5	450x400 x170	12
Perla 220	220/9"	145/0,20	15	245	200x220	380	250	440	390	330	470	400	200	130	145	140	13	600x500 x120	15
Perla 220 A.I.	220/9"	145/0,20	15	245	200x220	380	250	440	390	350	470	400	200	140	160	155	13,5	600x500 x120	15,5
Perla 230 C	230/10"	145/0,20	15	240	230x230	380	250	400	420	360	520	410	165	165	180	180	14	600x500 x120	16
Perla 250	250/10"	145/0,20	15	235	220x225	412	255	460	410	360	515	455	210	170	190	180	15,5	600x500 x120	17,5



PERLA 195 - 220



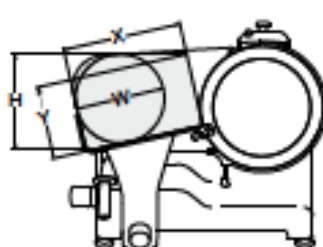
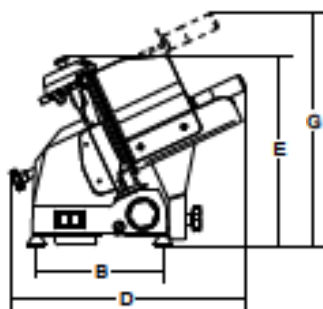
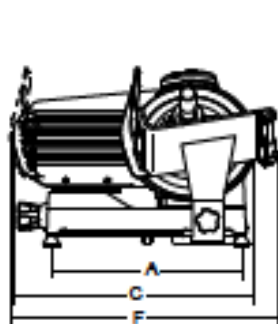
MIRRA

- Fusione in lega di alluminio anodizzato.
- Ampio spazio tra motore e lama per un'agevole pulizia.
- Motore ventilato.
- Lama forgiata e temprata a forte spessore.
- Scorrimento carrello su boccole autolubrificanti e perni lappati.
- Viteria e parafetta in acciaio inox.
- Robusto supporto vela.
- Affilatoio incorporato in fusione con doppio smeriglio di serie.
- Dimensioni compatte ma con grande capacità di taglio.
- Versione CE Professionale con sblocco su carro.
- Disponibili lame teflonate o dentate.
- Inclinazione lama 25°.

- Anodized cast aluminium alloy.
- Great distance between blade and motor for easy cleaning.
- Ventilated motor.
- Forged, hardened large thickness blades.
- Carriage running on self-lubricating bushes and lapped pins.
- Stainless steel screws and slice deflector.
- Strong thickness gauge support.
- Cast-in sharpener assembly.
- Compact dimensions and great cutting capacity.
- CE professional with device for releasing the carriage.
- Teflon coated or toothed blades are available on demand.
- 25° blade inclination.



MIRRA 300 Y09



MIRRA 220 C



MIRRA 250 C



MIRRA 275 C



1. Opzionale: Parafetta tondo rimovibile su mod. 250
 Opțional: Removable round slicer deflector on mod. 250



2. Meccanismo sgancio carro CE Prof
 Device for releasing the carriage



3. Ampio spazio tra lama e corpo macchina
 More space between blade and body machine

	Bl lama Blade Bl. lame	Motore Motor Moteur	Sensore livello Oil level sensor Schaltkontakt Capteur de niveau	Carro carrello Run of carriage Wagenwag Course du chariot	Palletto Hopper Wagonnet Pallette	A	B	C	D	E	F	G	X	Y	H	W	Peso netto Net weight Nettogewicht Poids net	Dimensioni imballeto Shipping Verpackungsmaße Dimensions d'expédition	Peso lordo Gross weight Bruttogewicht Poids brut
	mm/inch.	watt/HP	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	kg	mm	kg
Mirra 220 C	220/9"	147/0,20	15	245	230x230	325	245	450	560	370	370	475	210	135	170	160	1,5	800x500 x420	17
Mirra 250 C	250/10"	147/0,20	15	245	230x230	325	245	500	560	370	370	475	210	145	180	170	1,6	800x500 x420	18
Mirra 270 C	270/11"	147/0,20	15	245	230x230	325	245	535	560	370	370	475	210	165	200	190	1,7	800x500 x420	20
Mirra 300 Y09	300/12"	210/0,20	15	285	250x275	435	285	600	610	420	640	510	250	185	225	210	20,5	800x500 x420	23,5
① Qualità ② Limite ③ Presione ④ 21°C	Motore Motor Moteur	Quarzo Quartz Cristal	Capacitor coils Capacitors coils Toucheur de niveau 200/0,20	Dispositivo di auto Escorremoto carriage Autopropulseur R1-1718	⑤ ⑥ ⑦ ⑧ ⑨	A	B	C	D	E	F	G	X	Y	H	W	Peso netto Net weight Nettogewicht Poids net	Dimensioni imballeto Shipping Verpackungsmaße Dimensions d'expédition	Peso lordo Gross weight Bruttogewicht Poids brut



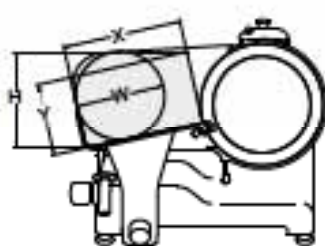
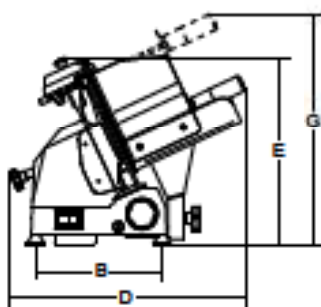
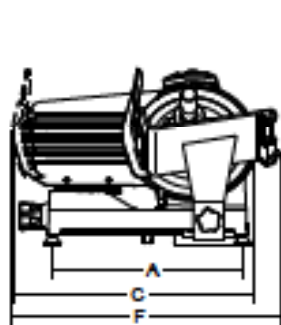
AGATA

- Fusione in lega di alluminio anodizzato.
- Motore ventilato.
- Lama forgiata e temprata a forte spessore.
- Scorrimento carrello su boccole autolubrificanti.
- Ridotta inclinazione della vela per facilitare la presa della fetta.
- Ampio piatto per una grande capacità di taglio.
- Affilatoio incorporato in fusione con doppio smeriglio di serie.
- Versione CE Professionale con sblocco su carro.
- Inclinazione lama:
Agata 300 = 21°
Agata 330-350 = 25°

- Anodized cast aluminium alloy.
- Ventilated motor.
- Forged, hardened large thickness blades.
- Carriage running on self-lubricating bushes.
- Large hopper for great cutting capacity.
- Cast-in sharpener assembly.
- CE professional version with device for releasing the carriage.
- Blade inclination:
Agata 300 = 21°
Agata 330-350 = 25°



AGATA 330-350



	Ø Lama Blade Ø Motor Motor	Spessore taglio Cut thickness Schneidbreite Epaisseur de coupe	Corona Blade diameter Wegendurchmesser Corne diameter	Piatto Hopper Wagon grille Platine	A	B	C	D	E	F	G	X	Y	H	W	Peso netto Net weight Nettopgewicht Poids net	Dimensioni imballaggio Shipping Verpackungsmaße Dim. emballage	Peso carico Gross weight Anfangsgewicht Poids brut	
	mm/inch.	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	kg	mm	kg	
Agata 200	300/12"	200/0.30	15	275	280x270	440	330	380	630	445	630	330	240	185	215	210	25	800x600x520	27.5
Agata 230	330/13"	200/0.30	15	325	280x270	510	325	380	630	520	710	365	285	190	225	215	32	750x650x550	35
Agata 250	350/14"	200/0.30	15	325	280x270	510	325	700	630	540	710	510	285	225	240	230	34	750x650x550	37



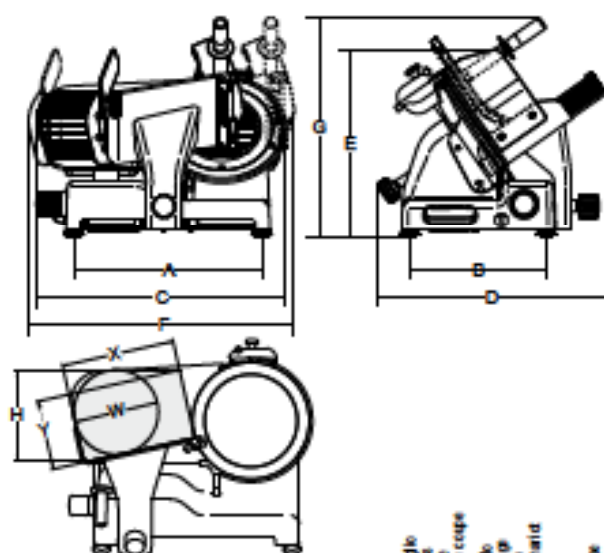
AGATA 300

CANOVA



CANOVA 300 TOP

- Linea arrotondata priva di spigoli e viti in vista.
- Perno di scorrimento, cromato rettificato.
- Boccole di scorrimento autolubrificanti.
- Paracolpi su carrello in gomma vulcanizzata.
- Coperchio supporto vela smontabile.
- Parafetta in acciaio inox con incastro a baionetta.
- Tutte le minuterie acciaio inox.
- Sistema di tenuta stagna su puleggia.
- 41 mm di distanza tra la lama e la testa.
- Copertura inferiore.
- Scheda elettronica commutabile 110-220-380 V monofase e trifase.
- Affilatoio con vaschetta interna di protezione.
- Estrattore lama di serie versione 300.
- Inclinazione lama 38°.
- Canova Top: Manopola alluminio / Piedini in alluminio telescopici con base in gomma / Pulsanti IP 67 in acciaio inox.
- Canova: Manopole plastica / Piedini in gomma / Interruttore isolato IP44.



1. Ampio spazio tra lama e corpo macchina
Remarkable clearance between blade and machine body.



2. Spazioso piano per appoggio prodotto
Large hopper

- Rounded design and no sharp edges and visible screws.
- Chrome plated and ground slide rod.
- Self lubricating slide rod bushings.
- Vulcanized rubber stops on carriage.
- Removable support cover for thickness gauge plate.
- Stainless steel slice deflector with bayonet fitting.
- Stainless steel screws and fittings.
- Enclosed and sealed belt pulley.
- 41 mm distance between blade and motor.
- Bottom cover.
- Changeover electronic circuit 110-220-380 V single and three phase.
- Built in sharpening tool with bottom protection.
- Standard blade removal tool for 300 ver.
- 38° blade inclination.
- Canova Top: Aluminium knob. / Aluminium telescopic feet with rubber base. / Stainless steel pushbuttons with IP67 protection rating.
- Canova: Plastic knob. / Rubber feet. / Switch with IP44 protection rating.

	Blade Ø Blade Ø lame	Motor Motor	Spessore taglio Cutthickness Sradbreite	Carrello runner carriage	Carro di guida	Piede Foot	Manopola Handle	Pulsante Pushbutton	A	B	C	D	E	F	G	X	Y	H	W	Peso netto Net weight	Peso lordo Gross weight	Dimensioni imballaggio Packing dimensions	Peso imballaggio Net weight
	mm/inch.	kw/HP	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	kg	kg	mm	kg	
Canova 250 / Top	250/10"	147/0.20	20	27,5	240x230	428	290	590	495	585	890	500	230	140	190	175	24,5	300x800x520	27				
Canova 275 / Top	275/11"	210/0.29	20	27,5	240x230	428	290	590	495	585	890	495	230	155	205	185	25,5	300x800x520	28				
Canova 300 / Top	300/12"	210/0.29	20	27,5	240x230	428	290	590	495	585	840	495	230	175	220	205	26,5	300x800x520	29				



CANOVA 250



CANOVA 250 TOP



PALLADIO



PALLADIO 300 TOP

- Linea arrotondata priva di spigoli e viti in vista.
- Perno di scorrimento, cromato rettificato.
- Boccole di scorrimento in ghisa lappate.
- Paracolpi su carrello in gomma vulcanizzata.
- Coperchio supporto vela smontabile.
- Parafetta in acciaio inox con incastro a baionetta.
- Tutte le minuterie acciaio inox.
- Sistema di tenuta stagna su puleggia.
- 49,5 mm di distanza fra la lama e la testa.
- Copertura inferiore.
- Scheda elettronica commutabile 110-220-380 V monofase e trifase.
- Affilatoio con vaschetta inferiore di protezione.
- Estrattore lama di serie.
- Inclinazione lama 35°.

PALLADIO TOP

- Manopola alluminio.
- Piedini in alluminio telescopici con base in gomma.
- Pulsanti IP 67 in acciaio inox.
- Fornitura valigetta utensili.

PALLADIO

- Manopole plastica. Piedini in gomma.
- Pulsanti IP 67 in plastica.

PALLADIO INGRANAGGI

- Trasmissione con riduttore ermetico a vite senza fine.
- Lubrificazione a bagno d'olio.
- Non disponibile versione automatica.

- Rounded design, no sharp edges and visible screws.
- Chrome plated and ground slide rod.
- Lapped cast iron slide rod bushing.
- Vulcanized rubber stops on carriage.
- Removable support cover for thickness gauge plate.
- Stainless steel slice deflector with bayonet fitting.
- Stainless steel screws and fittings.
- Enclosed and sealed belt pulley.
- 49,5 mm distance between blade and motor.
- Bottom cover.
- Changeover electronic circuit 110-220-380 V single and three phase.
- Built in sharpening tool with bottom protection.
- Standard blade removal tool.
- 35° blade inclination.

PALLADIO TOP

- Aluminium knob.
- Aluminium telescopic feet with rubber base.
- Stainless steel pushbuttons with IP67 protection rating.
- Maintenance tool kit.

PALLADIO

- Plastic knob. Rubber feet.
- Plastic pushbuttons with IP67 protection rating.

PALLADIO INGRANAGGI

- Enclosed and sealed worm gear reduction unit.
- Oil bath lubrication.
- Automatic version not available.



PALLADIO 330



PALLADIO AUT TOP





1. Ampio spazio tra lama e corpo macchina
More space between blade and body machine



2. Spazioso piano per appoggio prodotto
Large hopper



3. Comandi Palladio AUT
Palladio AUT controls



4. Comandi per le versioni Top, di serie (no vers. AUT)
Standard controls for Top versions (no vers. AUT)

PALLADIO AUT

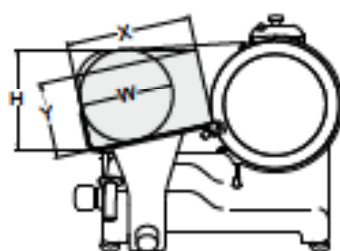
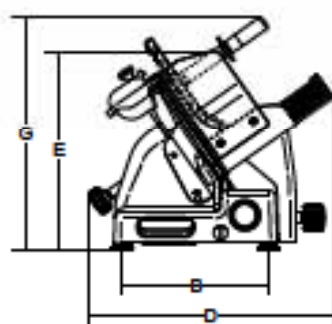
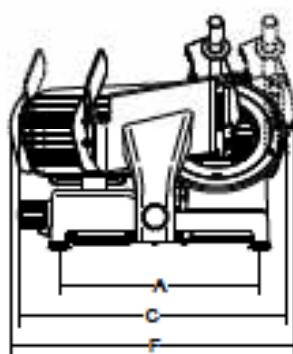
- Pulsantiera ergonomica con pulsanti IP 67.
- 3 regolazioni della velocità.
- 3 regolazioni della corsa del carrello.
- Confezionamento delle fette effettuate.
- Impostazione delle fette da tagliare con stop automatico della macchina.
- Motore di trasmissione completamente stagno.
- Trasmissione del moto con cinghia dentata.
- Sistema di sgancio carrello per taglio manuale.

Accessori disponibili: Spondina per piatto.

PALLADIO AUT

- Ergonomic controls - push buttons with IP67 protection rating.
- 3 speed selection.
- 3 different adjustments for carriage travel.
- Slice counter.
- Slice number setting with automatic stop feature.
- Enclosed and sealed drive motor.
- Positive drive belt.
- Carriage release system for manual slicing.

Available optional accessories: Side guard for food tray.



Ø Lama Ø Blade Ø Messer Ø Lame	Motore Motor Motor Motor	Spessore cinghia Catheterless Scherzbreite Españador de correa	Corsa carrello Run of carriage Wagenstrecke Course chariot	Piatto Hopper Wagen gelasse Platine	A	B	C	D	E	F	G	X	Y	H	W	Peso netto Net weight Netgewicht Poids net	Dimensione imballe Slipcase Wurpack dimension Dim. emballage	Peso lordo Gross weight Rohgewicht Poids brut	
mm/inch.	watt/HP	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	kg	mm	kg	
Palladio 300 / Top	300/12"	275/0.37	30	310	305x270	465	340	615	547	465	710	545	270	190	240	220	35	760x440x700	44
Palladio 330 / Top	330/13"	275/0.37	30	310	305x270	465	340	645	570	455	710	535	270	210	280	240	36	760x440x700	45
Palladio 350 / Top	350/14"	275/0.37	30	310	305x270	465	340	680	575	455	710	530	270	225	275	230	37	760x440x700	46
Palladio 300 Ingr. / Top	300/12"	400/0.54	30	310	305x270	465	340	615	547	465	710	545	270	190	240	220	36	760x440x700	45
Palladio 330 Ingr. / Top	330/13"	400/0.54	30	310	305x270	465	340	645	570	455	710	535	270	210	280	240	37	760x440x700	46
Palladio 350 Ingr. / Top	350/14"	400/0.54	30	310	305x270	465	340	680	575	455	710	530	270	225	275	230	38	760x440x700	47
Palladio 300 AUT / Top	300/12"	275+200/0.37+0.27	30	310	365x270	465	340	615	660	465	730	630	240/270	190	240	220	36	870x440x730	35
Palladio 330 AUT / Top	330/13"	275+200/0.37+0.27	30	310	365x270	465	340	645	660	455	730	630	240/270	210	280	240	39	870x440x730	34
Palladio 350 AUT / Top	350/14"	275+200/0.37+0.27	30	310	365x270	465	340	680	660	455	730	630	240/270	225	275	230	40	870x440x730	35
Palladio 300 USA / Top	300/12"	275/0.37	30	310	305x245	465	340	615	665	450	710	615	245	170	230	220	36	870x440x730	31
Palladio 330 USA / Top	330/13"	275/0.37	30	310	305x245	465	340	615	665	450	710	615	245	190	270	235	37	870x440x730	32
Palladio 350 USA / Top	350/14"	275/0.37	30	310	305x245	465	340	615	665	450	710	615	245	210	285	230	38	870x440x730	33

Ø Lama
Ø Blade
Ø Messer
Ø Lame

Motore
Motor
Motor
Motor

Spessore cinghia
Catheterless
Scherzbreite
Españador de correa

Corsa carrello
Run of carriage
Wagenstrecke
Course chariot

Piatto
Hopper
Wagen gelasse
Platine

A B C D E F G X Y H W

Peso netto
Net weight
Netgewicht
Poids net

Dimensione imballe
Slipcase
Wurpack dimension
Dim. emballage

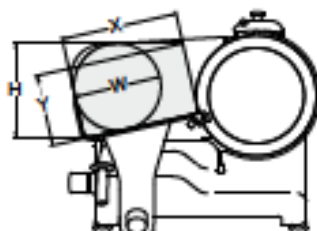
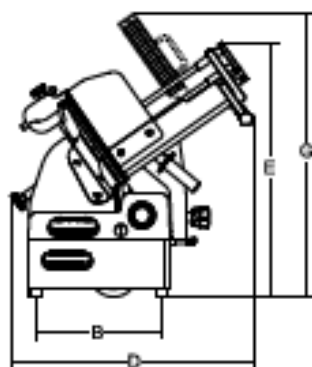
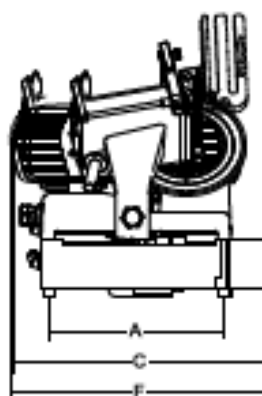
Peso lordo
Gross weight
Rohgewicht
Poids brut



PALLADIO AUTOMEK

- Caratteristiche affettatrice come Palladio 300-330-350.
- Struttura in acciaio inox saldato e arrotondato.
- Trascinamento carrello con sistema meccanico a biella.
- Motore trascinamento ventilato a comando separato con riduttore a bagno d'olio.
- Comandi separati per lama e automatismo.
- Possibilità di sblocco automatismo per un funzionamento manuale.
- Piatto Nettuno con sistema di guida prodotto regolabile.
- 2 Sistemi di controllo: Standard on/off, VV: on/off con variatore di velocità.

- The Palladio Automec series offers the same outstanding features of the Palladio series adding:
 - Stainless steel base
 - Piston/rod system carriage motion
 - Fan-cooled carriage motion motor with commercial-grade oil bath reduction
 - Blade and carriage motion powered by separate controls
 - An easily accessible switch arm can convert the unit from automatic to manual operation
 - The exclusive designed carriage "Nettuno" is available with a special end weight and an adjustable vertical product fence to provide stability and advance products evenly.
 - Two control systems: Standard on/off Variable speed available (VV versions).



Blade Blade Blade	Motor Motor Motor	Spessore taglio Cutthickness Schnittbreite Spessore di taglio	Corso carrello Travel carriage Wegstrecke Corso di chiavita	Piatto Hepper Wegspindel Piatto	A	B	C	D	E	F	G	X	Y	H	W	Peso netto Net weight Nettogewicht Pd netto	Dimensioni imballaggio Shipping Verpack abmessungen Dim. imballaggio	Peso brutto Gross weight Bruttogewicht Pd brutto	
mm/inch.	kw/HP	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	kg	mm	kg	
Palladio 300 Automec	300/12"	275+100 / 0.37+0.24	30	310	365x270	485	340	867	880	670	885	750	240/270	190	240	220	55	570x540x750	70
Palladio 330 Automec	330/13"	275+100 / 0.37+0.24	30	310	365x270	485	340	884	880	670	700	750	240/270	210	280	240	56	570x540x750	71
Palladio 350 Automec	350/14"	275+100 / 0.37+0.24	30	310	365x270	485	340	885	880	670	700	750	240/270	225	275	230	57	570x540x750	72

GALILEO



GALILEO 370 TOP

- Linea arrotondata priva di spigoli e viti in vista.
- Perno di scorrimento, cromato rettificato e lappato.
- Boccole di scorrimento in ghisa lappate.
- Paracolpi su carrello in gomma vulcanizzata.
- Goperchio supporto vela smontabile.
- Parafetta in acciaio inox con incastro a baionetta.
- Tutte le minuterie acciaio inox.
- Sistema di tenuta stagna su puleggia.
- 70 mm di distanza fra la lama e la testa.
- Copertura inferiore.
- Scheda elettronica commutabile 110-220-380 V monofase e trifase.
- Affilatoio con vaschetta inferiore di protezione.
- Estrattore lama di serie.
- Braccio pressamerce facilmente estraibile per la pulizia.
- Inclinazione lama 38°
- Innovative rounded design and no sharp edges or visible screws.
- Chrome plated ground and lapped slide rod.
- Lapped cast iron slide rod bushing.
- Vulcanised rubber stops on carriage.
- Removable support cover for thickness gauge plate.
- Stainless steel slice deflector with bayonet fitting.
- Stainless steel screws and fittings.
- Enclosed and sealed belt pulley.
- 70 mm distance between blade and motor.
- Bottom cover.
- Changeover electronic circuit 110-220-380 V single and three-phase.
- Built-in sharpening tool with bottom protection.
- Standard blade removal tool.
- For cleaning purposes easy to remove food pusher arm.
- 38° Blade inclination.

GALILEO TOP

- Manopola alluminio.
- Lama G&B.
- Piedini in alluminio telescopici con base in gomma.
- Pulsanti IP 67 in acciaio inox.
- Fornitura valigetta utensili.

GALILEO TOP

- Aluminium knob.
- G&B blade.
- Aluminium telescopic feet with rubber base.
- Stainless steel pushbuttons with IP67 protection rating.
- Maintenance tool kit.



GALILEO 350



GALILEO 350 TOP USA



GALILEO AUT TOP



1. Design zavorra per piccoli salumi
Fixing arm designed also for small sausages



2. 70 mm di spazio tra lama e corpo macchina
70 mm distance between blade and body machine



3. Galileo Ingranaggi
Lubrificazione a bagno d'olio
Oil bath lubrication



4. Spondina per piatto opzionale
Side guard for food tray optional



5. Tubo verdure
Tube older for slicing vegetables



6. Comandi per le versioni Top, di serie (no vers. AUT)
Standard controls for Top versions (no vers. AUT)



7. Applicazione bilancia opzionale:
Pesata max Kg 10 - precisione gr. 2
piatto smontabile, formato mm 225x360

Optional application scale:
Shipping weight Kg 10 - Precision gr. 2
removable tray, dimensions mm 225x360

GALILEO

- Manopole plastica.
- Piedini in gomma.
- Pulsanti IP 67 in plastica.

GALILEO INGRANAGGI

- Trasmissione con riduttore ermetico a vite senza fine.
- Lubrificazione a bagno d'olio.
- Non disponibile versione automatica.

GALILEO AUT

- Pulsantiera ergonomica con pulsanti IP 67.
- 3 regolazioni della velocità.
- 3 regolazioni della corsa del carrello.
- Conteggio delle fette effettuato.
- Impostazione delle fette da tagliare con stop automatico della macchina.
- Motore di trasmissione completamente stagno.
- Trasmissione del moto con cinghia dentata.

Accessori disponibili:

- Spondina per piatto.
- Tubo verdure.

GALILEO

- Plastic knob
- Rubber feet
- Plastic pushbuttons with IP67 protection rating

GALILEO INGRANAGGI

- Enclosed and sealed worm gear reduction unit
- Oil bath lubrication
- Automatic model unavailable

GALILEO AUT

- Ergonomic controls - pushbuttons with IP67 protection rating
- 3-speed selection
- 3 different adjustments for carriage travel
- Slice counter
- Slice number setting with automatic stop feature
- Enclosed and sealed drive motor
- Positive drive belt

Available optional accessories:

- Side guard for food tray
- Tube holder for slicing vegetables



GALILEO 370 TOP/ING

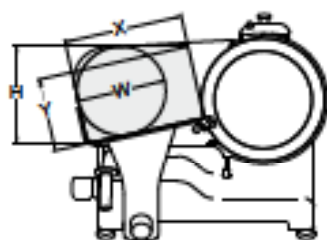
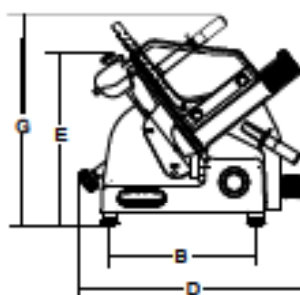
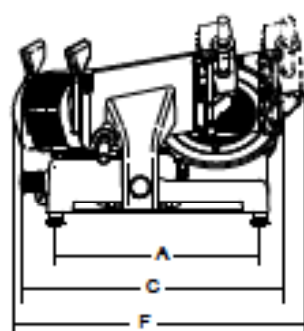
GALILEO AUT TOP



8. Comandi Galileo AUT
Galileo AUT controls



9. Gambe opzionali
Optional legs



	Ø Lame Ø Blade Ø Messer Ø Lame	Motor Motor Motor Motor	Spessore taglio Cut thickness Schnittbreite Epaisseur de coupe	Conoscere il Pace of carriage Wagenradial Course du chariot	Platello Hopper Wagenrinne Platello	A	B	C	D	E	F	G	X	Y	H	W	Peso netto Net weight Nettogewicht Poids net	Dimensioni imbello Shooping Verpackungsmaße Dim. emballage	Peso lordo Grossweight Bruttogewicht Poids brut
	mm/inch.	watt/HP	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	kg	mm	kg
Galileo 260 / Top	350/14"	300/0.52	30	365	350x320	575	410	730	600	520	800	700	320	210	275	250	54	870x840 x750	70
Galileo 270 / Top	370/15"	300/0.52	30	365	350x320	575	410	740	600	515	820	700	320	225	295	266	55	870x840 x750	71
Galileo 280 / Top	305/16"	300/0.52	30	365	350x320	575	410	760	600	515	820	700	320	230	305	280	56	870x840 x750	72
Galileo 260 Ingr. / Top	350/14"	400/0.54	30	365	350x320	575	410	730	660	520	820	690	320	210	275	250	54	870x840 x750	70
Galileo 270 Ingr. / Top	370/15"	400/0.54	30	365	350x320	575	410	740	660	515	820	690	320	225	295	266	55	870x840 x750	71
Galileo 280 Ingr. / Top	305/16"	400/0.54	30	365	350x320	575	410	760	660	515	820	690	320	230	305	280	56	870x840 x750	72
Galileo 260 AUT / Top	350/14"	300+400/0.52+0.54	30	365	430x320	575	410	730	732	520	816	730	285/320	210	275	250	60	870x840 x750	76
Galileo 270 AUT / Top	370/15"	300+400/0.52+0.54	30	365	430x320	575	410	740	732	515	816	730	285/320	225	295	266	61	870x840 x750	77
Galileo 280 AUT / Top	305/16"	300+400/0.52+0.54	30	365	430x320	575	410	760	732	515	816	730	285/320	230	305	280	62	870x840 x750	78
Galileo 260 USA / Top	350/14"	300/0.52	30	365	350x312	575	410	730	740	520	810	560	280	190	295	250	53	870x840 x750	69

Ø Conda
Ø Lame
Ø Messer
Ø Lame

Motor
Motor
Motor
Motor

Spessore corte
Epaisseur de coupe
Schnittbreite
Cut thickness

Conoscere il
Pace of carriage
Wagenradial
Course du chariot

Platello
Hopper
Wagenrinne
Platello

A

B

C

D

E

F

G

X

Y

H

W

Peso netto
Net weight
Nettogewicht
Poids net

Dimensioni imbello
Shooping
Verpackungsmaße
Dim. emballage

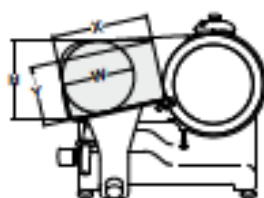
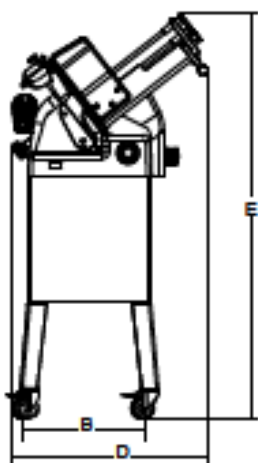
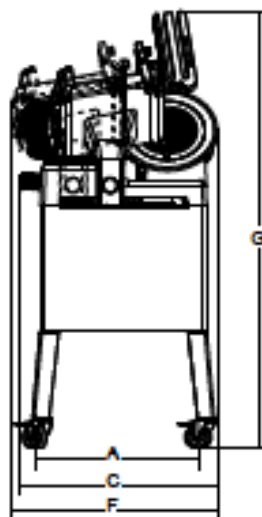
Peso lordo
Grossweight
Bruttogewicht
Poids brut



GALILEO POWER

- Pulsantiera ergonomica con pulsanti IP 67.
- 3 regolazioni della velocità.
- 3 regolazioni della corsa del carrello.
- Confeggio delle fette effettuato.
- Impostazione delle fette da tagliare con stop automatico della macchina.
- Motore di trasmissione completamente stagno.
- Movimentazione carro a mezzo di cinghia dentata.
- Sistema di sgancio carrello per taglio manuale.
- Affettatrice montata su basamento carrellato in acciaio inox.
- Motore Hp 2.
- Trasmissione del moto lama con cardano.
- Appositamente pensata per il taglio di carni congelate fino a -4°C.

- Ergonomic controls - pushbuttons with IP67 protection rating.
- 3-speed selection.
- 3 different adjustments for carriage travel.
- Slice counter.
- Slice number setting with automatic stop feature.
- Enclosed and sealed drive motor.
- Positive drive belt on carriage.
- Carriage release system for manual slicing.
- Especially designed for slicing frozen meat up to -4°C (25 °F).
- Powerful Hp 2 motor.
- Universal joint transmission system on blade.
- Sturdy stainless steel trestle with casters to provide stability.



	Ø Lama Ø Blade Ø Motor Ø Lame	Motore Motor Motor Motor	Spessore taglio Cut thickness Schnitttiefe Epaisseur de coupe	Conoscenza Int. elettricista Wegenschein Courses du chariot	Plato Hopper Wagon/grasse PlatEAU	A	B	C	D	E	F	G	X	Y	H	W	Peso netto Net weight Nettopgewicht Poids net	Dimensioni scatola Shipping Verpack. dimensions Dim. emballage	Peso lordo Grossgewicht Bruttogewicht Poids brut
	mm/inch.	kw/HP	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	kg	mm	kg

Galileo 350 Power / TOP	350/14"	400/0.54 147/2	30	365	450x520	610	495	730	752	1910	616	1620	325	210	275	280	98	-	-
--------------------------------	---------	-------------------	----	-----	---------	-----	-----	-----	-----	------	-----	------	-----	-----	-----	-----	----	---	---

Ø Cavo Ø Lame Ø Motor Ø 220V	Motor Motor Ammper 11,8 A	Epessore corte Epaisseur coupe Schnitttiefe 18/18/18	Qualificazione del Lavoratore tecnico Xos asparato 18/18/18	Plato Plato dove #1.1	A	B	C	D	E	F	F	G	X	Y	H	W	Peso netto Net weight Nettopgewicht Poids net	Dimensioni scatola Shipping Verpack. dimensions Dim. emballage	Peso lordo Grossgewicht Bruttogewicht Poids brut
------------------------------	------------------------------------	---	--	--------------------------------	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	--	---	---

MINI VERTICALE



- Robusta struttura in alluminio anodizzato.
- Trasmmissione con cinghia poliV.
- Scorrimento carrello su boccole autolubrificanti e perni lappati.
- Semplice lubrificazione del carrello con accesso laterale.
- Grande capacità di taglio.
- Ampio spazio tra lama e motore permette un taglio agevole di pane e formaggi.
- Affilatoio scorrevole incluso.
- Versione CE Professionale con carro bloccato.

- Strong aluminium alloy structure.
- PolV belt drive.
- Carriage running on self-lubricating bushings and lapped pins.
- Easy carriage lubrication with side access.
- Remarkable cutting capacity.
- The remarkable clearance between blade and motor makes bread and cheese easy to slice.
- Come with non-incorporated sharpener.
- CE professional with device for releasing the carriage.



1. Mini con lama dentata - opzionale
Mini with toothed blade - optional



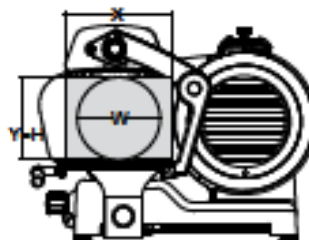
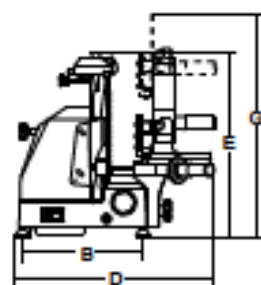
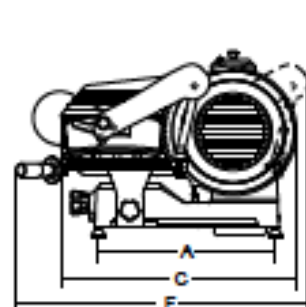
2. Pulsantiera elettronica
Electronic push-button panel



3. Lama dentata (opzionale)
Toothed blade (optional)



4. Protezione inferiore
Underside motor protection plate



5. Maschera per estrazione lama
Guard for blade extraction

	Lama Blade Blade	Motor Motor Motor	Spessore taglio Cut thickness Schnittbreite Epaisseur de coupe	Conoscimento Feed of carriage Wagenhub Course du charriot	Platello Hopper Wagenkloße Platello	A	B	C	D	E	F	G	X	Y	H	W	Peso netto Net weight Nettogewicht Poids net	Dimensioni imballe Shipping Verpackungsmaße Dix. emballage	Peso lordo Grossweight Bruttogewicht Poids brut
	mm/inch.	watt/lp	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	kg	mm	kg
MINI 250 vert.	250/10"	147/0.20	15	250	250x255	300	285	310	410	355	355	400	225	170	170	170	17.5	800x500 x420	21.5
	Ø Cuchilla Ø Lame Ø Messer 77/1 3/16"	Motor Motor Zweipolig IEC	Epaisseur coupe Cuchilla Lamina 7/16" 3/16"	Displacement Carriage Wagenhub Xq 95-110"	Plato Hopper Wagenkloße Platello	A	B	C	D	E	F	G	X	Y	H	W	Peso netto Net weight Nettogewicht Poids net	Dimensioni imballe Shipping Verpackungsmaße Dix. emballage	Peso lordo Grossweight Bruttogewicht Poids brut



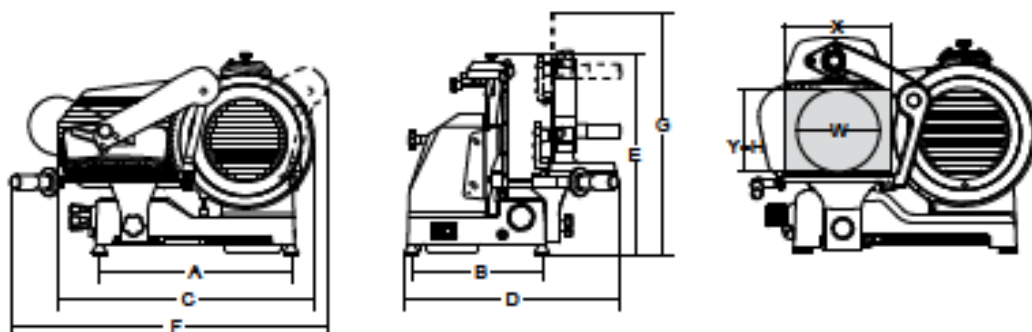
MIRRA VERTICALE

- Fusione in lega di alluminio anodizzato.
- Ampio spazio tra motore e lama per un'agevole pulizia.
- Motore ventilato.
- Lama forgiata e temprata a forte spessore.
- Pemi scorrimento lappati.
- Viteria e parafetta in acciaio inox.
- Robusto supporto vela.
- Affilatoio incorporato in fusione con doppio smeriglio di serie.
- Dimensioni compatte ma con grande capacità di taglio.
- Versione CE Professionale con sblocco su carro.

- Anodized cast aluminium alloy.
- Great distance between blade and motor for easy cleaning.
- Ventilated motor.
- Forged, hardened large thickness blades.
- Lapped sliding pins.
- Stainless steel screws and slice deflector.
- Strong thickness gauge support.
- Cast-in sharpener assembly.
- Compact dimensions but great cutting capacity.
- Device for releasing the carriage.



MIRRA 300 VERT. BS



MIRRA 250 C VERT.



MIRRA 275 C VERT.



MIRRA 250 - 275 C VERT. BS



1. Lama teflonata (opzionale)
Teflon blade (optional)



2. Maschera per estrazione lama
Guard for blade extraction



3. Meccanismo sgancio piatto affettatrice
Device for releasing the carriage



4. Protezione inferiore
Underside motor protection plate

	Blade Blade Blade	Motor Motor Motor	Spessore taglio Cut thickness Schnittstärke Spinnereisendee	Carri Carriage Wagenkorb Course de chariot	Plato Plato Weggeplaat Platine	A	B	C	D	E	F	G	X	Y	H	W	Peso netto Net weight Nettogewicht Počistina	Dimensione totale Overall Anfang, abmessung Ges. maße	Peso lordo Gross weight Bruttogewicht Počistina
	mm/inch.	watt/hp	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	kg	mm	kg
Mirra 220 C Vert.	220/9"	147/0.20	15	225	230x235	400	260	300	335	400	370	405	205	150	150	150	16.5	800x500 x500	19
Mirra 230 C Vert.	230/9"	147/0.20	15	230	230x235	400	260	310	335	410	370	410	205	170	170	170	17.5	800x500 x500	20
Mirra 275 C Vert.	275/11"	147/0.20	15	220	230x235	400	260	330	335	420	370	425	225	205	205	205	18.5	800x500 x500	21
Mirra 230 C Vert. BS	230/9"	147/0.20	15	215	275x270	400	260	310	400	415	700	600	270	190	190	190	21.5	800x500 x500	24
Mirra 275 C Vert. BS	275/11"	147/0.20	15	225	280x275	400	260	330	400	420	700	770	270	200	200	200	22.5	800x500 x500	25
Mirra 275 Vert. BS	275/11"	210/0.28	15	220	285x280	440	300	380	300	455	740	630	255	205	205	205	28	800x500 x520	28.5
Mirra 300 Vert. BS	300/12"	210/0.28	15	285	280x275	440	300	385	340	480	740	770	255	215	215	215	27	800x500 x520	29.5

Blade
Blade
Blade
71/4 3/16

Motor
Motor
Motor
200/0.28

Spessore corte
Cut thickness
Schnittstärke
Spinnereisendee

Carri
Carriage
Wagenkorb
Course de chariot

Plato
Plato
Weggeplaat
Platine

A B C D E F G X Y H W

Peso netto
Net weight
Nettogewicht
Počistina

Dimensione totale
Overall
Anfang, abmessung
Ges. maße

Peso lordo
Gross weight
Bruttogewicht
Počistina

Blade
Blade
Blade
71/4 3/16

Motor
Motor
Motor
200/0.28

Spessore corte
Cut thickness
Schnittstärke
Spinnereisendee

Carri
Carriage
Wagenkorb
Course de chariot

Plato
Plato
Weggeplaat
Platine

A B C D E F G X Y H W

Peso netto
Net weight
Nettogewicht
Počistina

Dimensione totale
Overall
Anfang, abmessung
Ges. maße

Peso lordo
Gross weight
Bruttogewicht
Počistina



MIRRA 275 VERT. BS



MANTEGNA



MANTEGNA 300 BS TOP

- Linea arrotondata priva di spigoli e facile da pulire.
- Perno di scorrimento, cromato rettificato e lappato.
- Boccole di scorrimento autolubrificante.
- Paracolpo su carrello in gomma vulcanizzata.
- Coperchio supporto vela smontabile.
- Apertura vela trasversale 30 mm.
- Parafetta rimovibile in acciaio inox con incastro rapido a baionetta.
- Tutte le minuterie acciaio inox.
- Copertura inferiore con accesso diretto ai componenti elettrici.
- Scheda elettromeccanica commutabile 110-220-380 V monofase e trifase.
- Affilatoio con vaschetta inferiore di protezione.
- Sistema di tenuta stagna su puleggia.
- 48 mm di distanza fra la lama e il corpo macchina.
- Estrattore lama di serie.

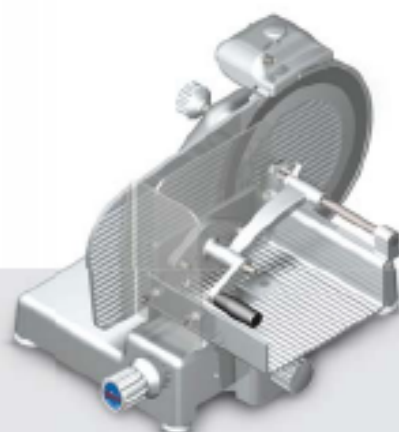
- Innovative rounded design and no sharp edges or visible screws.
- Chrome plated ground and lapped slide rod.
- Lapped cast iron slide rod bushing.
- Vulcanised rubber stops on carriage.
- Removable support cover for thickness gauge plate.
- Cut thickness 30 mm.
- Stainless steel slice deflector with snap-on bayonet fitting.
- Stainless steel screws and fittings.
- Bottom cover for accessing electrical components.
- Changeover electronic circuit 110-220-380 V single and three-phase
- Built-in sharpening tool with bottom protection
- Enclosed and sealed belt pulley
- 48 mm distance between blade and motor
- Standard blade removal tool



MANTEGNA 300 BS



MANTEGNA 300 VCS



MANTEGNA 300 VCO BM TOP



1. Zavorra smontabile BS1
Removable food pusher BS1



2. Ampio spazio tra lama e corpo macchina
More space between blade and body machine



3. Zavorra smontabile VCS
Removable food pusher VCS



4. Comandi per le versioni Top, di serie
Standard controls for Top versions

MANTEGNA TOP

- Manopole alluminio.
- Piedini in alluminio telescopici con base in gomma.
- Pulsanti IP 67 in acciaio inox.
- Kit manutenzione e sanificazione in pratica valigetta.

MANTEGNA

- Manopole in plastica.
- Piedini in gomma.
- Pulsanti IP 67 in plastica

MANTEGNA BS

- Braccio stringisalumi con staffa chiodata inox rimovibile per la pulizia.

MANTEGNA VCO

- Particolarmente richieste nei mercati nordici.
- Piatto a vasca per tagliare ogni tipo di prodotto.
- Staffa blocca prodotto in alluminio smontabile.
- Staffa con chiodi in acciaio e denti fresati sul lato lama.
- Disponibile anche nella versione con braccetto mobile.

MANTEGNA TOP

- Aluminium knobs.
- Aluminium telescopic feet with rubber base.
- Stainless steel pushbuttons with IP67 protection rating.
- Maintenance tool kit.

MANTEGNA

- Plastic knobs.
- Rubber feet.
- Plastic pushbuttons with IP67 protection rating.

MANTEGNA BS

- Easy to remove stainless steel meat grip arm.

MANTEGNA VCO

- Specially required by the Northern European marketplace.
- Product table designed to slice all types of products.
- Removable aluminum end weight.
- Designed with grooves: nails underneath.
- Available with double articulating arm on end weight.



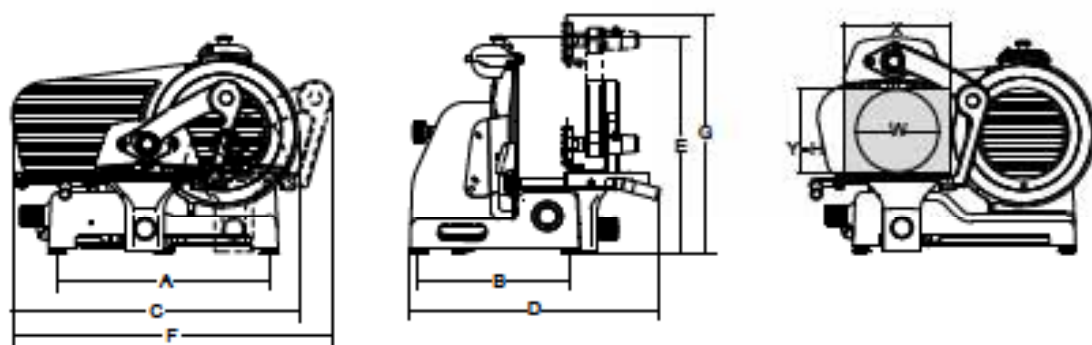
MANTEGNA 300 VCO TOP



MANTEGNA 300 VCS TOP



MANTEGNA 300 VCS TOP



	Blade diameter Blade	Motor Moter Möter	Spessore taglio Cutthirene Schnitbreite Spaisseur de coupe	Corso carrello Run or carriage Wagenhub Course de chariot	Plato Heizer Motte optise Platina	A	B	C	D	E	F	G	X	Y	H	W	Peso netto Net weight NettoGewicht Poids net	Dimensione imbollo Shipping Maßstab, dimensions Dim. emballage	Peso lordo Gross weight Bruttogewicht Poids brut
	mm/inch.	watt/hp	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	kg	mm	kg
Mantegna 300 VCS / Top	300/12"	275/0.37	30	310	280x280	468	338	635	682	500	677	520	280	230	230	230	35	870x440x750	50
Mantegna 330 VCS / Top	330/13"	275/0.37	30	310	280x280	468	338	645	682	515	677	520	280	245	245	245	36	870x440x750	51
Mantegna 350 VCS / Top	350/14"	275/0.37	30	310	280x280	468	338	660	682	530	677	520	280	255	255	255	37	870x440x750	52
Mantegna 300 VCS BM / Top	300/12"	275/0.37	30	310	280x280	468	338	635	585	500	677	680	280	230	230	230	36	870x440x750	51
Mantegna 330 VCS BM / Top	330/13"	275/0.37	30	310	280x280	468	338	645	585	515	677	680	280	245	245	245	37	870x440x750	52
Mantegna 350 VCS BM / Top	350/14"	275/0.37	30	310	280x280	468	338	660	585	530	677	680	280	255	255	255	38	870x440x750	53
Mantegna 300 BS / Top	300/12"	275/0.37	30	310	300x270	468	338	635	600	500	730	695	270	230	230	230	36.5	870x440x750	51.5
Mantegna 330 BS / Top	330/13"	275/0.37	30	310	300x270	468	338	645	600	515	730	705	270	245	245	245	37	870x440x750	52
Mantegna 350 BS / Top	350/14"	275/0.37	30	310	300x270	468	338	660	600	530	730	715	270	255	255	255	38	870x440x750	53
Mantegna 300 VCS / Top	300/12"	275/0.37	30	310	340x230	468	338	635	685	500	725	580	230	225	225	225	36	870x440x750	52
Mantegna 330 VCS / Top	330/13"	275/0.37	30	310	340x230	468	338	645	685	515	725	580	230	235	235	235	37	870x440x750	53
Mantegna 350 VCS / Top	350/14"	275/0.37	30	310	340x230	468	338	660	685	530	725	580	230	245	245	245	38	870x440x750	54

Ø Carota
Ø Blade
Ø motor
275/0.37

Motor
Moter
Möter
0.37kW

Spessore corte
Expansión corte
Schnitbreite
Spaisseur de coupe
30/0.37

Dimensione 44 mm
Expansión 44 mm
Schnitbreite
Spaisseur de coupe
44/1.732

Plato
Heizer
Motte optise
Platina
80 kg

A

B

C

D

E

F

G

X

Y

H

W

Peso netto
Net weight
NettoGewicht
Poids net

Dimensione imbollo
Shipping
Maßstab, dimensions
Dim. emballage

Peso lordo
Gross weight
Bruttogewicht
Poids brut

TIZIANO



TIZIANO VCS TOP

- Linea arrotondata priva di spigoli e facile da pulire.
- Perno di scorrimento, cromato rettificato e lappato.
- Boccole di scorrimento autolubrificante.
- Paracolpo su carrello in gomma vulcanizzata.
- Coperchio supporto vela smontabile.
- Apertura vela trasversale 30 mm.
- Parafetta rimovibile in acciaio inox con incastro rapido a baionetta.
- Tutte le minuterie acciaio inox.
- Scheda elettromeccanica commutabile 110-220-380 V monofase e trifase.
- Affilatoio con vaschetta inferiore di protezione.
- Sistema di tenuta stagna su puleggia.
- 48 mm di distanza tra la lama e il corpo macchina.
- Estrattore lama di serie.

- Innovative rounded design and no sharp edges or visible screws.
- Chrome plated ground and lapped slide rod.
- Lapped cast iron slide rod bushing.
- Vulcanised rubber stops on carriage.
- Removable support cover for thickness gauge plate.
- Cut thickness 30 mm.
- Stainless steel slice deflector with snap-on bayonet fitting.
- Stainless steel screws and fittings.
- Changeover electronic circuit 110-220-380 V single and three-phase.
- Built-in sharpening tool with bottom protection.
- Enclosed and sealed belt pulley.
- 48 mm distance between blade and motor.
- Standard blade removal tool.

TIZIANO TOP

- Manopole alluminio
- Piedini in alluminio telescopici con base in gomma.
- Pulsanti IP 67 in acciaio inox
- Kit manutenzione e sanificazione in pratica valigetta.

TIZIANO

- Manopole in plastica.
- Piedini in gomma.
- Pulsanti IP 67 in plastica

TIZIANO BS

- Braccio stringisalumi con staffa chiodata inox rimovibile per la pulizia.

TIZIANO TOP

- Aluminium knobs
- Aluminium telescopic feet with rubber base
- Stainless steel pushbuttons with IP67 protection rating
- Maintenance tool kit

TIZIANO

- Plastic knobs
- Rubber feet
- Plastic pushbuttons with IP67 protection rating.

TIZIANO BS

- Easy to remove stainless steel meat grip arm.

	Ø Lama Ø Blade Ø Messer Ø Lame	Manopole Knobs Manopole Knobs	Spessore Spessore Cut thickness Cut thickness Epaisseur de coupe	Grado Rip of carriage Wagenrad Comencubanket	Plato Hopper Wagen gelase Platine	A	B	C	D	E	F	G	X	Y	H	W	Peso Net weight Nettopgewicht Poids net	Dimensione Ø ingito Ø Vrijpak diameter Ø in. erengte	Peso Gross weight Bruttogewicht Poids brut
	mm/inch.	mm/Inch	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	kg	mm	kg
Tiziano 250 BS / Top	350/14"	30/0.52	30	305	305/200	513	338	738	560	535	605	720	305	255	255	255	41.5	-	-
Tiziano 270 BS / Top	370/15"	30/0.52	30	305	305/200	513	338	760	560	545	605	730	305	270	270	270	42.5	-	-
Tiziano 250 VCS / Top	350/14"	30/0.52	30	305	287/200	513	338	745	672	535	705	565	287	245	245	245	42	-	-
Tiziano 270 VCS / Top	370/15"	30/0.52	30	305	287/200	513	338	765	672	545	705	575	287	260	260	260	43	-	-



TIZIANO BS TOP



1. Comandi per le versioni Top, di serie
Standard controls for Top versions



LEONARDO

Affilatoio scorporato

Non incorporated sharpener**LEONARDO 250 VCO AS**

- Linea arrotondata priva di spigoli e viti in vista.
- Perno di scorrimento, cromato rettificato e lappato.
- Boccole di scorrimento in ghisa lappate.
- Paracolpi su carrello in gomma vulcanizzata.
- Coperchio supporto vela smontabile.
- Parafetta in acciaio inox con incastro rapido a baionetta.
- Tutte le minuterie acciaio inox.
- Copertura inferiore con accesso diretto ai componenti elettrici.
- Scheda elettronica commutabile 110-220-380 V monofase e trifase.
- Affilatoio separato montabile sul piatto.

- *Rounded design and no sharp edges and visible screws.*
- *Chrome plated round and lapped slide rod.*
- *Lapped cast iron slide rod bushing.*
- *Vulcanized rubber stops on carriage.*
- *Removable support cover for thickness gauge plate.*
- *Stainless steel slice deflector with bayonet fitting.*
- *Stainless steel screws and fittings.*
- *Bottom cover and easy access to electrical components.*
- *Changeover electronic circuit 110-220-380 V single and three phase.*
- *Non incorporated sharpener to be fit on the plate.*



1. Leonardo 250: Braccio mobile (opzionale)
Leonardo 250: Moving arm (optional)



2. Affilatoio scorporato
Non incorporated sharpener



LEONARDO



LEONARDO 370 BS2 TOP

- Linea arrotondata priva di spigoli e viti in vista.
- Perno di scorrimento, cromato rettificato e lappato.
- Boccole di scorrimento in ghisa lappate.
- Paracolpi su carrello in gomma vulcanizzata.
- Coperchio supporto vela smontabile.
- Parafetta in acciaio inox con incastro rapido a baionetta.
- Tutte le minuterie in acciaio inox.
- Copertura inferiore con accesso diretto ai componenti elettrici.
- Scheda elettronica commutabile 110-220-380 V monofase e trifase.
- Affilatoio con vaschetta inferiore di protezione.
- Paragrasso in tutta la lunghezza della vela, facilmente smontabile.
- Estrattore lama di serie.
- Apertura vela trasversale 30 mm.
- Sistema di tenuta stagna su puleggia.
- 70 mm di distanza tra la lama e la testa.

LEONARDO TOP

- Manopole alluminio.
- Lama G&B.
- Piedini in alluminio telescopici con base in gomma.
- Pulsanti IP 67 in acciaio inox.
- Valigetta con utensili manutenzione e CD dimostrativo.

- Innovative rounded design and no sharp edges or visible screws.
- Chrome plated ground and lapped slide rod.
- Lapped cast iron slide rod bushing.
- Vulcanised rubber stops on carriage.
- Removable support cover for thickness gauge plate.
- Stainless steel slice deflector with snap-on bayonet fitting.
- Stainless steel screws and fittings.
- Bottom cover for accessing electrical components.
- Changeover electronic circuit 110-220-380 V single and three-phase.
- Built-in sharpening tool with bottom protection.
- Easy to remove grease guard mounted along the thickness gauge plate.
- Standard blade removal tool.
- Slicing thickness 30 mm.
- Enclosed and sealed belt pulley.
- 70 mm distance between blade and motor.

LEONARDO TOP

- Aluminium knobs.
- G&B blade.
- Aluminium telescopic feet with rubber base.
- Stainless steel pushbuttons with IP67 protection rating.
- Maintenance tool kit and demo CD.



LEONARDO 350 BS1



LEONARDO 350 VCS



1. Zavorra smontabile Leonardo BS1
Removable food pusher BS1



2. Zavorra smontabile Leonardo BS2
Removable food pusher BS2



3. Zavorra smontabile Leonardo VCS
Removable food pusher VCS

LEONARDO

- Manopole plastica.
- Piedini in gomma.
- Pulsanti IP 67 in plastica.

LEONARDO BS1

- Braccio blocca salume con staffa in acciaio inox facilmente smontabile.

LEONARDO BS2

- Braccio con apertura agevolata e manopola ergonomica.
- Staffa di grandi dimensioni in acciaio inox facilmente smontabile.
- Piatto e scorrevoli perfettamente paralleli, con rialzo per sostegno prodotto.

LEONARDO BS3

- Braccio stagno anche per lavaggio con acqua (escluso lavastoviglie, idropulitrice, immersione).
- Manopola ergonomica ed apertura agevolata.
- Sistema integrato che all'apertura allontana automaticamente la staffa dalla lama.
- Staffa basculante per adattarsi a qualsiasi prodotto.
- Staffa smontabile di grandi dimensioni in acciaio inox.

LEONARDO

- Plastic knob.
- Rubber feet.
- Plastic pushbuttons with IP67 protection rating.

LEONARDO BS1

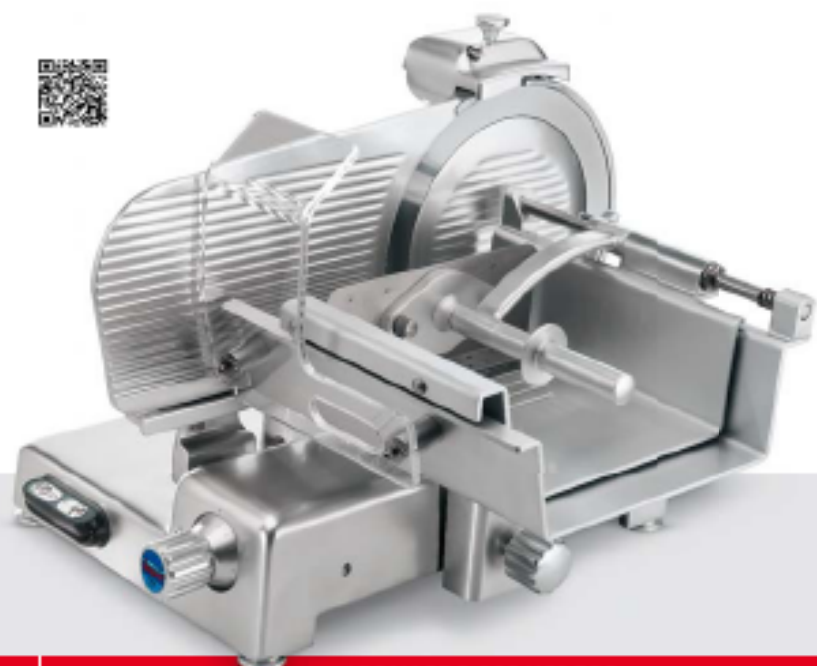
- Easy to remove stainless steel meat grip arm.

LEONARDO BS2

- Easy to raise arm with ergonomic handgrip.
- Ample dimensioned stainless arm easy to remove.
- Tray and slides perfectly parallel, and with raised plate for improved food grip.

LEONARDO BS3

- Water-resistant, double-sealed articulating arm (except dishwasher, pressure washer, immersion).
- Easy to open and adjust thanks to the ergonomic handle.
- While opening it automatically backs off the blade.
- Toggling and removable stainless steel end weight to hold products firmly in place.



LEONARDO 385 VCS TOP





4. Ampio spazio tra lama e corpo macchina
More space between blade and body machine



5. Massima vicinanza alla lama
Distance to blade



6. Comandi per le versioni Top, di serie
Standard controls for Top versions



7. Piedini in alluminio telescopici con base in gomma
Aluminium telescopic feet with rubber base



8. Manopola graduata in alluminio
Aluminium graduated knob



9. Parafetta in acciaio
Slide guard in steel



10. Paracolpo carrello
Hopper's buffer



11. Affilatoio incorporato
Incorporated sharpener



12. Protezione inferiore
Underside motor protection plate



13. Applicazione bilancia opzionale:
Pesata max Kg 10 - precisione gr. 2
piatto smontabile, formato mm 225x360

*Optional application scale:
Shipping weight Kg 10 - Precision gr. 2
removable tray, dimensions mm 225x360*

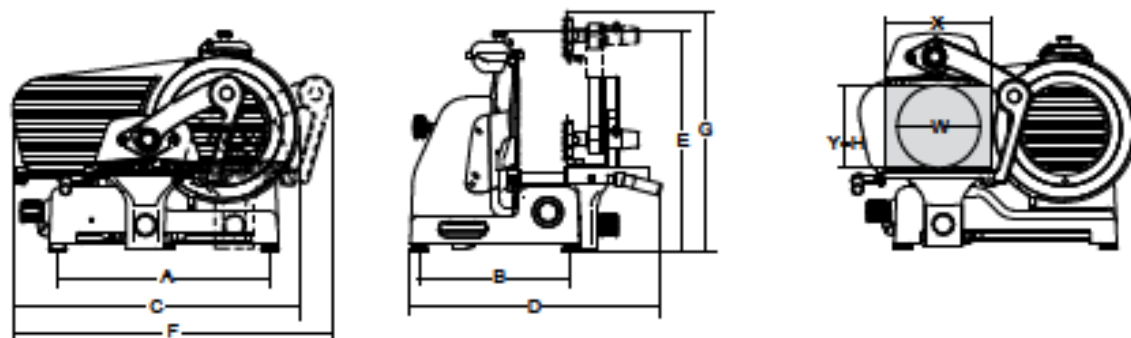


14. Maschera per estrazione lama
Guard for blade extraction

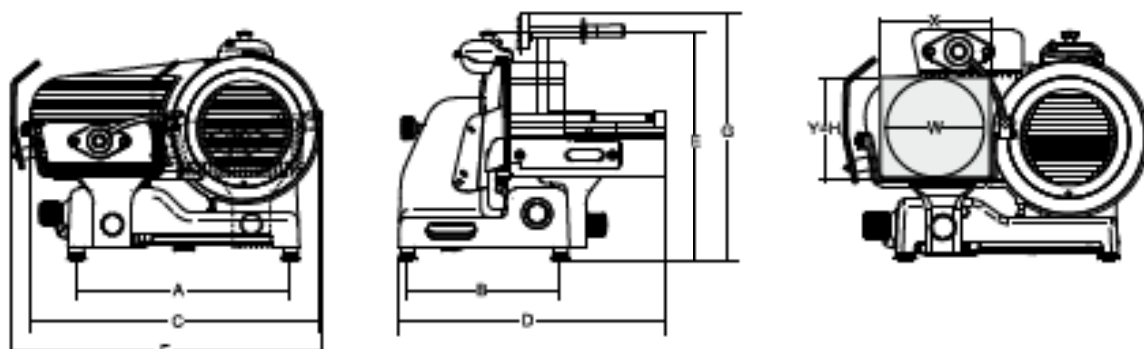
15. Valigetta con kit di manutenzione
Small suitcase with the maintenance kit



LEONARDO BS



LEONARDO VCS



	Ø lama Ø blade Ø Meissner Ø blade	Motore Motor Motor Motor	Spessore taglio Cut thickness Schnittbreite Epaisseur de coupe	Consumabile Non-charge Wegschäber Coque de chariot	Pulita Hopper Wegschöpfer Pratole	A	B	C	D	E	F	G	X	Y	H	W	Peso netto Net weight Nettogewicht Poids net	Dimensioni stabili Stabling Wegsch. abmessungen Dim. emballage	Peso lordo Gross weight Brutogewicht Poids brut
	mm/inch.	wt/lp	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	kg	mm	kg
Leonardo 250 VCS AS	250*10"	147/0.20	15	250	250x200	420	295	800	535	400	580	485	230	185	185	185	23.5	800x600 x520	28.5
Leonardo 250 VCS / Top	250*10"	147/0.20	15	250	250x240	420	295	800	580	430	590	520	240	185	185	185	24	800x600 x520	27
Leonardo 250 BS / Top	250*10"	147/0.20	15	250	275x240	420	295	800	505	430	580	515	240	185	185	185	25	800x600 x520	28
Leonardo 250 B31	350*14"	350/0.52	30	370	350x220	575	410	740	730	600	880	800	320	255	255	255	54	870x640 x530	70
Leonardo 270 B31	370*15"	350/0.52	30	370	350x220	575	410	780	730	610	880	800	320	270	270	270	56	870x640 x530	72
Leonardo 285 B31	385*16"	350/0.52	30	370	350x220	575	410	770	730	620	880	800	320	285	285	285	57	870x640 x530	73
Leonardo 250 VCS	350*14"	350/0.52	30	370	430x200	575	410	740	720	600	840	840	300	255	255	255	55	870x640 x530	71
Leonardo 270 VCS	370*15"	350/0.52	30	370	430x200	575	410	780	720	610	840	830	300	270	270	270	56	870x640 x530	72
Leonardo 285 VCS	385*16"	350/0.52	30	370	430x200	575	410	770	720	620	840	820	300	285	285	285	57	870x640 x530	73
Leonardo 250 B32 Top	350*14"	350/0.52	30	370	350x220	575	410	740	690	600	880	880	320	255	255	255	57	870x640 x530	73
Leonardo 270 B32 Top	370*15"	350/0.52	30	370	350x220	575	410	780	730	610	900	880	320	270	270	270	58	870x640 x530	74
Leonardo 285 B32 Top	385*16"	350/0.52	30	370	350x220	575	410	770	730	620	900	870	320	285	285	285	59	870x640 x530	75
Leonardo 250 VCS Top	350*14"	350/0.52	30	370	430x200	575	410	740	720	600	840	840	300	255	255	255	56.5	870x640 x530	72
Leonardo 270 VCS Top	370*15"	350/0.52	30	370	430x200	575	410	780	720	610	840	830	300	270	270	270	57.5	870x640 x530	73
Leonardo 285 VCS Top	385*16"	350/0.52	30	370	430x200	575	410	770	720	620	840	820	300	285	285	285	58.5	870x640 x530	74

© CIMA
© Laminia
© Meissner
2011/2016

Motor
Motor
Motor
Motor

Epaisseur coupe
Epaisseur coupe
Epaisseur coupe
Epaisseur coupe

Consumabile
Consumabile
Consumabile
Consumabile

Pulita
Pulita
Pulita
Pulita

A B C D E F G X Y H W

Peso netto
Net weight
Nettogewicht
Poids net

Dimensioni stabili
Stabling
Wegsch. abmessungen
Dim. emballage

Peso lordo
Gross weight
Brutogewicht
Poids brut

Epaisseur coupe
Epaisseur coupe
Epaisseur coupe
Epaisseur coupe

Consumabile
Consumabile
Consumabile
Consumabile

Pulita
Pulita
Pulita
Pulita

A B C D E F G X Y H W

Peso netto
Net weight
Nettogewicht
Poids net

Dimensioni stabili
Stabling
Wegsch. abmessungen
Dim. emballage

Peso lordo
Gross weight
Brutogewicht
Poids brut