

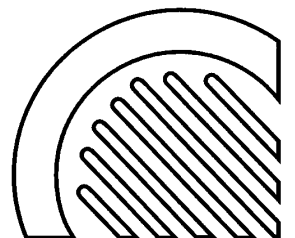
# 843

# OMAS<sup>®</sup>

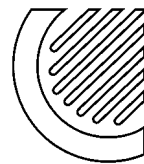
Food machinery



CE



# 843



Affettatrice verticale **OMAS Mod. 843.**

Costruita secondo la Direttiva Macchine **89/392 CEE** e la Normativa Europea **EN 1974.**

#### **CARATTERISTICHE TECNICHE**

- Costruzione compatta in lega d'alluminio anodizzata di prima qualità.
- Parafetta asportabile per una totale e agevole pulizia sul retro della lama.
- Regolatore di spessore fetta che garantisce un taglio costante da zero a 12 mm.
- Affilatoio incorporato asportabile con protezione fissa sul filo della lama.
- Disco coprilama amovibile per una completa e agevole pulizia. Lama in acciaio temperato e cromata a spessore.

#### **SICUREZZE ELETTRICHE**

- Pulsantiera marcia-arresto con protezione IP 55.
- Dispositivo che arresta la rotazione della lama se viene allentata la manopola di bloccaggio del disco coprilama.

**OMAS vertical slicer 843.**

It has been manufactured according to the **EEC 89/392 Machinery Directive** and according to the European Standard **EN 1974.**

#### **TECHNICAL FEATURES:**

- Manufactured in a first quality aluminium alloy.
- Removable slice deflector for an easy cleaning of the back part of the blade.
- The slice thickness control guarantees a constant cutting from Ø (zero) to 12 mm.
- Removable embodied sharpener with fixed protection on the blade.
- Removable blade cover for an easy cleaning. Blade in hardened and plated steel.

#### **ELECTRIC PROTECTIONS::**

- On/off push button with IP 55 protection.
- Device to stop the blade in case the blade cover clamping handle is loosened.

Die **OMAS** Aufschnittmaschine **843** wurde nach den Vorschriften **89/392 EWG** und nach der Europäischen Norm **EN 1974** hergestellt.

#### **TECHNISCHE EIGENSCHAFTEN:**

- kompakte Struktur aus hochwertiger Aluminiumlegierung.
- Drehbarer Abstreifer für eine mühelose und vollkommene Reinigung der Messersrückseite.
- Schnittstärkenkontrolle, die einen perfekten Schnitt von 0 (Null) bis 12 mm gewährleistet.

-Der Schleifapparat ist eingebaut. Er ist abnehmbar mit festem Schutz von dem Messer.

-Die Messerabdeckung kann mühelos entfernt werden. Das Messer ist aus Chrom-Temperstahl.

#### **ELEKTRISCHE SCHUTZVORRICHTUNGEN:**

- Ein/Aus Druckschalter mit Schutz IP 55.
- Vorrichtung, die das Messersdrehen blockiert, wenn der Messerschutzhandgriff losgemacht wird.

Trancheur vertical **OMAS 843.**

Il été construit conformément à la Directive Machine **89/392** et à la Norme Européenne **EN1974.**

#### **CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES:**

- Structure résistante en alliage d'aluminium de première qualité.
- Racleur tournant pour un nettoyage facile et complet derrière le couteau.

-Régulateur de l'épaisseur de tranche qui garantit une coupe constante de 0 à 12 mm.

-Groupe affûteur incorporé et amovible avec protection fixe sur le couteau.

-Cache-couteau qui peut être facilement emporté pour un nettoyage complet.

Couteau en acier trempé et chromé.

#### **SÉCURITÉS ÉLECTRIQUES:**

-Poussoir marche/arrêt avec une haute protection IP 55.

-Dispositif d'arrêt du couteau si la poignée de blocage du cache-couteau est desserrée.



Cortadora **OMAS 843.** Ha sido construido respectando la Directiva Máquinas **89/392 CEE** y la Normativa Europea **EN 1974.**

#### **CARACTERISTICAS TECNICAS:**

-Construcción compacta en aleación de aluminio de primera calidad.

-Paralanchas extraíble para una total y fácil limpieza detrás de la cuchilla.

-Regulador grosor lonchas que garantiza un corte constante de Ø (cero) a 12 mm.

-Afilador incluido en la cortadora dotado de una protección fija sobre el filo cortante.

-Anillo paracuchilla amovible para la limpieza. Cuchilla de acero templado y cromado.

#### **SEGURIDADES ELECTRICAS:**

-Pulsador de mandos encendido/apagado con protección IP 55.

-Dispositivo que para la cuchilla si se afloja o se remueve la empuñadura de bloqueo del disco para cuchilla.

- Piatto porta merce ribaltabile solo se il regolatore spessore fetta è in posizione Ø (zero).
- Anello paralama inamovibile che protegge la parte di lama non utilizzata per il taglio.
- L'affilatoio incorporato nell'affettatrice permette con una semplice operazione di affilare e sbavare con precisione senza possibilità di errori da parte dell'operatore.

- The product holder can be tilted only by positioning the slice thickness control to Ø (zero).
- Fixed bladecover which covers the part of the blade which is not used for the cutting.
- The embodied sharpener allows to obtain an accurate sharpening and trimming without mistakes and by a simple action.

- Vollständiger abklappbarer Schlitten, wenn die Schnittstärkenkontrolle auf 0 (Null) blockiert ist.
- Fester Außenmesserschuttring. Er schützt jeden Teil des Messers, der für die Schneide nicht benutzt ist.

- Eingebauter Schleifapparat. Er gewährleistet einen perfekten und konstanten fehlerlosen Schliff und Grat.

- Porte-produit complètement basculant seulement si le régulateur de l'épaisseur de tranche est bloqué sur le 0 (zéro).
- Protège-couteau extérieur fixe qui protège la partie du couteau qui n'est pas utilisée pour la coupe.
- Affûteur intégré au trancheur qui il permet d'avoir, avec une simple opération, un affûtage et un ébarbage parfaits sans possibilités d'erreurs de l'opérateur.

- Plato porta-alimentos basculante sólo cuando el regulador grosor lonchas está en posición Ø (cero).
- Anillo paracuchilla inamovible, el cual protege la parte de la cuchilla que no ha sido utilizada para el corte.
- Afilador incluido en la cortadora permite una afiladura y rebarba exacta sin errores del operador.



#### Opzioni:

- 90 - Disco asportazione lama
- 97 - Teflonatura (vela, lama, paralama)
- 112 - Prendifetta

#### Options :

- 90 - Blade removal tool
- 97 - Teflon coating (gauge plate, blade, bladecover)
- 112 - Slice holder

#### Optionen:

- 90 - Messerabnehmer
- 97 - Teflon Überzug (Anschlagplatte, Messer, Messerschutz)
- 112 - Scheibengreifer

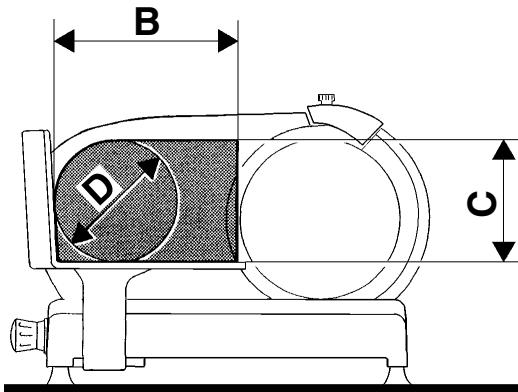
#### Optionals:

- 90 - Outil pour enlever la lame
- 97 - Revêtement en Teflon (butée, lame, cache-lame)
- 112 - Pique-tranche

#### Optionals:

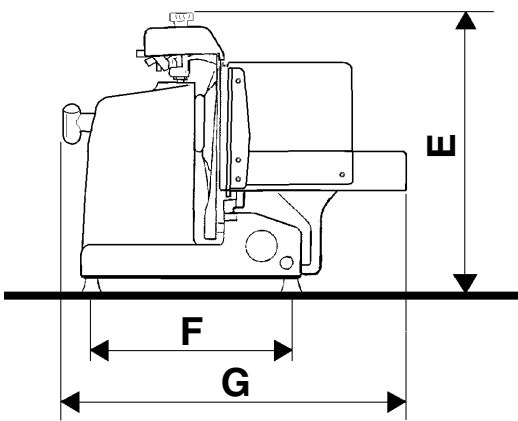
- 90 - Disco trasportacion cuchilla
- 97 - Revestimiento en Teflon (Piano espesor, cuchilla, para cuchilla)
- 112 - Toma loncha

**CARATTERISTICHE TECNICHE ■ TECHNICAL DATA ■ TECHNISCHE EINGENSCHAFTEN  
CARACTERISTIQUES TECHNIQUES ■ CARACTERISTICAS TECNICAS**

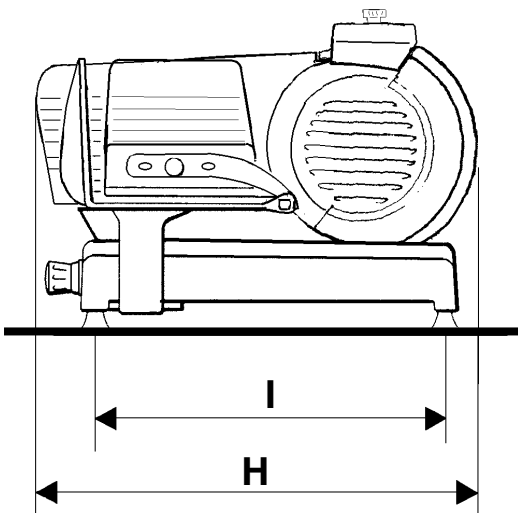


**Mod. 843**

Lama/Blade/Lame/Messer/Cuchilla Ø 250 mm



	mm
<b>B</b>	<b>175</b>
<b>C</b>	<b>175</b>
<b>D</b>	<b>175</b>
<b>E</b>	<b>390</b>
<b>F</b>	<b>290</b>
<b>G</b>	<b>420</b>
<b>H</b>	<b>360</b>
<b>I</b>	<b>510</b>



Caratteristiche elettriche motore - *Electrical motor datas* - Elektrische Merkmale des Motors - *Caracteristiques moteur* - Caracteristicas electricas del motor

V	W	Hz	N° Fasi - Phase N° - Phase N° Fase N° - Phase N°	Servizio - Service - Dienst Service - Servicio
<b>230</b>	<b>140</b>	<b>50</b>	<b>1 ~</b>	<b>S I</b>

Altri voltaggi a richiesta - *Other voltages if required* - Andere Spannungen auf Verlangen - *Sur demande autres voltages* - Otros voltajes a pedido

La Ditta si riserva di apportare eventuali modifiche ritenute opportune / Specifications may be changed without notice / Ce document n'est pas contractuel  
Die firma behält sich Recht vor, Änderungen vorzunehmen / La empresa se reserva el derecho de introducir las modificaciones que considere pertinentes.

**OMAS**<sup>®</sup>  
Food machinery

OMAS S.p.A.  
Via 4 Novembre, 6  
21040 OGGIONA S. STEFANO (VA) - ITALY  
Tel. +39 - 0331 214311 - Fax +39 - 0331 214.350  
E-mail: omas@omasspa.it - Internet:www.omasspa.it

