

OMAS[®]
Food Machinery



CX MATIC 30E - 35E

CE





CX MATIC 30E

Affettatrici automatiche a gravità OMAS serie CX MATIC 30E - CX MATIC 35E.

Costruite secondo la Direttiva Macchine "98/37 CEE" e la Normativa Europea EN 1974.

CARATTERISTICHE COSTRUTTIVE:

- Scelta accurata dei materiali nel rispetto delle normative igienico sanitarie • Semplicità d'uso
- Affidabilità di funzionamento e facilità di pulizia • Protezioni di sicurezza meccaniche ed elettriche
- Robustezza di costruzione • Due motori ventilati ed indipendenti di elevata potenza
- Trasmissione ad ingranaggi • Pulsantiera marcia-arresto con elevata protezione all'umidità (IP 55) • Regolatore di spessore fetta di estrema precisione • Possibilità di variare la corsa del carrello in funzione del prodotto da affettare • Estrema versatilità di utilizzo dovuta alla possibilità di scelta di numerosi accessori (Opt.) • La costruzione compatta in lega d'alluminio di prima qualità realizzata nelle nostre fonderie, l'accurata lavorazione e i trattamenti di lucidatura e ossidazione anodica eseguiti nei nostri impianti, garantiscono una finitura elegante e robusta, inattaccabile alla corrosione ed insensibile ad urti o graffi.

OMAS Automatische Aufschnittmaschinen CM MATIC 30E, CX MATIC 35E

Die Aufschnittmaschinen wurden nach den Vorschriften EWG 98/37 CEE und nach der Europäischen Norm EN 1974 hergestellt.

Die wesentlichen Merkmale der Struktur dieser Maschinen sind:

- Die Werkstoffe sind nach den Hygieneanforderungen sorgfältig ausgewählt worden. • Einfacher Gebrauch. • Zuverlässigkeit des Betriebs und einfache Reinigung. • Mechanische und elektrische Schutzvorrichtungen. • Kräftige Struktur. • Zwei unabhängige Hochleistungsmotoren mit Druckbelüftung. • Zahnradübertragung. • Ein/Aus Druckschalter mit hohem Feuchtigkeitsschutz. • Genaue Schnittstärkenkontrolle. • Der Schlittenschub kann der Dimension des Produktes angepasst werden. • Zahlreiche Optionen steigern zusätzlich die Arbeitsleistung der Maschine (Opt.) Die kompakte Struktur aus hochwertiger Aluminiumlegierung zusammen mit der sorgfältigen Bearbeitung und mit den Polieren und Eloxierungsbehandlungen sind in unserer Firma ausgeführt und sie gewährleisten ein elegantes und kräftiges Aussehen. Bei dieser Konzeption wird ein korrosionsbeständiges und stoßfestes Produkt erzeugt.

Automatic gravity feed slicer mod. CX MATIC 30E; CX MATIC 35E

The OMAS gravity feed slicers mod. CX MATIC 30E, CX MATIC 35E have been manufactured according to the CEE 98/37 Machinery Directive and to the European Standard EN 1974

MAIN FEATURES:

- Careful choice of the materials according to the rules of hygiene. • Easy use. • Reliable working and easy cleaning. • Mechanical and electric protections. • Solid structure. • Two independent high performance fan cooled motors. • Toothed gearing. • On/off push-button humidity proof. • High precision slice thickness control • Possibility to change the carriage stroke according to the product to slice • Extremely versatile thanks to his many accessories
- The first quality of the aluminium alloy used to manufacture the machine, the careful processing, the polishing and anodizing treatments, made in our factory, guarantee a pleasant and solid appearance and make the slicer resistant to corrosion and to shock/scratch.

Trancheurs automatiques à gravité OMAS mod. CX MATIC 30E; CX MATIC 35E

Ils ont été construits conformément aux Directives Machines "98/37 CEE" et à la Norme Européenne EN 1974.

Les caractéristiques principales de ces modèles de trancheurs sont:

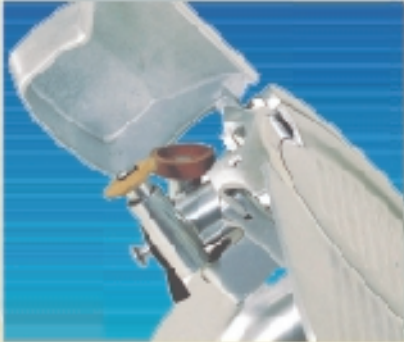
- Matériaux soigneusement choisis selon les normes d'hygiène. • Emploi simple. • Fiabilité de fonctionnement et facilité de nettoyage. • Protections de sécurité mécanique et électriques. • Structure solide. • Deux moteurs ventilés très puissants. • Transmission à pignons. • Poussoirs de mise en marche et arrêt avec une haute protection à l'humidité. • Régulateur d'épaisseur de tranche d'extrême précision. • Possibilité de régler la course du chariot en fonction du produit à trancher. • Extraordinaire capacité d'usage grâce à la possibilité de choisir nombreux accessoires (Options). • La structure résistante en alliage d'aluminium de première qualité, le travail soigné et les traitements de polissage et d'oxydation anodique réalisés dans notre maison, garantissent un fini élegant et solide qui est résistant à la corrosion, aux coups et aux égratignures..

Cortadora automática a gravedad mod CX MATIC 30E; CX MATIC 35E

Los modelos OMAS CX MATIC 30E y CX MATIC 35E han sido construidos respectando las Normas Directiva Máquinas "98/37 CEE" y la Norma Europea EN 1974.

Características fundamentales de construcción de estos modelos de cortadora:

- Los materiales utilizados han sido escogidos de acuerdo con las normas higiénicas sanitarias • Semplicità di uso • Fiabilidad de funcionamiento y de limpieza • Protecciones de seguridad mecánicas y eléctricas • Resistencia de construcción • 2 motores ventilados e independientes de elevada potencia • Transmisión a engranajes • Pulsador de mando encendido/apagado con protección a la humedad • Regulador grosor loncha de extrema precisión • Posibilidad de cambiar la carrera del carro en función del producto de cortar • Los numerosos accesorios (a petición) mejoran la prestación de la cortadora y su uso se vuelve más versátil • La construcción compacta en aleación de aluminio de primera calidad, la precisión de elaboración, la bruñidura y la oxidación anódica garantizan un elevado nivel de calidad y un acabado elegante y robusto inatacable a la corrosión e insensible a choques o arañazos.



Affilatoio dotato di una protezione mobile che va a coprire completamente il filo della lama, anche se è in posizione di riposo; risponde così alla normativa sulla sicurezza delle macchine.

Modern sharpener provided with a movable protection which covers the whole blade even in off position, according to the safety requirements.

Moderner Messerschärfer mit einem abnehmbaren Schutz, der das Messer auch in Ruhestellung deckt.

Groupe affûteur moderne équipé par une protection mobile qui couvre complètement le couteau même si l'affûteur est en position 0 (zéro); il répond aux réglementations en vigueur pour la sécurité des machines.

Grupo afilador moderno dotado para una protección móvil que cubre completamente la cuchilla incluso cuando el afilador está parado.



L'affilatoio incorporato nell'affettatrice è predisposto per lavorare automaticamente così da ottenere contemporaneamente un' affilatura e una sbavatura precisa e costante.

Integrated blade sharpener for a perfect and constant grinding and trimming; it runs automatically.

Eingebauter Messerschärfer. Er ist für den automatischen Betrieb geeignet und er gewährleistet einen perfekten und konstanten Schliff und Grat.

Affûteur intégré sur le trancheur qui peut être utilisé automatiquement. Il permet, en outre, un affûtage et un ébarbage constants.

El afilador fijado en la cortadora está preparado para funcionar automáticamente así de obtener contemporáneamente una afiladura y una rebarba pre-cisa y constante.



Facilità di estrazione della mola affilatrice per le operazioni di pulizia.

Easy removable grinding wheel for the cleaning.

Die Schleifscheibe kann mühelos für die Reinigung entfernt werden.

Meule qui peut être facilement levé pour le nettoyage.

La muela afiladora se extrae fácilmente para la limpieza.



Disco coprilama amovibile. Lama in acciaio cromato studiata per facilitare la penetrazione e lo stacco della fetta.

L'anello paralama esterno è inamovibile e serve per proteggere la parte di lama non utilizzata per l'operazione di taglio.

Removable internal blade cover.
Fixed external blade guard to protect the part of the blade which is not used for the cutting operation.

Innere abnehmbare Messerabdeckung.
Fester Außenmesserschutz. Er schützt jeden Teil des Messers, der nicht für den Schneidvorgang verwendet wird.

Cache-couteau intérieur amovible.
Protège-couteau extérieur fixe qui enveloppe la partie du couteau non utilisée pendant l'opération de coupe.

Paracuchilla interior amovible. La cuchilla de acero cromado es estudiada para facilitar la penetración y separación de la loncha.

El anillo paracuchilla exterior es inamovible y sirve para proteger la parte de cuchilla que no es utilizada en el corte.



Piatto porta merce asportabile per favorire la pulizia dell'affettatrice in ogni sua parte. In questa posizione, il regolatore spessore fetta rimane bloccato sullo Ø (zero), evitando così incidenti contro la lama causati dal piano spessimetro lasciato inavvertitamente aperto.

Removable product holder to make the cleaning of the machine easier. In this situation the slice thickness control is positioned to Ø (zero) to avoid accidents against the blade. This kind of accidents can occur if the slice thickness plate is unwittingly open.

Vollständiger abnehmbarer Schneidguthalter, um die Reinigung der Aufschnittmaschine jeder Teile zu erzielen. In diesem Fall ist die Schnittstärkenkontrolle auf Ø (Null) blockiert, um Unfälle gegen den Messer vorzubeugen. Sie sind tatsächlich von der Schnittstärkenplatte verursacht, die aus Unachtsamkeit offen gelassen ist.

Porte-produit complètement amovible pour faciliter le nettoyage complet du trancheur. Dans cette situation le régulateur de l'épaisseur de tranche est bloqué sur le Ø (zéro) pour éviter accidents contre le couteau qui sont provoqués par la plaque d'épaisseur de tranche restée par inadvertance ouverte.

Plato posalimentos completamente extraíble para facilitar la limpieza de la cortadora en todas sus partes. En esta posición, el regulador de espesor loncha queda bloqueado a Ø (cero), evitando así incidentes contra la cuchilla causados del plano del calibre de espesor dejado casualmente abierto.



Opt.78

- Il braccio canale con 2 presserme BC2 permette di affettare contemporaneamente prodotti di diverse dimensioni e forme, garantendone la completa stabilità sul piatto.
- The product holder has two pushers (BC2) allows to cut at the same time products of different size and shapes and to guarantee the complete stability on the carriage.
- Schlitzen mit den zwei einstellbaren Schieberrahmen Produkt von verschiedenen Ausmaßen gleichzeitig zu schneiden und die vollständige Festigkeit auf dem Schlitzen zu gewährleisten.
- Le porte-produit avec deux poussoirs BC2 permet de trancher en même temps produits de différentes mesures et formes et il permet d'avoir la stabilité sur le porte-produit.
- El brazo con dos empujadores permite de cortar contemporaneamente productos de diferentes dimensiones y formas garantando una completa estabilidad sobre el plato posamientos.



Opt.12-22

- Tubo inox ø mm. 135 e ø mm. 180 completi di presserme, applicabili sul piatto portaprodurre, permettono il taglio rapido a spessore costante di prodotti vegetali.
- Stainless tube ø 135 mm. and ø 180 mm. with pusher which is applicable on the product holder. This allows to obtain a rapid and a constant thickness cut of vegetables.
- Roestvrijes Rohr (ø 135 mm und ø 180 mm) mit dem Schieber, der auf dem Schlitzen montiert werden kann, erlaubt das Schneiden von Vegetabilien.
- Tube inox ø 135 mm et ø 180 mm avec poussoir qui est applicable au porte-produit. Il permet d'avoir une coupe rapide de produits végétaux avec une épaisseur constante.
- Tubo inoxidable ø mm 135 y ø 180 mm con empujador que puede ser aplicado sobre el plato porta-alimentos para hacer un corte rápido y un espesor constante de productos vegetales.



Opt.91

- Braccio verdura. Piatto di eccezionale capienza con apertura frontale per un più rapido caricamento. Adatto per il taglio delicato dei vegetali, ideale per insalate e verdura di tenera consistenza e senza danneggiare l'aspetto estetico della merce trattata.
- Vegetable arm. Big capacity plate with front opening for a quicker loading. It has been created to cut vegetables and salads without damaging their look.
- Gemüse-schichten. Ein sehr großer Schneidguthalter mit frontaler Öffnung für eine schnelle Lading. Er ist ideal für die Schneide von Gemüse und Salat ohne das Aussehen dieser Ware zu beschädigen.
- Chariot pour légumes. Plateau qui contient beaucoup avec une ouverture frontale pour un plus rapide chargement. Indiqué pour la coupe des végétaux, salades et légumes qui ne sont pas très durs sans endommager l'aspect esthétique du produit utilisé.
- Carro para cortar hortícolas. Plato muy capaz con apertura frontal para cargar rápidamente la cortadora. Ideal para cortar delicadamente las hortalizas, las ensaladas y las verduras sin perjudicar el aspecto estético del producto elaborado.



Opt.3

- Contafette con preselettore. Con una semplice operazione si ha la possibilità di selezionare il numero di fette desiderato lasciando libero l'operatore di poter effettuare altre attività.
- Slice counter with preselector. It is possible to select the wanted slice quantity, in this way the operator is free to do other things.
- Schabenzähler mit Vorwähler. Mit einer einfachen Operation hat man die Möglichkeit, die Zahl der gewünschten Scheiben einzugeben. Der Operator ist dann frei, anders zu machen.
- Compte-branches avec préselecteur. Avec une simple opération on a la possibilité de choisir la quantité de tranches désirée en laissant l'opérateur libre de faire d'autres travaux.
- Contador de lonchas con preselector. Con una simple operación se puede seleccionar la cantidad de lonchas deseadas así el operador es libre de efectuar otras tareas.



Opt.92

- Porzionatore programmabile (a comando). Con una semplice manovra è possibile entrare il porzionatore programmabile dal suo apposito alloggiamento per effettuare tutte le operazioni necessarie, per poi reinviare di nuovo senza che quest'ora creata dei disagi all'operatore. Questo particolare accessorio dà la possibilità di effettuare un taglio con un peso predefinito o del numero di fette desiderato. Se il prodotto comincia a diventare particolarmente pesante, anche la possibilità di programmare la funzione arresto continuo della macchina non appena veniti rimossi il prodotto dal piatto posamento senza dover intervenire su alcun tasto. Queste ed altre particolari ed interessanti funzioni Vi permetteranno di ridurre drasticamente le perdite di tempo, rendendo più proficuo e produttivo il vostro lavoro.
- Programmable portioner (removable). The programmable portioner can be easily removed and replaced into its housing to prevent any obstacle and to allow all the necessary operations. This feature permits to have a precise and quick service because it can be easily adapted to the product weight and the quantity the customer has to cut. If the work becomes heavy, it is possible, after taking the product from the product holder and without pushing any button, to programme the machine so that it can cook continuously. This and other functions reduce the waste of time and make your work more efficient.
- Programmierbare Portioniervorrichtung. Mit einer einfachen Operation kann man die Portioniervorrichtung von seinem Sitz auszuwechseln, um die gewünschten Operationen zu programmieren. Dies ist besonders gut die Möglichkeit ein neues schichten D'arbeit zu haben, weil es sich den Anforderungen des Kunden anpassen kann, welcher ein gewisses Gewicht oder eine gewünschte Scheibenanzahl erreichen will. Wenn die Arbeit schwer wird, können Sie die ununterbrochene automatische Bewegung der Maschine programmieren. Sie brauchen keine Taste zu drücken, wenn das Produkt von dem Zählbehälter abgenommen entfernt wird. Diese besondere und andere interessante Funktionen erlauben, Zeit zu sparen und schneller zu arbeiten.
- Controllo digitale dei porzioni: con un semplice programma (a display). Avec une simple opération on a la possibilité d'enlever le contrôle digitale des portions avec programme de sa spéciale place pour faire toutes les opérations nécessaires. Plus on peut introduire de nouveaux programmes, à la place en entrant chaque entrée. Ce particulier accessoire donne la possibilité d'avoir un service régulier et rapide et il peut s'adapter parfaitement aux exigences du client qui a la nécessité de trancher un produit d'un poids prédefini ou d'un nombre de tranches désiré. Si le travail devient particulièrement difficile, vous avez la possibilité de programmer le fonctionnement continu de la machine quand le produit est entré du porte-produit sans appuyer sur aucun bouton. Ces fonctions et beaucoup d'autres très particulières et intéressantes vous permettront de réduire d'une façon drastique les pertes de temps en rendant votre travail plus économe plus profitable et productif.
- Porcionador programable. Con una simple operación se puede entrar el porcionador programable de su alojamiento para efectuar todas las operaciones necesarias y luego reposicionarlo evitando todas las molestias posibles. Este accesorio da un servicio rápido y preciso por que tiene la capacidad de adaptarse a las exigencias del cliente que desea cortar un con un peso particular o un número deseado de lonchas. Si el trabajo empieza a ser más duro se puede programar el funcionamiento en continuo simplemente quitando el producto del plato poso lonchas sin apretar ningún botón. Estas y otras particularis e interesantes funciones permiten reducir las pérdidas de tiempo de manera que vuestro trabajo resulta más proficuo y productivo.



Opt.63



Opt.90

- Disco asportazione lama. Permette, con una semplice manovra, di estrarre o riposizionare la lama nella sua sede senza doverla toccare con le mani, evitando di conseguenza di incorrere in particolari rischi
- Blade removal tool. The blade can be easily removed and replaced into its housing without touching it with the hands; this prevents any kind of risk.
- Messerabnehmer. Er erlaubt, das Messer von seinem Sitz herauszunehmen und wieder zu montieren. Man berührt nicht das Messer mit den Händen und meidet Gefahren.
- Outil pour enlever le couteau. Il permet, avec une simple opération, d'enlever ou de repositionner le couteau dans sa place sans le toucher avec les mains, en évitant de se blesser.
- Disco para extraer la cuchilla. Este disco permite, con una simple operación, extraer y reposicionar la cuchilla en su sede sin tocarla con las manos evitando cualquier tipo de riesgo.

Con quarant'anni di esperienza nella progettazione e realizzazione di apparecchiature per la cucina ed il commercio alimentare, la OMAS presenta un prodotto innovativo, certamente di grande aiuto all'utilizzatore finale: CX MATIC, l'affettatrice con movimento automatico del carrello e con possibilità di regolarne la corsa in funzione delle dimensioni del prodotto da affettare.

E' possibile in questo modo tagliare un salame da cm. 10 ottenendo in un minuto ben 100 fette, oppure affettare un prodotto da cm.27 trovando sul piatto posamerce ben 45 fette per minuto. In tal modo è possibile non spingere il carrello, operazione che su una normale affettatrice viene effettuata manualmente migliaia di volte. Un preciso selettore di spessore vi permette di regolare la quantità/peso dell'affettato come preferite, inoltre è possibile passare dal taglio automatico a quello manuale anche con la macchina in movimento. Per rendere più agevole il lavoro, quando l'affettatrice si ferma, il carrello ritorna sempre in posizione di carico-scarico verso l'operatore. I numerosi accessori (a richiesta), ne migliorano le prestazioni, rendendo il suo utilizzo ancora più versatile. E' dotata di due motori indipendenti: uno per la lama che permette di avere il numero di giri più idoneo al taglio, ed il secondo provvede a muovere il carrello, evitando così di sommare le resistenze al taglio tipiche di macchine con un motore solo. Questa nuova affettatrice è costruita in lega d'alluminio anodizzato inattaccabile dagli acidi e dai sali. Offre estrema facilità di pulizia e di manutenzione con conseguente risparmio di tempo, permettendo di ottemperare alle richieste d'igiene dettate dalle più severe norme.

OMAS with a 40-year experience in projecting and manufacturing food machinery is proud to present a new and really useful slicer: CX MATIC is a slicer with an automatic sliding carriage whose stroke which can be adjusted according to the piece to slice.

In this way it is possible to cut 100 slices a minute of a 7 - cm salami and to cut 45 slices a minute of a 27-cm product. With a normal slicer you have to push manually the carriage hundreds of times. CX MATIC does not need it any longer because it can work automatically. A precise thickness adjustment knob permits to adjust the product quantity/ weight as you like and to pass to the manual cutting even if the slicer is working. When you switch off the machine the carriage always stops close to the operator, in feeding position, to make the work easier. Many available accessories (on demand) further improve the performances of this slicer and make it more versatile. It has two independent high performance fan cooled motors: the first one makes the blade rotate in the most suitable way for the cut and the second one makes the carriage move in order to avoid the adding of the two cutting resistances typical of the one motor slicer. This new slicer has been manufactured with an acid and salt resistant anodized aluminium alloy. Cleaning and maintenance are very easy and this permits to save time and to answer all the most strict hygiene requirements.

Nach 40 Jahren Erfahrung in der Entwicklung und Herstellung von Maschinen für die Küche und die Lebensmittelhandel präsentiert OMAS nur ein absolut innovatives Produkt von großem Nutzen für den Verbraucher: CX MATIC, die Aufschnittmaschine mit automatischer Bewegung des Schlittens und mit dem Schlittenschub, der der Dimension des Produktes angepasst werden kann.

Es ist doch möglich, aus einer 7 cm Ø Wurst 100 Scheiben in 1 Minute zu schneiden, oder aus einem 27 cm Ø Produkt 45 Scheiben pro Minute zu schneiden. Sie brauchen also den Schlitten nicht zu schieben, sowie bei herkömmlichen Aufschnittmaschinen tausend-mal täglich vorkommt. Eine einfache Handbewegung erlaubt Ihnen jederzeit, vom Automatik- auf Handbetrieb umzuschalten. Um die Arbeit zu erleichtern, wenn die Maschine eingestellt wird, kehrt der Schlitten stets in die Lade-Abladeposition zurück (richtungs Operators). Zahlreiche Optionen verbessern die Leistung der Maschine. Das Gerät verfügt über zwei voneinander unabhängige Motoren. Der erste Motor sichert durch angemessene Leistung die korrekte Drehzahl für den Schnitt. Der zweite Motor steuert den Schlittenhub, ohne die für einmotorige Maschinen typischen Schnittwiderstände hervorzurufen.

Avec quarante ans d'expérience dans l'étude et la réalisation d'appareils pour la cuisine et le commerce alimentaire, la maison OMAS peut présenter un produit très innovateur qui sera sûrement utile à l'opérateur final: CX MATIC le trancheur avec mouvement automatique du chariot et avec possibilité de régler la course en fonction des mesures du produit à couper.

Vous pouvez ainsi couper un saucisson de 7 cm en obtenant 100 tranches à la minute, ou trancher un jambon de 27 cm en obtenant 45 tranches à la minute sur le porte-produit. De cette façon on a la possibilité de ne pas pousser le chariot, opération qui est fait manuellement mille fois avec un normal trancheur. Un précis sélecteur d'épaisseur très précis vous permet en outre de régler la quantité/le poids de la charcuterie en tranches selon vos préférences. Un simple touche vous permet de passer de la coupe automatique à la coupe manuelle et vice versa même si la machine est en train de fonctionner. Pour un travail plus facile, quand la machine s'arrête, le chariot revient toujours en position de chargement près de l'opérateur (position de chargement/déchargement). Les nombreux accessoires (sur demande) dont il dispose améliorent les performances du trancheur en rendant son usage universel. La machine a deux moteurs indépendants: un pour le couteau qui permet d'avoir le nombre de tours appropriés à la coupe et le deuxième qui se charge de déplacer le chariot en évitant toutes les résistances à la coupe, cas typique des appareils munis d'un seul moteur. Ce nouveau trancheur est construit en alliage d'aluminium anodisé inattaquable par les acides et par les sels. Il a facilité de nettoyage et d'entretien avec économie de temps selon les normes les plus rigoureuses d'hygiène.

Con cuarenta años de experiencia en la proyección y realización de aparatos de uso doméstico y de comercio alimentar, la OMAS propone un producto innovador seguramente muy útil para el utilizador final. CX MATIC es una cortadora con movimiento automático del carro que permite cambiar la carrera en función de las dimensiones del producto de cortar.

Se puede cortar un salchichón de 7 cm obteniendo 100 lonchas por minuto o bien un producto de 27 cm obteniendo 45 lonchas por minuto en el plato posa lonchas. De esa manera es posible no empujar el carro, en cambio con las otras cortadoras esta operación se debe hacer mil veces. Un preciso regulador grosor lonchas permite regular la cantidad/peso del producto y permite pasar desde el corte automático hasta el corte manual mientras la máquina funciona. Para facilitar el uso, cuando la cortadora se para, el carro regresa siempre hacia el operador (posición de carga/descarga). Los numerosos accesorios (a petición) mejoran la prestación de la cortadora y su uso se vuelve más versátil. La cortadora tiene dos motores independientes: el primero para la cuchilla que permite obtener el número más idóneo para el corte, el segundo mueve el carro, evitando así de sumar las resistencias de corte típicas de las máquinas con un motor. Esta nueva cortadora es construida en aleación de aluminio anodizado inatacable a los ácidos y las sales. Las operaciones de limpieza y mantenimiento son muy fáciles y permiten ahorrar tiempo y respetar las normas higiénicas sanitarias muy severas.



Opt.18

L'affettatrice CX MATIC con il suo piedestallo
Stand To show the slicer CX MATIC
Die Aufschnittmaschine CX MATIC komplett mit
entsprechendem Bock
Le trancheur CX MATIC avec son pied
La cortadora de fiambres CX MATIC con su pie



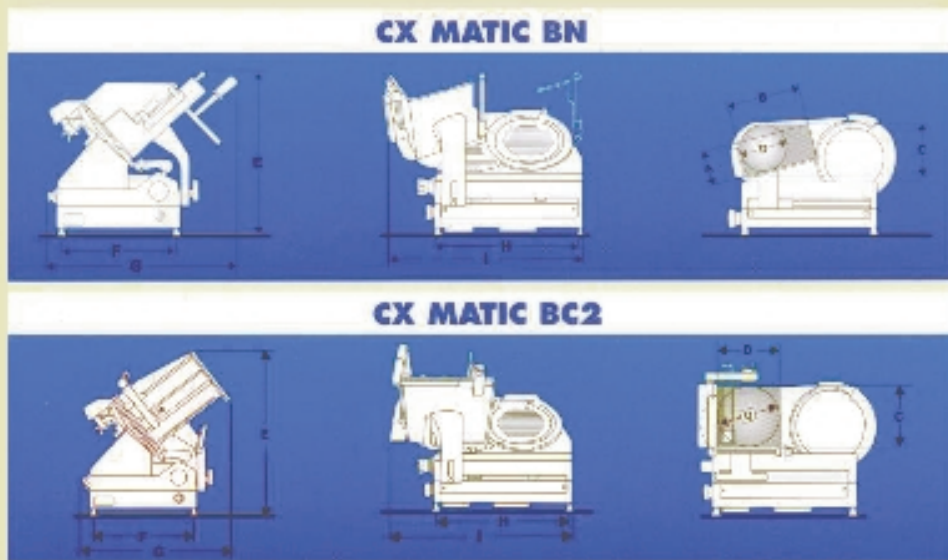
ALTRI OPTIONALS / FURTHER OPTIONS / WEITERE OPTIONEN / AUTRES OPTIONS / OTRAS EXTRAS:

- 8 Porzionatore: rilevatore digitale del peso delle porzioni • Portioner digital monitoring of the portions • Portionierverrichtung: Digitalanzeiger der Portionengewichte • Portionneur: indicateur digitale du poids des portions • Porcionador: relevador digital del peso de las porciones
- 63 Piatto posamerce • Foodholding tray • Ablageplatte • Assiette pour les tranches • Plato porta mercaderia
- 97 Teflonatura (vela, lama, paralama) • Teflon coating (gauge plate, blade, bladecover) • Teflon Ueberzung (Anschlagplatte, Messer, Messerschutz) • Revêtement en Teflon (butée, lama, cachelame) • Revestimiento en teflon (Plano espesor, cuchilla, para cuchilla)
- 100 Spondina regolabile su piatto standard • Adjustable fence for standard carriage • Verstellbare Schrägschnitt-Rückwand • Dossier réglable standard • Orilla regulable sobre plato normal (mm 20)
- 106 Dispositivi elettrici ermetici separati dalla macchina • Electrical sealed device, parted from the slicer • Elektrische, dichte Vorrichtungen, getrennt von der Maschine • Dispositifs électriques hermétiques séparés de la machine • Dispositivos eléctricos herméticos, separados de la máquina
- 112 Prendifetta • Slice holder • Pique-tranche • Scheiben greifer • Toma loncha

CARATTERISTICHE TECNICHE TECHNICAL DATA
TECHNISCHE EIGENSCHAFTEN CARACTERISTIQUES
TECHNIQUES CARACTERISTICAS TECNICAS

W		V	Hz	N° Fasi - Phase N° Phase N° - Phase N° Fase N°	Servizio - Service Dienst - Service Servicio
Nominale Nominal	Max				
190	390	230	50	1~	S1
160	120				

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

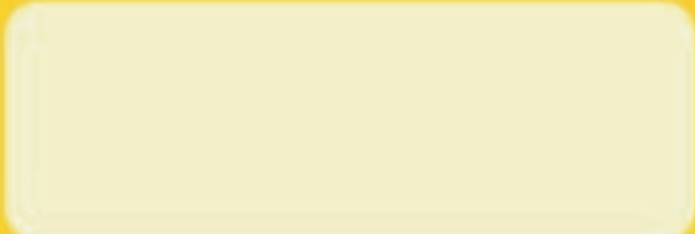


	CXM 30E BN	CXM 30E BC2	CXM 35E BN	CXM 35E BC2
Lama/Blade/Messer/Lame/Cuchilla				
Ø mm	300		350	
A	140	-	190	-
B	250	240	250	240
C	230	225	260	260
D	210	225	250	250
E	620	670	620	660
F	360		360	
G	650	630	650	630
H	530		530	
I	700	730	760	720

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

OMAS
Food Machinery

OMAS S.p.A.
via 4 Novembre, 6
21040 OGGIONA S. STERNO (VA) - Italy
Tel. ++39 0331 214311 - Fax ++39 0331 214350
E-mail: omas@omasspa.it - Internet: www.omaspa.it



OMAS S.p.A. - 2000