

OMAS[®]
Food Machinery



GL 25E - GL 30E

CE





GL 25E - GL 30E

Affettatrici OMAS serie GL 25E - GL 30E.

Costruite secondo la Direttiva Macchine "98/37 CEE"

SICUREZZE MECCANICHE: Piatto porta merce asportabile solo se il regolatore spessore fetta é in posizione Ø (zero).

• Anello paralama inamovibile che protegge la parte di lama non utilizzata per il taglio. • Coperture mobili sull'affilatoio e sulla lama che assicurano una totale protezione dai contatti accidentali.

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.

CARATTERISTICHE TECNICHE: Motore autoventilato per garantire un servizio continuo. • Trasmissione con cinghia poli V inestensibile per una silenziosa rotazione della lama. • Parafetta asportabile per una totale e agevole pulizia sul retro della lama. • Regolatore di spessore che garantisce un taglio costante da Ø (zero) a 15 mm.

ROBUSTEZZA, AFFIDABILITÀ e FACILITÀ DI PULIZIA, fanno dell'affettatrice della serie GL un prodotto ideale per il taglio di salumi anche di notevole peso, formaggi e verdure, grazie all'eccezionale scorrevolezza del piatto. La costruzione compatta in lega d'alluminio di prima qualità, l'accurata lavorazione, i trattamenti di lucidatura e ossidazione anodica realizzati nei nostri moderni impianti, garantiscono un elevato livello qualitativo, conferendogli una struttura piacevole e robusta, inattaccabile alla corrosione e resistente ad urti e graffi.

The OMAS gravity feed slicers GL 25E - GL 30E

have been manufactured according to the 98/37 CEE Machinery Directive

MECHANICAL PROTECTIONS: Product holder removable only by positioning the slice thickness control to Ø (zero).

• Fixed blade guard that protects the part of the blade which is not used for the cutting operation. • Movable protections on the sharpener and on the blade to assure a total protection from any accidental contacts.

ELECTRIC PROTECTIONS: On/off push-button with (IP 55) protection. • Device to stop the blade in case blade cover fastener is loosened.

TECHNICAL FEATURES: High performance fan cooled motor for constant and continuous service. • Inextensible toothed poly-V-belt which guarantees a regular and noiseless rotation of the blade. • Removable slice guard for an easy cleaning of the back part of the blade. • The slice thickness control guarantees a constant cutting from Ø (zero) to 15 mm.

SOLIDITY, RELIABILITY AND EASY CLEANING make the GL slicer an ideal machine even to slice large and heavy pieces of fresh meat, cheese and vegetables thanks to the extraordinary sliding of the product holder. The first quality of the aluminium alloy used to manufacture the machine, the accurate processing, the polishing and anodizing treatments, made in our factory, guarantee a high qualitative level and a pleasant and solid appearance and make the slicer inalterable to corrosion and resistant to shock/scratch.

LAS CORTADORAS DE EMBUTIDO A GRAVEDAD mod. GL 25E - GL 30E.

Los modelos OMAS GL 25e y GL30E han sido construidos respetando las normas Directiva Máquinas 98/37 CEE.

SEGURIDADES MECANICAS: Plato porta-alimentos extraíble sólo cuando el regulador de espesor loncha está en posición Ø (cero). • Anillo paracuchilla inamovible, el cual protege la parte de la cuchilla que no a sido utilizada para el corte.

Protecciones móviles en el afilador y en la cuchilla que garantizan una perfecta afiladura de la cuchilla.

SEGURIDADES ELECTRICAS: Caja de pulsadores encendido/apagado con protección (IP 55). • Dispositivo que detiene la cuchilla si se afloja o se remueve la empuñadura del paracuchilla.

CARACTERISTICAS TECNICAS: Motor ventilado de elevada potencia para un trabajo a servicio continuo. • Transmisión inextensible a correa poli-V para un buen funcionamiento y una regular rotación de la cuchilla. • Paraloncha giratoria para una total y fácil limpieza detrás de la cuchilla. • Regulador de espesor loncha que garantiza un corte constante de Ø (cero) a 15 (quince) mm.

RESISTENCIA, FIABILIDAD Y FACILIDAD DE LIMPIEZA hacen que la cortadora de embutido GL sea una máquina ideal para el corte de embutidos, de queso y de verdura. La construcción compacta en aleación de aluminio de primera calidad, la precisión de elaboración, garantizan un elevado nivel de calidad y un acabado elegante y robusto inatacable a la oxidación e insensible a choques o arañazos.

OMAS Aufschnittmaschinen GL 25E - GL 30E.

Diese Aufschnittmaschinen wurden nach den Vorschriften "98/37 CEE", welche auf die mit CE gekennzeichneten Produkte anwendbar sind.

MECHANISCHE SCHUTZVORRICHTUNGEN: Schneidguthalter nur mit Schnittstärkenkontrolle auf Ø (Null) abnehmbar. • Fester Messerschutznring, der jeden Teil des Messers schützt, welcher nicht für den Schneidevorgang verwendet wird. • Abnehmbare Schutzabdeckungen am Messerschärfer, die einen perfekten Schutz gegen die Unfälle gewährleisten.

ELEKTRISCHE SCHUTZVORRICHTUNGEN: • Ein/Aus Druckschalter mit hohem Schutz (IP 55). • Vorrichtung, die das Messersdrehen blockiert, wenn der Messerschutzhandgriff losgemacht wird.

TECHNISCHE SCHUTZVORRICHTUNGEN: • Hochleistungsmotor mit Druckbelüftung für Dauerbetrieb. • Poly-V-Keilriemenantrieb • Drehbarer Abstreifer für eine mühelose Reinigung der Messersrückseite. • Schnittstärkenkontrolle, die einen perfekten Schnitt von Ø (Null) bis 15 mm gewährleistet.

STÄRKE, ZUVERLÄSSIGKEIT UND EINFACHE REINIGUNG lassen die Aufschnittmaschine GL ein ideales Produkt frische

Fleischen, Käse und Gemüse sein, da der Schneidguthalter leicht gleitet.

Die kompakte Struktur aus hochwertiger eloxiertem Aluminium gewährleistet ein elegantes und kräftiges Aussehen. to 15 mm.

Trancheurs a gravité OMAS GL 25E - GL 30E.

Les trancheurs a gravité GL25E - GL30E OMAS ont été construits conformément aux Directives Machines 98/37 CEE

SECURITES MECANIQUES: Porte-produit amovible seulement quand le régulateur d'épaisseur est en position Ø (zéro).

• Protège-couteau fixe qui enveloppe la partie du couteau pas utilisée pendant l'opération de coupe. • Protections mobiles sur l'affûteur et sur le couteau qui assurent contre les accidents. **SECURITES ELECTRIQUES:** • Poussoir de mise en marche et arrêt avec protection (IP 55). • Dispositif d'arrêt du couteau si la poignée de blocage du cache-couteau est desserrée.

CARACTERISTIQUES TECHNIQUES: • Moteur ventilé très puissant pour un travail continu et constant. • Transmission inextensible à courroies poli-V pour assurer un fonctionnement durable et une rotation régulière. • Protège-tranche tournant pour un nettoyage facile et complet derrière le couteau. • Régulateur d'épaisseur de tranche qui garantit un coupe constant de 0 à 15 mm.

RESISTANCE, CONFIANCE ET NETTOYAGE FACILE rendent le trancheur GLE un produit parfait pour trancher facilement la charcuterie, le fromâge et les légumes même si de notables poids, grâce au porte-produit coulissant. La structure résistante en alliage d'aluminium de première qualité, le travail soigné et les traitements de polissage et d'oxydation anodique, garantissent un finissage élégant et solide qui est résistant à la corrosion, aux coups et aux égratignures.



- Gruppo affilatura, dotato di una protezione mobile che va a coprire completamente il filo della lama anche con l'affilatoio in posizione di riposo.
- L'affilatoio incorporato nell'affettatrice è predisposto per lavorare automaticamente così da ottenere contemporaneamente un'affilatura e una sbavatura Precisa.
- Sharpener provided with a movable protection which covers the whole blade even in off position.
- The embodied blade sharpener can work automatically in order to obtain an accurate sharpening and trimming.
- Moderner Messerschärfer mit einem abnehmbarem Schutz, der das Messer auch in Ruhestellung vollständig bedeckt.
- Eingebauter Messerschärfer, für einen automatischen Betrieb.
- Groupe affûteur moderne équipé par une protection mobile qui couvre complètement le couteau même si l'affûteur est en position Ø (zéro).
- Affûteur intégré au trancheur qui peut être utilisé automatiquement. Il permet d'avoir, en même temps une affilage et un ébarbage parfaits.
- El grupo afiladura tiene una protección móvil que cubre completamente la cuchilla incluso cuando el afilador está parado.
- La afiladora incluida en la cortadora está preparada para funcionar auto-máticamente garantizando una afiladura y una rebarba exacta.

- Piatto porta merce asportabile. In questa posizione, il regolatore spessore fetta rimane bloccato sulla posizione Ø (zero), evitando così incidenti contro la lama causati dal piano spessimetro lasciato inavvertitamente aperto.
- Removable product holder. In this situation the slice thickness control is positioned to Ø (zero) to avoid accidents against the blade. This can occur if the slice thickness plate is unwittingly open.
- Vollständiger abnehmbarer Schneidguthalter. In diesem Fall ist die Schnittstärkenkontrolle auf Ø (Null) blockiert, um Unfälle gegen das Messer vorzubeugen.
- Porte-produit complètement amovible. Dans cette situation le régulateur d'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 porta-alimentos completamente extraíble. El regulador grosor lonchas queda bloqueado en posición Ø (cero), evitando así incidentes contra la cuchilla causados del plano espesor dejado por casualidad abierto.

- Disco coprilama amovibile.
- L'anello paralama esterno è inamovibile e serve da protezione nelle operazioni di pulizia.
- Lama in acciaio temperato e cromato a spessore.
- Easy removable blade cover for the cleaning.
- Fixed external blade guard to protect the blade during the cleaning operation.
- Blade in hardened and plated steel.
- Innere abnehmbare Messerabdeckung für eine perfekte und einfache Reinigung.
- Fester Außenmesserschutzing.
- Messer aus Chrom-Temperstahl.
- Cache-couteau intérieur amovible.
- Protège-couteau extérieur fixe qui enveloppe le couteau pendant l'opération de nettoyage.
- Couteau en acier trempé et chromé.
- Disco paracuchilla extraíble para una completa y fácil limpieza.
- Anillo paracuchilla exterior inamovible.
- Cuchilla de acero templado y cromado para facilitar la penetración y la separación de la loncha.



Opt.93



Opt.12-22

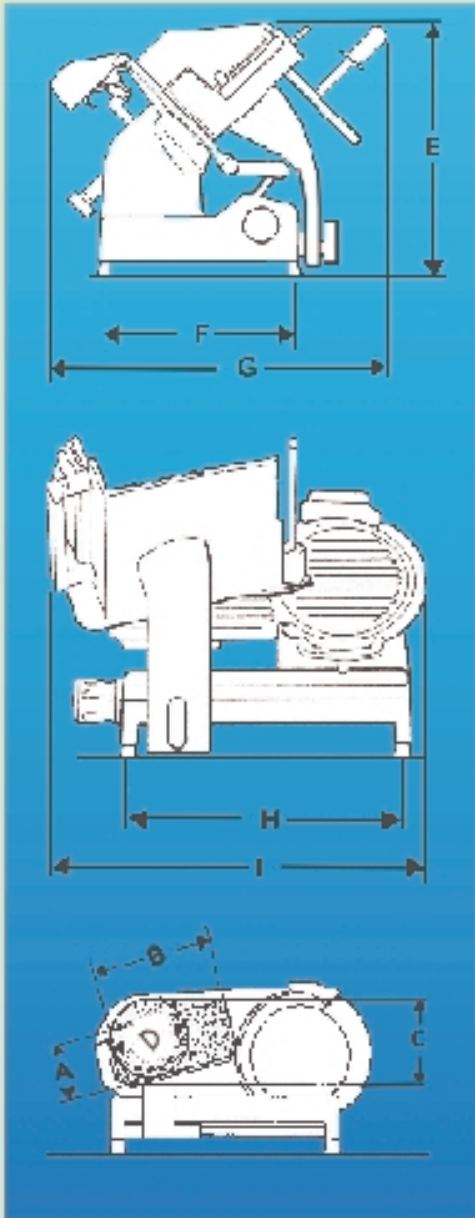
- Braccio canale con 2 pressamerce BC2 permette di affettare contemporaneamente prodotti di diverse dimensioni e forme, garantendone la completa stabilità sul piatto.
- Carriage with two pushers which permits to slice products of different dimensions and shapes at the same time, with an extremely stability on the plate.
- Der Schlitten mit den zwei einstellbaren Schiebern erlaubt Produkte von verschieden Ausmaßen gleichzeitig zu schneiden.
- Le porte-produit avec deux poussoirs BC2 permet de trancher en même temps produits de différentes mesures et formes et garantissant la com-plète stabilité sur le plateau.
- Carro con 2 prensas alimentos BC2 permite cortar al mismo tiempo productos de diferentes dimensiones, garantizando la completa estabilidad en el plato.

- Tubo inox Ø mm. 135 e Ø mm. 180 completi di pressamerce, applicabili sul piatto portamerce, permettono il taglio rapido a spessore costante di prodotti vegetali.
- Ø135 mm. and Ø 180 mm. stainless steel tube with pusher can be applied on the product holder; it allows to cut vegetables quickly and with constant thickness.
- Rostfreies Rohr (Ø 135 mm und Ø 180 mm) mit dem Schieber, der auf dem Schlitten 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 de acero inoxidable Ø mm 135 y Ø 180 mm con prensa alimentos montado en el plato porta-alimentos para cortar hortalizas rápidamente y con constante espesor.

OPTIONALS

- 8 Porzionatore: rilevatore digitale del peso delle porzioni • *Portioner: digital monitoring of the portions* • Portionierverrichtung: Digitalanzeiger der Portiongewichte • *Portionneur: indicateur digitale du poids des portions* • Porcionador: relevador digital del peso de las porciones
- 12 Tubo inox per taglio vegetali su piatto standard • *S/S vegetable tube (only on standard carriage)* • Nirosta-Rohr für vegetabilien (nur mit normalem Tisch) • *Tube en inox pour couper les vegetaux (seulement sur le chariot normal)* • Tubo inoxidable para cortar vegetales sobre plato normal (Ø mm 135)
- 15 Motore corrente continua 24 V • *Direct current motor 24 V* • Gleichstrom 24 V • *Moteur en courant continue 24 V* • Motor corriente continua 24 V
- 17 Piedestallo per affettatrice • *Stand for slicer* • Block für Aufschnittmaschinen • *Tréteau pour trancheur* • Pedestal para rebanadora
- 22 Tubo inox per taglio vegetali su piatto standard • *S/S vegetable tube (only on standard carriage)* • Nirosta-Rohr für vegetabilien (nur mit normalem Tisch) • *Tube en inox pour couper les vegetaux (seulement sur le chariot normal)* • Tubo inoxidable para cortar vegetales sobre plato normal (Ø mm 135)

- 56 Piedini rientranti • *Receding feet* • *Einspringende Füße* • *Pieds rentrants* • *Pies entrantes*
- 57 Piedini rialzati • *Higt feet* • *Grosse Füße* • *Pieds Surélevés* • *Pies realzados*
- 63 Piatto posamerce • *Foodholding tray* • *Ablageplatte* • *Assiette pour les tranches* • *Ablageplatte* • *Plato porta Mercaderia*
- 81 Spondina regolabile su piatto standard • *Adjustable fixing grips BC2 for GL slicers* • *Tisch mit 2 verstellbaren Restehaltern BC2* • *Chariot avec 2 pousse-talons réglables BC2* • *Bravo canal con 2 pisa mercaderia Bc2*
- 90 Disco asportazione lama • *Blade removal tool* • *Messerabnehmer* • *Outil pour enlever la lame* • *Disco trasportacion cuchilla*
- 93 Braccio canale con 2 pressamerce BC2 per serie GL • *Carriage with 2 adjustable fixing grips BC2 for GL slicers* • *Tisch mit 2 verstellbaren Restehaltern BC2* • *Chariot avec 2 pousse-talons réglables BC2* • *Bravo canal con 2 pisa mercaderia Bc2*
- 97 Teflonatura (vela, lama, paralama) • *Teflon coating (gauge plate, blade, Bladeco-ver)* • *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)*
- 107 Lama teflonata dentata Ø mm 250 • *Teflon coated toothed blade Ø 250 mm* • *Teflon beschichtetes, gezahntes Messer 250 mm Ø* • *Lame dentée teflonée 250 mm Ø* • *Cuchilla dentellada con revestimiento en Teflon Ø mm 250*
- 108 Lama teflonata dentata Ø mm 300 • *Teflon coated toothed blade Ø mm 300* • *Teflon beschichtetes, gezahntes Messer 300 mm Ø* • *Lame dentée teflonée 300 mm Ø* • *Cuchilla dentellada con revestimiento en Teflon Ø 300 mm*
- 112 Prendifetta • *Slice holder* • *Pique-tranche* • *Scheiben greifer* • *Toma loncha*



CARATTERISTICHE TECNICHE-TECHNICAL DATA
 TECHNISCHE EINGENSCHAFTEN-CARACTERISTIQUES
 TECHNIQUES-CARACTERISTICAS TECNICAS

		GL 25E	GL 30E
Lama/Blade/Messer/Couteau/Cuchilla	Ø mm	250	300
Capacità di taglio Slicing capacity Schneidefähigkeit Capacidad de corte	A	130	170
	B	200	210
	C	190	220
	D	170	200
Dimensioni Dimensions Roumbedarf Dimensionament Embarazo	E	460	
	F	330	
	G	580	
	H	420	
	I	600	

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

W	V	Hz	N° Fasi - Phase N° Phase N° - Phase N° - Fase N°	Servizio - Service Dienst - Service - Servicio
270	230	50	1~	S1

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. STEFANO (VA) - Italy
 Tel. ++39 0331 214311 - Fax ++39 0331 214350
 E-mail: omas@omaspa.it - Internet: www.omaspa.it