

ITALIANA
MACCHI



Le Affettatrici

Indice

a Gravità

SG 300 - 330	p. 4
SG 350 - 370	p. 4
SG Ingranaggi	
350 - 370 - 390	p. 5
350 - 370 AUTO	p. 5
350 - 370 AUTO aste regolabili	p. 5

Verticali

SV 300	
piatto universale	p. 6
braccio a colonna	p. 6
salumi	p. 6
SV 330 - 350 E salumi	p. 7
SV 350 E carne	p. 7
SV 330 - 350 E salumi	
sistema pesatura integrato	p. 7
SV 330 - 350 HT	p. 8
SV 350 - 370 salumi	p. 9
SV 350 - 370 carne	p. 9
SVR 350 - 370 - 390 salumi	p. 10
SVR 350 - 370 - 390 carne	p. 10
V 350 - 370 RS	
salumi	p. 11
asportalama rapido	p. 11
V 350 - 370 RC	
carne	p. 12
asportalama rapido	p. 12

a Volano

Tipo 40	p. 13
Tipo 60	p. 13
Tipo 61 CE	p. 13
Tipo 40 Limited Edition	p. 14



a Gravità



SG 300

SG 330

- Linea arrotondata priva di spigoli
- Perni di scorrimento rettificati
- Trasmissione a cinghia
- Affilatoio incorporato di facile e immediato uso
- Paralama a profilo continuo
- Motore ventilato 0,20 KW
- Lama Raspe in acciaio tedesco marchiata Italiana Macchi, Ø 330 mm



SG 350

SG 370

- Perni di scorrimento rettificati
- Trasmissione a cinghia
- Affilatoio incorporato di facile e immediato uso
- Paralama a profilo continuo
- Motore ventilato 0,20 KW
- Taglio dei prodotti fino alla parte terminale senza scarti
- Lama Raspe in acciaio tedesco marchiata Italiana Macchi, Ø 350/370 mm

a Gravità Ingranaggi



SG 350 I

SG 370 I

SG 390 I



SG 350 I
auto

SG 370 I
auto

SG 350 I
auto
aste regolabili

SG 370 I
auto
aste regolabili

- Affettatrici a gravità con trasmissione a ingranaggi e movimento automatico del carrello
- Grande capacità di taglio e corsa carrello per prodotti di grandi dimensioni
- Pannello di controllo con display e programmazione fino a 999 fette
- Motore ventilato potenza 0,40 KW
- Taglio dei prodotti fino alla parte terminale senza scarti
- Lama Raspe in acciaio tedesco, marchiata Italiana Macchi, Ø 350/370/390 mm

Verticali



SV 300
piatto universale

- Piatto a vasca per il taglio di tutti i prodotti
- Affilatoio incorporato
- Motore ventilato potenza 0,18 KW



SV 300
braccio a colonna

- Piatto in alluminio con braccio a colonna (per salumi freschi o stagionati)
- Affilatoio incorporato
- Motore ventilato potenza 0,18 KW



SV 300
salumi

- Speciale braccio autobloccante
- Affilatoio incorporato
- Motore ventilato potenza 0,18 KW

Verticali



SV 330 E
salumi

SV 350 E
salumi

SV 350 E
carne

- Piatto in alluminio con canalini di scorrimento
- Capacità di taglio 250 mm sul tondo
- Altezza di carico ridotta
- Paralama a profilo continuo per la stabilità del prodotto
- Braccio auto bloccante
- Motore ventilato 0,29 KW
- Lama Raspe in acciaio tedesco, marchiata Italiana Macchi, Ø 330/350 mm



SV 330 E
salumi

sistema di
pesatura integrato

SV 350 E
salumi

sistema di
pesatura integrato

- Sistema di pesatura integrato
- Portata 6 Kg - Divisione 2 g
- Funzione di azzeramento tara
- Riduzione dei tempi di attesa del cliente offrendo un servizio più veloce e preciso
- Pannello display con tasti funzione di facile uso
- Piatto di pesatura in acciaio inox ed asportabile per facilitarne la pulizia
- Lama Raspe in acciaio tedesco marchiata Italiana Macchi, Ø 330/350 mm

Verticali



SV 330 HT

SV 350 HT



- Unico modello con piatto H.T. per passare rapidamente dal salume alla carne
- Piatto in acciaio
- Braccio autobloccante
- Motore ventilato 0,29 KW
- Lama Raspe in acciaio tedesco, marchiata Italiana Macchi, Ø 330/350 mm

Verticali



SV 350
salumi

SV 370
salumi

- Altezza di carico ridotta per facilitare il posizionamento dei prodotti
- Affilatoio incorporato
- Piatto in alluminio con canalini di scorrimento
- Braccio autobloccante
- Lama Raspe in acciaio tedesco, marchiata Italiana Macchi, Ø 350/370 mm



SV 350
carne

SV 370
carne

- Altezza di carico ridotta per facilitare il posizionamento dei prodotti
- Affilatoio incorporato
- Piatto a vasca con carrello scorrevole e pressore basculante
- Motore ventilato 0,40 KW
- Lama Raspe in acciaio tedesco, marchiata Italiana Macchi, Ø 350/370 mm

Verticali



SVR 350
salumi

SVR 370
salumi

SVR 390
salumi



SVR 350
carne

SVR 370
carne

SVR 390
carne

- Grande capacità di taglio e altezza di carico ridotta per agevolare il posizionamento dei prodotti
- Nella versione "salumi", piatto in alluminio con canalini di scorrimento
- Nella versione "carne", speciale carrello scorrevole a vasca
- Braccio autobloccante
- Affilatoio incorporato
- Motore ventilato potenza 0,40 KW
- Lama Raspe in acciaio tedesco, marchiata Italiana Macchi, Ø 350/370/390 mm

Verticali



V 350 RS
salumi

V 350 RS
asportalama rapido

V 370 RS
salumi

V 370 RS
asportalama rapido

- Trasmissione a ingranaggi
- Grande capacità di taglio e altezza di carico ridotta per agevolare il posizionamento dei prodotti
- Braccio carrello salume con maniglia per apertura automatica fino alla massima ampiezza
- Affilatoio incorporato
- Motore ventilato potenza 0,40 KW

V 350 RS "salumi"

- Dimensioni (LxPxH) 620x890x655 mm
- Lama Raspe in acciaio tedesco, marchiata Italiana Macchi Ø 350 mm

V 370 RS "salumi"

- Dimensioni (LxPxH) 660x960x700 mm
- Lama Raspe in acciaio tedesco, marchiata Italiana Macchi Ø 370 mm

Verticali



V 350 RC
carne

V 350 RC
asportalama rapido

V 370 RC
carne

V 370 RC
asportalama rapido



- Trasmissione a ingranaggi
- Grande capacità di taglio e altezza di carico ridotta per agevolare il posizionamento dei prodotti
- Nella versione "carne", speciale carrello scorrevole a vasca
- Affilatoio incorporato
- Motore ventilato potenza 0,40 KW

V 350 RC "carne"

- Dimensioni (LxPxH) 720x810x950 mm
- Lama Raspe in acciaio tedesco, marchiata Italiana Macchi Ø 350 mm

V 370 RC "carne"

- Dimensioni (LxPxH) 810x930x670 mm
- Lama Raspe in acciaio tedesco, marchiata Italiana Macchi Ø 370 mm

a Volano



Tipo 40

Tipo 60

Tipo 61 CE



Tipo 40

- Azionamento manuale
- Lama Ø 330 mm, parti a contatto con il prodotto in acciaio inox
- Ideale per piccola e media ristorazione

Tipo 60

- Azionamento manuale
- Lama Ø 370 mm, con carrello, piano posamerce e parafetta in acciaio inox
- Ideale per il taglio di prodotti di grandi dimensioni

Tipo 61 CE

- Azionamento manuale e rotazione elettrica della lama
- Lama Ø 370 mm
- Processo di taglio interamente automatico
- Ideale per la grande distribuzione e per le salumerie specializzate

a Volano

Tipo 40
Limited Edition



- 120 esemplari numerati
- Verniciatura opaca con filetti in oro
- Maniglia a volano e pomoli in alluminio anodizzato oro
- Guantiera in marmo di Carrara
- Taglio dei prodotti fino alla parte terminale, senza scarti

Caratteristiche Tecniche



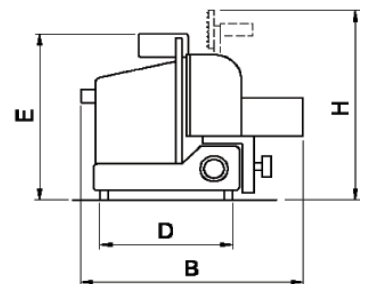
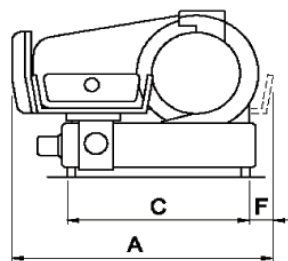
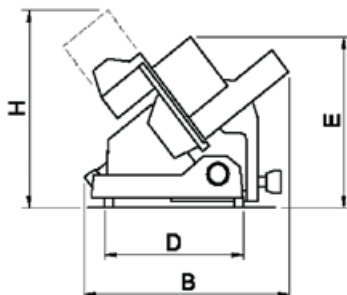
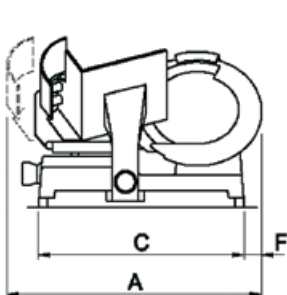
Caratteristiche Tecniche

SG / SG Ingranaggi

Modello Model	Diametro lama Blade diameter mm/inch	Motore monofase 230 V / 50 Hz Motor W/HP	Motore trifase 400 V / 50 Hz Motor W/HP	Corso carrello - Run of carriage mm	Spessore taglio Cut thickness mm	Capacità di taglio tondo Round cut capacity Ø mm	Capacità di taglio HxL Cut capacity HxW mm	Peso netto - Net weight Kg	Dimensioni imballo Shipping mm	Peso lordo - Gross weight Kg	Dimensioni						
											A	B	C	D	E	F	H
SG 300	300/12	180-0,25	-	295	0-13	205	170x250	21	74x68xh57+12	26+6	625	510	470	330	405	90	470
SG 330	330/13	200-0,27	200-0,27	315	0-14	235	195x260	29	74x68xh57+12	35+6	705	565	500	335	485	80	520
SG 350	350/14	360-0,50	360-0,50	370	0-14	240	200x280	46	80x72xh65+12	52+6	790	585	600	420	495	60	575
SG 370	370/14,6	360-0,50	360-0,50	370	0-14	250	210x280	47	80x72xh65+12	53+6	790	585	600	420	505	60	575
SG 350 ingranaggi	350/14	400-0,55	400-0,55	370	0-14	240	200x280	48	90x68xh57+12	54+8	800	580	600	440	470	60	550
SG 370 ingranaggi	370/14,6	400-0,55	400-0,55	370	0-14	250	210x280	49	90x68xh57+12	55+8	800	580	600	440	480	60	550
SG 390 ingranaggi	390/15	400-0,55	400-0,55	370	0-14	255	215x280	50	90x68xh57+12	56+8	810	580	600	440	490	60	550
SG 350 ingranaggi AUTO	350/14	400-0,55 200-0,27	400-0,55 200-0,27	370	0-14	240	200x280	70	90x68xh80+12	80+10	820	580	600	440	580	60	690
SG 350 ingranaggi AUTO aste regolabili	350/14	400-0,55 200-0,27	400-0,55 200-0,27	370	0-14	240	200x280	71	90x68xh80+12	81+10	850	630	600	440	740	60	830
SG 370 ingranaggi AUTO	370/14,6	400-0,55 200-0,27	400-0,55 200-0,27	370	0-14	250	210x280	71	90x68xh80+12	81+10	820	580	600	440	580	60	690
SG 370 ingranaggi AUTO aste regolabili	370/14,6	400-0,55 200-0,27	400-0,55 200-0,27	370	0-14	250	210x280	72	90x68xh80+12	82+10	850	630	600	440	740	60	830

SG / SG Ingranaggi

SV / SVR



Caratteristiche Tecniche

SV / SVR

Modello Model	Diametro lama Blade diameter	Motore monofase 230 V / 50 Hz Motor	Motore trifase 400 V / 50 Hz Motor	Corsa carrello - Run of carriage	Spessore taglio Cut thickness	Capacità di taglio tondo Round cut capacity	Capacità di taglio HxL Cut capacity HxW	Peso netto - Net weight	Dimensioni imballo Shipping	Peso lordo - Gross weight	Dimensioni						
											A	B	C	D	E	F	H
											mm/inch	W/HP	W/HP	mm	mm	Ø mm	mm
SV 300 Piatto Universale	300/12	210-0,30	-	280	0-14	210	210X240	25	74x65xh57+12	32+6	660	500	475	335	480	80	500
SV 300 Braccio a colonna	300/12	210-0,30	-	280	0-14	210	210X240	25	74x65xh57+12	32+6	650	500	475	335	480	80	510
SV 300 Braccio Salumi	300/12	210-0,30	-	280	0-14	210	210X240	25	74x65xh57+12	32+6	700	510	475	335	480	80	520
SV 330 E pesatura integrata	330/13	290-0,40	290-0,40	340	0-14	240	230x270	38	80x72xh65+12	47+6	780	680	560	390	530	110	660
SV 350 E pesatura integrata	350/14	290-0,40	290-0,40	340	0-14	250	240x280	39	80x72xh65+12	48+6	780	680	560	390	540	110	660
SV 330 E SALUMI	330/13	290-0,40	290-0,40	340	0-14	240	230x270	38	80x72xh65+12	47+6	780	650	560	390	530	110	660
SV 350 E SALUMI	350/14	290-0,40	290-0,40	340	0-14	250	240x280	39	80x72xh65+12	48+6	780	650	560	390	540	110	660
SV 350 E CARNE	350/14	290-0,40	290-0,40	340	0-14	250	240x270	39	80x72xh65+12	48+6	780	700	560	390	540	100	600
SV 330 HT	330/13	290-0,40	290-0,40	340	0-14	240	230x270	39	80x72xh65+12	48+6	780	650	560	390	530	110	650
SV 350 HT	350/14	290-0,40	290-0,40	340	0-14	250	240x270	40	80x72xh65+12	49+6	780	650	560	390	540	110	660
SV 350 SALUMI	350/14	400-0,55	400-0,55	370	0-14	240	240x280	47	80x72xh65+12	56+6	795	620	600	420	550	110	660
SV 350 CARNE	350/14	400-0,55	400-0,55	370	0-14	240	240x300	48	80x72xh65+12	57+6	795	630	600	420	550	110	620
SV 370 SALUMI	370/14,6	400-0,55	400-0,55	370	0-14	250	250x280	48	80x72xh65+12	57+6	800	620	600	420	560	110	660
SV 370 CARNE	370/14,6	400-0,55	400-0,55	370	0-14	250	250x320	49	80x72xh65+12	58+6	800	630	600	420	560	110	630
SVR 350 SALUMI	370/14,6	400-0,55	400-0,55	390	0-14	250	250X280	52	80x72xh65+12	62+8	830	740	620	420	580	100	690
SVR 350 CARNE	370/14,6	400-0,55	400-0,55	390	0-14	250	250X320	53	80x72xh65+12	63+8	820	670	620	420	580	100	630
SVR 370 SALUMI	370/14,6	400-0,55	400-0,55	390	0-14	260	260X280	53	80x72xh65+12	62+8	830	670	620	420	590	100	680
SVR 370 CARNE	370/14,6	400-0,55	400-0,55	390	0-14	260	260X320	54	80x72xh65+12	63+8	820	740	620	420	600	100	630
SVR 390 SALUMI	390/15	400-0,55	400-0,55	390	0-14	270	270X280	54	80x72xh65+12	63+8	830	670	620	420	600	105	675
SVR 390 CARNE	390/15	400-0,55	400-0,55	390	0-14	270	270x320	55	80x72xh65+12	64+8	820	740	620	420	600	105	630
V 350 RS SALUMI	370/14,6	300-0,40	300-0,40	360	0-14	260	260X310	45	98x86xh75+12	56+12	890	620	585	450	530	125	665
V 350 RC CARNE	370/14,6	300-0,40	300-0,40	360	0-14	260	260X300	43	98x86xh75+12	54+12	810	720	585	420	530	85	950
V 370 RS SALUMI	370/14,6	300-0,40	300-0,40	390	0-14	270	270X350	56	98x86xh75+12	67+12	960	660	640	490	560	190	700
V 370 RC CARNE	370/14,6	300-0,40	300-0,40	390	0-14	270	270X340	54	98x86xh75+12	65+12	930	810	640	440	570	155	1000

Caratteristiche Tecniche

a Volano

Modello Model	Diametro lama Blade diameter mm/inch	Motore trifase 400 V / 50 Hz Motor W/HP	Corsa carrello - Run of carriage mm	Spessore taglio Cut thickness mm	Capacità di taglio tondo Round cut capacity Ø mm	Capacità di taglio HxL Cut capacity HxW mm	Produzione N° fette/min. Slice cutting/min. n°/ min.	Peso netto - Net weight Kg	Dimensioni imballo Shipping mm	Peso lordo - Gross weight Kg	Dimensioni						
											A	B	B1	C	D	D1	H
Tipo 40	330/13	-	265	0,4	210	210X240	-	56	830x700xh780	73	880	630	-	469	284	-	740
Tipo 40 Limited Edition	330/13	-	265	0,4	210	210X240	-	56	830x700xh780	73	880	630	-	469	284	-	740
Tipo 60	370/14,6	-	310	0,4	230	230X270	-	88	940x840xh830	104	970	730	-	660	330	-	770
Tipo 61 CE	370/14,6	290-0,40	310	0,4	230	230x270	50	112	940x840xh830	128	970	-	740	660	330	620	770

Accessori

Affettatrici

SG - SG Ingranaggi - SV - SVR

- Impugnatura in alluminio silver o bordeaux
- Piatto salumi e carrello in acciaio inox
- Temporizzatore
- Motore a batteria da 24 V CC
- Kit arretramento piedini
- Disco rimozione lama
- Imballo per affettatrici
- Lama teflonata

SV - SVR

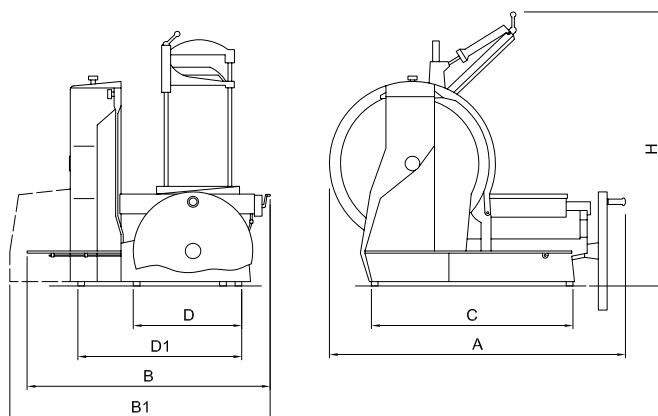
- Parafetta in acciaio inox apribile con cerniera
- Lama teflonata

SV - SVR 370/390

- Piatto carne Maxi
- Lama teflonata

SV 350 E - SVR 350/370/390

- Sistema di pesatura integrato
- Lama teflonata



V 350/370 RS

- Motore con attacco batteria 24 V
- Disco rimozione lama
- Piatto posamerce in acciaio per V 350 RS
- Kit arretramento piedini
- Lama teflonata

V 350/370 RC

- Disco rimozione lama
- Piatto posamerce in acciaio
- Kit arretramento piedini

Tipo 40

- Trasparente sopra vernice e filetto oro
- Guantiera in marmo di Carrara
- Piedistallo 850H mm / Peso 50 Kg

Tipo 60 - Tipo 61 CE

- Trasparente sopra vernice e filetto oro
- Piedistallo 850H mm / Peso 70 Kg

Tipo 40 Limited Edition

- Piedistallo 850H mm / Peso 50 Kg



Le Affettatrici

ITALIANA
MACCHI



Italiana Macchi S.p.A.

via Matteotti, 1 - 21040 Oggiona S. Stefano (Va) Italy - tel. +39.0331.217079 fax +39.0331.218331

www.italianamacchi.it