

1950-2022
Una Storia Orgogliosa
A Proud Story

SW/swedlinghaus

LISTINO PREZZI
PRICE LIST
PREISLISTE
LISTADO DE PRECIOS

2023

MACCHINE ALIMENTARI
FOOD PROCESSING MACHINES MACHINES ALIMENTAIRES
LEBENSMITTELMASCHINEN MÀQUINAS ALIMENTAIRES

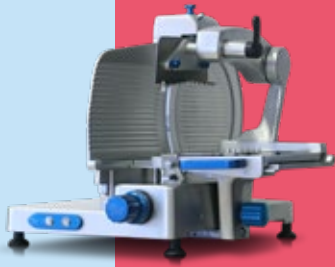


Swedlinghaus®





Swedlinghaus®



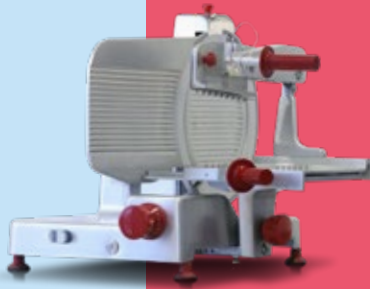
AF350 VS TOP

LINEA TOP



AF350 VS PRO

LINEA PRO



AF350 HVS

LINEA HORECA

MODELLI CON UN NUOVO RESTYLING EFFICACI E SOLIDI PER UNA DURATA GARANTITA NEL TEMPO

MODELS WITH A NEW RESTYLING EFFECTIVE AND SOLID FOR ONE DURATION GUARANTEED OVER TIME
MODELLE MIT A NEUES RESTYLING EFFEKTIV UND SOLIDE FÜR EINEN DAUER IM ZEITRAUM GARANTIERT
MODÈLES AVEC UN NOUVEAU RESTYLE EFFICACE ET SOLIDE POUR UN DURÉE GARANTIE DANS LE TEMPS
MODELOS CON UN NUEVO RESTYLING EFECTIVO Y SÓLIDO PARA UNO DURACIÓN GARANTIZADA EN EL TIEMPO



ELEVATI STANDARD DI PRODUZIONE

HIGH PRODUCTION STANDARDS / HOHE PRODUKTIONS STANDARDS / DES NORMES DE PRODUCTION ÉLEVÉES / ALTOS ESTÁNDARES DE PRODUCCIÓN

UTILIZZARE MATERIALI SCELTI, UNA CURA NEL MONTAGGIO CON UNA NUOVA LINEA DI PRODUZIONE, STUDIATA E CONCEPITA PER IL MASSIMO COMFORT PER CHI LAVORA E OTTIMIZZARE LA COSTRUZIONE DEI NOSTRI PRODOTTI

USE SELECT MATERIALS, ASSEMBLY CARE WITH A NEW LINE OF PRODUCTION, DESIGNED AND DESIGNED FOR MAXIMUM COMFORT FOR THOSE WHO WORK AND OPTIMIZE THE CONSTRUCTION OF OUR PRODUCTS / VERWENDEN AUSGEWÄHLTE MATERIALIEN, MONTAGEPFLEGE MIT EINER NEUEN LINIE VONPRODUKTION, ENTWICKELT UND ENTWICKELT FÜR MAXIMALEN KOMFORT FÜR JENE, DIE ARBEITEN UND DIE KONSTRUKTION UNSERER PRODUKTE OPTIMIEREN / UTILISENT DES MATÉRIEAUX SÉLECTIONNÉS, UN SOIN D'ASSEMBLAGE AVEC UNE NOUVELLE LIGNE DE UNE PRODUCTION, CONÇUE ET CONÇUE POUR UN MAXIMUM DE CONFORT POUR CEUX QUI TRAVAILLENT ET OPTIMISENT LA CONSTRUCTION DE NOS PRODUITS / UTILIZAR MATERIALES SELECCIONADOS, CUIDADO DE MONTAJE CON UNA NUEVA LÍNEA DE PRODUCCIÓN, DISEÑADA PARA LA MÁXIMA COMODIDAD PARA LOS QUE TRABAJAN Y OPTIMIZAN LA CONSTRUCCIÓN DE NUESTROS PRODUCTOS



UN MARCHIO SOLIDO E GARANTITO

A SOLID AND GUARANTEED BRAND / EINE SOLIDE UND GARANTIERTE MARKE / UNE MARQUE SOLIDE ET GARANTIE / UNA MARCA SOLIDA Y GARANTIZADA

TUTTE LE NOSTRE MACCHINE RISPONDONO AD ELEVATI STANDARD DI COSTRUZIONE, PER GARANTIRE LA CERTEZZA E L'AFFIDABILITÀ DEL LORO UTILIZZO. SWEDLINGHAUS È SINONIMO DI CERTEZZA.

ALL OUR MACHINES RESPOND TO HIGH CONSTRUCTION STANDARDS, TO GUARANTEE THE CERTAINTY AND RELIABILITY OF THEIR USE. SWEDLINGHAUS IS SYNONYMOUS WITH CERTAINTY. / ALLE UNSERE MASCHINEN REAGIEREN AUF HOHE KONSTRUKTIONANSPRÜCHE, UM DIE SICHERHEIT UND ZUVERLÄSSIGKEIT ZU GARANTIEREN VON IHREM GEBRAUCH. SWEDLINGHAUS IST EIN SYNONYM MIT SICHERHEIT. / TOUTES NOS MACHINES RÉPONDENT À DES NORMES DE CONSTRUCTION ÉLEVÉES, POUR GARANTIR LA SÉCURITÉ ET LA FIABILITÉ DE LEUR UTILISATION. SWEDLINGHAUS EST SYNONYME DE CERTITUDE. / TODAS NUESTRAS MÁQUINAS RESPONDEN A ALTOS ESTÁNDARES DE CONSTRUCCIÓN, PARA GARANTIZAR LA CERTEZA Y FIABILIDAD DE SU USO. SWEDLINGHAUS ES SINÓNIMO DE CERTEZA.



UNA ECCELLENZA ITALIANA

AN ITALIAN EXCELLENCE / EINE ITALIENISCHE EXZELLENZ / UNE EXCELLENCE ITALIENNE / UNA EXCELENCIA ITALIANA

UN' AZIENDA ITALIANA, LEADER NEL SETTORE DELLA RISTORAZIONE, HO.RE.CA E GRUPPI ALIMENTARI NELLA PRODUZIONE E VENDITA DI MACCHINE ALIMENTARI

AN ITALIAN COMPANY, LEADER IN THE RESTAURANT SECTOR, HO.RE.CA AND FOOD GROUP IN THE PRODUCTION AND SALE OF FOOD MACHINES / EIN ITALIENISCHES UNTERNEHMEN, FÜHREND IM RESTAURANT-SEKTOR, HO.RE.CA UND LEBENSMITTELGRUPPEN IN DER HERSTELLUNG UND VERKAUF VON LEBENSMITTELMASCHINEN / UNE ENTREPRISE ITALIENNE, LEADER DANS LE SECTEUR DE LA RESTAURATION, HO.RE.CA ET GROUPES ALIMENTAIRES DANS LA PRODUCTION ET LA VENTE DE MACHINES ALIMENTAIRES / UNA EMPRESA ITALIANA, LÍDER EN EL SECTOR RESTAURANTE, HO.RE.CA Y GRUPOS ALIMENTARIOS EN LA PRODUCCIÓN Y VENTA DE MÁQUINAS ALIMENTARIAS

INDICE
Italiano / Inglese
Tedesco

LINEA TOP - Top series - Serie Top	pag06
LINEA PRO - Pro series - Serie Pro	pag10
LINEA HORECA - Horeca series - Serie Horeca	pag20
VOLANO - Flywheel manual slicers - Schwundgrad-Aufschnittmaschinen	pag24
SEGAOSSI - Bone bandsaws - Knochenbandsäge	pag30
SOTTOVUOTO - Vacuum packing machines - Vakuumverpackungsmaschinen	pag34
TERMOSIGILLATRICI - Thermosealing machines - Thermoversiegler	pag42
ARTICOLI VARI - Various items - Verschiedene Artikel	pag46
TRITACARNE - Meat Mincers - Fleischwolfe	pag52
MESCOLATORI CARNE - Meat mixers - Fleischmischer	pag56
INSACCATRICI - Sausage stuffers - Wurstfullmaschinen	pag60
GRATTUGIE - Cheese graters - Käse Reiben	pag62
GRUPPI COMBINATI - Combined meat mincers and cheese graters Kombi-Fleischwolf und Käse Reibe	pag66
CUTTER PROFESSIONALI - Food processor - Cutter	pag68
MONDO PIZZA - Pizza World - Pizzawelt	pag76
MACCHINE PASTA FRESCA - Pasta machines - Nudelmaschinen	pag80
LA SCOTTARELLA - SISTEMI DI COTTURA VERTICALE Vertical cooking system - Vertikales Kochsystem	pag88

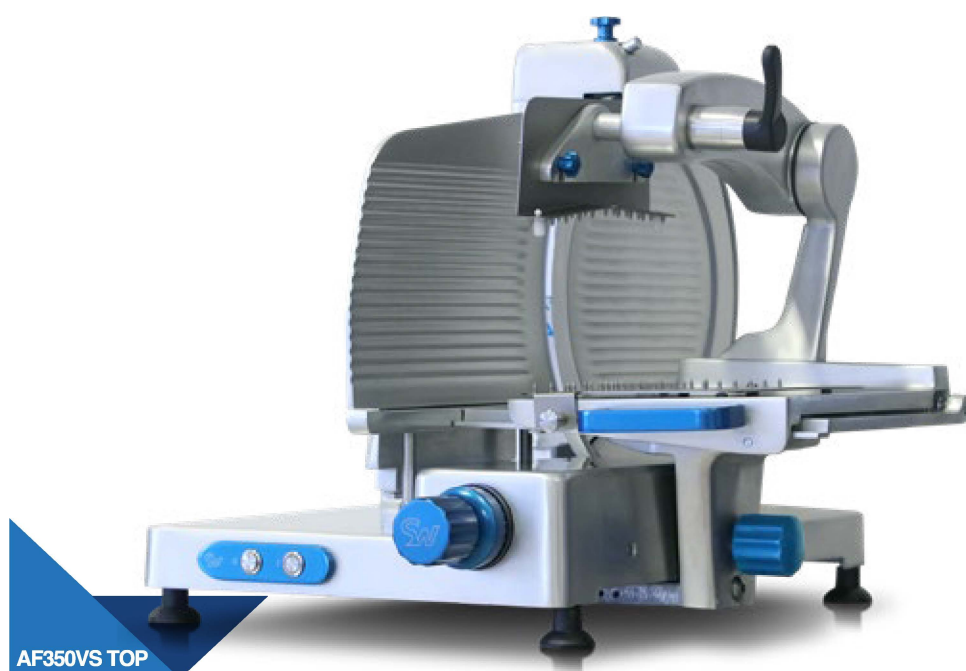
INDICE
Francesce / Spagnolo

Série Top - Serie Top	pag06
Série Pro - Serie Pro	pag10
Série Horeca - Serie Horeca	pag20
Trancheurs manuel à volant - Cortadoras de fiambres de volante	pag24
Scies à os - Sierras de cinta para huesos	pag30
Machines sous-vide - Máquinas de envasado al vacío	pag34
Thermoscelleuses - Termoselladoras	pag42
Articles divers - Varios articulos	pag46
Hachoirs à viande - Picadoras de carne	pag52
Mélangeurs à viande - Mezcladoras de carnes	pag56
Poussoirs à saucisses - Embutidoras	pag60
Râpes à fromage - Ralladoras	pag62
Combinés hachoir à viande et râpe à fromage Combinados picadora de carne y ralladora	pag66
Cutter - Cutter	pag68
Monde Pizza - Mundo Pizza	pag76
Machines à pâte - Maquinas para pasta fresca	pag80
Système de caisson vertical - Sistema de cocción vertical	pag88



SW

LINEATOP



AFFETTASALUMI VERTICALE SERIE TOP



Vertical slicer for cold cuts Top series / Trancheur vertical charcuterie série Top
Vertikale Wurstschneidemaschine Serie Top / Cortadora de fiambres vertical serie Top

INFORMAZIONI GENERALI / GENERAL INFORMATION

CE

AF350VS TOP

Lama Rasspe (Italiana) 350mm – motore ventilato 230V monofase o 400V trifase – piastra inox e piatto inox estraibili – manopole in alluminio anodizzato blu – pulsantiera in acciaio inox IP67 – cappottina chiusa sotto – braccio a sgancio automatico – anello di tenuta su puleggia – micro di sicurezza su paralama – paragrasso maggiorato – apertura vela 0/24 mm – kit pulizia.
Rasspe blade (italian) 350mm – ventilated motor 230V monophase or 400V threephase – detachable s/steel meat grip and plate – blu anodized aluminium knobs – s/steel IP67 controls – closed sharpener assembly – automatic release foodgrip – pulley sealing ring – blade guard safety microswitch – bigger grease guard – cutting thickness 0/24mm – cleansing kit

AF370VS TOP

Lama Rasspe (Italiana) 370mm – motore ventilato 230V monofase o 400V trifase – piastra inox e piatto inox estraibili – manopole in alluminio anodizzato blu – pulsantiera in acciaio inox IP67 – cappottina chiusa sotto – braccio a sgancio automatico – anello di tenuta su puleggia – micro di sicurezza su paralama – paragrasso maggiorato – apertura vela 0/24 mm – kit pulizia.
Rasspe blade (italian) 370mm – ventilated motor 230V monophase or 400V threephase – detachable s/steel meat grip and plate – blu anodized aluminium knobs – s/steel IP67 controls – closed sharpener assembly – automatic release foodgrip – pulley sealing ring – blade guard safety microswitch – bigger grease guard – cutting thickness 0/24mm – cleansing kit

OPTIONAL SERIE TOP

Top series optionals - Options Série Top - Serie Top Optionals - Optionals Serie Top

Estrattore lama - Blade removing tool

Verniciatura + trasparente - Color paint + Clear protective film

Bilancia solo peso - Weight-only scale

Teflonatura completa + silver - Complete teflon coating + silver kit

Kit piedini rientranti - Optional inward supporting feet

Sgancio rapido lama mod.350 - Fast blade removing tool mod.350



AF350VM TOP

AFFETTACARNE VERTICALE SERIE TOP



*Vertical meat slicer Top series /Trancheur vertical à viande série Top
Vertikale Fleischschneidemaschine Serie Top / Cortadora de carne vertical Serie Top*

INFORMAZIONI GENERALI / GENERAL INFORMATION

CE

AF350VM TOP

Lama Rasspe (Italiana) 350mm – motore ventilato 230V monofase o 400V trifase – piastra inox e piatto inox estraibili – manopole in alluminio anodizzato blu – pulsantiera in acciaio inox IP67 – cappottina chiusa sotto – braccio a sgancio automatico – anello di tenuta su puleggia – micro di sicurezza su paralama - paragrasso maggiorato – apertura vela Ø24 mm - kit pulizia.

Rasspe blade (italian) blade 350mm – ventilated motor 230V monophase or 400V threephase – detachable s/steel meat grip – blu anodized aluminium knobs – s/steel IP67 controls – closed sharpener assembly – pulley sealing ring – blade guard safety microswitch – bigger grease guard – cutting thickness Ø24mm – cleansing kit

AF370VM TOP

Lama Rasspe (Italiana) 370mm – motore ventilato 230V monofase o 400V trifase – piastra inox estraibile – manopole in alluminio anodizzato blu – pulsantiera in acciaio inox IP67 – cappottina chiusa sotto – anello di tenuta su puleggia – micro di sicurezza su paralama - paragrasso maggiorato – apertura vela Ø24 mm - kit pulizia.

Rasspe blade (italian) 370mm – ventilated motor 230V monophase or 400V threephase – detachable s/steel meat grip – blu anodized aluminium knobs – s/steel IP67 controls – closed sharpener assembly – pulley sealing ring – blade guard safety microswitch – bigger grease guard – cutting thickness Ø24mm – cleansing kit

OPTIONAL SERIE TOP

Top series optionals - Options Série Top - Serie Top Optionals - Optionals Serie Top

Estrattore lama - *Blade removing tool*

Verniciatura + trasparente - *Color paint + Clear protective film*

Bilancia solo peso - *Weight-only scale*

Teflonatura completa + silver - *Complete teflon coating + silver kit*

Kit piedini rientranti - *Optional inward supporting feet*

Sgancio rapido lama mod.350 - *Fast blade removing tool mod.350*



AF350GR TOP

AFFETTATRICE A GRAVITA' SERIE TOP



*Belt driven gravity slicer Top series/Trancheur gravité à courroie série Top
Riemenantrieb Schwerkraft Aufschnittmaschine Serie Top / Cortadora de fiambres de gravedad transmisión a correa serie Top*

INFORMAZIONI GENERALI / GENERAL INFORMATION

CE

AF350GR TOP

Lama Rasspe (Italiana) 350mm – motore ventilato 230V monofase o 400V trifase – piastra inox estraibile – manopole in alluminio anodizzato blu – pulsantiera in acciaio inox IP67 – cappottina chiusa sotto – anello di tenuta su puleggia – micro di sicurezza su paralama – apertura vela Ø/24 mm – kit pulizia
Rasspe blade (italian) 350mm – ventilated motor 230V monophase or 400V threephase – detachable s/steel meat grip – blu anodized aluminium knobs – s/steel IP67 controls – closed sharpener assembly – pulley sealing ring – blade guard safety microswitch – cutting thickness Ø/24mm – cleansing kit

AF370GR TOP

Lama Rasspe (Italiana) 370mm – motore ventilato 230V monofase o 400V trifase – piastra inox estraibile – manopole in alluminio anodizzato blu – pulsantiera in acciaio inox IP67 – cappottina chiusa sotto – anello di tenuta su puleggia – micro di sicurezza su paralama – apertura vela Ø/24 mm – kit pulizia
Rasspe blade (italian) 370mm – ventilated motor 230V monophase or 400V threephase – detachable s/steel meat grip – blu anodized aluminium knobs – s/steel IP67 controls – closed sharpener assembly – pulley sealing ring – blade guard safety microswitch – cutting thickness Ø/24mm – cleansing kit

OPTIONAL SERIE TOP

Top series optionals - Options Série Top - Serie Top Optionals - Optionals Serie Top

Estrattore lama - *Blade removing tool*

Verniciatura + trasparente - *Color paint + Clear protective film*

Bilancia solo peso - *Weight-only scale*

Teflonatura completa + silver - *Complete teflon coating + silver kit*

Kit piedini rientranti - *Optional inward supporting feet*

Sgancio rapido lama mod.350 - *Fast blade removing tool mod.350*



SW

LINEAPRO



AF 350 VS
PRO



AF 350 VS
PRO S

AFFETTASALUMI VERTICALE SERIE PRO



Vertical slicer for cold cuts Pro series / Trancheur vertical charcuterie série Pro
Wurstschneidemaschine Serie Pro / Cortadora de fiambres vertical serie Pro

INFORMAZIONI GENERALI / GENERAL INFORMATION



AF 350 VS PRO

Lama 350 mm - 230V monofase - 400V trifase
Blade 350 mm - 230V monophase - 400V threephase

AF 370 VS PRO

Lama 370 mm - 230V monofase - 400V trifase
Blade 370 mm - 230V monophase - 400V threephase

AF 380 VS PRO

Lama 380 mm - 230V monofase - 400V trifase
Blade 380 mm - 230V monophase - 400V threephase

OPTIONAL SERIE PRO

Pro series optionals - Options Série Pro - Serie Pro Optionals - Optionals Serie Pro

Estrattore lama - Blade removing tool

Verniciatura + trasparente - Color paint + Clear protective film

Prodotto di pulizia - Cleansing detergent

Micro su paralama - Blade guard safety microswitch

Bilancia solo peso - Weight-only scale

Lama Teflon (formaggio) - Teflon coated blade for cheese

Teflonatura completa + silver - Complete teflon coating +silver kit

Maggiorazione lama dentata (pane e congelati) o teflonata (formaggi)
Optional teflon coated blade for cheese or toothed blade for bread or frozen food

Teflonatura lama, vela e coprilama
Optional teflon coated blade, thickness gauge plate and bladeguard

Piatto inox asportabile - Removable s/steel plate

Kit piedini rientranti - Optional inward supporting feet

Sgancio rapido lama mod.350 - Fast blade removing tool mod.350

INFORMAZIONI GENERALI / GENERAL INFORMATION



AF 350 VS PRO S

Lama 350 mm - 230V monofase - 400V trifase
Blade 350 mm - 230V monophase - 400V threephase
Manopole in alluminio anodizzato / Anodized aluminium knobs

AF 370 VS PRO S

Lama 370 mm - 230V monofase - 400V trifase
Blade 370 mm - 230V monophase - 400V threephase
Manopole in alluminio anodizzato / Anodized aluminium knobs

AF 380 VS PRO S

Lama 380 mm - 230V monofase - 400V trifase
Blade 380 mm - 230V monophase - 400V threephase
Manopole in alluminio anodizzato / Anodized aluminium knobs



AF 350VM
PRO



AF 350VM
PRO S

AFFETTACARNE VERTICALE SERIE PRO



Vertical meat slicer Pro series / Trancheur vertical à viande série Pro
Vertikale Fleischneide maschine Serie Pro / Cortadora de carne vertical serie Pro

INFORMAZIONI GENERALI / GENERAL INFORMATION



AF 350VM PRO

Lama 350 mm - 230V monofase - 400V trifase
Blade 350 mm - 230V monophase - 400V threephase

AF 370VM PRO

Lama 370 mm - 230V monofase - 400V trifase
Blade 370 mm - 230V monophase - 400V threephase

AF 380VM PRO

Lama 380 mm - 230V monofase - 400V trifase
Blade 380 mm - 230V monophase - 400V threephase

OPTIONAL SERIE PRO

Pro series optional - Options Série Pro - Serie Pro Optional - Optionals Serie Pro

Estrattore lama - Blade removing tool

Verniciatura + trasparente - Color paint + clear protective film

Prodotto di pulizia - Cleansing detergent

Micro su paralama - Blade guard safety microswitch

Bilancia solo peso - Weight-only scale

Maggiorazione lama dentata congelati - Optional toothed blade frozen products

Teflonatura completa + silver - Complete teflon coating +silver kit

Teflonatura lama, vela, copilama - Optional teflon coated blade, thickness gauge plate and blade guard

Kit piedini rientranti - Optional inward supporting feet

Sgancio rapido lama mod.350 - Fast blade removing tool mod.350

INFORMAZIONI GENERALI / GENERAL INFORMATION



AF 350VM PRO S

Lama 350 mm - 230V monofase - 400V trifase
Blade 350 mm - 230V monophase - 400V threephase

Manopole in alluminio anodizzato / Anodized aluminium knobs

AF 370VM PRO S

Lama 370 mm - 230V monofase - 400V trifase
Blade 370 mm - 230V monophase - 400V threephase

Manopole in alluminio anodizzato / Anodized aluminium knobs

AF 380VM PRO S

Lama 380 mm - 230V monofase - 400V trifase
Blade 380 mm - 230V monophase - 400V threephase

Manopole in alluminio anodizzato / Anodized aluminium knobs



AF 220GR

AFFETTATRICI A GRAVITA' TRASMISSIONE A CINGHIA



*Belt driven gravity slicer / Trancheur gravité à courroie
Riemenantrieb Schwerkraft - Aufschnittmaschine / Cortadora de fiambres de gravedad Transmisión a correa*

INFORMAZIONI GENERALI / GENERAL INFORMATION

CE

DOM

AF 220GR

Lama 220 mm - 230V monofase
Blade 220 mm - 230V monophase

AF 250GR

Lama 250 mm - 230V monofase
Blade 250 mm - 230V monophase

AF 250GR L

Lama 250 mm lunga - 230V monofase
Blade 250 mm extended - 230V monophase

AF 275GR

Lama 275 mm lunga - 230V monofase
Blade 275 mm - 230V monophase

OPTIONAL AFFETTATRICI A GRAVITÀ

Gravity line optionals - Options gamme gravité - Serie Schwerkraft Optionals - Optionals serie a gravedad

Verniciatura - Color paint

Prodotto di pulizia - Cleansing detergent

Maggiorazione lama teflon (formaggio) - Optional teflon coated blade for cheese

Maggiorazione lama dentata (pane e congelati) - Optional toothed blade for bread or frozen products



AF300GR



AF300GRL

AFFETTATRICI A GRAVITA' TRASMISSIONE A CINGHIA



*Belt driven gravity slicer / Trancheur gravité à courroie
Riemenantrieb Schwerkraft - Aufschnittmaschine / Cortadora de fiambres de gravedad Transmisión a correa*

INFORMAZIONI GENERALI / GENERAL INFORMATION



AF300GR

Lama 300 mm - 230V monofase - 400V trifase
Blade 300 mm - 230V monophase - 400V threephase

AF330GR

Lama 330 mm - 230V monofase - 400V trifase
Blade 330 mm - 230V monophase - 400V threephase

INFORMAZIONI GENERALI / GENERAL INFORMATION



AF300GRL

Lama 300 mm - lunga - 230V monofase - 400V trifase
Blade 300 mm - extended - 230V monophase - 400V threephase

OPTIONAL AFFETTATRICI A GRAVITÀ

Gravity line optionals - Options gamme gravité - Serie Schwerkraft Optionals - Optionals serie a gravedad

Verniciatura - Color paint

Prodotto di pulizia - Cleansing detergent

Micro su paralama - Blade guard safety microswitch

Teflonatura completa + silver esclusa AF300 GRL - Complete teflon coating + silver kit except AF300 GRL

Teflonatura lama, vela, coprilama esclusa AF300 GRL - Optional teflon coated blade, thickness gauge plate and blade guard except AF300 GRL

Maggiorazione lama teflon (formaggio) - Optional teflon coated blade (cheese)

Maggiorazione lama dentata (pane e congelati) - Optional toothed blade for bread or frozen products

Sistema blocca carrello - Carriage releas device



AF350GR



AF300SGR

AFFETTATRICI A GRAVITA' TRASMISSIONE A CINGHIA

Belt driven gravity slicer / Trancheur gravité à courroie / Riemenantrieb Schwerkraft - Aufschnittmaschine / Cortadora de fiambres de gravedad transmisión a correa

INFORMAZIONI GENERALI / GENERAL INFORMATION



AF350GR

Lama 350 mm - 230V monofase - 400V trifase
Blade 350 mm - 230V monophase - 400V threephase

AF370GR

Lama 370 mm-230V monofase -400V trifase
Blade 370 mm-230V monophase -400V threephase

OPTIONAL AFFETTATRICI A GRAVITÀ

Gravity line optional - Options gamme gravité Serie Schwerkraft Optionals - Optionals serie a gravedad

Verniciatura - Color paint

Prodotto di pulizia - Cleansing detergent

Teflonatura completa + silver - Complete teflon coating +silver kit

Teflonatura lama, vela e coprilama
Optional teflon coated blade, thickness gauge plate and blade guard

Micro su paralama
Blade guard safety microswitch

Maggiorazione lama teflon per formaggio
Optional teflon coated blade for cheese

Maggiorazione Lama dentata (pane e congelati)
Optional toothed blade for bread or frozen products

Kit piedini rientranti - Optional inward supporting feet

Sgancio rapido lama mod.350
Fast blade removing tool for mod.350

AFFETTATRICI GRAVITA' TRASMISSIONE A CINGHIA SERIE SILVER



Belt driven gravity slicer Silver series - Trancheur gravité à courroie série Silver / Riemenantrieb Schwerkraft-Aufschnittmaschine Serie Silver / Cortadora de fiambres de gravedad transmisión a correa serie Silver

INFORMAZIONI GENERALI / GENERAL INFORMATION



AF300SGR

Lama 300 mm - 230V monofase - 230V monofase
Blade 300 mm - 230V monophase - 400V threephase
Manopole in alluminio anodizzato / Anodized aluminium knobs

AF330SGR

Lama 330 mm - 230V monofase - 230V monofase
Blade 330 mm - 230V monophase - 400V threephase
Manopole in alluminio anodizzato / Anodized aluminium knobs

AF350SGR

Lama 350 mm - 230V monofase - 230V monofase
Blade 350 mm - 230V monophase - 400V threephase
Manopole in alluminio anodizzato / Anodized aluminium knobs

AF370SGR

Lama 370 mm - 230V monofase - 230V monofase
Blade 370 mm - 230V monophase - 400V threephase
Manopole in alluminio anodizzato / Anodized aluminium knobs



AF300SH



AF350SH

AFFETTATRICE GRAVITA' TRASMISSIONE A CINGHIA PER CONGELATI SERIE SHABU



*"Shabu" belt driven gravity slicer, for frozen products / Trancheur gravité à courroie, "Shabu" pour produits congelés
Riemenantrieb Schwerkraft Aufschnittmaschine, "Shabu" für tiefgefrorenen Produkten
Cortadora de fiambres de gravedad transmisión a correa, "Shabu" para productos congelados*

INFORMAZIONI GENERALI / GENERAL INFORMATION



AF300SH

Lama 300 mm - 230V monofase - 400V trifase
Blade 300 mm - 230V monophase - 400V threephase

INFORMAZIONI GENERALI / GENERAL INFORMATION



AF350SH

Lama 350 mm - 230V monofase - 400V trifase
Blade 350 mm - 230V monophase - 400V threephase

OPTIONAL AFFETTATRICI A GRAVITÀ

Gravity lines optionals - Option gamme gravité - Serie schwerkraft optional - Optionals serie a gravedad

Verniciatura - Color paint

Prodotto di pulizia - Cleansing detergent

Micro su paralama - Balde guard safety microswitch

Kit piedini rientranti - Optional inward supporting feet



AF300 INGR



AF350TFL
INGR

AFFETTATRICI A GRAVITA' SERIE INGRANAGGI

*Gear driven gravity slicer / Trancheur gravité à pignon
Getriebe-Antrieb Schwerkraft-Aufschneidmaschine
Cortadora de fiambres de gravedad transmisión a engranajes*

INFORMAZIONI GENERALI / GENERAL INFORMATION



AF300 INGR

Lama 300 mm - 230V monofase - 400V trifase
Blade 300 mm - 230V monophase - 400V threephase

AF350 INGR

Lama 350 mm - 230V monofase - 400V trifase
Blade 350 mm - 230V monophase - 400V threephase

OPTIONAL AFFETTATRICI A GRAVITÀ

*Gravity line optionals - Options gamme gravité - Serie Schwerkraft
Optionals - Optionals serie a gravedad*

Maggiorazione verniciatura - *Optional painting*

Prodotto di pulizia - *Cleansing detergent*

Kit bilancia solo peso - *Weight-only scale*

Micro su paralama - *Blade guard safety microswitch*

Maggiorazione lama teflon (formaggio) - *Optional teflon coated blade (cheese)*

Maggiorazione lama dentata (pane e congelati) -
Optional toothed blade for bread or frozen products

Maggiorazione manopole silver per AF300 - 350 INGR
Optional anodized aluminium knobs and feet for AF300 - 350 INGR

Carrello in acciaio inox - *S/steel carriage*

Kit piedini rientranti - *Optional inward supporting feet*

Sgancio rapido lama mod.350 - *Fast blade removing tool for mod.350*

AFFETTATRICE A GRAVITA' SERIE INGRANAGGI TEFLON



*"Teflon" gear driven gravity slicer for cheese / Trancheur gravité à pignon,
"Teflon" pour fromage / Getriebe-Antrieb Schwerkraft-Aufschneidmaschine,
"Teflon" für Käse / Cortadora de fiambres de gravedad transmisión a
engranajes, "Teflon" para queso*

INFORMAZIONI GENERALI / GENERAL INFORMATION



AF300TFL INGR

Lama 300 mm - 230V monofase - 400V trifase
Blade 300 mm - 230V monophase - 400V threephase
Finitura teflon, manopole in alluminio anodizzato
Teflon coating, anodized aluminium knobs

AF350TFL INGR

Lama 350 mm - 230V monofase - 400V trifase
Blade 350 mm - 230V monophase - 400V threephase
Finitura teflon, manopole in alluminio anodizzato
Teflon coating, anodized aluminium knobs



AF300GR SA



AF350GR A

AFFETTATRICI A GRAVITA' SERIE AUTOMATICA



Automatic belt driven gravity slicer - Trancheur gravité automatique à courroie - Automatische Riemenantrieb Schwerkraft-Aufschnittmaschine - Cortadora de fiambres automatica de gravedad transmisión a correa

Automatic gear driven gravity slicer with slice counter - Trancheur gravité automatique à pignon avec compteur de tranches - Automatische Getriebe-Antrieb Schwerkraft-Aufschnittmaschine mit Scheibenzähler - Cortadora de fiambres automatica de gravedad transmisión a engranajes con contador de lonchas

INFORMAZIONI GENERALI / GENERAL INFORMATION



AF300GR SA

Lama 300 mm automatica - 230V monofase - 400V trifase
Blade 300 mm automatic - 230V monophase - 400V threephase

INFORMAZIONI GENERALI / GENERAL INFORMATION



AF350GR A

Lama 350 mm - automatica - 230V monofase
Blade 350 mm - automatic - 230V monophase

OPTIONAL SERIE AUTOMATICA

*Automatic line optionals - Options gamme automatique
Automatische Serie Schwerkraft Optionals - Optionals serie automatica*

Maggiorazione lama teflon per formaggio - *Optional teflon coated blade for cheese*

Maggiorazione Lama dentata - *Optional toothed blade*

Maggiorazione manopole silver - *Optional anodized aluminium knobs*

Sgancio rapido lama mod.350 - *Fast blade removing tool mod.350*

Prodotto pulizia - *Cleaving detergent*



AFFETTATRICI A GRAVITA' SERIE INOX



*S/steel belt driven gravity slicer
Trancheur gravité courroie en acier inox
Edelstahl Riemenantrieb Schwerkraft-Aufschnit-
maschine / Cortadora de fiambres de gravedad
transmisión a correa en acero inoxidable*

*S/steel gear driven gravity slicer
Trancheur gravité à pignon en acier inox
Edelstahl Getriebe-antrieb Schwerkraft-Aufschnit-
maschine / Cortadora de fiambres de gravedad
transmisión a engranajes en acero inoxidable*

*S/steel automatic gear driven gravity slicer
Trancheur gravité automatique à pignon en
acier inox / Edelstahl automatische Getriebe-
antrieb Schwerkraft-Aufschnittmaschine
Cortadora de fiambres automática de grave-
dad transmisión a engranajes en acero
inoxidable*

**INFORMAZIONI GENERALI
GENERAL INFORMATION**



AF350GR I

Lama 350 mm – 230V monofase
Blade 350 mm – 230V monophase

**INFORMAZIONI GENERALI
GENERAL INFORMATION**



AF350INGR I

Lama 350 mm – 230V monofase
Blade 350 mm – 230V monophase

**INFORMAZIONI GENERALI
GENERAL INFORMATION**



AF350GRA I

Lama 350mm - Automatica - 230V Monofase
Blade 350mm - Automatic - 230V Monophase

Supplemento voltaggio trifase (esclusa AF350 GRA I) - *Optional Threephase Motor (Except for AF350 GRA I)*



SW

LINEA HORECA





AF350H VS



AF330
HVS ABK

AFFETTASALUMI VERTICALE SERIE HORECA



Vertical slicer for cold cuts Horeca series / Trancher vertical charcuterie série Horeca
Vertikale Wurstschneidemaschine Serie Horeca / Cortadora de fiambres vertical serie Horeca

INFORMAZIONI GENERALI / GENERAL INFORMATION



AF300H VS

Lama 300 mm - 230V monofase - 400V trifase
Blade 300 mm - 230V monophase - 400V threephase

AF330H VS

Lama 330 mm - 230V monofase - 400V trifase
Blade 330 mm - 230V monophase - 400V threephase

AF350H VS

Lama 350 mm - 230V monofase - 400V trifase
Blade 350 mm - 230V monophase - 400V threephase

AF370HVS

Lama 370 mm - 230V monofase - 400V trifase
Blade 370 mm - 230V monophase - 400V threephase

INFORMAZIONI GENERALI / GENERAL INFORMATION



AF300H VSC ABK

Lama 300 mm compatta - 230V monofase - 400V trifase
Compact version Blade 300 mm - 230V monophase - 400V threephase

AF330H VS ABK

Lama 330 mm - 230V monofase - 400V trifase
Blade 330 mm - 230V monophase - 400V threephase
Braccio a sgancio automatico / Automatic release foodgrip

AF350H VS ABK

Lama 350 mm - 230V monofase - 400V trifase
Blade 350 mm - 230V monophase - 400V threephase
Braccio a sgancio automatico / Automatic release foodgrip

AF370H VS ABK

Lama 370 mm - 230V monofase - 400V trifase
Blade 370 mm - 230V monophase - 400V threephase
Braccio a sgancio automatico / Automatic release foodgrip

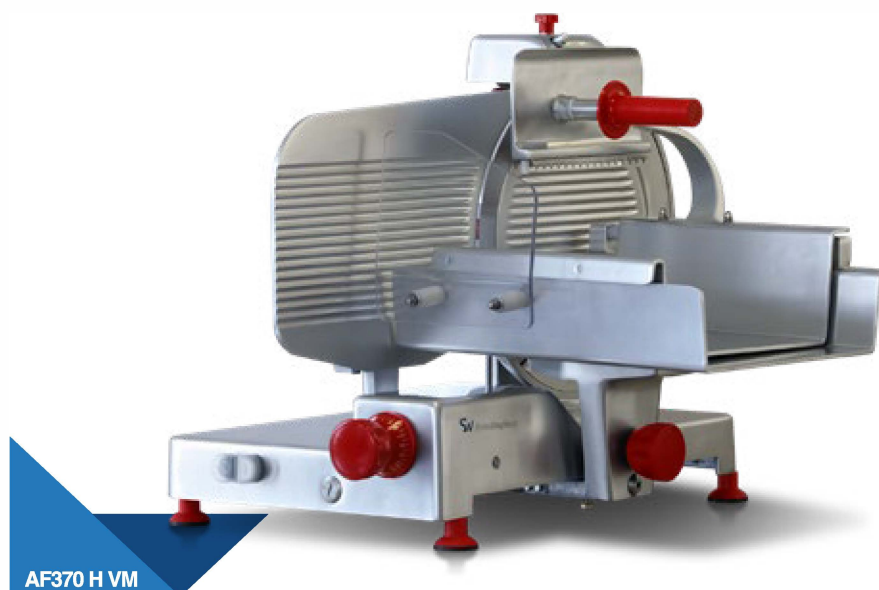
OPTIONAL SERIE HORECA

Horeca series optionals - Options Série Horeca - Serie Horeca Optionals - Optionals Serie Horeca

Estrattore Lama - Blade removing tool

Verniciatura - Color Paint

Prodotto di pulizia - Cleansing detergent



AF370 H VM

AFFETTACARNE VERTICALE SERIE HORECA



Vertical meat slicer Horeca series / Trancheur vertical à viande série Horeca / Vertikale Fleischneide Maschine Serie Horeca -
Cortadora de carne vertical serie Horeca

INFORMAZIONI GENERALI / GENERAL INFORMATION

CE

AF300 H VM

Lama 300 mm - 230V monofase - 400V trifase
Blade 300 mm - 230V monophase - 400V threephase

AF330 H VM

Lama 330 mm - 230V monofase - 400V trifase
Blade 330 mm - 230V monophase - 400V threephase

AF350 H VM

Lama 350 mm - 230V monofase - 400V trifase
Blade 350 mm - 230V monophase - 400V threephase

AF370 H VM

Lama 370 mm - 230V monofase - 400V trifase
Blade 370 mm - 230V monophase - 400V threephase

OPTIONAL SERIE HORECA

Horeca series optionals - Options Série Horeca
Serie Horeca Optionals - Optionals Serie Horeca

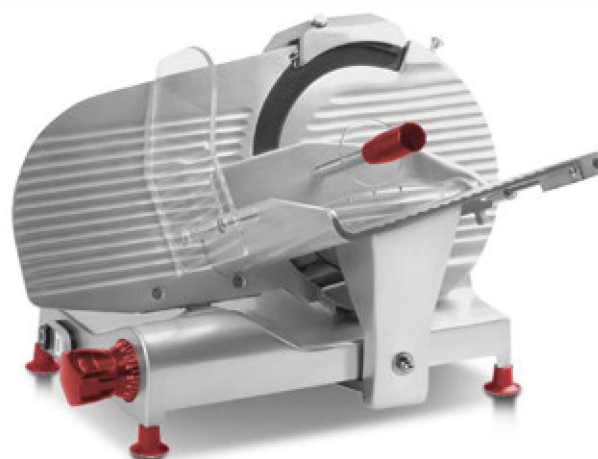
Estrattore Lama - Blade removing tool

Verniciatura - Color Paint

Prodotto di pulizia - Cleansing detergent



AF 220E



AF300EGR

AFFETTATRICI A GRAVITA' LACCATE TRASMISSIONE A CINGHIA

*Varnished belt driven gravity slicer / Trancheur gravité à courroie
Riemenantrieb lackierte Schwerekraft - Aufschnittmaschine
Cortadora de fiambres transmisión a correa*

INFORMAZIONI GENERALI / GENERAL INFORMATION



AF 220E

Lama 220 mm - 230V monofase
Blade 220 mm - 230V monophase

AF 250E

Lama 250 mm - 230V monofase
Blade 250 mm - 230V monophase

AF 275E

Lama 275 mm - 230V monofase
Blade 275 mm - 230V monophase

OPTIONAL AFFETTATRICI A GRAVITÀ

*Gravity line optionals - Options gamme gravité
Serie Schwerekraft Optionals - Optionals serie a gravedad*

Verniciatura - Color paint *

Prodotto di pulizia - Cleansing detergent

Micro su paralama - Blade guard safety microswitch *

Maggiorazione lama teflon (formaggio) *
Optional teflon coated blade (cheese)

Maggiorazione lama dentata (pane e congelati) *
Optional toothed blade for bread or frozen products

Sistema blocca carrello - Carriage release device *

* (Escluse AF220-250-275E) - (Except for AF220-250-275E)

AFFETTATRICI A GRAVITA' TRASMISSIONE A CINGHIA



*Belt driven gravity slicer / Trancheur gravité à courroie / Riemenantrieb
Schwerekraft - Aufschnittmaschine / Cortadora de fiambres
de gravedad transmisión a correa*

INFORMAZIONI GENERALI / GENERAL INFORMATION



AF300EGR

Lama 300 mm - compatta - 230V monofase - 400V trifase
Blade 300 mm - compact - 230V monophase - 400V threephase

AF350EGR

Lama 350 mm - compatta - 230V monofase - 400V trifase
Blade 350 mm - compact - 230V monophase - 400V threephase

Per le foto:
[SeaWavestock-adobe.com.com](#)
[HandmadePictures-stock.adobe.com](#)
[bernardbodo-stock.adobe.com](#)
[Prostock-studio-stock.adobe.com](#)
[Igor Normann-stock.adobe.com](#)
[Alexander Raths-stock.adobe.com](#)
[New Africa-stock.adobe.com](#)
[Pavlo Kuchеров-stock.adobe.com](#)
[dontree-stock.adobe.com](#)
[denio109-stock.adobe.com](#)
[alex,pin-stock.adobe.com](#)
[denio109-stock.adobe.com](#)



Uffici e Produzione
Via E. Berlinguer nr 5 - 63844 Grottazzolina (FM) - Italy
Tel. +39 0734 631346 Fax +39 0734 632560

Laboratorio Produttivo
Via Firenze nr 6 - 63845 Ponzano di Fermo - Italy

www.swedlinghaus.com
info@swedlinghaus.com

