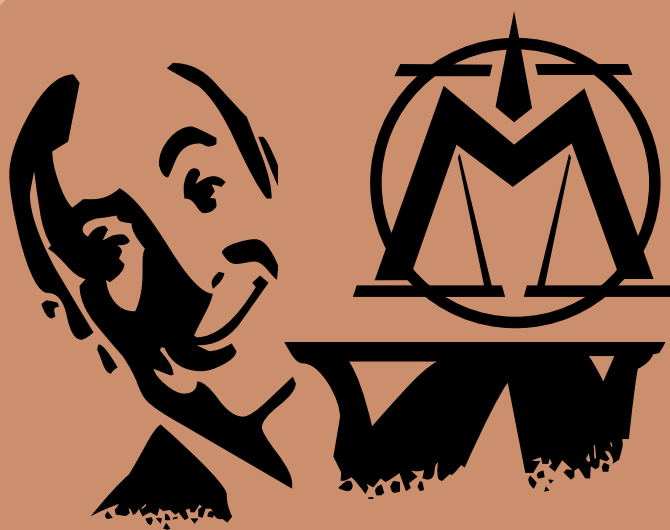
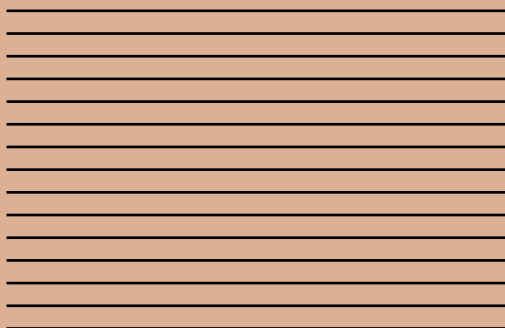


ITALIANA
MACCHI



*Dal 1948
Affettatrici a Volano*



ITALIANA
MACCHI



Un Tipo dal design originale.

Gli anni '50 segnarono una forte crescita economica e la nascita dell'Italian Design, un modo nuovo di concepire gli oggetti di tutti i giorni che, rinnovati nella forma e nell'uso, furono destinati a diventare dei bestseller in tutto il mondo.

Anche Italiana Macchi, con il suo marchio *Italma*, affino la ricerca estetica nella produzione di suoi macchinari.

Oggi abbiamo pensato di far rivivere l'indimenticabile fenomeno di quell'epoca, riproponendo lo stesso stile di allora attraverso una riedizione straordinaria delle affettatrici a volano.

Partendo dallo stampo originale abbiamo riprodotto manualmente, con cura artigianale, ciascuna affettatrice, creando pezzi unici da collezione così originali da poter essere messi in mostra.

All'armonia di questi oggetti del passato abbiamo aggiunto la qualità tecnologica e la sicurezza che da sempre ci contraddistinguono.

Il risultato non è una semplice affettatrice, è la rinascita di uno stile.



TIPO 40 • TIPO 60 • TIPO 61 CE

Oggi potete avere lo stesso gusto degli anni '50 con l'evoluzione di accorgimenti moderni che aumentano la qualità e la sicurezza delle nostre affettatrici: l'utilizzo dell'acciaio inox nelle parti a contatto col cibo nel rispetto delle norme igieniche; l'implementazione dell'anello protezione lama sempre in acciaio inox, per garantire la massima sicurezza durante la pulizia, la guantiera, per i più raffinati, in marmo di Carrara. La TIPO 40, la TIPO 60 e la TIPO 61 CE sono macchine dal design originale e con un utilizzo flessibile, che ben si adattano a uno stile di vita moderno e di qualità.

Scegli il TIPO più adatto a te e alla tua attività e stupisci i tuoi amici o i tuoi clienti con un'affettatrice unica nel suo genere.

ITALIANA MACCHI



TIPO 40

Se ami circondarti di oggetti unici, che racchiudono in sé atmosfere d'altri tempi e nuove tecnologie, se guardi al progresso con occhi attenti ma con il cuore nostalgicamente legato agli stili che hanno segnato un'epoca, non rinunciare a **TIPO 40**. Lama da 330 mm, avanzamento incrementale automatico, movimento a biella, carrello in acciaio inox, leva di sgancio rapido e dimensioni contenute sono racchiusi in un design originale di ispirazione anni '50. **TIPO 40** è l'affettatrice a volano ideale per un uso professionale, perfetta per la piccola ristorazione e come oggetto esclusivo da tenere a casa tua.

TIPO 60

Se cerchi un tocco di stile in più per il tuo ristorante o il tuo negozio, se credi che anche nella grande ristorazione sia importante un segno distintivo, allora la **TIPO 60** è l'affettatrice ideale per la tua attività. Una lama di maggiori dimensioni (370 mm) abbinata ad un carrello più ampio, con il piano posamerce e il parafetta in acciaio inox, permettono l'utilizzo professionale di questo strumento. Design ricercato e precisione tecnica si sposano perfettamente dando vita ad uno strumento esclusivo per il tuo business.



TIPO 61 CE

E per chi vuole grandi prestazioni senza rinunciare al gusto e al piacere di un oggetto di alto design, ecco la **TIPO 61 CE**: un'affettatrice dalla doppia personalità, tradizionale e innovativa. È dotata sia di avanzamento manuale tramite l'utilizzo del volano sia di rotazione elettrica della lama, azionata da un motore dedicato, che permette all'utilizzatore di lavorare per tempi lunghi senza affaticamento e senza problemi di taglio. Grazie al dispositivo a frizione è possibile rendere il processo di taglio interamente automatico. Sicurezza, massime prestazioni e bellezza fanno della **TIPO 61 CE** uno strumento qualificato per la grande distribuzione ed unico nel suo genere.



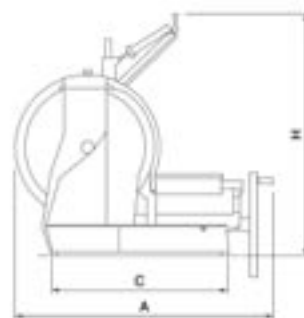
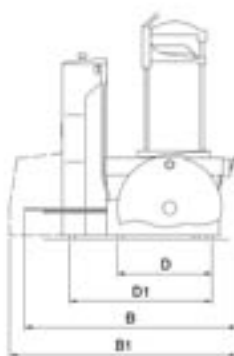
TIPO 40

Limited Edition

L'amore per questo progetto, e il conseguimento dei 120 anni di attività di Italiana Macchi, ci hanno spinti ad andare oltre e a creare un oggetto ancora più esclusivo, in soli 120 esemplari, per veri intenditori. La TIPO 40 è stata pensata per essere personalizzata e arricchita. Guantiera in marmo di Carrara, verniciatura opaca previo trattamento di carteggiatura a mano, filetti in oro, maniglia volante e/o pomoli in alluminio anodizzato oro, sono i dettagli che rendono la **TIPO 40 Limited Edition** ancora più preziosa e unica. 120 esemplari in occasione dei 120 anni di attività dell'azienda.



CARATTERISTICHE TECNICHE



Modello	Diametro lama	Giri Lama	Motore Trifase 400V/50Hz	Grado di rumorosità	Correa carrello	Spessore taglio	Piatto inox	Capacità di taglio tondo	Capacità di taglio HxL	Produzione n° fette/min	Peso netto	Dimensioni imballo	Peso lordo	A	B	B1	C	D	D1	H	Opzioni	Colori
	mm	rpm	W/HP	db (A)	mm	mm		diam. mm	mm	n°/min	kg	mm	kg	mm								
Aff. a Volano Tipo 40	330/13	-	-	-	265	0-4	240x320	210	210x240		56	830x700xH780	73	880	630	-	469	284	-	740	Trasparente sopra vernice Filettini oro Guantiera in marmo	Rosso Grigio Avorio Nero
Aff. a Volano Tipo 60	370/14,6	-	-	-	310	0-4	280x380	230	230x270		88	940x840xH830	104	970	730	-	660	330	-	770	Trasparente sopra vernice Filettini oro	Rosso Grigio Avorio Nero
Aff. a Volano Tipo 61 CE	370/14,6	245	360 -0,50	<70	310	0-4	280x380	230	230x270	50	112	940x840xH830	128	970	-	740	660	330	620	770	Trasparente sopra vernice Filettini oro Blocco volano	Rosso Grigio Avorio Nero
Piedistallo di sostegno mod. 40											50	800x660xH1000	58							850	Trasparente sopra vernice Filettini oro	Rosso Grigio Avorio Nero
Piedistallo di sostegno mod. 60-61 CE											70	800x660xH1000	78							850	Trasparente sopra vernice Filettini oro	Rosso Grigio Avorio Nero

Tutti i modelli di affettatrici a volano di Italiana Macchi sono provvisti della dichiarazione di conformità.

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

AZIENDA CON SISTEMA DI
GESTIONE PER LA QUALITÀ
CERTIFICATO DA DNV
=UNI EN ISO 9001:2000=