

# Volano ITALMA

## Aufschnittmaschine im Retro-Design

Manuelle Schwungradschneidemaschine im typischen 50er Jahre Vintage-Stil – kombiniert mit fortschrittlicher Technik. Der Rotterdamer Fleischermeister Wilhelmus Adrianus van Berkel erfand um 1890 eine Maschine mit Handautomatik, um Schinken, Wurst und Fleisch präziser und schneller schneiden zu können.

Von unseren Nachbauten ist jede Maschine einzigartig, da sie in Handarbeit mit den Originalwerkzeugen von 1950 gefertigt wurde. Sie entsprechen den Unfallverhütungsvorschriften und sind somit für den gewerblichen Gebrauch zugelassen (CE-Zertifikat).

## Einsatzbereich

- Diese Kultmaschinen sind ein Blickfang und Kundenmagnet für jeden Feinkostladen
- Das Frischeerlebnis sorgt in Kombination mit dem Show-Effekt für Umsatz

## Highlights

- Messer, Schlitten und automatischer Vorschub werden per Hand mit einem Schwungrad angetrieben und können somit ohne Strom betrieben werden
- Profimaschinen, die den Unfallverhütungsvorschriften entsprechen und für den gewerblichen Gebrauch zugelassen sind eine Rasierklinge schont das Schneidgut an der Schnittstelle und vermeidet so Geschmacks- oder Geruchsveränderungen, die durch die Reibung bei hoher Messerdrehzahl hervorgerufen werden können

## Details

<b>L x B x H:</b>	700 x 610 x 620 mm
<b>Gewicht:</b>	65 kg (mit Standfuß)
<b>Messergröße:</b>	330 mm
<b>Schnittlänge (L x B):</b>	240 x 210 mm
<b>Schnittstärke:</b>	0 – 20 mm
<b>Maschinenzubehör:</b>	Standfuß aus Aluguß – in Form und Farbe auf die Maschine abgestimmt

