



PALLADIO AUTOMECH



Foodtube 2.0



Poseidon



- Caratteristiche affettatrice come la Palladio
- Struttura automatismo in acciaio inox saldato e arrotondato
- Trascinamento carrello con sistema meccanico a biella
- Motore trascinamento ventilato a comando separato con riduttore a bagno d'olio
- Comandi separati per lama e automatismo
- Possibilità di sblocco automatismo per un funzionamento manuale
- 2 sistemi di controllo:
 - Standard on/off
 - VV: on/off con variatore di velocità
- Produzione fette al minuto:
 - Palladio Automec: 37
 - Palladio Automec VV: 4 - 50

Opzionali:

- Leva sollevamento
- Contafette
- Foodtube 2.0
- Slitta per il taglio del pesce da fissare sul piatto Uniko

PALLADIO 350 AUTOMECH FROZEN

- Appositamente studiata per il taglio di carni congelate fino a -12 °C
- Produzione fette al minuto 29



The Palladio Automec series offers the same outstanding features of the Palladio series adding:

- Welded and rounded stainless steel automatism structure
- Piston/rod system carriage motion
- Fan-cooled carriage motion motor with commercial-grade oil bath reduction
- Blade and carriage motion powered by separate controls
- An easily accessible switch arm can convert the unit from automatic to manual operation
- Two control systems:
 - Standard on/off
 - VV: on/off with speed control
- Output slicers per minute:
 - Palladio Automec: 37
 - Palladio Automec VV: 4 - 50

Options:

- Lifting lever
- Slice counter
- Foodtube 2.0
- Convenient fish cutting accessory can be fixed on the Uniko hopper

PALLADIO 350 AUTOMECH FROZEN

- Especially designed for slicing frozen meat up to -12 °C
- Output slicers per minute 29





Piatto Uniko
Uniko hopper



Spazioso piano per appoggio prodotto
Large tray

Optionals



Tubo verdure mm ø 200 h.345
Vegetables chute



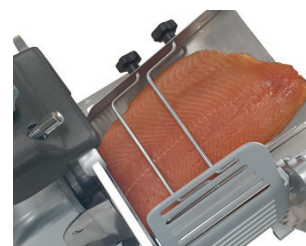
Foodtube 2.0
mm 177x188 h.300



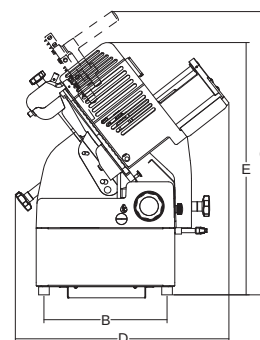
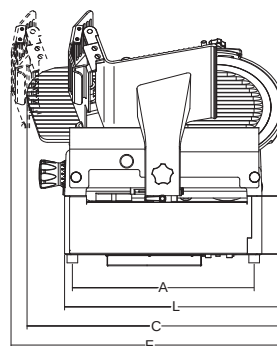
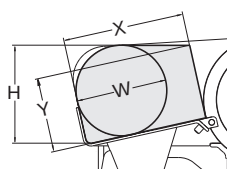
Contafette
Slice counter



Leva sollevamento
Lifting leve



Slitta pesce Poseidon
Poseidon fish cutting



	mm-inch	watt-Hp	mm	mm	mm	A	B	C	D	E	F	G	L	X	Y	H	W	kg	mm	kg
Palladio 300 Automec	300/12"	275+180 0,37+0,24	23	310	305x270	465	340	685	575	575	751	630	615	270	190	240	220	55	840x840x750	70
Palladio 300 Automec VV	300/12"	275+240 0,37+0,33	23	310	305x270	465	340	685	575	575	751	630	615	270	190	240	220	55	840x840x750	70
Palladio 330 Automec	330/13"	275+180 0,37+0,24	23	310	305x270	465	340	690	575	575	756	630	615	270	210	260	240	56	870x840x750	71
Palladio 330 Automec VV	330/13"	275+240 0,37+0,33	23	310	305x270	465	340	690	575	575	756	630	615	270	210	260	240	56	870x840x750	71
Palladio 350 Automec	350/14"	370+180 0,50+0,24	23	310	305x270	465	340	690	575	575	756	630	615	270	225	275	250	57	870x840x750	72
Palladio 350 Automec VV	350/14"	370+240 0,50+0,33	23	310	305x270	465	340	690	575	575	756	630	615	270	225	275	250	57	870x840x750	72
Palladio 350 Automec Frozen	350/14"	370+180 0,50+0,24	23	310	305x270	465	340	690	575	575	756	630	615	270	225	275	250	57	870x840x750	72