

# S 9M

**CE**  
**PROFESSIONAL USE**

**Ideale per affettare i prosciutti crudi più raffinati e i salumi delle migliori tradizioni gastronomiche, garantisce precisione e minimo spessore di taglio per esaltare al massimo le caratteristiche del salume**

**Fusione di tradizione e novità, estetica ricercata e moderna**

**Soluzioni tecniche innovative al servizio del salumiere professionista e tradizionale movimento a volano per riproporre il gusto del taglio manuale**

Da oltre cinquant'anni OMAS vi garantisce innovazione, sicurezza ed eleganza.

**OMAS<sup>®</sup>**  
**Food machinery**

OMAS S.P.A.

VIA 4 NOVEMBRE, 6  
21040 OGGIONA S. STEFANO (VA)  
ITALY

TEL +39 0331 214311  
FAX +39 0331 214350

WWW.OMASFOODMACHINERY.COM  
INFO@OMASFOODMACHINERY.COM



La volano **OMAS S 9M** è un'affettatrice di elevata precisione, con funzionalità avanzate e di grande impatto estetico, simbolo della qualità della produzione OMAS. Vi garantiamo i migliori risultati e la maggiore facilità d'utilizzo. S9M è una macchina semiautomatica che lascia la possibilità all'operatore di offrire ai propri clienti un taglio guidato dalla sensibilità manuale del salumiere professionista, senza perdere il supporto di soluzioni tecniche utili e innovative.



**S 9M****CE****PROFESSIONAL USE**

**Ideale per affettare i prosciutti crudi e i salumi più raffinati. Precisione e minimo spessore di taglio per esaltare al massimo le caratteristiche del salume**

- la regolazione elettronica dello spessore di taglio in centesimi di millimetro (0 - 4 mm) garantisce estrema precisione e il taglio di fette sottilissime, per gustare al meglio il sapore dei vostri prodotti e per ottenere il massimo, in termini di qualità e di quantità dai vostri migliori prodotti
- la lama in acciaio temperato e cromato diametro 370 mm garantisce un taglio perfetto e senza sprechi, fondamentale se si affettano prodotti pregiati
- il pressamerce a due colonne impedisce lo spostamento sul piatto del salume da affettare, in modo che ogni fetta sia uguale all'altra, è ideale per salumi particolarmente grossi e irregolari

**Fusione di tradizione e novità, estetica ricercata e moderna**

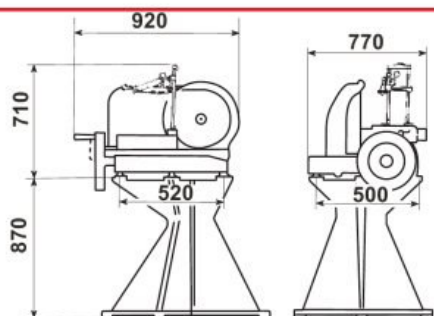
- Se scegliete un'affettatrice a volano OMAS, potete stare certi di aver scelto il meglio: un design affascinante che unisce al sapore del passato invenzioni tecniche innovative e linee accattivanti in grado di aggiungere stile e distinzione ad ogni ambiente.

**Soluzioni tecniche innovative al servizio del salumiere professionista e tradizionale movimento a volano per riproporre il gusto del taglio manuale**

- nessuno sforzo grazie alla fluidità del volano e alla scorrevolezza del carrello che rendono leggero l'uso dell'affettatrice
- tastiera digitale multifunzione, attraverso la quale è possibile selezionare in centesimi di millimetro lo spessore fetta desiderato o avanzare e arretrare il piatto portamerce
- la sensibilità manuale del salumiere è supportata dagli automatismi che gestiscono il movimento di alcune parti dell'affettatrice:
  - avanzamento automatico del piatto portamerce verso la lama per lo spessore di taglio impostato
  - allontanamento del portamerce dalla lama durante la corsa di ritorno per evitare sfregamenti del prodotto in lavorazione contro lama e piano spessimetro
  - regolatore elettronico dello spessore della fetta in centesimi di millimetro
  - chiusura automatica della protezione lama a lavoro terminato per proteggere la parte di lama libera, arresto della lama temporizzato per garantire una sicurezza totale
  - anello paralama fisso con scanalatura libera per affilatura
  - affilatoio incorporato per affilare e sbavare con una sola operazione
- sicurezze e pulizia:
  - le macchine OMAS rispettano le norme europee in materia di sicurezza e pulizia ogni macchina riporta il simbolo di conformità CE
  - la massima facilità di pulizia è sempre un obiettivo primario e questa affettatrice ha ogni parte a contatto con l'alimento facilmente asportabile (parafetta e piatto portamerce)



È disponibile un elegante e robusto basamento ideale per alloggiare le affettatrici a volano (opt. 7)



Lama mm	Trasmissione	W	Volt	IP	Spessore Taglio mm	Capacità di taglio mmm	Kg
370	Cinghia	750	230/50/1	65	0 - 4	<input type="checkbox"/> 330x280 <input type="checkbox"/> 280	100