

370 IK Dual

Cortadora de fiambre, diámetro 370 mm, ideal para carnes, quesos y carnes cocidas

Cortadora compacta para aprovechar al máximo el espacio disponible, con gran capacidad de corte. Ideal para todo tipo de carnes y quesos, también se puede utilizar para cortar las carnes cocidas. El plato inclinado facilita el trabajo del usuario, la precisión de corte, facilidad de limpieza, gracias a sus



formas redondeadas hacen que la máquina sea una herramienta indispensable para el uso profesional. Como todos los productos Kolossal también la línea Dual se puede limpiar con un chorro de agua

Equipamiento de serie

- ▣ Transmisión por engranajes o correa
- ▣ Afilador incorporado y de fácil empleo o separado para facilitar la limpieza

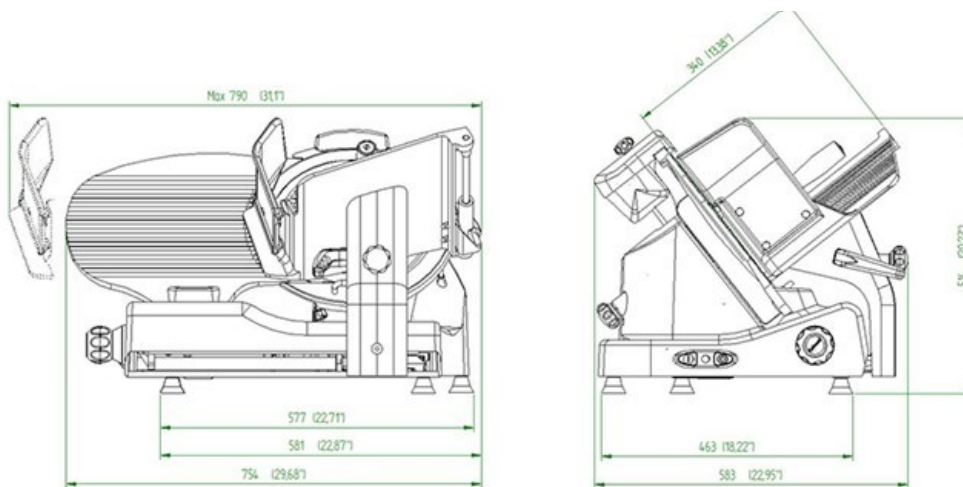
- Compatta para mejor aprovechamiento del espacio
- Afilador, protector de cuchilla, regulador de grosor de lonchas, cepo y plato porta-alimentos extraíbles para una limpieza minuciosa
- Conforme con las directivas europeas 2006/42/CE (directiva maquinas); 1935/2004/CE (directiva materiales alimentarios); 10/2011 (directiva plástico para alimentos); 2006/95/CE (directiva baja tension); 2011/65/UE (directiva RoHS); EN 1974:1998 (cortadoras - requisitos higiene y seguridad); EN 60204-1 (seguridad maquina); EN 55014 (compatibilidad electromagnética)
- Pulsador moderno y confiable

Caratteristiche tecniche - Kolossal Dual 370 IK DUAL

Superficie de apoyo	577 x 463 mm
Área de trabajo	790 x 583 x 514 mm
Diámetro cuchilla	370 mm
Velocidad cuchilla	230 r/min (correa)
Velocidad cuchilla	200 r/min (engranaje)
Grosor lonchas	de 0 a 24 mm
Protección eléctrica	IPX3 (Motor IPX5)
Peso neto	48 kg
Carrera del carro	351 mm
Características eléctricas	220-230V / 290W monofásico c.a.; 220-230V, 380-400V / 350W trifásico c.a.; 120V / 60Hz / 360W monofásico c.a.
Capacidad de corte	Ø 260 mm - ☒ 300 x 235 mm



MANCONI
Affettatrici per Tradizione




MANCONI
Affettatrici per Tradizione

MANCONI & C. Srl

Via Varese 8
21040 SUMIRAGO (VA)

Tel. +39 0331 994292
Fax. +39 0331 995577

 www.manconi.com
 info@manconi.com