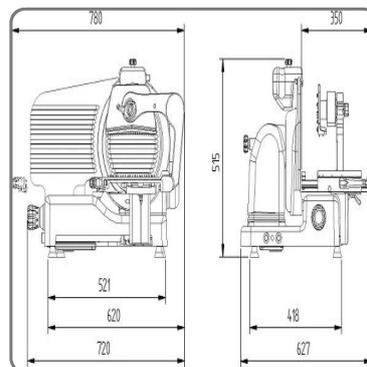


AFFETTATRICE VERTICALE MANCONI KOLOSSAL 300 VKBV
- trasmissione ingranaggi Monofase 220V



SOLUZIONI FOODSERVICE

Ideale per il taglio del prosciutto crudo, è consigliata anche per tutti gli altri tipi di salumi. Il meccanismo di bloccaggio della merce è ingegnoso ed affidabile. Il pressamerce è basculante e sagomato per adattarsi meglio alla forma della merce da tagliare.

DOTAZIONE DI SERIE:

- Trasmissione a ingranaggio
- Affilatoio incorporato, subito disponibile e di facile impiego
- Grande capacità e precisione di taglio
- Altezza di carico ridotta, per diminuire la fatica dell'operatore
- Superfici in alluminio lucidato a specchio e accurati canalini di scorrimento, per diminuire gli attriti e semplificare la pulizia
- Base di appoggio ridotta
- Affilatoio, copilama, parafetta e piatto portamerce asportabili per un'accurata pulizia
- Conforme alle direttive europee 2006/42/CE (Dir. Macchine); 2006/95/CE (Dir. Bassa Tensione); 2004/108/CE (Dir. compatibilità elettromagnetica); 2011/65/UE (Dir. RoHS); 1935/2004/CE (Dir. Materiali alimentari); 10/2011 UE (Dir. plastiche uso alimentare); e alle norme europee EN 1974:1998 (Affettatrici-requisiti per l'igiene e sicurezza); EN60204-1 (sicurezza del macchinario); EN 55014 (Compatibilità elettromagnetica) e loro successivi aggiornamenti.

CARATTERISTICHE TECNICHE:

- Superficie di appoggio mm.521x418
- Ingombro di lavoro mm. 780x627x515
- Diametro lama mm.300
- Velocità lama 200 g/min (ingranaggio)
- Spessore fette da 0 a 24 mm
- Corsa carrello mm.300
- Protezione elettrica IPX3 (Motore IPX5)
- Peso netto 46,5 kg
- Caratteristiche elettriche 220-230V / 340W a.c. mon
- Capacità di taglio diametro cm. 22,0 - cm.25x20