

AFFETTATRICE INCLINATA MANCONI DUAL 350 IK - trasmissione ingranaggi Monofase 220V



vedi prodotto online



SOLUZIONI FOODSERVICE

Adatta al taglio di tutti i tipi di salumi e formaggi, può essere utilizzata per affettare anche carni cotte. Il piatto porta merce inclinato per facilitare l'uso da parte dell'utilizzatore, la precisione di taglio, la semplicità di pulizia, grazie alle forme arrotondate, rendono la macchina uno strumento indispensabile per il professionista. Come tutti i prodotti Kolossal anche la linea DUAL può essere pulita con getto d'acqua.

DOTAZIONE DI SERIE:

- Trasmissione a ingranaggio
- Affilatoio incorporato e di facile impiego
- Grande capacità e precisione di taglio
- Ampio piano di appoggio per il prodotto tagliato
- 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
- Compatta per sfruttare al meglio lo spazio disponibile
- Affilatoio, coprilama, 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.
- Pulsantiera moderna ed affidabile

CARATTERISTICHE TECNICHE:

- Superficie di appoggio mm.577x463
- Ingombro di lavoro mm. 800x577x506
- Diametro lama mm.350
- Velocità lama 200 g/min (ingranaggio)
- Spessore fette da 0 a 24 mm
- Corsa carrello mm.361
- Protezione elettrica IPX3 (Motore IPX5)
- Peso netto 45,4 kg
- Caratteristiche elettriche 220-230V / 290W a.c. mon
- Capacità di taglio diametro cm. 25,2 - cm.30x22,5