

350 IK Dual

Cortadora de fiambre, diámetro 350 mm, ideal para carnes, quesos y carnes cocidas

Ideal para cortar 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

- Altura de carga reducida, para disminuir la fatiga del operador
- Superficies de aluminio pulido a espejo y ranuras de desplazamiento, para disminuir los roces y simplificar la limpieza
- Compacta 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 350 IK DUAL

Superficie de apoyo	577 x 463 mm
Área de trabajo	800 x 577 x 506 mm
Diámetro cuchilla	350 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	45,4 kg
Carrera del carro	361 mm
Características eléctricas	220-230V / 290W monofásico c.a.; 220-230V, 380-400V / 350W trifásico c.a.; 120V / 60Hz / 350W monofásico c.a.
Capacidad de corte	Ø 252 mm -  300 x 225 mm

