



 **KOLOSSAL**

300 VK BV

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 appunto è basculante e sagomato per adattarsi meglio alla forma della merce da tagliare.

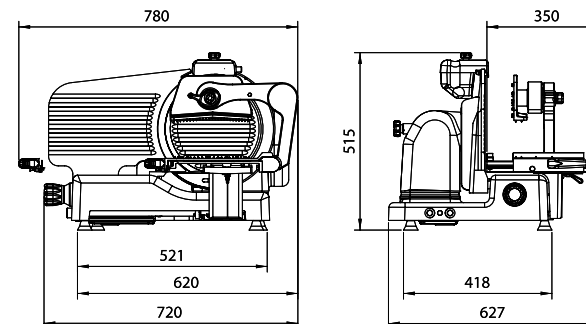
Ideal to cut "prosciutto", it is suitable for all type of delicatessen. The mechanism that locks the product is smart and reliable. The last slice device, with pins, is swinging and shaped to fit better the product to be cut.

300 VK BV - Dotazioni di serie

- Trasmissione a ingranaggi
- 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, coprilama, parafetta e piatto portamerce asportabili per un'accurata pulizia
- Conforme alle direttive europee: 2006/42/CE (direttiva macchine); 2006/95/CE (direttiva bassa tensione); 2004/108/CE (direttiva compatibilità elettromagnetica) 2011/65/UE (direttiva RoHS); 1935/2004/CE (regolamento materiali destinati al contatto alimentare) e loro successivi aggiornamenti. Risponde alle seguenti norme armonizzate: EN 1974:1998 + A1:2009 (affettatrici - requisiti di igiene e sicurezza); EN 60204-1 (sicurezza del macchinario); EN 55014 (compatibilità elettromagnetica) D.M. 21/03/73 (disciplina igienica utensili alimentari) 10/2011/UE (direttiva plastiche ad uso alimentare) e tutti i loro successivi aggiornamenti

CARATTERISTICHE TECNICHE

Diametro lama	300 mm
Velocità lama	200 g/min
Spessore fette	da 0 a 24 mm
Corsa carrello	300 mm
Protezione elettrica	IPX3 (Motore IPX5)
Peso netto	46,5 kg
Caratteristiche elettriche	220-230V / 340W a.c. monofase 220-230V, 380-400V / 230W a.c. trifase
Capacità di taglio	∅ 220 mm ☒ 250 x 200 mm



300 VK BV - Standard features

- Gear box transmission
- Built-in sharpener, right way available and easy to be used
- Great capacity and precision slicing
- Low loading height to reduce strain of the operator
- Ultra smooth, polished aluminum surfaces and careful slip grooves to reduce friction and simplify cleaning
- Reduced counter space
- Sharpener, blade guard, product deflector and meat plate removable for a well done cleaning
- In compliance with European Norms: 2006/42/EC (machinery standards); 2006/95/EC (low voltage directive); 2004/108/EC (electromagnetic compatibility directive); 2011/65/UE (RoHS directive); 1935/2004/EC (food material directive) and their next updates. Follow also next harmonised standards: EN 1974:1988 + A1:2009 (slicing machines-safety and hygiene requirements); EN 60204-1 (safety of machinery); EN 55014 (electromagnetic compatibility); D.M. 21/03/73 (hygienic food tools requirements); 10/2011/UE (food grade plastic directive); and their next updates

TECHNICAL SPECIFICATIONS

Blade diameter	300 mm
Blade speed	200 rpm
Slice thickness	0 to 24 mm
Carriage travel	300 mm
Electrical protection	IPX3 (Motor IPX5)
Net weight	46,5 Kg
Electrical specifications	220-230V / 340W a.c. monophase 220-230V, 380-400V / 230W a.c. threephase
Cutting capacity	∅ 220 mm ☒ 250 x 200 mm

