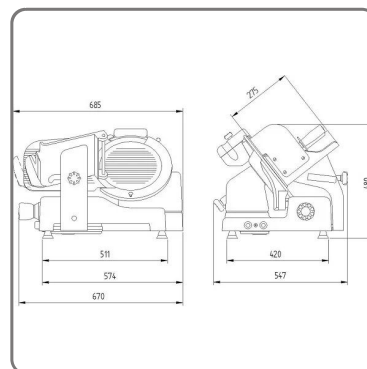
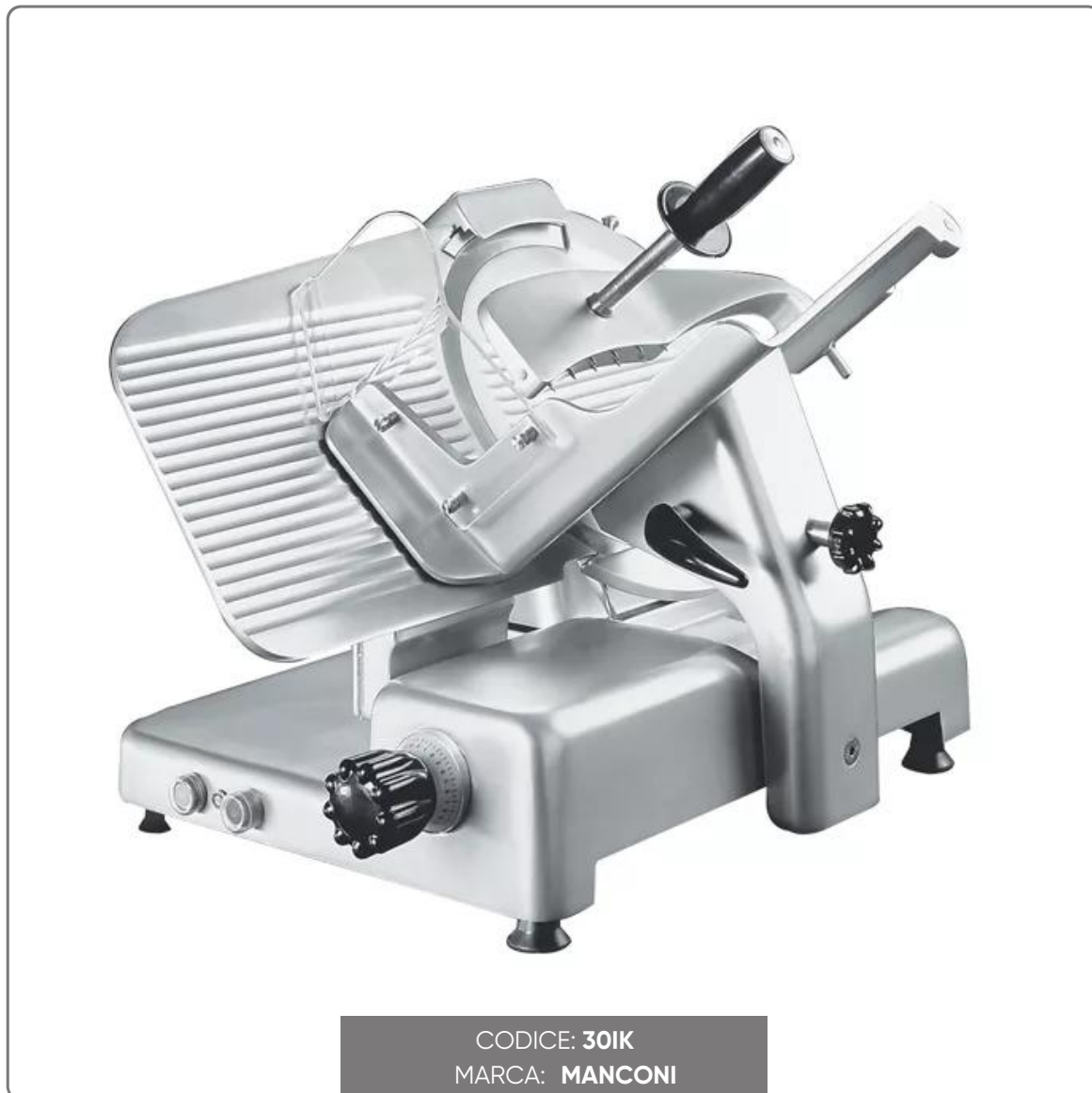


**GENEIGTE AUFSCHNITTMASCHINE MANCONI KOLOSSAL 300  
IK - Getriebeantrieb Einphasig 220V oder dreiphasig  
380V**



# SOLUZIONI FOODSERVICE

Die Aufschnittmaschine eignet sich zum Schneiden aller Arten von Aufschnitt und Käse. Sie ist kompakt und kann auch in Räumen mit wenig Platz aufgestellt werden. Ideal für Aufgaben, die einen häufigen Wechsel des zu schneidenden Produkts erfordern.

## SERIENMÄSSIGE AUSRÜSTUNG:

- Getriebeantrieb
- Eingebauter Schleifer, sofort verfügbar und einfach zu bedienen
- Niedrige Ladehöhe, um die Ermüdung des Bedieners zu gering zu halten
- Hochglanzpolierte Aluminiumoberflächen und präzise Gleitrillen, um die Reibung zu verringern und die Reinigung zu vereinfachen
- Reduzierte Auflagefläche
- Schleifer, Klingendeckung, Klingenschutz und Warenteller sind für eine gründliche Reinigung abnehmbar
- Entspricht der Europäischen Richtlinie 2006/42/EG (Maschinenrichtlinie); 2006/95/EG (Richt. Zur Niederspannung); 2004/108/EG (Richt. Elektromagnetische Verträglichkeit); 2011/65/EU (Richt. RoHS); 1935/2004/EG (Richt. Lebensmittelbedarfsgegenstände); 10/2011 EU (Lebensmittelkunststoffrichtlinie); und die europäischen Normen EN 1974:1998 (Aufschnittmaschinen - Hygiene- und Sicherheitsanforderungen); EN60204-1 (Sicherheit von Maschinen); EN 55014 (Elektromagnetische Verträglichkeit) und ihre nachfolgenden Aktualisierungen.

## TECHNISCHE EIGENSCHAFTEN:

- Auflagefläche 511x420 mm.
- Arbeitsumfang 685X547x480 mm
- Klingendurchmesser 300 mm
- Klingendrehzahl 200 U/Min. (Getriebe)
- Scheibendicke von 0 bis 24 mm
- Schlittenhub 300 mm.
- Elektrischer Schutz IPX3 (Motor IPX5)
- Nettogewicht 41 kg
- Elektrische Eigenschaften 380-400V / 230W a.c. dreiphasig - 220-230V / 340W a.c. einphasig
- Schneidkapazität Durchmesser 20,5 cm - 23x16 cm