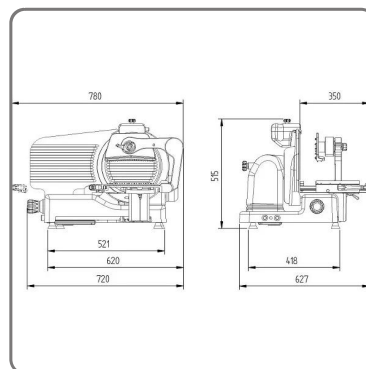


VERTIKALER SCHNEIDER MANCONI KOLOSSAL 300 VKBV
- 220V einphasiges Zahnradgetriebe



vedi prodotto online



SOLUZIONI FOODSERVICE

Ideal zum Schneiden von Rohschinken, empfiehlt es sich aber auch für alle anderen Wurstsorten. Der Warenverriegelungsmechanismus ist genial und zuverlässig. Der Produkthalter ist neigbar und so geformt, dass er sich besser an die Form des Schneidguts anpasst.

STANDARD AUSRÜSTUNG:

- Getriebe
- Integrierter Spitzer, sofort verfügbar und einfach zu bedienen
- Große Schnittkapazität und Präzision
- Reduzierte Ladehöhe, um die Ermüdung des Bedieners zu verringern
- Hochglanzpolierte Aluminiumoberflächen und präzise Gleitkanäle, um die Reibung zu reduzieren und die Reinigung zu vereinfachen
- Reduzierte Stützbasis
- Abnehmbarer Spitzer, Klingendeckung, Scheibenschutz und Lebensmittelschale für eine gründliche Reinigung
- Entspricht den europäischen Richtlinien 2006/42/EG (Maschinenrichtlinie); 2006/95/EG (Niederspannungsrichtlinie); 2004/108/EG (Richtlinie zur elektromagnetischen Verträglichkeit); 2011/65/EU (Richtung RoHS); 1935/2004/EG (Richtlinie Lebensmittelmaterialien); 10/2011 EU (Richtlinie über Kunststoffe für Lebensmittelzwecke; und zu den europäischen Normen EN 1974:1998 (Aufschnittmaschinen – Hygiene- und Sicherheitsanforderungen); EN60204-1 (Maschinensicherheit); EN 55014 (Elektromagnetische Verträglichkeit) und deren nachfolgende Aktualisierungen.

TECHNISCHE EIGENSCHAFTEN:

- Auflagefläche mm.521x418
- Arbeitsmaße mm. 780x627x515
- Klingendurchmesser 300 mm
- Klingengeschwindigkeit 200 g/min (Gang)
- Scheibenstärke von 0 bis 24 mm
- Laufkatzenhub mm.300
- Elektrischer Schutz IPX3 (Motor IPX5)
- Nettogewicht 46,5 kg
- Elektrische Eigenschaften 220-230V / 340W Wechselstrom mon
- Schnittleistung Durchmesser cm. 22,0 - cm.25x20