



350 VK TC DUAL

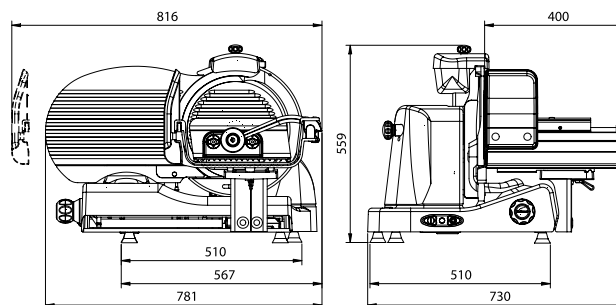
Affettatrice verticale adatta al taglio della carne fresca. Il piatto ampio ed il pressamerce importante possono essere facilmente estratti per la pulizia, così come il dispositivo di supporto fette appositamente progettato per tagliare fette anche molto sottili, perfette e senza scarto. Come tutti i prodotti Kolossal anche la linea DUAL può essere pulita con getto d'acqua.

Vertical slicer qualified to cut fresh meat. The wide plate and the significant meat press are easily removable to best clean the machine, just as the stub which has been purposely projected to fulfill the cut of very thin and perfect slices which minimize product wastes. As all Kolossal products, also the DUAL range can be cleaned with water jet.



350 VK TC DUAL - Dotazioni di serie

- Trasmissione a ingranaggio o a cinghia
- Affilatoio incorporato e di facile impiego o affilatoio separato per una più facile pulizia
- Grande capacità e precisione di taglio
- Ampio piano di appoggio per il prodotto tagliato
- Altezza di carico ridotta per diminuire la fatica dell'operatore
- Piatto portamerce con pressamerce basculante ed estraibile in alluminio
- 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, ceppo, piatto portamerce e pressamerce completamente asportabili per un'accurata pulizia
- Conforme alle Direttive e Regolamenti europei in vigore
- Prodotto certificato **MOCA (Materiali e Oggetti a Contatto con Alimenti)**



350 VK TC DUAL - Standard features

- Gear box or belt transmission
- Built-in sharpener easy to use or separate sharpener for easy cleaning
- Great and precise cutting capacity
- Wide frame for the product
- Low loading height to reduce the strain of the operator
- Plate with swinging and removable remnant holder in aluminum
- Ultra smooth, polished aluminum surfaces and accurate grooves to reduce friction and simplify cleaning
- Limited counter space required
- Removable sharpener, blade guard, deflector, stub, plate and remnant holder for easy cleaning
- Compliant with current European Directives and Regulations
- **FCMs (Food Contact Materials)** certified product

CARATTERISTICHE TECNICHE

Diametro lama	350 mm
Velocità lama	230 g/min (cinghia); 200 g/min (ingranaggio)
Spessore fette	da 0 a 24 mm
Corsa carrello	370 mm
Protezione elettrica	IPX3 (Motore IPX5)
Peso netto	53,5 kg
Caratteristiche elettriche	230 V / 290W a.c. monofase 220-230V, 380-400V / 350W a.c. trifase
Capacità di taglio	∅ 252 mm 335 x 252 mm

TECHNICAL SPECIFICATIONS

Blade diameter	350 mm
Blade speed	230 rpm (belt); 200 rpm (gear)
Slice thickness	0 to 24 mm
Carriage travel	370 mm
Electrical protection	IPX3 (Motor IPX5)
Net weight	53,5 Kg
Electrical specifications	230 V / 290W a.c. monophase 220-230V, 380-400V / 350W a.c. threephase
Cutting capacity	∅ 252 mm 335 x 252 mm