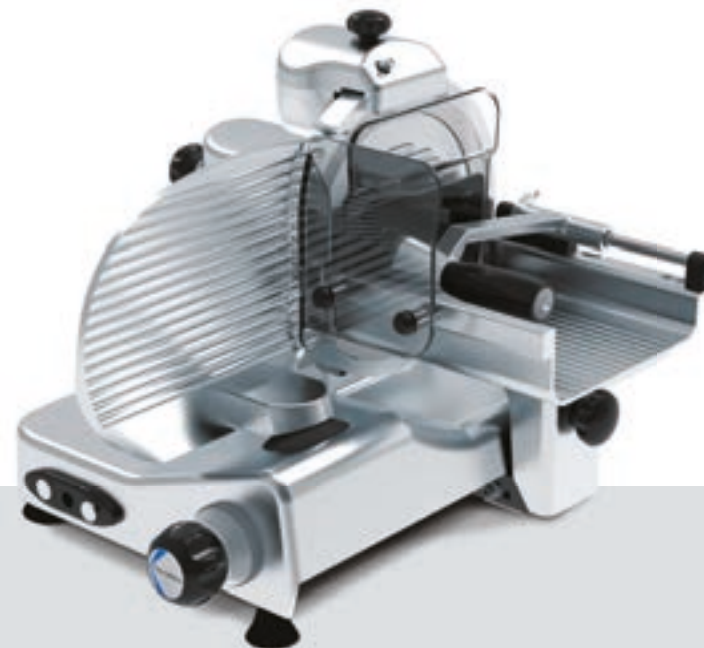




250 VK DUAL

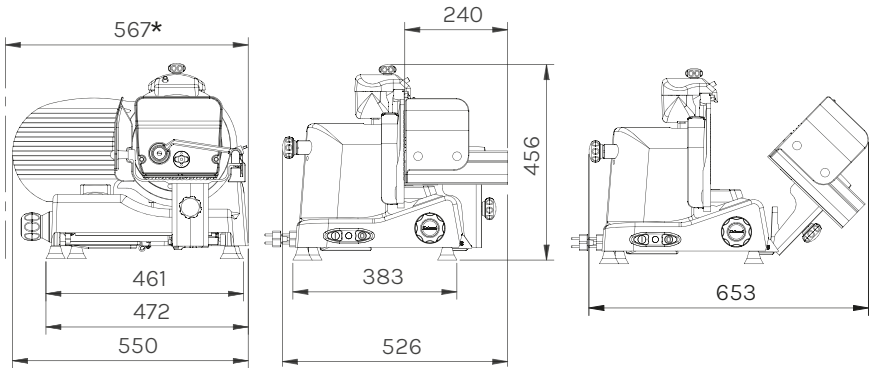
Con pressamerce in materiale trasparente, smontabile e con base appuntita. È il modello ideale per chi deve affettare carni, salumi e formaggi di dimensioni ridotte. La macchina ha ingombri minimi e mantiene tutta la qualità, le prestazioni e le sicurezze dei modelli con lama di diametro maggiore.

With removable last slice device in transparent material and sharpened lower side. This model is perfect for markets having meats, delicatessen and cheeses with small dimensions. Slicer has minimum overall dimensions and keeps all the quality, performances and safeties of the models with bigger blade diameter.

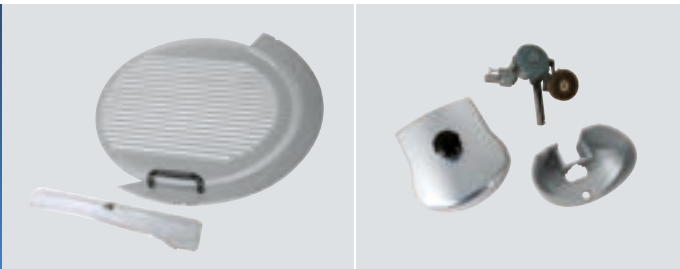


250 VK DUAL - Dotazioni di serie

- Trasmissione a ingranaggio o a cinghia
- Affilatoio incorporato 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
- Compatta per sfruttare al meglio lo spazio disponibile
- Affilatoio, coprilama, parafetta asportabili per un'accurata pulizia
- Piatto porta merce ribaltabile
- Pressamerce basculante
- Conforme alle Direttive e Regolamenti europei in vigore
- Prodotto certificato **MOCA** (Materiali e Oggetti a Contatto con Alimenti)



* Dimensione di massimo ingombro con piatto porta merce a fine corsa / Overall measurements with product holder at the end of its stroke



250 VK DUAL - Standard features

- Gear box or belt transmission
- Built-in sharpener easy to use
- Great and precise cutting capacity
- Wide frame for the product
- Low loading height to reduce the strain of the operator
- 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
- Tilting plate
- Swinging meat press
- Compliant with current European Directives and Regulations
- **FCMs** (Food Contact Materials) certified product

CARATTERISTICHE TECNICHE

Diametro lama	250 mm
Velocità lama	280 g/min (cinghia); 230 g/min (ingranaggio)
Spessore fette	da 0 a 16 mm
Corsa carrello	245 mm
Protezione elettrica	IPX3 (Motore IPX5)
Peso netto	30 kg
Caratteristiche elettriche	230V / 460W (cinghia), 230V / 340W (ingranaggio) a.c. monofase 220-230V, 380-400V / 230W a.c. trifase
Capacità di taglio	Ø 180 mm ☑ 215 x 165 mm

TECHNICAL SPECIFICATIONS

Blade diameter	250 mm
Blade speed	280 rpm (belt); 230 rpm (gear)
Slice thickness	0 to 16 mm
Carriage travel	245 mm
Electrical protection	IPX3 (Motor IPX5)
Net weight	30 Kg
Electrical specifications	230V / 460W (belt), 230V / 340W (gear) a.c. monophase 220-230V, 380-400V / 230W a.c. treephase
Cutting capacity	Ø 180 mm ☑ 215 x 165 mm