



300 IK DUAL

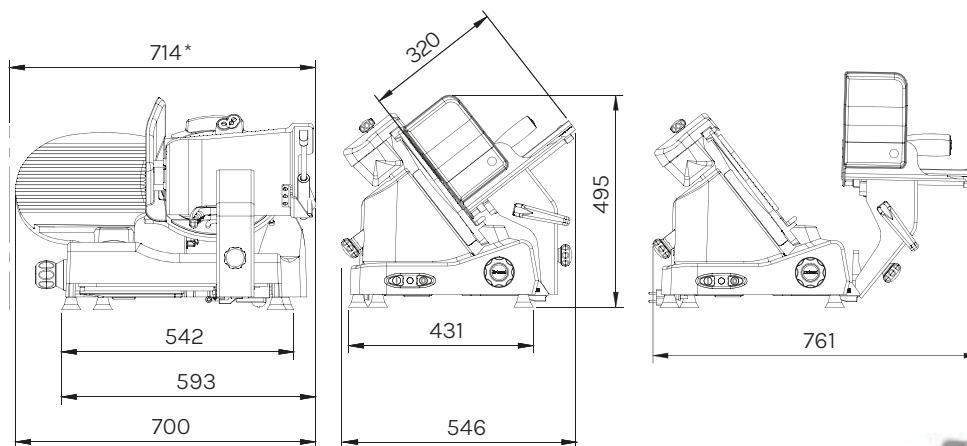
Adatta per il taglio di tutti i tipi di salumi e formaggi, l'affettatrice è compatta e si installa anche in locali con spazi limitati. Ideale per le attività che richiedono un cambio frequente di prodotto da tagliare.

Suitable to cut delicatessen and cheeses of all the kinds, the slicer is compact, solid and can be installed in shops with limited space. Ideal for activities that require a frequent change of the product to be cut.

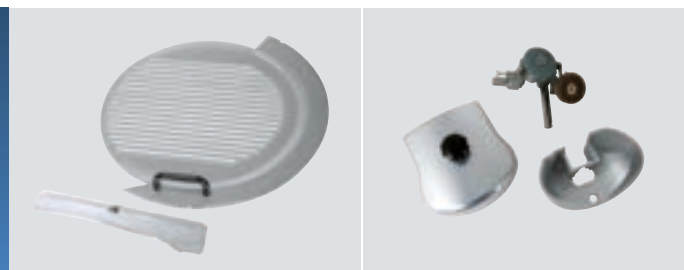


300 IK DUAL - Dotazioni di serie

- 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
- 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
- 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

**300 IK 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
- Ultra smooth, polished aluminum surfaces and accurate grooves to reduce friction and simplify cleaning
- Limited counter space required
- Removable sharpener, blade guard for easy cleaning
- Tilting plate
- Swinging meat press
- Folding goods plate
- Compliant with current European Directives and Regulations
- **FCMs** (Food Contact Materials) certified product

CARATTERISTICHE TECNICHE

Diametro lama	300 mm
Velocità lama	230 g/min (cinghia); 200 g/min (ingranaggio)
Spessore fette	da 0 a 16 mm
Corsa carrello	318 mm
Protezione elettrica	IPX3 (Motore IPX5)
Peso netto	40 kg
Caratteristiche elettriche	230V / 460W (cinghia), 230V / 340W (ingranaggio) a.c. monofase 220-230V, 380-400V / 230W a.c. trifase 120V / 60Hz / 340W a.c. monofase
Capacità di taglio	Ø 220 mm ☑ 255 x 220 mm

TECHNICAL SPECIFICATIONS

Blade diameter	300 mm
Blade speed	230 rpm (belt); 200 rpm (gear)
Slice thickness	0 to 16 mm
Carriage travel	318 mm
Electrical protection	IPX3 (Motor IPX5)
Net weight	40 Kg
Electrical specifications	230V / 460W (belt), 230V / 340W (gear) a.c. monophase 220-230V, 380-400V / 230W a.c. threephase 120V / 60Hz / 340W a.c. monophase
Cutting capacity	Ø 220 mm ☑ 255 x 220 mm