



300 VK BV DUAL

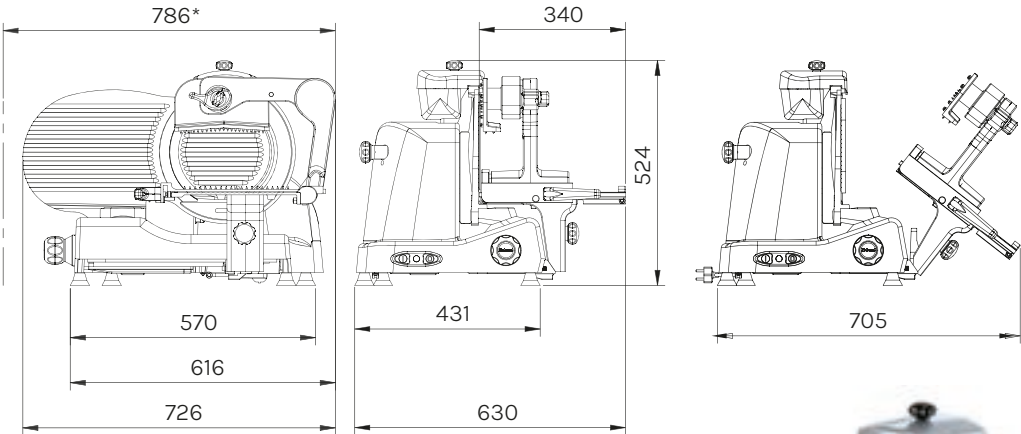
Ideale per il taglio del prosciutto crudo, è consigliata anche per tutti gli altri tipi di salumi. Il meccanismo di bloccaggio della merce è ingegnoso ed affidabile. Il pressamerce appunto è basculante e sagomato per adattarsi meglio alla forma della merce da tagliare.

Ideal to cut "prosciutto", it is suitable for all type of delicatessen. The mechanism that locks the product is smart and reliable. The last slice device, with pins, is swinging and shaped to fit better the product to be cut.



300 VK BV 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 e pressamerce completamente 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 VK BV 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 and meat press for easy cleaning
- Tilting plate
- Swinging meat press
- Compliant with current European Directives and Regulations
- **FCMs** (Food **C**ontact **M**aterials) 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 210 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 210 mm