



300 VK VE DUAL

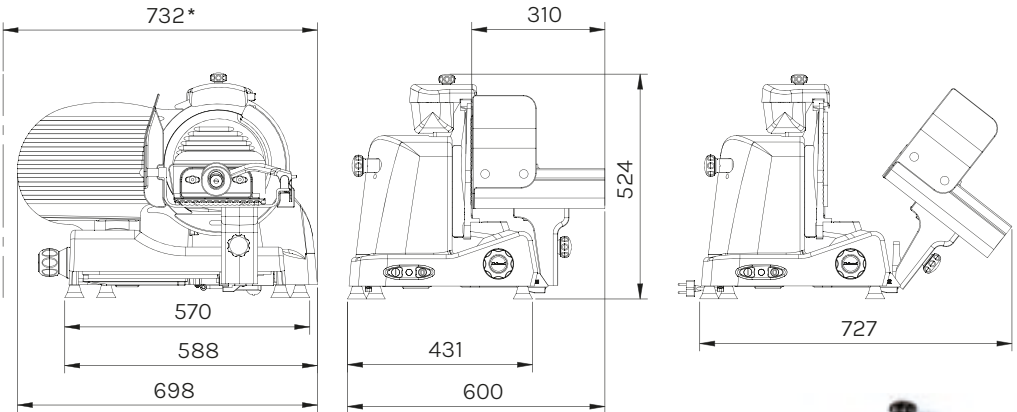
Progettata specificatamente per il taglio della carne, soddisfa anche i requisiti di quei mercati che utilizzano le affettatrici verticali per il taglio di salumi e di formaggi.

Designed to cut meat, this slicer met the requirements of markets using straight slicers to cut delicatessen and cheese.



300 VK VE 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, copilama, 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 VE 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
- 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. treephase 120V / 60Hz / 340W a.c. monophase
Cutting capacity	Ø 220 mm ☑ 255 x 220 mm