

300 IK

Cortadora 300IK ideal para fiambre, quesos y carnes cocidas



Certificaciones de Producto: **CE**

Adecuada para el corte de todo tipo de embutidos y quesos, la cortadora es compacta y se instala también en locales con espacios limitados. Ideal para las actividades que requieren un cambio frecuente de producto a cortar.

Equipamiento de serie

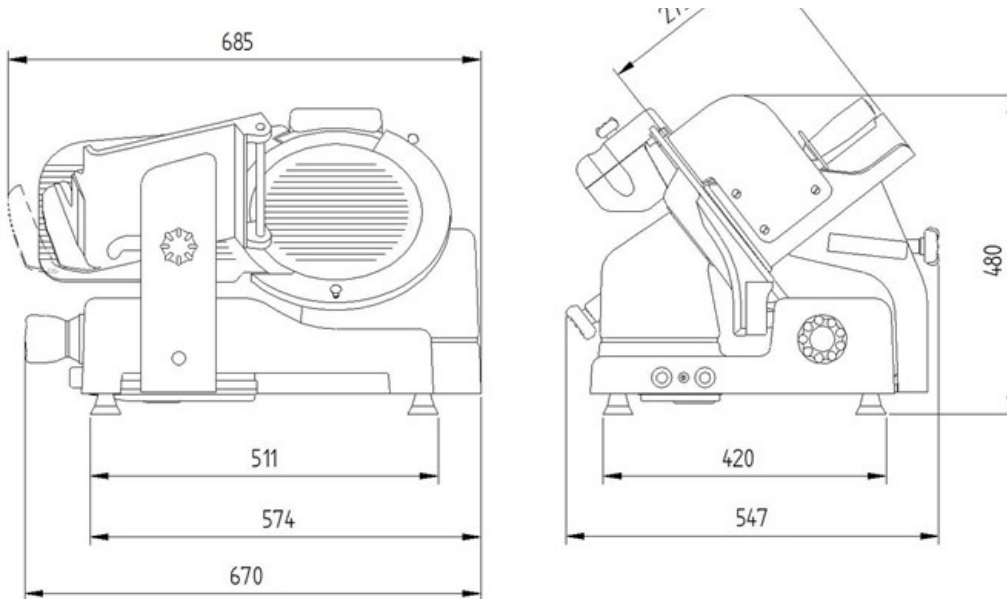
- Afilador incorporado, disponible y de fácil empleo
- Altura de carga reducida, para reducir la fatiga del operador
- Superficies de aluminio pulido a espejo y ranuras de desplazamiento, para disminuir los roces y simplificar la limpieza
- Base de apoyo reducida
- Afilador, protector de cuchilla y regulador de grosor de lonchas extraíbles para una limpieza rápida y absoluta
- Conforme con las directivas europeas 2006/42/CE (directiva maquinas); 1935/2004/CE (directiva materiales alimentarios); 10/2011 (directiva plástico para alimentos); 2006/95/CE (directiva baja tensión); 2011/65/UE (directiva RoHS); EN 1974:1998 (cortadoras - requisitos higiene y seguridad); EN 60204-1 (seguridad maquina); EN 55014 (compatibilidad electromagnética)

Caratteristiche tecniche - Kolossal 300 IK

Dimensiones totales	670 x 547 x 480 mm
Superficie de apoyo	511 x 420 mm
Área de trabajo	685 x 547 x 480 mm
Diámetro cuchilla	300 mm
Velocidad cuchilla	200 g/min
Grosor lonchas de	0 a 24 mm
Protección eléctrica	IPX3
Peso neto	41 kg
Carrera del carro	300 mm
Características eléctricas	220-230V / 340W monofásico c.a.; 220-230V, 380-400V / 230W trifásico c.a.; 120V / 60Hz / 340W monofásico c.a.
Capacidad de corte	Ø 205 mm - \sphericalangle 230 x 160 mm



MANCONI
Affettatrici per Tradizione



MANCONI
Affettatrici per Tradizione

MANCONI & C. Srl

Via Varese 8
21040 SUMIRAGO (VA)

Tel. +39 0331 994292
Fax. +39 0331 995577

 www.manconi.com
 info@manconi.com