

350 VK TC Dual

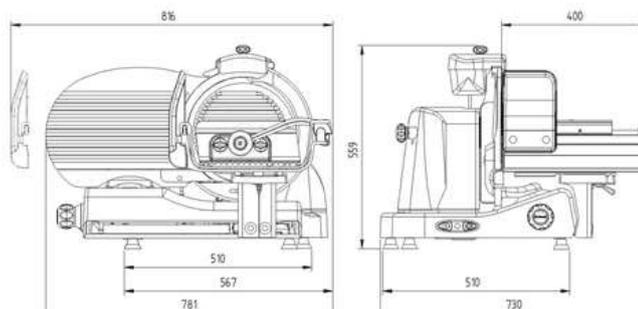
Affettatrice 350 verticale per
taglio carne fresca



Affettatrice verticale adatta al taglio della carne fresca. Il piatto ampio ed il pressamerce importante possono essere facilmente estratti per la pulizia, così come il dispositivo di supporto fette appositamente progettato per tagliare fette anche molto sottili, perfette e senza scarto. Come tutti i prodotti Kolossal anche la linea DUAL può essere pulita con getto d'acqua.

Caratteristiche tecniche - 350 VK TC Dual

Superficie di appoggio	510 x 510 mm
Ingombro di lavoro	816 x 730 x 559 mm
Diametro lama	350 mm
Velocità lama	230 g/min (cinghia)
Velocità lama	200 g/min (ingranaggio)
Spessore fette	da 0 a 24 mm
Corsa carrello	370 mm
Protezione elettrica	IPX3 (Motore IPX5)
Peso netto	53,5 kg
Caratteristiche elettriche	220-230V / 290W a.c. monofase; 220-230V, 380-400V / 350W a.c. trifase
Capacità di taglio	Ø 252 mm - 335 x 252 mm



* [Clicca per ingrandire](#)

[↓ Accedi per scaricare la scheda tecnica](#)