



370 IK DUAL

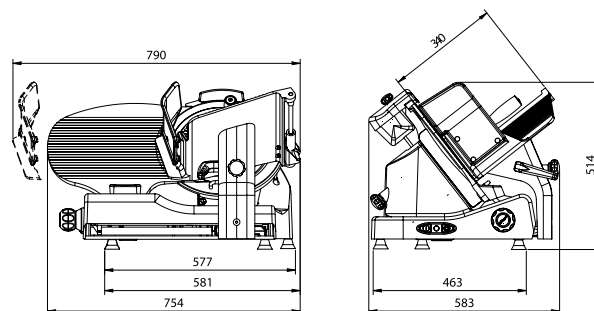
Affettatrice compatta per sfruttare al meglio lo spazio disponibile, con grande capacità di taglio. Adatta per tutti i tipi di salumi e formaggi, può essere utilizzata per affettare anche carni cotte. Il piatto porta merce inclinato per facilitare l'uso da parte dell'utilizzatore, la precisione di taglio, la semplicità di pulizia, grazie alle forme arrotondate, rendono la macchina uno strumento indispensabile per il professionista. Come tutti i prodotti Kolossal anche la linea DUAL può essere pulita con getto d'acqua.

Compact slicer which requires limited counter space, with great cutting capacity. Qualified to cut all types of delicatessen and cheese, the slicer can be used also to cut cooked meat. The plate is tilted in order to facilitate the activity of the user. Precision cutting and cleaning simplicity, thanks to the rounded wash through shapes, make the machine an essential tool for the operator. As all Kolossal products, also the DUAL range can be cleaned with water jet.



370 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
- Piatto portamerce, affilatoio, coprilama, parafetta e ceppo completamente asportabili per un'accurata pulizia
- Conforme alle Direttive e Regolamenti europei in vigore
- Prodotto certificato **MOCA** (Materiali e Oggetti a Contatto con Alimenti)

**370 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 plate, sharpener, blade guard, deflector and stub for easy cleaning
- Compliant with current European Directives and Regulations
- **FCMs** (Food Contact Materials) certified product

CARATTERISTICHE TECNICHE

Diametro lama	370 mm
Velocità lama	230 g/min (cinghia); 200 g/min (ingranaggio)
Spessore fette	da 0 a 24 mm
Corsa carrello	351 mm
Protezione elettrica	IPX3 (Motore IPX5)
Peso netto	48 kg
Caratteristiche elettriche	230 V / 360W a.c. monofase 220-230V, 380-400V / 350W a.c. trifase
Capacità di taglio	Ø 260 mm 300 x 235 mm

TECHNICAL SPECIFICATIONS

Blade diameter	370 mm
Blade speed	230 rpm (belt); 200 rpm (gear)
Slice thickness	0 to 24 mm
Carriage travel	351 mm
Electrical protection	IPX3 (Motor IPX5)
Net weight	48 Kg
Electrical specifications	230 V / 360W a.c. monophase 220-230V, 380-400V / 350W a.c. threephase
Cutting capacity	Ø 260 mm 300 x 235 mm