



370 VK TC DUAL BIG

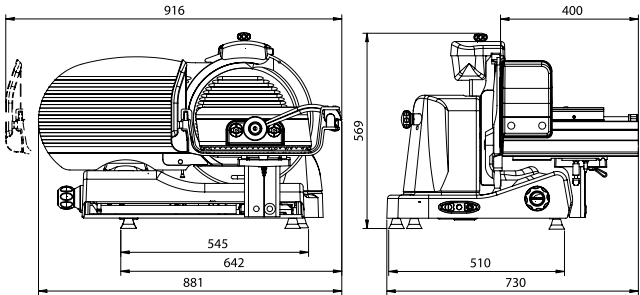
Affettatrice verticale adatta al taglio della carne fresca, costruita su basamento ampio per aumentare la capacità di taglio. Il piatto "BIG" ha notevoli dimensioni che garantiscono elevate capacità di carico prodotto da tagliare. Il pressameat, opportunamente dimensionato alle grandi dimensioni del piatto, può essere smontato per la pulizia. 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.

Vertical slicer qualified to cut fresh meat and with great cutting capacity. The "BIG" plate has a very important dimension that guarantee goods loading and cut very high. The press-meat, opportunely dimensioned to the great dimension of the plate, can be disassembled for a perfect cleaning. The slices support device is purposely projected in order to cut very thin and perfect slices without waste. As all Kolossal products also the DUAL range can be cleaned with water jet.



370 VK TC DUAL BIG - 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
- Affilatoio, coprilama, parafetta, ceppo, piatto portamerce e pressamerce 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 VK TC DUAL BIG - 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
- Removable sharpener, blade guard, deflector, stub, plate and remnant holder 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	420 mm
Protezione elettrica	IPX3 (Motore IPX5)
Peso netto	57 kg
Caratteristiche elettriche	230V 50Hz / 290W a.c. monofase 120V 60Hz / 400W a.c. monofase 220-230V, 380-400V / 350W a.c. trifase
Capacità di taglio	Ø 260 mm ☑ 385 x 260 mm

TECHNICAL SPECIFICATIONS

Blade diameter	370 mm
Blade speed	230 rpm (belt); 200 rpm (gear)
Slice thickness	0 to 24 mm
Carriage travel	420 mm
Electrical protection	IPX3 (Motor IPX5)
Net weight	57 Kg
Electrical specifications	230V 50Hz / 290W a.c. monophase 120V 60Hz / 400W a.c. monophase 220-230V, 380-400V / 350W a.c. threephase
Cutting capacity	Ø 260 mm ☑ 385 x 260 mm