

300 IB DOC

Cortadora 300IB ideal para fiambre, quesos y carnes cocidas



Certificaciones de Producto: **CE**

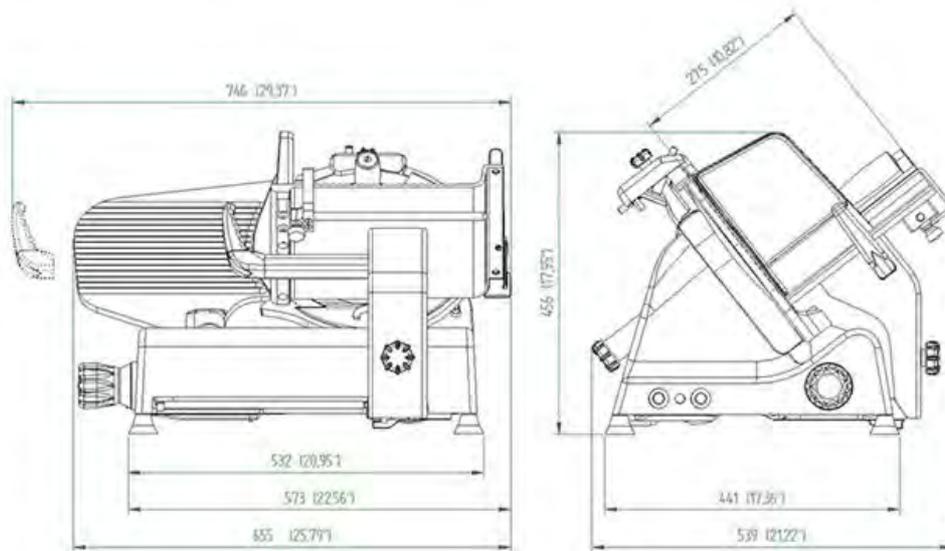
Diseñada para tener grandes capacidades de corte y poderse instalar en espacios limitados. La cortadora con transmisión por correa, silenciosa y muy fiable, emplea nuevos materiales, tanto metálicos como plásticos.

Equipamiento de serie

- Transmisión por correa
- Afilador incorporado, disponible y de fácil empleo
- Gran capacidad y precisión de corte
- Altura de carga reducida, para reducir la fatiga del operador
- Plato porta-alimentos con empujador de alimentos basculante y moleteado
- Superficies de aluminio pulido a espejo y ranuras de desplazamiento, para disminuir los roces y simplificar la limpieza
- Base de apoyo reducida
- Plato basculante; Afilador, protector de cuchilla, separador de lonchas, y empujador extraíbles para una limpieza minuciosa
- Dispositivo bloqueo producto
- 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 IB DOC

Dimensiones totales	655 x 539 x 456 mm
Superficie de apoyo	532 x 441 mm
Área de trabajo	746 x 539 x 456 mm
Diámetro cuchilla	300 mm
Velocidad cuchilla	250 g/min
Grosor lonchas de	0 a 16 mm
Protección eléctrica	IPX3
Peso neto	30 kg
Carrera del carro	315 mm
Características eléctricas	220-230V / 370W monofásico c.a.; 220-230V, 380-400V / 230W trifásico c.a.
Capacidad de corte	Ø 220 mm - ☒ 283 x 200 mm



* Kolossal-300-IB