

250 IK

Cortadora 250 IK ideal para fiambre, quesos y carnes cocidas



Certificaciones de Producto: **CE**

Flexible y compacta, es la máquina cortadora de fiambres apropiada para la pequeña y mediana restauración, donde los embutidos y quesos no son de gran tamaño. Ocupa espacios muy reducidos y, por este motivo, puede instalarse también en zonas estrechas. Detalles

Equipamiento de serie

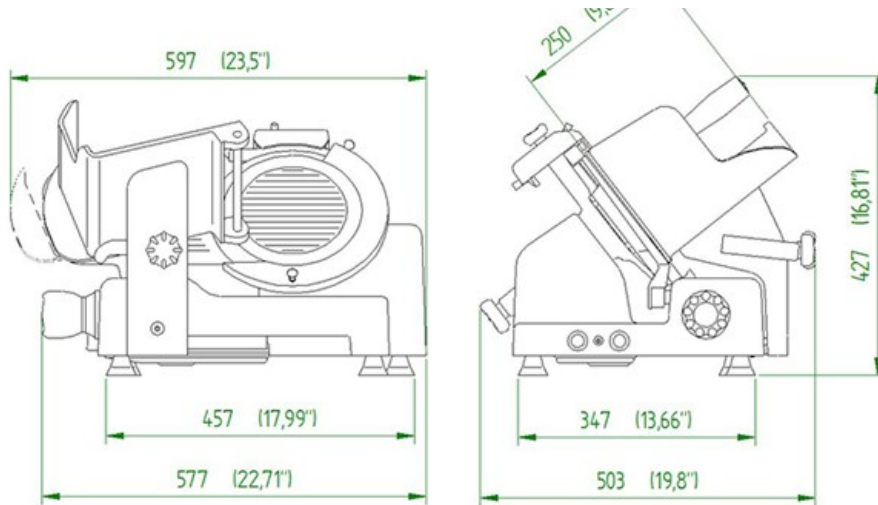
- Afilador incorporado, disponible y de fácil empleo
- Altura de carga reducida, para reducir la fatiga del operador
- Superficies de aluminio pulido a espejo y ranuras de desplazamiento, para disminuir los roces y simplificar la limpieza
- Afilador, protector de cuchilla y regulador de grosor de lonchas 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 250 IK

Superficie de apoyo	457 x 347 mm
Área de trabajo	457 x 347 mm
Diámetro cuchilla	250 mm
Velocidad cuchilla	200 g/min
Grosor lonchas de	0 a 24 mm
Protección eléctrica	IPX3
Peso neto	28,5 kg
Carrera del carro	245 mm
Características eléctricas	220-230V / 340W monofásico c.a.
Características eléctricas	220-230V, 380-400V / 230W trifásico c.a.
Capacidad de corte	Ø 170 mm - ☒ 190 x 135 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