

330 IK SA

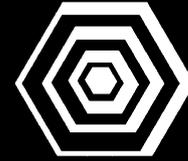
Trancheuse automatique inclinée Kolossal mod. 330 développée pour couper saucisses, viandes précuites, fromage et charcuterie



Certifications du produit: 

Trancheuse automatique, technologiquement avancée, elle détient toutes les caractéristiques de la version manuelle.

Des accessoires et différents types de plateaux sont disponibles pour cette machine : plateau avec pousse-talon amovible, basculant transparent (option E, voir partie derrière) ; plateau avec pousse-talon basculant en aluminium (option EF, voir partie derrière) ; ou plateau avec bras avec auto-blocage, pousse-talon transparent et amovible et plateau coulissant (option AB, voir partie derrière). Le fonctionnement automatique est simple, intuitif et facile à utiliser.

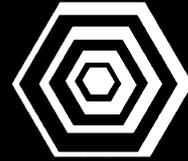


L'équipement standard

- Entraînement par engrenages
- Fonctionnement automatique et manuel de grande finesse
- Affûteur incorporé, disponible et d'emploi facile
- Coupe automatique optimisée par trois vitesses du chariot et trois longueurs de course.
- Grande capacité et précision de coupe
- Hauteur de charge réduite, pour réduire la fatigue de l'opérateur
- Bac basculant
- Dispositif blocage produit
- Surfaces en aluminium poli et canaux de coulissement précis afin de réduire le frottement et de simplifier les opérations de nettoyage
- Base d'appui réduite
- Conforme aux directives européennes : 2006/42/CE (directive machines) ; 1935/2004/CE (directive matériaux alimentaires) ; 10/2011 (directive plastique utilisation alimentaire); 2006/95/CE (directive basse tension) ; 2011/65/UE (directive RoHS) ; et aux normes européennes EN 1974:1998 (trancheuses – exigences pour l'hygiène et la sécurité) ; EN 60204-1 (sécurité de la machine) ; EN 55014 (compatibilité électromagnétique)

Caratteristiche tecniche - Kolossal 330 IK SA

Encombrement de travail	759 x 592 x 784 mm
Diamètre de la lame	330 mm
Vitesse de la lame	200 g/min (50Hz) - 255 g/min (60Hz)
Épaisseur des tranches de	0 à 24 mm
Protection électrique	IPX3
Poids net	56,5 kg
Course du chariot en fonctionnement manuel	345 mm
Capacité de coupe course longue	Ø 240 mm - ☒ 290 x 210 mm
Capacité de coupe course moyenne	Ø 200 mm - ☒ 200 x 200 mm
Capacité de coupe course courte	Ø 110 mm - ☒ 110 x 110 mm



Courses/min. course longue	haute vitesse 30/40/50
Courses/min. course longue	basse vitesse 25/35/45
Courses/min. course moyenne	haute vitesse 30/40/50
Courses/min. course moyenne	basse vitesse 25/35/45
Courses/min. course courte	haute vitesse 40/50/60
Courses/min. course courte	basse vitesse 35/45/55

