



Bernad
equipamiento industria alimentaria

FICHA TÉCNICA
FT-250 VK VE · Rev. 01 · 10/2026

CORTADORA KOLOSSAL 250 VK (VE / VD)

Cortadora de fiambre vertical con cuchilla de Ø 250 mm y transmisión por engranajes

KOLOSSAL BY MANCONI

CUCHILLA Ø 250 MM

ENGRANAJES

AFILADOR INCORPORADO



DESCRIPCIÓN

Cortadora de fiambre vertical de la línea Koossal de Manconi, pensada para tiendas y carnicerías que cortan carnes, embutidos y quesos de tamaño pequeño.

Ocupa poco espacio y mantiene la calidad, el rendimiento y la seguridad de los modelos con cuchilla mayor.

Lonchas de 0 a 24 mm y capacidad de corte de Ø 170 mm · 207 × 155 mm.

CONSTRUCCIÓN Y EQUIPAMIENTO DE SERIE

- Transmisión por engranajes.
- Gran capacidad y precisión de corte.
- Afilador incorporado.
- Afilador, protector de cuchilla y regulador de grosor extraíbles.

DATOS PRINCIPALES

Cuchilla	Ø 250 mm	Grosor	0-24 mm	Carrera	250 mm
Corte máx.	Ø 170 mm	Transmisión	Engranajes	Peso neto	28,5 kg

VERSIONES

REF.	MODELO	ALIMENTACIÓN	POTENCIA
250 VK VE	250 VK (VE / VD)	Monofásica 230 V	340 W
250 VK VE	250 VK (VE / VD)	Trifásica 230/400 V	230 W

VE: empujador transparente desmontable con base angular · VD: empujador transparente desmontable con base lisa. Opciones: cuchilla perfilada (LP), cuchilla con teflón (LT), empujador transparente extraíble (E), tope de producto regulable (DFM).

APLICACIONES

Tiendas y carnicerías que cortan carnes, embutidos y quesos de tamaño pequeño.

Documento informativo. Características, dimensiones y acabados pueden modificarse sin previo aviso por mejoras del producto. La imagen es orientativa. Para confirmación de medidas, materiales y plazos de entrega, solicite oferta.

José Bernad, S.L.

Parque Empresarial Campollano, Avda. Adeca 17 — 02007 Albacete (España)

www.josebernad.com

T: +34 967 219 649