



Bernad
equipamiento industria alimentaria

FICHA TÉCNICA
FT-300 IK · Rev. 01 · 10/2026

CORTADORA KOLOSSAL 300 IK

Cortadora de fiambre profesional con cuchilla de Ø 300 mm y transmisión por engranajes

KOLOSSAL BY MANCONI

CUCHILLA Ø 300 MM

ENGRANAJES

AFILADOR INCORPORADO



DESCRIPCIÓN

Cortadora de fiambre profesional de la línea Koossal de Manconi, pensada para negocios que cortan todo tipo de embutidos y quesos y cambian a menudo de producto.

Muy compacta, se instala también en locales con poco espacio.

Lonchas de 0 a 24 mm y capacidad de corte de Ø 205 mm · 230 × 160 mm.

CONSTRUCCIÓN Y EQUIPAMIENTO DE SERIE

- Transmisión por engranajes.
- Base de apoyo reducida.
- Afilador incorporado.
- Afilador, protector de cuchilla y regulador de grosor extraíbles.

DATOS PRINCIPALES

Cuchilla	Ø 300 mm	Grosor	0-24 mm	Carrera	300 mm
Corte máx.	Ø 205 mm	Transmisión	Engranajes	Peso neto	41 kg

VERSIONES

REF.	MODELO	ALIMENTACIÓN	POTENCIA
300 IK	300 IK	Monofásica 230 V	340 W
300 IK	300 IK	Trifásica 230/400 V	230 W
300 IK	300 IK	Monofásica 120 V 60 Hz	340 W

Opciones: cuchilla perfilada (LP), cuchilla con teflón (LT), acabado pintado en color (PV), placa de grosor y cubrecuchilla con teflón (TT), protector de mano de aluminio (RA), tope de producto regulable (DFM).

APLICACIONES

Negocios que cortan todo tipo de embutidos y quesos y cambian a menudo de producto.

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