



Bernad[®]
equipamiento industria alimentaria

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

CORTADORA KOLOSSAL 300 VK BV

Cortadora de fiambre vertical para jamón con cuchilla de Ø 300 mm y transmisión por engranajes

KOLOSSAL BY MANCONI

CUCHILLA Ø 300 MM

ENGRANAJES

AFILADOR INCORPORADO



DESCRIPCIÓN

Cortadora de fiambre vertical para jamón de la línea Koossal de Manconi, pensada para charcuterías y tiendas que cortan jamón curado y todo tipo de embutidos.

El empujador angular es basculante y está moldeado para sujetar mejor la pieza; el mecanismo de bloqueo del producto es sencillo y fiable.

Lonchas de 0 a 24 mm y capacidad de corte de Ø 220 mm · 250 × 200 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 300 mm	Grosor	0-24 mm	Carrera	300 mm
Corte máx.	Ø 220 mm	Transmisión	Engranajes	Peso neto	46,5 kg

VERSIONES

REF.	MODELO	ALIMENTACIÓN	POTENCIA
300 VK BV	300 VK BV	Monofásica 230 V	340 W
300 VK BV	300 VK BV	Trifásica 230/400 V	230 W

Opciones: cuchilla perfilada (LP), cuchilla con teflón (LT), acabado pintado en color (PV), placa de grosor y cubrecuchilla con teflón (TT).

APLICACIONES

Charcuterías y tiendas que cortan jamón curado y todo tipo de embutidos.

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