



Bernad[®]
equipamiento industria alimentaria

CORTADORA KOLOSSAL 330 VK FA DUAL

Cortadora de fiambre vertical automática con cuchilla de Ø 330 mm

KOLOSSAL DUAL BY MANCONI

CUCHILLA Ø 330 MM

AUTOMÁTICA

PANTALLA TÁCTIL



DESCRIPCIÓN

Cortadora de fiambre vertical automática de la línea Koossal Dual de Manconi, pensada para grandes superficies que cortan grandes cantidades de embutidos, carnes y quesos.

Corta en automático con precisión, sin intervención del operario, y también puede trabajar en manual.

Lonchas de 0,5 a 8 mm y capacidad de corte de Ø 180 mm en carrera larga.

CONSTRUCCIÓN Y EQUIPAMIENTO DE SERIE

- Funcionamiento automático y manual.
- Tres velocidades del carro: 30, 40 y 50 carreras/min.
- Pantalla táctil con programas de corte memorizables y conexión wifi.
- Piezas extraíbles que se limpian también con agua.

DATOS PRINCIPALES

Cuchilla	Ø 330 mm	Grosor	0,5–8 mm	Carrera	345 mm
Corte máx.	Ø 180 mm	Funcionamiento	Automático	Peso neto	78,5 kg

VERSIONES

REF.	MODELO	ALIMENTACIÓN	POTENCIA
330 VK FA Dual	330 VK FA Dual	Monofásica 230 V 50 Hz	850 W

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

APLICACIONES

Grandes superficies que cortan grandes cantidades de embutidos, carnes y quesos.

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.