



Bernad[®]
equipamiento industria alimentaria

CORTADORA KOLOSSAL 370 VK TC DUAL BIG

Cortadora de fiambre vertical para carne, plato grande con cuchilla de Ø 370 mm

KOLOSSAL DUAL BY MANCONI

CUCHILLA Ø 370 MM

ENGRANAJES O CORREA

AFILADOR A ELEGIR



DESCRIPCIÓN

Cortadora de fiambre vertical para carne, plato grande de la línea Kolossal Dual de Manconi, pensada para carnicerías que cortan carne fresca en piezas grandes.

Tiene base ancha y un plato «BIG» de grandes medidas para cargar piezas grandes; el empujador, a juego con el plato, se desmonta para limpiarlo, y el soporte de lonchas permite cortar lonchas muy finas sin residuos.

Lonchas de 0 a 24 mm y capacidad de corte de Ø 260 mm · 385 × 260 mm.

CONSTRUCCIÓN Y EQUIPAMIENTO DE SERIE

- «Dual» significa doble opción: afilador incorporado o separado, y transmisión por engranajes o por correa.
- Gran capacidad y precisión de corte.
- Superficies de aluminio pulido a espejo con ranuras de deslizamiento: menos roce y limpieza más fácil.
- Se puede limpiar con chorro de agua, como todas las Kolossal.

DATOS PRINCIPALES

Cuchilla	Ø 370 mm	Grosor	0–24 mm	Carrera	420 mm
Corte máx.	Ø 260 mm	Transmisión	Engranajes o correa	Peso neto	57 kg

VERSIONES

REF.	MODELO	ALIMENTACIÓN	POTENCIA
370 VK TC Dual Big	370 VK TC Dual Big	Monofásica 230 V	290 W
370 VK TC Dual Big	370 VK TC Dual Big	Trifásica 230/400 V	350 W

Opciones: afilador separado (S), palanca de elevación (AM), centralita electrónica de control de peso P6000 (P6), extractor de cuchilla (AL), cuchilla perfilada (LP), cuchilla con teflón (LT), placa de grosor y cubrecuchilla con teflón (TT), pomos de aluminio (MAL), protector de mano de aluminio (RA).

APLICACIONES

Carnicerías que cortan carne fresca en piezas grandes.

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.