



*dual*

## 350 VK TC DUAL

Cortadora vertical apta para cortar carne fresca. Tanto el plato como el carro pueden quitarse fácilmente para su limpieza, así como el apurador de producto especialmente diseñado para realizar cortes muy finos perfectos y sin desperdiciar producto.

Como todas las máquinas Kolossal la línea DUAL también se puede limpiar con agua a presión.

*Vertical slicer qualified to cut fresh meat. The wide plate and the significant meat press are easily removable to best clean the machine, just as the stub which has been purposely projected to fulfill the cut of very thin and perfect slices which minimize product wastes.*

*As all Kolossal products, also the DUAL range can be cleaned with water jet.*



  
**MANCONI**  
Affettatrici per Tradizione




GT+ Tallipes – Plaça Vapor 16 Nau A – 08915 Badalona

Tel. 93 274 15 85 – E-Mail: [Info@6tmestallipes.com](mailto:Info@6tmestallipes.com)

## KOLOSSAL mod. 350 VK TC DUAL

### Equipamiento estándar

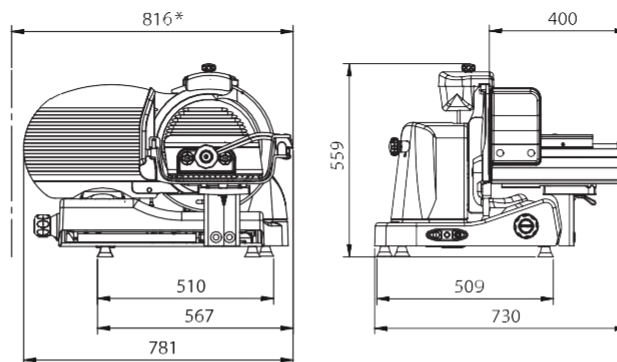
- Transmisión por engranajes o correa
- Afilador incorporado fácil de usar o por separado para facilitar la limpieza
- Gran capacidad de corte y precisión
- Gran superficie de apoyo para el producto cortado
- Altura de carga reducida para reducir la fatiga del operario
- Plato del carro para el producto de aluminio, inclinable y extraíble.
- Superficie de aluminio pulido y canales deslizantes para reducir la fricción y simplificar la limpieza.
- Diseño compacto para aprovechar al máximo el espacio disponible
- Puede retirarse todos los elementos para una limpieza completa
- Cumple con las directivas europeas 2006/42/CE, 2006/95/CE, 2004/108/CE y la norma europea EN 1974
- Panel de pulsadores moderno y fiable
- Marca de calidad  IMQ

### Standard features

- Gear box or belt transmission
- Built-in sharpener easy to use or separate sharpener for easy cleaning
- Great and precise cutting capacity
- Wide frame for the product
- Low loading height to reduce the strain of the operator
- Plate with swinging and removable remnant holder in aluminum
- Ultra smooth, polished aluminum surfaces and accurate grooves to reduce friction and simplify cleaning
- Limited counter space required
- Removable sharpener, blade guard, deflector, stub, plate and remnant holder for easy cleaning
- In compliance with European Directives 2006/42/CE, 2006/95/CE, 2004/108/CE and with European Standard EN 1974
- Modern and reliable On/Off switch
-  IMQ listed



Manconi & C s.r.l. - 21040 Sumirago (VA) - Italy - Via Varese, 8  
Tel. +39 0331 994.292 - Fax +39 0331 995.577  
www.manconi.com - info@manconi.com



\* Dimensiones totales con el carro desplazado al final  
Overall measurements with product holder at the end of its stroke



### Características técnicas - 350 VK TC DUAL

Diámetro cuchilla	350 mm
Velocidad de la cuchilla	240 g/min (correa); 200 g/min (engranajes)
Grosor de corte	de 0 a 24 mm
Desplazamiento del carro	370 mm
Protección eléctrica	IPX3 (Motor IPX5)
Peso	54,3 kg
Características eléctricas	230 V / 410W monofásica 220-230V, 380-400V / 310W trifásica
Capacidad de corte	Ø 252 mm ☑ 320 x 235 mm

### Technical Specifications - 350 VK TC DUAL

Blade diameter	350 mm
Blade speed	240 rpm (belt); 200 rpm (gear)
Slice thickness	0 to 24 mm
Carriage travel	370 mm
Electrical protection	IPX3 (Motor IPX5)
Net weight	54,3 Kg
Electrical specifications	230 V / 410W a.c. monophase 220-230V, 380-400V / 310W a.c. threephase
Cutting capacity	Ø 252 mm ☑ 320 x 235 mm

