

300 IK

Cortadora 300IK ideal para fiambre, quesos y carnes cocidas



Certificaciones de Producto: **CE**

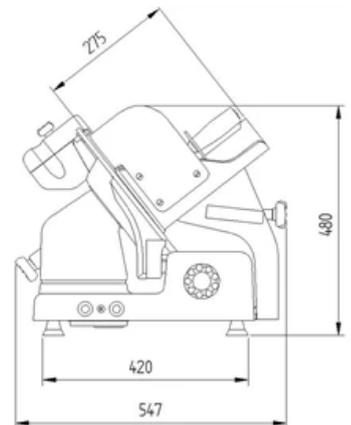
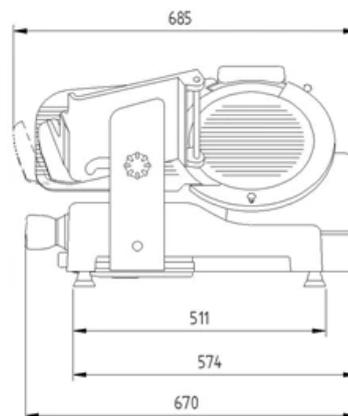
Adecuada para el corte de todo tipo de embutidos y quesos, la cortadora es compacta y se instala también en locales con espacios limitados. Ideal para las actividades que requieren un cambio frecuente de producto a cortar.

Equipamiento de serie

- Transmisión por engranajes
- Afilador incorporado, disponible y de fácil empleo
- Altura de carga reducida, para reducir la fatiga del operador
- Superficies de aluminio pulido a espejo y ranuras de desplazamiento, para disminuir los roces y simplificar la limpieza
- Base de apoyo reducida
- Afilador, protector de cuchilla y regulador de grosor de lonchas extraíbles para una limpieza rápida y absoluta
- Conforme con las directivas europeas 2006/42/CE; 1935/2004/CE; 10/2011; 2006/95/CE; 2011/65/UE; EN 1974:1998; EN 60204-1; EN 55014

Características técnicas - 300 IK

Dimensiones totales	670 x 547 x 480 mm
Superficie de apoyo	511 x 420 mm
Área de trabajo	685 x 547 x 480 mm
Diámetro cuchilla	300 mm
Velocidad cuchilla	200 g/min
Grosor lonchas de	0 a 24 mm
Protección eléctrica	IPX3
Peso neto	41 kg
Carrera del carro	300 mm
Características eléctricas	220-230V / 340W monofásico c.a.; 220-230V, 380-400V / 230W trifásico c.a.; 120V / 60Hz / 340W monofásico c.a.
Capacidad de corte	Ø 205 mm - 230 x 160 mm



6T+ Tallipes – Plaça Vapor 16 Nau A – 08915 Badalona

Tel. 93 274 15 85 – E-Mail: Info@6tmestallipes.com