



330 VK FA DUAL

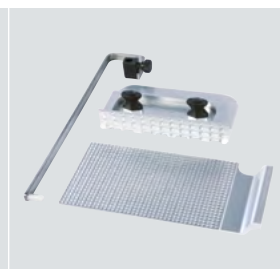
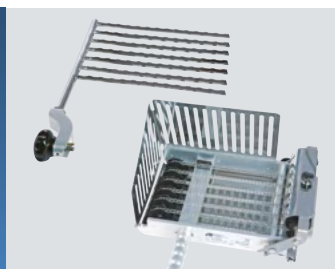
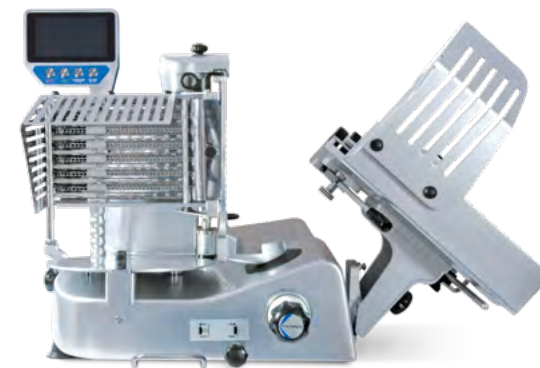
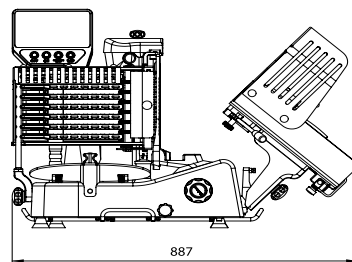
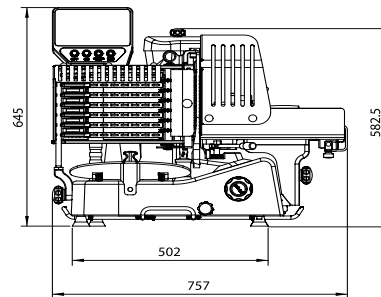
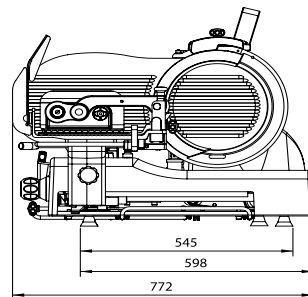
La nuova Kolossal Dual 330 VK FA, completamente automatica, con possibile funzionamento anche in modalità manuale, avvicina il futuro e migliora il presente. Attraverso un display touch screen si può programmare il taglio e memorizzarlo, visualizzare la diagnostica e accedere alle istruzioni d'uso e manutenzione, avere connessione wifi e configurazione personalizzata. Il suo funzionamento automatico, semplice e di facile impiego, consente di tagliare elevate e precise quantità di carni, salumi e formaggi, senza l'intervento dell'operatore, in massima sicurezza ed igiene.

The new Kolossal Dual 330 VK FA, fully automatic, but also manual operating approaches the future and improves the present. Thanks to its touch screen display you can easily set a slice program and store it, check diagnosis, access its instructions for use and maintenance, have a wifi connection and customize its configuration. Its simple and easy automatic operation, grants a high and accurate quantity of meat, salami and cheese slices, without any intervention of the operator, for a maximum safety and hygiene.



330 VK FA - Dotazioni di serie

- Trasmissione a ingranaggio o a cinghia
- Funzionamento automatico e manuale di grande scorrevolezza
- Affilatoio incorporato, subito disponibile e di facile impiego
- Taglio in automatico ottimizzato con 5 velocità del carrello
- Piatto ribaltabile con pressamerce in alluminio e basculante
- Grande precisione di taglio
- Altezza di carico ridotta, per diminuire la fatica dell'operatore
- Compatta per sfruttare al meglio lo spazio disponibile
- Fusioni in alluminio lucidato ed anodizzato
- Accurati e piccoli canalini di scorrimento per diminuire gli attriti e semplificare la pulizia
- Affilatoio, coprilama, pressamerce, piatto scorrevole, dispositivo ferma merce, gruppo prendifetta, gruppo staccafetta e piatto disponifette, completamente asportabili per un'accurata pulizia anche in acqua
- Conforme alle Direttive e Regolamenti europei in vigore
- Prodotto certificato **MOCA** (Materiali e Oggetti a Contatto con Alimenti)



330 VK FA - Standard features

- Gear box or belt transmission
- Automatic and manual mode with superior slide
- Built-in sharpener, right way available and easy to be used
- Optimized automatic slicing with 5 carriage speeds
- Tilting away carriage with adjustable aluminum pusher
- Great precision in slicing
- Low loading height, to reduce strain of the operator
- Very compact to fit in restricted places
- Ultra smooth, polished aluminum surfaces
- Accurate slip grooves, to reduce friction and simplify cleaning
- Removable sharpener, blade guard, deflector and plate, food fence, stacker, depositing plate for easy cleaning
- Compliant with current European Directives and Regulations
- **FCMs** (Food Contact Materials) certified product

CARATTERISTICHE TECNICHE

Diametro lama	330 mm
Velocità lama	180-250 g/min
Spessore fette	da 0,5 a 8 mm
Corsa carrello	345 mm
Protezione elettrica	IPX3 (Motore IPX5)
Peso netto	78,5 kg
Caratteristiche elettriche	220-230V / 50Hz 850W a.c. monofase
Capacità di taglio	Ø 180 mm 250 x 180 mm
Corse/minuto	30 / 40 / 50

TECHNICAL SPECIFICATIONS

Blade diameter	330 mm
Blade speed	180-250 rpm
Slice thickness	0,5 to 8 mm
Carriage travel	345 mm
Electrical protection	IPX3 (Motor IPX5)
Net weight	78,5 Kg
Electrical specifications	220-230V / 250Hz 850 W a.c. monophase
Cutting capacity	Ø 180 mm 250 x 180 mm
Strokes/min.	30 / 40 / 50