



330 VK FA DUAL

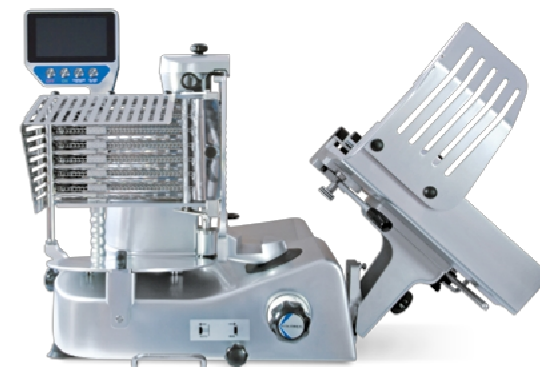
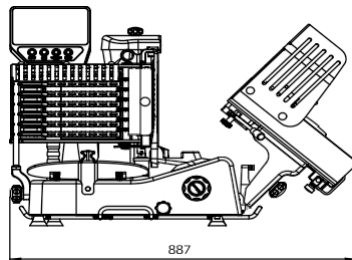
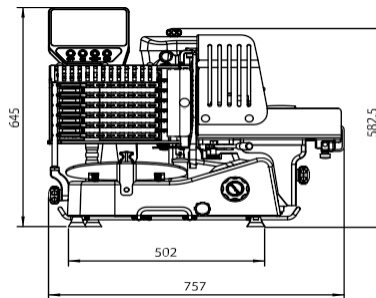
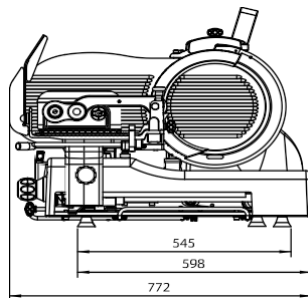
Den nye, fuldautomatiske Kolossal Dual 330 VK FA, der også kan betjenes manuelt, bringer fremtiden tættere på og forbedrer nutiden. Via en touchscreen kan man programmere skæringen og gemme den, se fejlfinding og få adgang til brugs- og vedligeholdelsesvejledningen, få wifi-forbindelse og personlig konfiguration. Den automatiske drift, der er enkel og brugervenlig, gør det muligt at skære store og præcise mængder kød, pålæg og ost uden operatørens indgriben, med maksimal sikkerhed og hygiejne.

Den nye Kolossal Dual 330 VK FA, der kan betjenes både fuldautomatisk og manuelt, rækker ud mod fremtiden og forbedrer nutiden. Takket være touchscreen-displayet kan du nemt indstille et skæreprogram og gemme det, tjekke fejlmeldinger, få adgang til brugs- og vedligeholdelsesvejledningen, oprette en wifi-forbindelse og tilpasse konfigurationen. Den enkle og nemme automatiske betjening sikrer en høj og præcis mængde skiver af kød, salami og ost uden indgriben fra operatøren, hvilket giver maksimal sikkerhed og hygiejne.

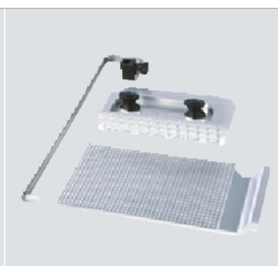


330 VK FA - Standardudstyr

- Tandhjuls- eller remdrev
- Automatisk og manuel drift med stor smidighed
- Indbygget slibemaskine, klar til brug og nem at betjene
- Optimeret automatisk skæring med 5 hastigheder på vognen
- Vipbar plade med aluminiumsvals og vippemekanisme
- Høj skærepræcision
- Reduceret lastehøjde for at mindske operatørens belastning
- Kompakt for at udnytte den tilgængelige plads bedst muligt
- Støbninger i poleret og anodiseret aluminium
- Præcise og små glidekanaler for at mindske friktionen og forenkle rengøringen
- Slibebord, knivdæksel, varetryk, glideplade, varestop, skiveoptager, skiveudtager og skiveudlægsplade, der kan fjernes helt for grundig rengøring, også i vand
- Overholder gældende europæiske direktiver og forordninger
- MMOCCAA-certificeret produkt (materialer og genstande i kontakt med fødevarer)



kotossal dual



330 VK FA - Standardfunktioner

- Gearkasse eller remtransmission
- Automatisk og manuel tilstand med overlegen glidning
- Indbygget skærpestift, tilgængelig i højre side og nem at bruge
- Optimeret automatisk skæring med 5 skærehastigheder
- Vipbar skæreskinne med justerbar skubber i aluminium
- Høj skærepræcision
- Lav påfyldningshøjde for at mindske belastningen på brugeren
- Meget kompakt, så den passer ind på trange steder
- Ultraglatte, polerede aluminiumsoverflader
- Præcist udformede glideriller, der mindsker friktionen og gør rengøringen nemmere
- Aftagelig slibeværktøj, knivbeskyttelse, afbøjning og plade, madskærm, stabelanordning, afsætningsplade for nem rengøring
- Overholder gældende europæiske direktiver og forordninger
- FCM-certificeret produkt (Food Contact Materials)

SPECIFIKATIONER

TEKNISKE	Diameter	330 mm
	klinge	180-250 g/min
	Skive tykkelse	fra 0,5 til 10 mm
	Vognens vandring	345 mm
	Elektrisk beskyttelse	IPX3 (motor IPX5)
	Nettovægt	78,5 kg
	Elektriske specifikationer	220-230 V / 50 Hz 850 W vekselstrøm,
	enfaset Skærekapacitet	Ø 180 mm 250 x 180 mm
	Slag/minut	30 / 40 / 50
		☑

TEKNISKE

SPECIFIKATIONER	330 mm
Klingediameter	180-250 omdr.
Skive tykkelse	0,5 til 10 mm
Vognens vandring	345 mm
Elektrisk beskyttelse	IPX3 (Motor IPX5)
Nettovægt	78,5 kg
Elektriske specifikationer	220-230 V / 250 Hz 850 W vekselstrøm, enfaset
Skærekapacitet	Ø 180 mm 250 x 180 mm
Slag/min.	30 / 40 / 50
	☑