

Showroommodel snijmachine Manconi 350 IK Dual



Artikel nr.	58583
Bruto prijs / stuk	€ 3.173,00
Netto prijs / stuk	€ 2.995,00

Gekwalificeerd om alle soorten delicatessen en kaas te snijden, kan de snijmachine ook worden gebruikt om gekookt vlees te snijden. De plaat is gekanteld om de activiteit van de gebruiker te vergemakkelijken. Nauwkeurige snij- en reinigingseenvoud, dankzij de afgeronde doorlopende vormen, maken de machine een betrouwbaar gereedschap voor de machinist. Zoals alle Kolossal-producten, kan ook het DUAL-assortiment worden gereinigd met waterstraal

Inbouwgebied: 577x463 mm.
Werkgebied: 800x577x506 mm.
Bladdiameter: 350 mm.
Bladsnelheid: 230 tpm (riem)
Bladesnelheid: 200 tpm (versnelling)
Plakdikte: 0 tot 24 mm.
Elektrische beveiliging: IPX3 (Motor IPX5)
Netto gewicht: 45,4 kg.
Koets verplaatsing: 361 mm.
Elektrische specificaties: 220-230V / 290W a.c. monofase;
220-230V / 380-400V / 350W a.c. d...