



250 IK

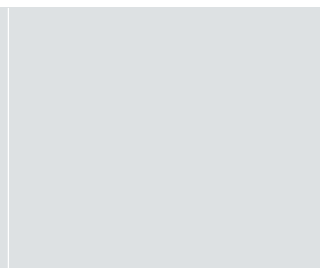
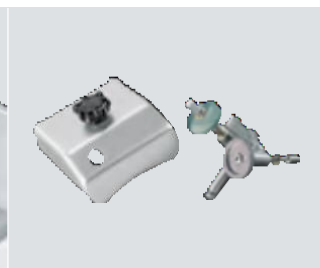
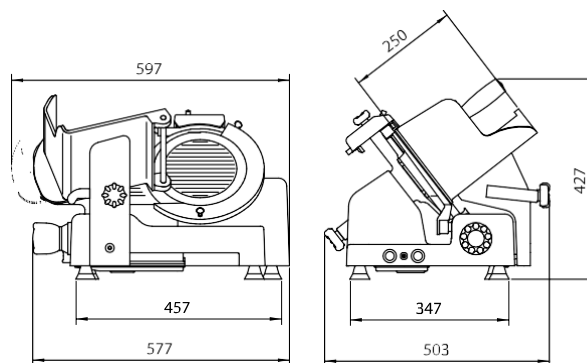
Flessibile e poco ingombrante è la macchina adatta per salumi e formaggi che non hanno grosse dimensioni. Occupa spazi molto ridotti e perciò può essere installata anche in aree ristrette.

Flexible and compact it is a machine suitable for delicatessen and cheeses with no large dimensions. It needs very limited space and so can be installed on narrow surfaces.



250 IK - Dotazioni di serie

- Trasmissione a ingranaggio
- Affilatoio incorporato, subito disponibile e di facile impiego
- Grande capacità e precisione di taglio
- Altezza di carico ridotta, per diminuire la fatica dell'operatore
- Superfici in alluminio lucidato a specchio e accurati canalini di scorrimento, per diminuire gli attriti e semplificare la pulizia
- Base di appoggio ridotta
- Piatto portamerce, affilatoio, coprilama e parafetta asportabili per un'accurata pulizia
- Conforme alle direttive europee: 2006/42/CE (direttiva macchine); 2006/95/CE (direttiva bassa tensione); 2004/108/CE (direttiva compatibilità elettromagnetica) 2011/65/UE (direttiva RoHS); 1935/2004/CE (regolamento materiali destinati al contatto alimentare) e loro successivi aggiornamenti. Risponde alle seguenti norme armonizzate: EN 1974:1998 + A1:2009 (affettatrici - requisiti di igiene e sicurezza); EN 60204-1 (sicurezza del macchinario); EN 55014 (compatibilità elettromagnetica) D.M. 21/03/73 (disciplina igienica utensili alimentari) 10/2011/UE (direttiva plastiche ad uso alimentare) e tutti i loro successivi aggiornamenti



250 IK - Standard features

- Gear box transmission
- Built-in sharpener, right way available and easy to be used
- Great capacity and precision slicing
- Low loading height; to reduce strain of the operator
- Ultra smooth, polished aluminum surfaces and careful slip grooves to reduce friction and simplify cleaning
- Reduced counter space
- Meat plate, sharpener, blade guard and product deflector removable for a well done cleaning
- In compliance with European Norms: 2006/42/EC (machinery standards); 2006/95/EC (low voltage directive); 2004/108/EC (electromagnetic compatibility directive); 2011/65/UE (RoHS directive); 1935/2004/EC (food material directive) and their next updates. Follow also next harmonised standards: EN 1974:1988 + A1:2009 (slicing machines-safety and hygiene requirements); EN 60204-1 (safety of machinery); EN 55014 (electromagnetic compatibility); D.M. 21/03/73 (hygienic food tools requirements); 10/2011/UE (food grade plastic directive); and their next updates

CARATTERISTICHE TECNICHE

Diametro lama	250 mm
Velocità lama	200 g/min
Spessore fette	da 0 a 24 mm
Protezione elettrica	IPX3 (motore IPX5)
Peso netto	28,5 kg
Caratteristiche elettriche	220-230V / 340W a.c. monofase
	220-230V, 380-400V / 230W a.c. trifase
Capacità di taglio	Ø 170 mm
	□ 190 x 135 mm

TECHNICAL SPECIFICATIONS

Blade diameter	250 mm
Blade speed	200 rpm
Slice thickness	0 to 24 mm
Electrical protection	IPX3 (motor IPX5)
Net weight	28,5 Kg
Electrical specifications	220-230V / 340W a.c. monophase
	220-230V, 380-400V / 230W a.c. threephase
Cutting capacity	Ø 170 mm
	□ 190 x 135 mm