



250 VK VE

Con pressamerce in materiale trasparente, smontabile e con base appuntita. È un modello per quei mercati che hanno carni, salumi e formaggi di dimensioni ridotte. Disponibile anche con pressamerce a base liscia.

La macchina ha ingombri minimi e mantiene tutta la qualità, le prestazioni e le sicurezze dei modelli con lama di diametro maggiore.

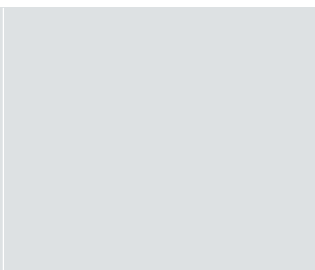
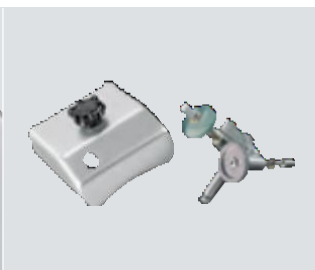
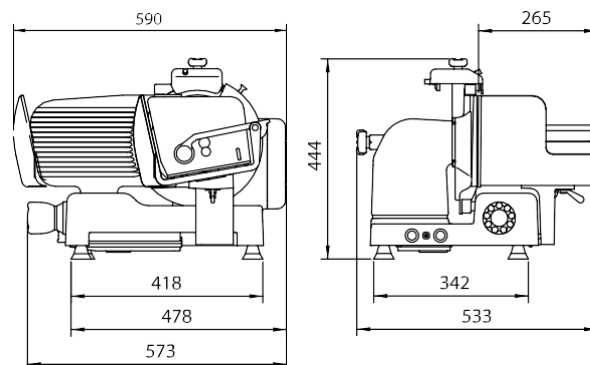
With removable last slice device in transparent material and sharpened lower side. This model is perfect for markets having meats, delicatessen and cheeses with small dimensions. Available with flat lower side.

Slicer has minimum overall dimensions and keeps all the quality, performances and safeties of the models with bigger blade diameter.



250 VK VE - Dotazioni di serie

- Trasmissione a ingranaggi
- Affilatoio incorporato, subito disponibile e di facile impiego
- Grande capacità e precisione di taglio
- Altezza di carico ridotta, per diminuire la fatica dell'operatore
- Piatto portamerce con pressamerce basculante
- Superfici in alluminio lucidato a specchio e accurati canali di scorrimento, per diminuire gli attriti e semplificare la pulizia
- Base di appoggio ridotta
- Affilatoio, coprilama, parafetta e piatto portamerce 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 VK VE - 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
- Carriage with swinging remnant holder
- Ultra smooth, polished aluminum surfaces and careful slip grooves to reduce friction and simplify cleaning
- Reduced counter space
- Sharpener, blade guard, product deflector and meat plate 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
Corsa carrello	250 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
	□ 207 x 155 mm

TECHNICAL SPECIFICATIONS

Blade diameter	250 mm
Blade speed	200 rpm
Slice thickness	0 to 24 mm
Carriage travel	250 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
	□ 207 x 155 mm