

# TRADIZIONE E INNOVAZIONE: LA QUALITÀ DEL FUTURO.

LA PIÙ AFFIDABILE, LA PIÙ RESISTENTE: UN'AFFETTATRICE INSTANCABILE.



KOLOSSAL DUAL

TRADITION AND INNOVATION: THE QUALITY OF THE FUTURE. THE MOST RELIABLE, THE MOST RESISTANT: THE TIRELESS SLICER.

New Kolossal DUAL Range Ø 350 / 370

*dual*  
**KOLOSSAL**  
by Manconi

## Legenda

LEGEND



**Grande distribuzione e distribuzione organizzata** - Large retail chains



**Macellerie** - Butcher shops



**Salumerie, gastronomie e alimentari** - Delicatessens and grocery stores



**Ristorazione, mense, bar e pub** - Restaurants, canteens, bar and pub (HO.RE.CA.)



### ATTENZIONE

Il prodotto è consigliato negli ambienti di lavoro la cui icona è bianca. L'eventuale presenza di una piccola freccia triangolare, posta sotto l'icona bianca, indica che la macchina è particolarmente adatta a quell'ambiente lavorativo.

### ATTENTION

The product is suitable for working environments where the icon is white. The possible presence of a small triangular arrow, placed under the white icon, indicates that the machine is particularly suited to that working environment.



## 350 IK DUAL

**Adatta al taglio di tutti i tipi di salumi e formaggi, può essere utilizzata per affettare anche carni cotte. Il piatto porta merce inclinato per facilitare l'uso da parte dell'utilizzatore, la precisione di taglio, la semplicità di pulizia, grazie alle forme arrotondate, rendono la macchina uno strumento indispensabile per il professionista.**

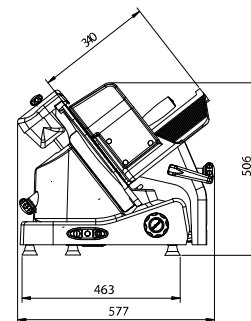
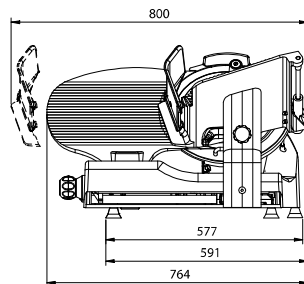
**Come tutti i prodotti Kolossal anche la linea DUAL può essere pulita con getto d'acqua.**

Qualified to cut all types of delicatessen and cheese, the slicer can be used also to cut cooked meat. The plate is tilted in order to facilitate the activity of the user. Precision cutting and cleaning simplicity, thanks to the rounded wash through shapes, make the machine an essential tool for the operator. As all Kolossal products, also the DUAL range can be cleaned with water jet.



### 350 IK DUAL - Dotazioni di serie

- Trasmissione a ingranaggi o a cinghia
- Affilatoio incorporato e di facile impiego o affilatoio separato per una più facile pulizia
- Grande capacità e precisione di taglio
- Ampio piano di appoggio per il prodotto tagliato
- 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
- Compatta per sfruttare al meglio lo spazio disponibile
- Affilatoio, coprilama, parafetta, ceppo, piatto portamerce e pressamerce completamente 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



### 350 IK DUAL - Standard features

- Gear box or belt transmission
- Built-in sharpener easy to use or separate sharpener for easy cleaning
- Great and precise cutting capacity
- Wide frame for the product
- Low loading height to reduce the strain of the operator
- Ultra smooth, polished aluminum surfaces and accurate grooves to reduce friction and simplify cleaning
- Limited counter space required
- Removable sharpener, blade guard, deflector, stub, plate and remnant holder for easy 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 1974:1998 + 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

<b>Diametro lama</b>	<b>350 mm</b>
<b>Velocità lama</b>	<b>230 g/min (cinghia); 200 g/min (ingranaggio)</b>
<b>Spessore fette</b>	<b>da 0 a 24 mm</b>
<b>Corsa carrello</b>	<b>361 mm</b>
<b>Protezione elettrica</b>	<b>IPX3 (Motore IPX5)</b>
<b>Peso netto</b>	<b>45,4 kg</b>
<b>Caratteristiche elettriche</b>	<b>230 V / 290W a.c. monofase 220-230V, 380-400V / 350W a.c. trifase</b>
<b>Capacità di taglio</b>	<b>∅ 252 mm 300 x 225 mm</b>

### TECHNICAL SPECIFICATIONS

<b>Blade diameter</b>	<b>350 mm</b>
<b>Blade speed</b>	<b>230 rpm (belt); 200 rpm (gear)</b>
<b>Slice thickness</b>	<b>0 to 24 mm</b>
<b>Carriage travel</b>	<b>361 mm</b>
<b>Electrical protection</b>	<b>IPX3 (Motor IPX5)</b>
<b>Net weight</b>	<b>45,4 Kg</b>
<b>Electrical specifications</b>	<b>230 V / 290W a.c. monophase 220-230V, 380-400V / 350W a.c. threephase</b>
<b>Cutting capacity</b>	<b>∅ 252 mm 300 x 225 mm</b>



## 350 VK TC DUAL

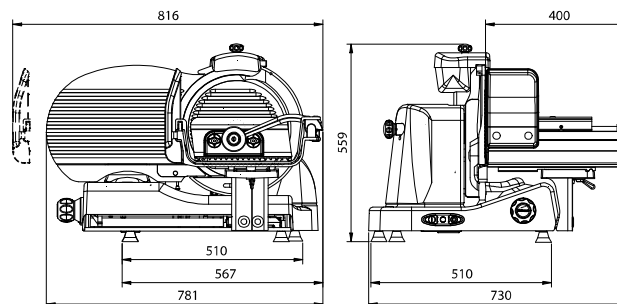
**Affettatrice verticale adatta al taglio della carne fresca. Il piatto ampio ed il pressamerce importante possono essere facilmente estratti per la pulizia, così come il dispositivo di supporto fette appositamente progettato per tagliare fette anche molto sottili, perfette e senza scarto. Come tutti i prodotti Kolossal anche la linea DUAL può essere pulita con getto d'acqua.**

Vertical slicer qualified to cut fresh meat. The wide plate and the significant meat press are easily removable to best clean the machine, just as the stub which has been purposely projected to fulfill the cut of very thin and perfect slices which minimize product wastes. As all Kolossal products, also the DUAL range can be cleaned with water jet.



### 350 VK TC DUAL - Dotazioni di serie

- Trasmissione a ingranaggi o a cinghia
- Affilatoio incorporato e di facile impiego o affilatoio separato per una più facile pulizia
- Grande capacità e precisione di taglio
- Ampio piano di appoggio per il prodotto tagliato
- Altezza di carico ridotta per diminuire la fatica dell'operatore
- Piatto portamerce con pressamerce basculante ed estraibile in alluminio
- Superfici in alluminio lucidato a specchio e accurati canali di scorrimento, per diminuire gli attriti e semplificare la pulizia
- Compatta per sfruttare al meglio lo spazio disponibile
- Affilatoio, coprilama, parafetta, ceppo, piatto portamerce e pressamerce completamente 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



### 350 VK TC DUAL - Standard features

- Gear box or belt transmission
- Built-in sharpener easy to use or separate sharpener for easy cleaning
- Great and precise cutting capacity
- Wide frame for the product
- Low loading height to reduce the strain of the operator
- Plate with swinging and removable remnant holder in aluminum
- Ultra smooth, polished aluminum surfaces and accurate grooves to reduce friction and simplify cleaning
- Limited counter space required
- Removable sharpener, blade guard, deflector, stub, plate and remnant holder for easy 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

<b>Diametro lama</b>	<b>350 mm</b>
<b>Velocità lama</b>	<b>230 g/min (cinghia); 200 g/min (ingranaggio)</b>
<b>Spessore fette</b>	<b>da 0 a 24 mm</b>
<b>Corsa carrello</b>	<b>370 mm</b>
<b>Protezione elettrica</b>	<b>IPX3 (Motore IPX5)</b>
<b>Peso netto</b>	<b>53,5 kg</b>
<b>Caratteristiche elettriche</b>	<b>230 V / 290W a.c. monofase 220-230V, 380-400V / 350W a.c. trifase</b>
<b>Capacità di taglio</b>	<b>∅ 252 mm ☒ 335 x 252 mm</b>

### TECHNICAL SPECIFICATIONS

<b>Blade diameter</b>	<b>350 mm</b>
<b>Blade speed</b>	<b>230 rpm (belt); 200 rpm (gear)</b>
<b>Slice thickness</b>	<b>0 to 24 mm</b>
<b>Carriage travel</b>	<b>370 mm</b>
<b>Electrical protection</b>	<b>IPX3 (Motor IPX5)</b>
<b>Net weight</b>	<b>53,5 Kg</b>
<b>Electrical specifications</b>	<b>230 V / 290W a.c. monophase 220-230V, 380-400V / 350W a.c. threephase</b>
<b>Cutting capacity</b>	<b>∅ 252 mm ☒ 335 x 252 mm</b>



## 350 VK BV DUAL

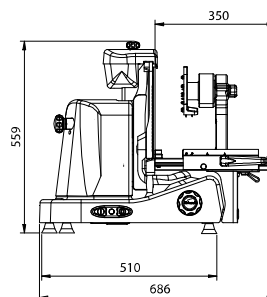
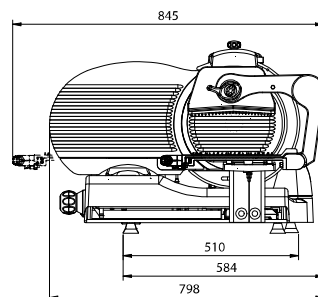
**Affettatrice verticale di alta precisione utilizzata in particolare per il taglio del prosciutto crudo, ma in grado di affettare qualsiasi tipo di salume. Il meccanismo di bloccaggio della merce è semplice ed affidabile. Ogni particolare è stato studiato per semplificare l'uso dell'affettatrice che garantisce un taglio perfetto senza scarti di prodotto tagliato. Le operazioni di montaggio e smontaggio, necessarie per un'accurata pulizia, sono rapide, agevoli e si possono effettuare nella massima sicurezza per un'affidabilità assoluta nel tempo. Come tutti i prodotti Kolossal anche la linea DUAL può essere pulita con getto d'acqua.**

High-performance vertical slicer, used mostly to cut prosciutto, but qualified to slice any type of delicatessen. The product blocking mechanism is simple and reliable. Every detail has been studied to facilitate the use of the machine, which guarantees a perfect cut without any product waste. The assembling and dismantling operations, necessary for a perfect cleaning, are fast and smooth and can be executed in maximum safety for a total and long-lasting reliability. As all Kolossal products, also the DUAL range can be cleaned with water jet.



### 350 VK BV DUAL - Dotazioni di serie

- Trasmissione a ingranaggi o a cinghia
- Affilatoio incorporato e di facile impiego o affilatoio separato per una più facile pulizia
- Grande capacità e precisione di taglio
- Ampio piano di appoggio per il prodotto tagliato
- Altezza di carico ridotta per diminuire la fatica dell'operatore
- Piatto portamerce con pressamerce basculante ed estraibile in alluminio
- Superfici in alluminio lucidato a specchio e accurati canali di scorrimento, per diminuire gli attriti e semplificare la pulizia
- Compatta per sfruttare al meglio lo spazio disponibile
- Affilatoio, coprilama, parafetta, ceppo, piatto portamerce e pressamerce completamente 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



### 350 VK BV DUAL - Standard features

- Gear box or belt transmission
- Built-in sharpener easy to use or separate sharpener for easy cleaning
- Great and precise cutting capacity
- Wide frame for the product
- Low loading height to reduce the strain of the operator
- Plate with swinging and removable remnant holder in aluminum
- Ultra smooth, polished aluminum surfaces and accurate grooves to reduce friction and simplify cleaning
- Limited counter space required
- Removable sharpener, blade guard, deflector, stub, plate and remnant holder for easy 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 1974:1998 + 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

<b>Diametro lama</b>	<b>350 mm</b>
<b>Velocità lama</b>	<b>230 g/min (cinghia); 200 g/min (ingranaggio)</b>
<b>Spessore fette</b>	<b>da 0 a 24 mm</b>
<b>Corsa carrello</b>	<b>370 mm</b>
<b>Protezione elettrica</b>	<b>IPX3 (Motore IPX5)</b>
<b>Peso netto</b>	<b>53,2 kg</b>
<b>Caratteristiche elettriche</b>	<b>230 V / 290W a.c. monofase 220-230V, 380-400V / 350W a.c. trifase</b>
<b>Capacità di taglio</b>	<b>∅ 252 mm ☒ 320 x 252 mm</b>

### TECHNICAL SPECIFICATIONS

<b>Blade diameter</b>	<b>350 mm</b>
<b>Blade speed</b>	<b>230 rpm (belt); 200 rpm (gear)</b>
<b>Slice thickness</b>	<b>0 to 24 mm</b>
<b>Carriage travel</b>	<b>370 mm</b>
<b>Electrical protection</b>	<b>IPX3 (Motor IPX5)</b>
<b>Net weight</b>	<b>53,2 Kg</b>
<b>Electrical specifications</b>	<b>230 V / 290W a.c. monophase 220-230V, 380-400V / 350W a.c. threephase</b>
<b>Cutting capacity</b>	<b>∅ 252 mm ☒ 320 x 252 mm</b>





## 370 IK DUAL

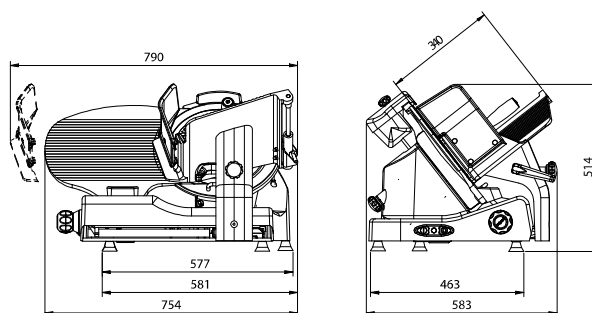
**Affettatrice compatta per sfruttare al meglio lo spazio disponibile, con grande capacità di taglio. Adatta per tutti i tipi di salumi e formaggi, può essere utilizzata per affettare anche carni cotte. Il piatto porta merce inclinato per facilitare l'uso da parte dell'utilizzatore, la precisione di taglio, la semplicità di pulizia, grazie alle forme arrotondate, rendono la macchina uno strumento indispensabile per il professionista. Come tutti i prodotti Kolossal anche la linea DUAL può essere pulita con getto d'acqua.**

Compact slicer which requires limited counter space, with great cutting capacity. Qualified to cut all types of delicatessen and cheese, the slicer can be used also to cut cooked meat. The plate is tilted in order to facilitate the activity of the user. Precision cutting and cleaning simplicity, thanks to the rounded wash through shapes, make the machine an essential tool for the operator. As all Kolossal products, also the DUAL range can be cleaned with water jet.



### 370 IK DUAL - Dotazioni di serie

- Trasmissione a ingranaggi o a cinghia
- Affilatoio incorporato e di facile impiego o affilatoio separato per una più facile pulizia
- Grande capacità e precisione di taglio
- Ampio piano di appoggio per il prodotto tagliato
- 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
- Compatta per sfruttare al meglio lo spazio disponibile
- Piatto portamerce, affilatoio, coprilama, parafetta e ceppo completamente 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



### 370 IK DUAL - Standard features

- Gear box or belt transmission
- Built-in sharpener easy to use or separate sharpener for easy cleaning
- Great and precise cutting capacity
- Wide frame for the product
- Low loading height to reduce the strain of the operator
- Ultra smooth, polished aluminum surfaces and accurate grooves to reduce friction and simplify cleaning
- Limited counter space required
- Removable plate, sharpener, blade guard, deflector and stub for easy 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 1974:1998 + 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

<b>Diametro lama</b>	<b>370 mm</b>
<b>Velocità lama</b>	<b>230 g/min (cinghia); 200 g/min (ingranaggio)</b>
<b>Spessore fette</b>	<b>da 0 a 24 mm</b>
<b>Corsa carrello</b>	<b>351 mm</b>
<b>Protezione elettrica</b>	<b>IPX3 (Motore IPX5)</b>
<b>Peso netto</b>	<b>48 kg</b>
<b>Caratteristiche elettriche</b>	<b>230 V / 360W a.c. monofase 220-230V, 380-400V / 350W a.c. trifase</b>
<b>Capacità di taglio</b>	<b>∅ 260 mm 300 x 235 mm</b>

### TECHNICAL SPECIFICATIONS

<b>Blade diameter</b>	<b>370 mm</b>
<b>Blade speed</b>	<b>230 rpm (belt); 200 rpm (gear)</b>
<b>Slice thickness</b>	<b>0 to 24 mm</b>
<b>Carriage travel</b>	<b>351 mm</b>
<b>Electrical protection</b>	<b>IPX3 (Motor IPX5)</b>
<b>Net weight</b>	<b>48 Kg</b>
<b>Electrical specifications</b>	<b>230 V / 360W a.c. monophase 220-230V, 380-400V / 350W a.c. threephase</b>
<b>Cutting capacity</b>	<b>∅ 260 mm 300 x 235 mm</b>



## 370 VK TC DUAL

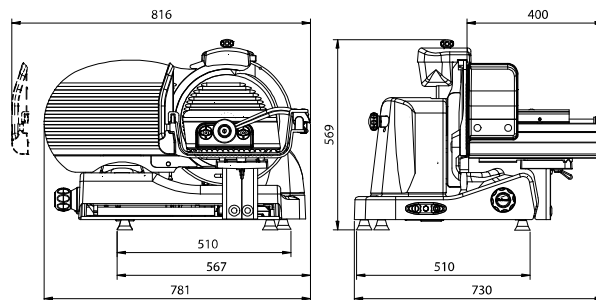
**Affettatrice verticale adatta al taglio della carne fresca, compatta per sfruttare al meglio lo spazio disponibile e con grande capacità di taglio. Il piatto ampio ed il pressamerce importante possono essere facilmente estratti per la pulizia, così come il dispositivo di supporto fette appositamente progettato per tagliare fette anche molto sottili, perfette e senza scarto. Come tutti i prodotti Kolossal anche la linea DUAL può essere pulita con getto d'acqua.**

Vertical slicer qualified to cut fresh meat, compact in order to require limited counter space, and with great cutting capacity. The wide plate and the significant meat press are easily removable to best clean the machine, just as the stub which has been purposely projected to cut very thin and perfect slices without any product waste. As all Kolossal products, also the DUAL range can be cleaned with water jet.



### 370 VK TC DUAL - Dotazioni di serie

- Trasmissione a ingranaggi o a cinghia
- Affilatoio incorporato e di facile impiego o affilatoio separato per una più facile pulizia
- Grande capacità e precisione di taglio
- Ampio piano di appoggio per il prodotto tagliato
- Altezza di carico ridotta per diminuire la fatica dell'operatore
- Piatto portamerce con pressamerce basculante ed estraibile in alluminio
- Superfici in alluminio lucidato a specchio e accurati canali di scorrimento, per diminuire gli attriti e semplificare la pulizia
- Compatta per sfruttare al meglio lo spazio disponibile
- Affilatoio, coprilama, parafetta, ceppo, piatto portamerce e pressamerce completamente 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



### 370 VK TC DUAL - Standard features

- Gear box or belt transmission
- Built-in sharpener easy to use or separate sharpener for easy cleaning
- Great and precise cutting capacity
- Wide frame for the product
- Low loading height to reduce the strain of the operator
- Plate with swinging and removable remnant holder in aluminum
- Ultra smooth, polished aluminum surfaces and accurate grooves to reduce friction and simplify cleaning
- Limited counter space required
- Removable sharpener, blade guard, deflector, stub, plate and remnant holder for easy 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 1974:1998 + 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

<b>Diametro lama</b>	<b>370 mm</b>
<b>Velocità lama</b>	<b>230 g/min (cinghia); 200 g/min (ingranaggio)</b>
<b>Spessore fette</b>	<b>da 0 a 24 mm</b>
<b>Corsa carrello</b>	<b>370 mm</b>
<b>Protezione elettrica</b>	<b>IPX3 (Motore IPX5)</b>
<b>Peso netto</b>	<b>55 kg</b>
<b>Caratteristiche elettriche</b>	<b>230 V / 360W a.c. monofase 220-230V, 380-400V / 350W a.c. trifase</b>
<b>Capacità di taglio</b>	<b>∅ 260 mm 335 x 260 mm</b>

### TECHNICAL SPECIFICATIONS

<b>Blade diameter</b>	<b>370 mm</b>
<b>Blade speed</b>	<b>230 rpm (belt); 200 rpm (gear)</b>
<b>Slice thickness</b>	<b>0 to 24 mm</b>
<b>Carriage travel</b>	<b>370 mm</b>
<b>Electrical protection</b>	<b>IPX3 (Motor IPX5)</b>
<b>Net weight</b>	<b>55 Kg</b>
<b>Electrical specifications</b>	<b>230 V / 360W a.c. monophase 220-230V, 380-400V / 350W a.c. threephase</b>
<b>Cutting capacity</b>	<b>∅ 260 mm 335 x 260 mm</b>



## 370 VK BV DUAL

**Affettatrice verticale di alta precisione, compatta per sfruttare al meglio lo spazio disponibile, utilizzata in particolare per il taglio del prosciutto crudo, ma in grado di affettare qualsiasi tipo di salume. Il meccanismo di bloccaggio della merce è semplice ed affidabile. Ogni particolare è stato studiato per semplificare l'uso dell'affettatrice che garantisce un taglio perfetto senza scarti di prodotto tagliato. Le operazioni di montaggio e smontaggio, necessarie per un'accurata pulizia, sono rapide, agevoli e si possono effettuare nella massima sicurezza per un'affidabilità assoluta nel tempo. Come tutti i prodotti Kolossal anche la linea DUAL può essere pulita con getto d'acqua.**

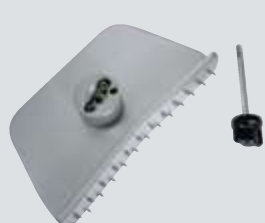
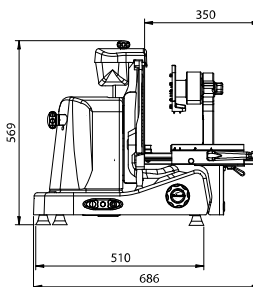
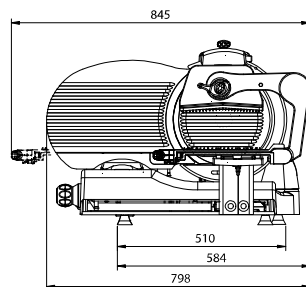
High-performance vertical slicer, compact in order to require limited counter space, used mostly to cut prosciutto, but qualified to slice any type of delicatessen. The product blocking mechanism is simple and reliable. Every detail has been studied to facilitate the use of the machine, which guarantees a perfect cut without any product waste. The assembling and dismantling operations, necessary for a perfect cleaning, are fast and smooth and can be executed in maximum safety for a total and long-lasting reliability.

As all Kolossal products, also the DUAL range can be cleaned with water jet.



### 370 VK BV DUAL - Dotazioni di serie

- Trasmissione a ingranaggi o a cinghia
- Affilatoio incorporato e di facile impiego o affilatoio separato per una più facile pulizia
- Grande capacità e precisione di taglio
- Ampio piano di appoggio per il prodotto tagliato
- Altezza di carico ridotta per diminuire la fatica dell'operatore
- Piatto portamerce con pressamerce basculante ed estraibile in alluminio
- Superfici in alluminio lucidato a specchio e accurati canali di scorrimento, per diminuire gli attriti e semplificare la pulizia
- Compatta per sfruttare al meglio lo spazio disponibile
- Affilatoio, coprilama, parafetta, ceppo, piatto portamerce e pressamerce completamente 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



### 370 VK BV DUAL - Standard features

- Gear box or belt transmission
- Built-in sharpener easy to use or separate sharpener for easy cleaning
- Great and precise cutting capacity
- Wide frame for the product
- Low loading height to reduce the strain of the operator
- Plate with swinging and removable remnant holder in aluminum
- Ultra smooth, polished aluminum surfaces and accurate grooves to reduce friction and simplify cleaning
- Limited counter space required
- Removable sharpener, blade guard, deflector, stub, plate and remnant holder for easy 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

<b>Diametro lama</b>	<b>370 mm</b>
<b>Velocità lama</b>	<b>230 g/min (cinghia); 200 g/min (ingranaggio)</b>
<b>Spessore fette</b>	<b>da 0 a 24 mm</b>
<b>Corsa carrello</b>	<b>370 mm</b>
<b>Protezione elettrica</b>	<b>IPX3 (Motore IPX5)</b>
<b>Peso netto</b>	<b>54,9 kg</b>
<b>Caratteristiche elettriche</b>	<b>230 V / 360W a.c. monofase 220-230V, 380-400V / 350W a.c. trifase</b>
<b>Capacità di taglio</b>	<b>∅ 260 mm ☒ 320 x 260 mm</b>

### TECHNICAL SPECIFICATIONS

<b>Blade diameter</b>	<b>370 mm</b>
<b>Blade speed</b>	<b>230 rpm (belt); 200 rpm (gear)</b>
<b>Slice thickness</b>	<b>0 to 24 mm</b>
<b>Carriage travel</b>	<b>370 mm</b>
<b>Electrical protection</b>	<b>IPX3 (Motor IPX5)</b>
<b>Net weight</b>	<b>54,9 Kg</b>
<b>Electrical specifications</b>	<b>230 V / 360W a.c. monophase 220-230V, 380-400V / 350W a.c. threephase</b>
<b>Cutting capacity</b>	<b>∅ 260 mm ☒ 320 x 260 mm</b>



## 370 VK TC DUAL BIG

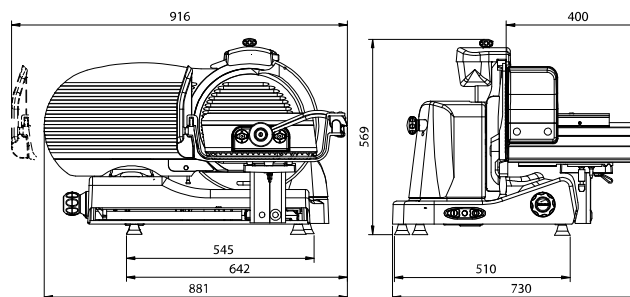
**Affettatrice verticale adatta al taglio della carne fresca, costruita su basamento ampio per aumentare la capacità di taglio. Il piatto "BIG" ha notevoli dimensioni che garantiscono elevate capacità di carico prodotto da tagliare. Il pressamerce, opportunamente dimensionato alle grandi dimensioni del piatto, può essere smontato per la pulizia. Il dispositivo di supporto fette appositamente progettato per tagliare fette anche molto sottili, perfette e senza scarto. Come tutti i prodotti Kolossal anche la linea DUAL può essere pulita con getto d'acqua.**

Vertical slicer qualified to cut fresh meat and with great cutting capacity. The "BIG" plate has a very important dimension that guarantee goods loading and cut very high. The press-meat, opportunely dimensioned to the great dimension of the plate, can be disassembled for a perfect cleaning. The slices support device is purposely projected in order to cut very thin and perfect slices without waste. As all Kolossal products also the DUAL range can be cleaned with water jet.



### 370 VK TC DUAL BIG - Dotazioni di serie

- Trasmissione a ingranaggi o a cinghia
- Affilatoio incorporato e di facile impiego o affilatoio separato per una più facile pulizia
- Grande capacità e precisione di taglio
- Ampio piano di appoggio per il prodotto tagliato
- Altezza di carico ridotta per diminuire la fatica dell'operatore
- Piatto portamerce con pressamerce basculante ed estraibile in alluminio
- Superfici in alluminio lucidato a specchio e accurati canalini di scorrimento, per diminuire gli attriti e semplificare la pulizia
- Affilatoio, coprilama, parafetta, ceppo, piatto portamerce e pressamerce completamente 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



### 370 VK TC DUAL BIG - Standard features

- Gear box or belt transmission
- Built-in sharpener easy to use or separate sharpener for easy cleaning
- Great and precise cutting capacity
- Wide frame for the product
- Low loading height to reduce the strain of the operator
- Plate with swinging and removable remnant holder in aluminum
- Ultra smooth, polished aluminum surfaces and accurate grooves to reduce friction and simplify cleaning
- Removable sharpener, blade guard, deflector, stub, plate and remnant holder for easy 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 1974:1998 + 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

<b>Diametro lama</b>	<b>370 mm</b>
<b>Velocità lama</b>	<b>230 g/min (cinghia); 200 g/min (ingranaggio)</b>
<b>Spessore fette</b>	<b>da 0 a 24 mm</b>
<b>Corsa carrello</b>	<b>420 mm</b>
<b>Protezione elettrica</b>	<b>IPX3 (Motore IPX5)</b>
<b>Peso netto</b>	<b>57 kg</b>
<b>Caratteristiche elettriche</b>	<b>230V 50Hz / 290W a.c. monofase 120V 60Hz / 400W a.c. monofase 220-230V, 380-400V / 350W a.c. trifase</b>
<b>Capacità di taglio</b>	<b>Ø 260 mm ☒ 385 x 260 mm</b>

### TECHNICAL SPECIFICATIONS

<b>Blade diameter</b>	<b>370 mm</b>
<b>Blade speed</b>	<b>230 rpm (belt); 200 rpm (gear)</b>
<b>Slice thickness</b>	<b>0 to 24 mm</b>
<b>Carriage travel</b>	<b>420 mm</b>
<b>Electrical protection</b>	<b>IPX3 (Motor IPX5)</b>
<b>Net weight</b>	<b>57 Kg</b>
<b>Electrical specifications</b>	<b>230V 50Hz / 290W a.c. monophase 120V 60Hz / 400W a.c. monophase 220-230V, 380-400V / 350W a.c. threephase</b>
<b>Cutting capacity</b>	<b>Ø 260 mm ☒ 385 x 260 mm</b>





## 370 VK BV DUAL BIG

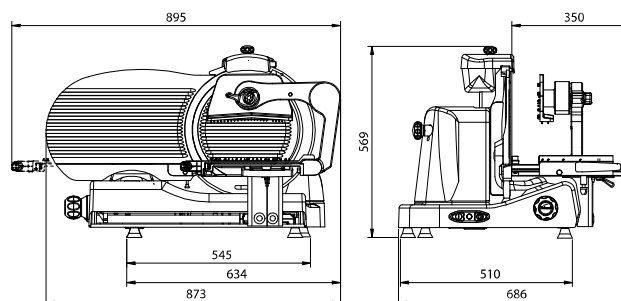
**Affettatrice verticale di alta precisione, con ampia corsa per elevate capacità di taglio, utilizzata in particolare per il taglio del prosciutto crudo, ma in grado di affettare qualsiasi tipo di salume. Il meccanismo di bloccaggio della merce è semplice ed affidabile. Ogni particolare è studiato per semplificare l'uso dell'affettatrice che garantisce un taglio perfetto senza scarti di prodotto tagliato. Le operazioni di montaggio e smontaggio, necessarie per un'accurata pulizia, sono rapide, agevoli e si possono effettuare nella massima sicurezza per un'affidabilità assoluta nel tempo. Come tutti i prodotti Kolossal anche la linea DUAL può essere pulita con getto d'acqua.**

High-performance vertical slicer, long stroke and great cutting capacity, used mostly to cut prosciutto, but qualified to slice any type of delicatessen. The product blocking mechanism is simple and reliable. Every detail has been studied to facilitate the use of the machine, which guarantees a perfect cut without any product waste. The assembling and dismantling operations, necessary for a perfect cleaning, are fast and smooth and can be executed in maximum safety for a total and long-lasting reliability. As all Kolossal products, also the DUAL range can be cleaned with water jet.



### 370 VK BV DUAL BIG - Dotazioni di serie

- Trasmissione a ingranaggi o a cinghia
- Affilatoio incorporato e di facile impiego o affilatoio separato per una più facile pulizia
- Grande capacità e precisione di taglio
- Ampio piano di appoggio per il prodotto tagliato
- Altezza di carico ridotta per diminuire la fatica dell'operatore
- Piatto portamerce con pressamerce basculante ed estraibile in alluminio
- Superfici in alluminio lucidato a specchio e accurati canalini di scorrimento, per diminuire gli attriti e semplificare la pulizia
- Affilatoio, coprilama, parafetta, ceppo, piatto portamerce e pressamerce completamente 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



### 370 VK BV DUAL BIG - Standard features

- Gear box or belt transmission
- Built-in sharpener easy to use or separate sharpener for easy cleaning
- Great and precise cutting capacity
- Wide frame for the product
- Low loading height to reduce the strain of the operator
- Plate with swinging and removable remnant holder in aluminum
- Ultra smooth, polished aluminum surfaces and accurate grooves to reduce friction and simplify cleaning
- Removable sharpener, blade guard, deflector, stub, plate and remnant holder for easy 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 1974:1998 + 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

<b>Diametro lama</b>	<b>370 mm</b>
<b>Velocità lama</b>	<b>230 g/min (cinghia); 200 g/min (ingranaggio)</b>
<b>Spessore fette</b>	<b>da 0 a 24 mm</b>
<b>Corsa carrello</b>	<b>420 mm</b>
<b>Protezione elettrica</b>	<b>IPX3 (Motore IPX5)</b>
<b>Peso netto</b>	<b>56,2 kg</b>
<b>Caratteristiche elettriche</b>	<b>230V 50Hz / 290W a.c. monofase 120V 60Hz / 400W a.c. monofase 220-230V, 380-400V / 350W a.c. trifase</b>
<b>Capacità di taglio</b>	<b>Ø 260 mm ☒ 370 x 245 mm</b>

### TECHNICAL SPECIFICATIONS

<b>Blade diameter</b>	<b>370 mm</b>
<b>Blade speed</b>	<b>230 rpm (belt); 200 rpm (gear)</b>
<b>Slice thickness</b>	<b>0 to 24 mm</b>
<b>Carriage travel</b>	<b>420 mm</b>
<b>Electrical protection</b>	<b>IPX3 (Motor IPX5)</b>
<b>Net weight</b>	<b>56,2 Kg</b>
<b>Electrical specifications</b>	<b>230V 50Hz / 290W a.c. monophase 120V 60Hz / 400W a.c. monophase 220-230V, 380-400V / 350W a.c. threephase</b>
<b>Cutting capacity</b>	<b>Ø 260 mm ☒ 370 x 245 mm</b>

## Kolossal DUAL optionals

S



**Affilatoio separato**  
Separate sharpener

LT



**Lama teflonata**  
Teflon coated blade

LP



**Lama profilata**  
Profiled blade

LI



**Lama Inox**  
Inox blade

P6



**Strumento elettronico di rilevazione del peso mod. P6000**  
Electronic weight monitoring unit mod. P6000

RA



**Riparo piatto in alluminio**  
Aluminium thumb guard

DFM



**Dispositivo ferma merce**  
Adjustable food fence

AM



**Leva di sollevamento**  
Lifting device

AL



**Asporta lama**  
Blade extractor

MAL



**Manopistica alluminio**  
Aluminium knobs

TT



**Vela, coprilama e lama teflonati**  
Teflon coated slicer thickness plate and blade cover

PV



**Verniciatura in tinta unita (secondo codici RAL)**  
Coloured painting (according to RAL standards)

