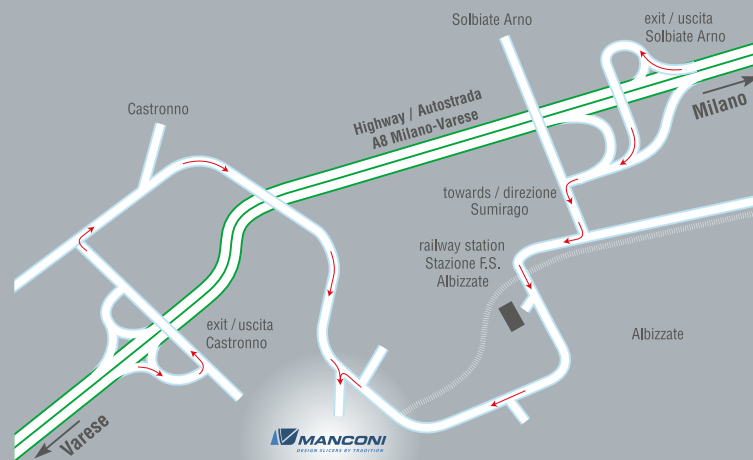




CATALOGO PRODOTTI

MANCONI, IL TEMPO STA DALLA NOSTRA PARTE. MANCONI, TIME IS ON OUR SIDE.

P R O D U C T C A T A L O G U E



Dove siamo WHERE WE ARE

Manconi & C S.r.l. - Via Varese, 8 - 21040 Sumirago (VA) Italy - Tel. +39 0331 994.292 - Fax +39 0331 995.577 - www.manconi.com - info@manconi.com

MANCONI
DESIGN SLICERS BY TRADITION

LA FORZA DELL'ESPERIENZA PER PRESTAZIONI ECCEZIONALI

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



THE STRENGTH OF THE EXPERIENCE FOR OUTSTANDING PERFORMANCE. THE MOST RELIABLE, THE MOST RESISTANT: THE TIRELESS SLICER.

New Kolossal Range Ø 250 / 300 / 330

 **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 (HORECA.)



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.



250 IK

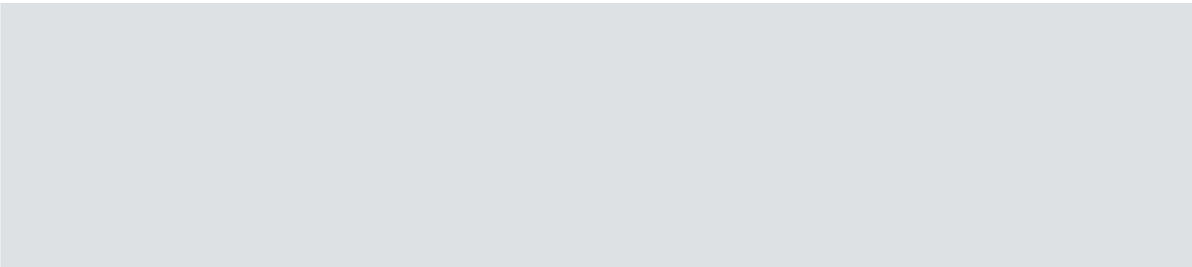
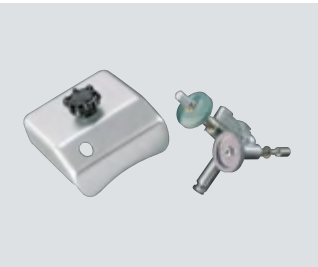
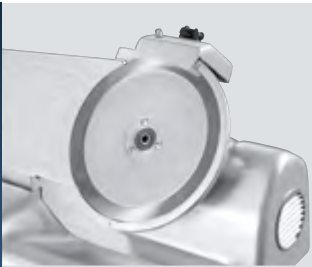
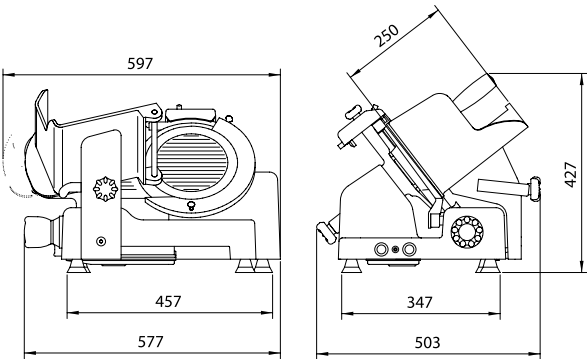
Flessibile e poco ingombrante è la macchina adatta per salumi e formaggi che non hanno grosse dimensioni. Occupa spazi molto ridotti e perciò può essere installata anche in aree ristrette.

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



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.

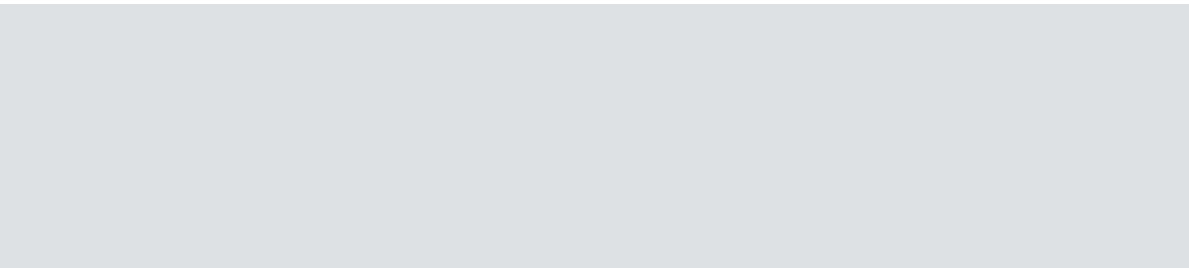
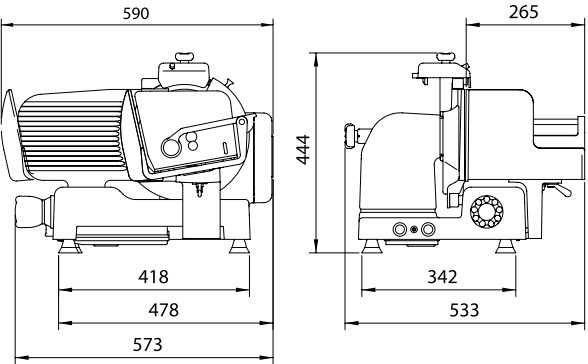
With removable last slice device in transparent material and sharpened lower side. This model is perfect for markets having meats, delicatessen and cheeses with small dimensions. Available with flat lower side.

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 canalini 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



300 IK

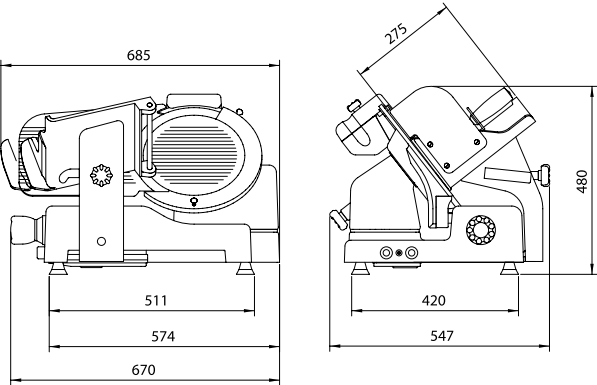
Adatta per il taglio di tutti i tipi di salumi e formaggi, l'affettatrice è compatta e si installa anche in locali con spazi limitati. Ideale per le attività che richiedono un cambio frequente di prodotto da tagliare.

Suitable to cut delicatessen and cheeses of all the kinds, the slicer is compact, solid and can be installed in shops with limited space. Ideal for activities that require a frequent change of the product to be cut.



300 IK - Dotazioni di serie

- Trasmissione a ingranaggi
- Affilatoio incorporato, subito disponibile e di facile impiego
- 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
- 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



300 IK - Standard features

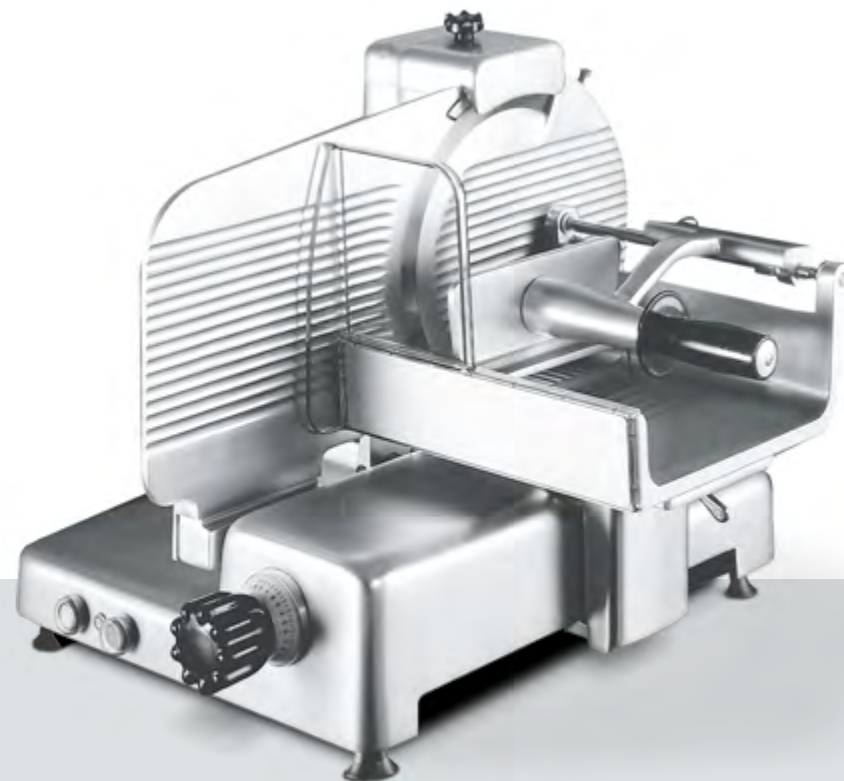
- Gear box transmission
- Built-in sharpener, right way available and easy to be used
- Low loading height to reduce strain of the operator
- Ultra smooth, polished aluminum surfaces and careful slip grooves to reduce friction and simplify cleaning
- Reduced counter space
- Sharpener, blade guard, product 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	300 mm
Velocità lama	200 g/min
Spessore fette	da 0 a 24 mm
Corsa carrello	300 mm
Protezione elettrica	IPX3 (Motore IPX5)
Peso netto	41 kg
Caratteristiche elettriche	220-230V / 340W a.c. monofase
	220-230V, 380-400V / 230W a.c. trifase
	120V / 60Hz / 340W a.c. monofase
Capacità di taglio	Ø 205 mm
	☑ 230 x 160 mm

TECHNICAL SPECIFICATIONS

Blade diameter	300 mm
Blade speed	200 rpm
Slice thickness	0 to 24 mm
Carriage travel	300 mm
Electrical protection	IPX3 (Motor IPX5)
Net weight	41 Kg
Electrical specifications	220-230V / 340W a.c. monophase
	220-230V, 380-400V / 230W a.c. threephase
	120V / 60Hz / 340W a.c. monophase
Cutting capacity	Ø 205 mm
	☑ 230 x 160 mm



300 VK VE

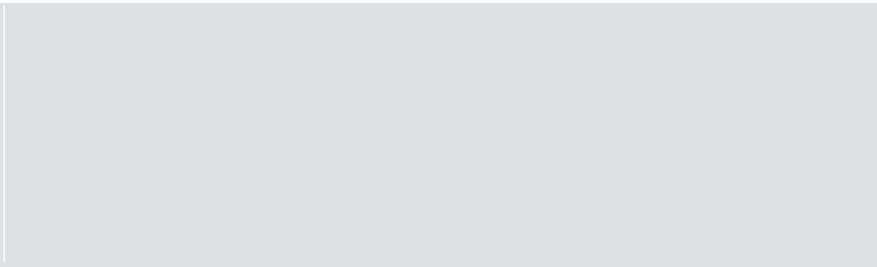
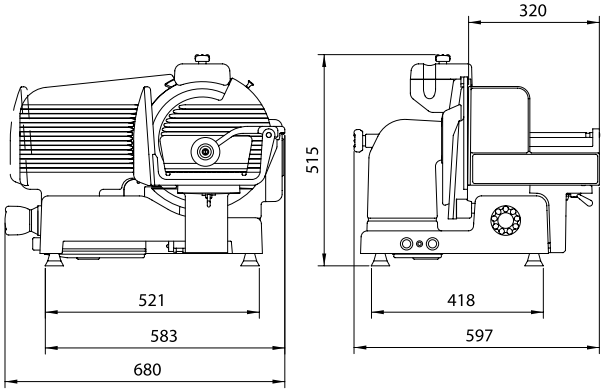
Progettata specificatamente per il taglio della carne soddisfa anche i requisiti di quei mercati che utilizzano le affettatrici verticali per il taglio di salumi e di formaggi grazie anche alla versione con piatto scorrevole (opzione TC, vedi foto sul retro).

Designed to cut meat, this slicer met the requirements of markets using straight slicers to cut delicatessen and cheese thanks also to the model available with sliding carriage (TC option, see picture on the back).



300 VK VE - Dotazioni di serie

- Trasmissione a ingranaggi
- Affilatoio incorporato, subito disponibile e di facile impiego
- Altezza di carico ridotta, per diminuire la fatica dell'operatore
- Piatto portamerce con pressamerce basculante in alluminio
- Superfici in alluminio lucidato a specchio e accurati canalini di scorrimento, per diminuire gli attriti e semplificare la pulizia
- 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



300 VK VE - Standard features

- Gear box transmission
- Built-in sharpener, right way available and easy to be used
- Low loading height; reduced lifting and strain of the operator
- Carriage with spiked and swinging remnant holder in aluminum
- Ultra smooth, polished aluminum surfaces and careful slip grooves, to reduce friction and simplify cleaning
- 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	300 mm
Velocità lama	200 g/min
Spessore fette	da 0 a 24 mm
Corsa carrello	300 mm
Protezione elettrica	IPX3 (Motore IPX5)
Peso netto	43 kg
Caratteristiche elettriche	220-230V / 340W a.c. monofase
	220-230V, 380-400V / 230W a.c. trifase
	120V / 60Hz / 340W a.c. monofase
Capacità di taglio	Ø 210 mm
	☑ 250 x 210 mm

TECHNICAL SPECIFICATIONS

Blade diameter	300 mm
Blade speed	200 rpm
Slice thickness	0 to 24 mm
Carriage travel	300 mm
Electrical protection	IPX3 (Motor IPX5)
Net weight	43 Kg
Electrical specifications	220-230V / 340W a.c. monophase
	220-230V, 380-400V / 230W a.c. threephase
	120V / 60Hz / 340W a.c. monophase
Cutting capacity	Ø 210 mm
	☑ 250 x 210 mm



300 VK BV

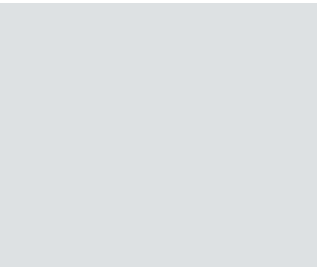
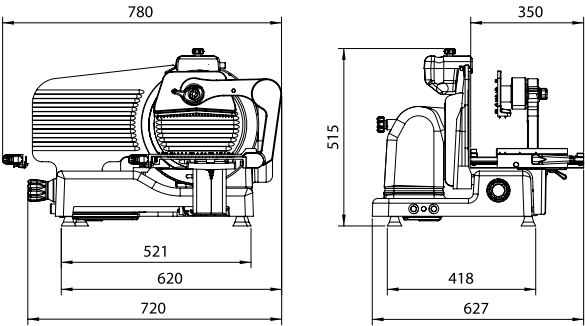
Ideale per il taglio del prosciutto crudo, è consigliata anche per tutti gli altri tipi di salumi. Il meccanismo di bloccaggio della merce è ingegnoso ed affidabile. Il pressamerce appuntito è basculante e sagomato per adattarsi meglio alla forma della merce da tagliare.

Ideal to cut "prosciutto", it is suitable for all type of delicatessen. The mechanism that locks the product is smart and reliable. The last slice device, with pins, is swinging and shaped to fit better the product to be cut.



300 VK BV - 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
- Superfici in alluminio lucidato a specchio e accurati canalini 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



300 VK BV - 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
- 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	300 mm
Velocità lama	200 g/min
Spessore fette	da 0 a 24 mm
Corsa carrello	300 mm
Protezione elettrica	IPX3 (Motore IPX5)
Peso netto	46,5 kg
Caratteristiche elettriche	220-230V / 340W a.c. monofase 220-230V, 380-400V / 230W a.c. trifase
Capacità di taglio	Ø 220 mm ☑ 250 x 200 mm

TECHNICAL SPECIFICATIONS

Blade diameter	300 mm
Blade speed	200 rpm
Slice thickness	0 to 24 mm
Carriage travel	300 mm
Electrical protection	IPX3 (Motor IPX5)
Net weight	46,5 Kg
Electrical specifications	220-230V / 340W a.c. monophase 220-230V, 380-400V / 230W a.c. threephase
Cutting capacity	Ø 220 mm ☑ 250 x 200 mm



330 IK

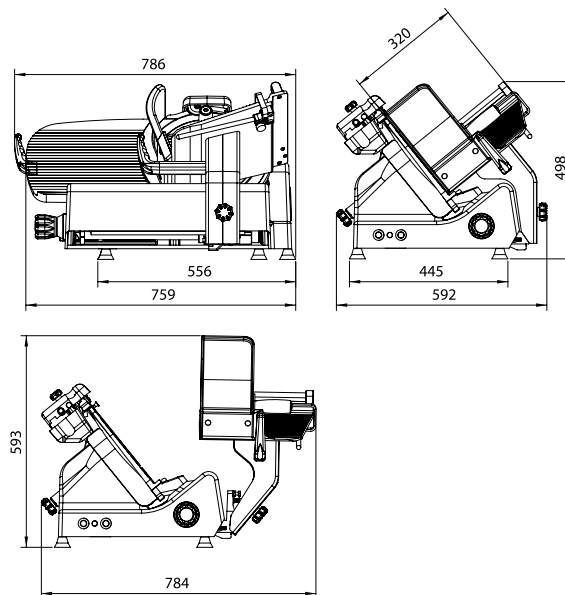
Affettatrice di grande capacità e precisione di taglio, ha l'altezza di carico della merce notevolmente ridotta per diminuire al massimo la fatica dell'operatore. La macchina può essere accessoriata con diversi tipi di piatto, quali: piatto con pressamerce basculante, trasparente ed estraibile (opzione E, vedi foto sul retro); piatto con pressamerce basculante in alluminio ed estraibile (opzione EF, vedi foto sul retro), oppure piatto con braccio autobloccante, pressamerce trasparente ed estraibile e piatto scorrevole (opzione AB, vedi foto sul retro).

Slicer with great capacity and cutting precision has a reduced loading height that notably reduces the operator strain. The machine can have plates differently equipped, like: plate with swinging transparent remnant holder (E option, see on the back); plate with swinging aluminium remnant holder (EF option, see on the back) or plate with self-locking clamping device, transparent and removable remnant holder and sliding plate (AB option, see on the back).



330 IK - Dotazioni di serie

- Trasmissione a ingranaggi
- Grande capacità e precisione di taglio
- Base di appoggio ridotta
- Affilatoio incorporato, subito disponibile e di facile impiego
- 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
- Piano ribaltabile; affilatoio, coprilama, parafrutta e pressamerce zigrinato asportabili per un'accurata pulizia
- Dispositivo ferma merce
- 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



330 IK - Standard features

- Gear box transmission
- Great capacity and precision slicing
- Reduced counter space
- Built-in sharpener, right way available and easy to be used
- Low loading height, to reduce strain of the operator
- Ultra smooth, polished aluminum surfaces and careful slip grooves, to reduce friction and simplify cleaning
- Tilting away carriage; sharpener, blade guard, product deflector and sharpened remnant holder removable for a well done cleaning
- Adjustable food fence
- 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	330 mm
Velocità lama	200 g/min (50Hz)
Spessore fette	da 0 a 24 mm
Corsa carrello	345 mm
Protezione elettrica	IPX3 (Motore IPX5)
Peso netto	48 kg
Caratteristiche elettriche	220-230V / 50Hz / 360W c.a. monofase 220-230, 380-400V / 50Hz / 280W c.a. trifase
Capacità di taglio	Ø 240 mm ☑ 290 x 210 mm

TECHNICAL SPECIFICATIONS

Blade diameter	330 mm
Blade speed	200 rpm (50Hz)
Slice thickness	0 to 24 mm
Carriage travel	345 mm
Electrical protection	IPX3 (Motor IPX5)
Net weight	48 Kg
Electrical specifications	220-230V / 50Hz / 360W a.c. monophase 220-230, 380-400V / 50Hz / 280W a.c. threephase
Slicing capacity	Ø 240 mm ☑ 290 x 210 mm



330 IK US

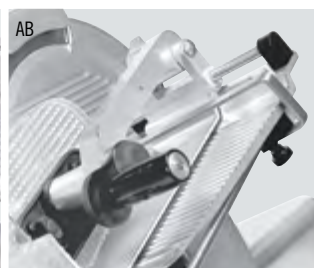
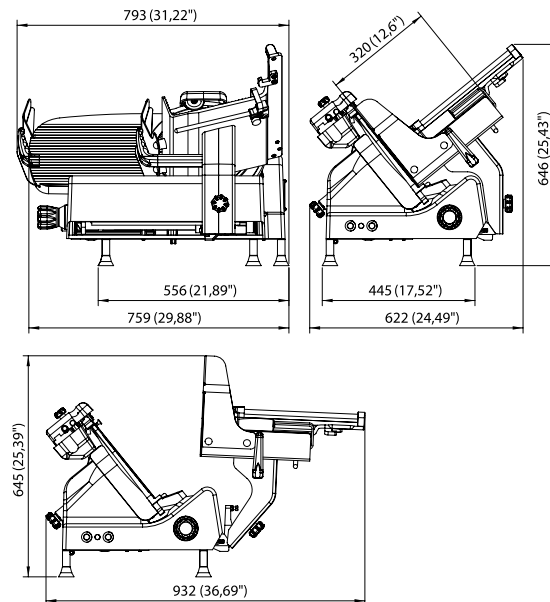
Affettatrice di grande capacità e precisione di taglio, ha una ridotta altezza di carico della merce, con conseguente sensibile riduzione della fatica da parte dell'operatore. La macchina è dotata di un pressamerce trasparente, basculante ed estraibile; può inoltre essere fornita con piatto portamerce diversamente accessoriato in base alle esigenze di mercato. QUESTO MODELLO NON È A NORMA PER IL MERCATO EUROPEO.

Slicer with great capacity and cutting precision has a reduced loading height that notably reduces the operator strain.
The slicer is equipped with removable, swinging and transparent last slice device; it can have plates differently equipped according to the final market.
THIS MODEL IS NOT CONFORM FOR THE EUROPEAN MARKET.



330 IK US - 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 appuntito
- Superfici in alluminio lucidato a specchio e accurati canalini di scorrimento, per diminuire gli attriti e semplificare la pulizia
- Base di appoggio ridotta
- Piatto ribaltabile; affilatoio, coprilama, parafetta e pressamerce zigrinato asportabili per un'accurata pulizia, dispositivo ferma merce
- Protezione amperometrica del motore
- 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
- Certificazione NSF, UL e CSA



330 IK US - Standard features

- Gear box transmission, hard wearing and reliable
- Built-in sharpener, right way available and easy to be used
- Great capacity and precision slicing
- Low loading height; reduced lifting and strain of the operator
- Carriage with spiked and swinging remnant holder
- Ultra smooth, polished aluminum surfaces and carefully machined slip grooves; reduced friction and simplified cleaning
- Compact design; reduced counter space
- Tilting away carriage; sharpener, blade guard, product deflector and sharpened remnant holder removable for a well done cleaning
- Adjustable food fence
- Integral motor overload protection
- 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
- NSF, UL and CSA listed

CARATTERISTICHE TECNICHE

Diametro lama	330 mm
Velocità lama	255 g/min
Spessore fette	da 0 a 24 mm
Corsa carrello	345 mm
Protezione elettrica	IPX3 (Motore IPX5)
Peso netto	48 kg
Caratteristiche elettriche	120V / 60Hz / 360W a.c. monofase
Capacità di taglio	Ø 240 mm
	☑ 290 x 210 mm

TECHNICAL SPECIFICATIONS

Blade diameter	13" dia.
Blade speed	255 rpm
Slice thickness	0" to 0,94"
Carriage travel	13,6"
Electrical protection	IPX3 (Motor IPX5)
Net weight	106 lb
Electrical specifications	120V / 60Hz / 360W a.c. monophase
Cutting capacity	Ø 9,45"
	☑ 11,4" x 8,3"

Manconi & C s.r.l. - 21040 Sumirago (VA) - Italy - Via Varese, 8 - Tel. +39 0331 994.292 - Fax +39 0331 995.577 - www.manconi.com - info@manconi.com





330 IK SA

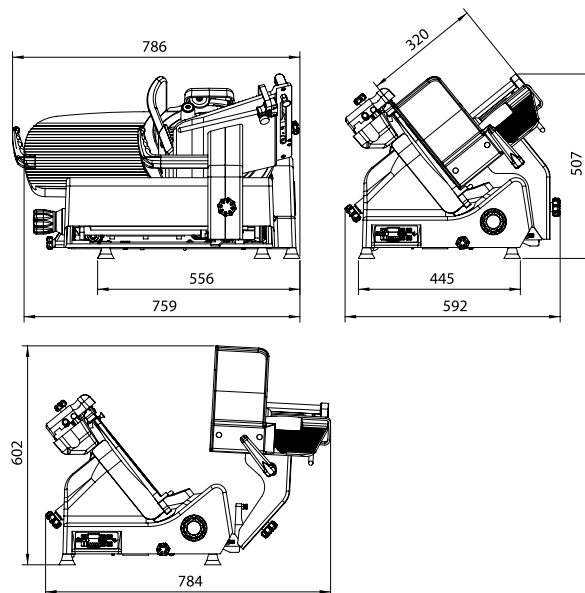
Affettatrice automatica, tecnologicamente avanzata, con tutte le caratteristiche della versione manuale. La macchina può essere accessoriata con diversi tipi di piatto, quali: piatto con braccio autobloccante, pressamerce trasparente ed estraibile e piatto scorrevole (opzione AB, vedi foto sul retro); piatto con pressamerce basculante trasparente ed estraibile (opzione E, vedi foto sul retro) oppure piatto con pressamerce basculante in alluminio ed estraibile (opzione EF, vedi foto sul retro). Il funzionamento automatico è semplice, intuitivo e di facile impiego.

Automatic slicer, technologically at top, with all the good characteristics of the manual model. The machine can have plates differently equipped, like: plate with self-locking clamping device, transparent and removable remnant holder and sliding plate (AB option, see on the back); plate with transparent and removable remnant holder (E option, see on the back) or plate with swinging aluminium remnant holder (EF option, see on the back). The automatic function is simple, intuitive and easy to be used.



330 IK SA - Dotazioni di serie

- Trasmissione a ingranaggi
- Funzionamento automatico e manuale di grande scorrevolezza
- Affilatoio incorporato, subito disponibile e di facile impiego
- Taglio in automatico ottimizzato con tre velocità del carrello e tre lunghezze di corsa
- Grande capacità e precisione di taglio
- Altezza di carico ridotta, per diminuire la fatica dell'operatore
- Dispositivo fermo merce, piatto ribaltabile, base di appoggio ridotta
- Fusioni in alluminio lucidato a specchio e accurati canalini di scorrimento, per ridurre gli attriti e semplificare la 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



330 IK SA - Standard features

- Gear box transmission
- Automatic and manual mode with superior slide
- Built-in sharpener, right way available and easy to be used
- Optimized automatic slicing with three carriage speeds and three stroke lengths
- Great capacity and precision slicing
- Low loading height, to reduce strain of the operator
- Tilting away carriage
- Adjustable food fence
- Ultra smooth, polished aluminum surfaces and careful slip grooves, to reduce friction and simplify cleaning
- Reduced counter space
- 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

Diametro lama	330 mm		
Velocità lama	200 g/min (50Hz) - 255 g/min (60Hz)		
Spessore fette	da 0 a 24 mm		
Protezione elettrica	IPX3 (Motore IPX5)		
Peso netto	56,5 kg		
Caratteristiche elettriche	220-230V / 50Hz / 560W a.c. monofase		
Capacità di taglio	Corsa lunga	Corsa media	Corsa corta
	Ø 240 mm	Ø 200 mm	Ø 110 mm
	290 x 210 mm	200 x 200 mm	110 x 110 mm
Corse/min.	30/40/50	30/40/50	40/50/60

TECHNICAL SPECIFICATIONS

Blade diameter	330 mm		
Blade speed	200 rpm (50Hz) - 255 rpm (60Hz)		
Slice thickness	0 to 24 mm		
Electrical protection	IPX3 (Motor IPX5)		
Net weight	56,5 Kg		
Electrical specifications	220-230V / 50Hz / 560W a.c. monophase		
Cutting capacity	Long stroke	Medium stroke	Short stroke
	Ø 240 mm	Ø 200 mm	Ø 110 mm
	290 x 210 mm	200 x 200 mm	110 x 110 mm
Strokes/min.	30/40/50	30/40/50	40/50/60



330 IK SA US

Affettatrice automatica, tecnologicamente avanzata, con tutte le caratteristiche della versione manuale di cui mantiene la grande scorrevolezza e l'importante capacità di taglio. Dispone anche di un piatto con braccio autobloccante, pressamerce trasparente ed estraibile e piatto scorrevole (opzione AB, vedi foto sul retro) e di una versione con pressamerce estraibile in alluminio (opzione EF, vedi foto sul retro).

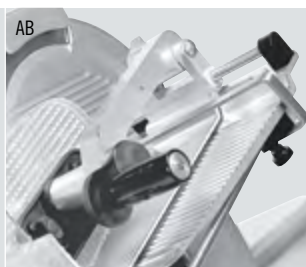
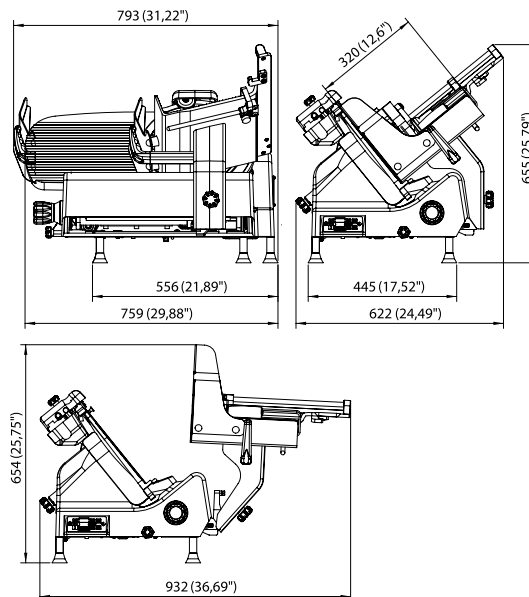
Il funzionamento automatico è semplice, intuitivo e di facile impiego. QUESTO MODELLO NON È A NORMA PER IL MERCATO EUROPEO.

Automatic slicer, technologically at top, with all the good characteristics of the manual model, of which it keeps the great sliding and the big cutting capacity. The machine is also available with the self-locking clamping device and a transparent and removable remnant holder and sliding plate (AB option, see on the back) or an aluminium and removable remnant holder (EF option, see on the back). The automatic function is simple, intuitive and easy to be used. THIS MODEL IS NOT CONFORM FOR THE EUROPEAN MARKET.



330 IK SA US - Dotazioni di serie

- Trasmissione a ingranaggi
- Funzionamento automatico e manuale di grande scorrevolezza
- Taglio in automatico ottimizzato con tre velocità del carrello e tre lunghezze di corsa
- Affilatoio incorporato, subito disponibile e di facile impiego
- Grande capacità e precisione di taglio
- Altezza di carico ridotta, per diminuire la fatica dell'operatore
- Piano portamerce con pressamerce basculante appuntito
- Superfici in alluminio lucidato a specchio e accurati canalini di scorrimento, per diminuire gli attriti e semplificare la pulizia
- Dispositivo ferma merce
- Base di appoggio ridotta
- Piano ribaltabile; affilatoio, coprilama, parafetta e pressamerce zigrinato asportabili per un'accurata pulizia
- Protezione amperometrica del motore
- 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
- Certificazione NSF, UL e CSA



330 IK SA US - Standard features

- Gear box transmission
- Automatic or manual operation with outstanding smoothness
- Automatic slicing process improved by 3 different stroke lengths and 3 different speed modes
- Built-in sharpener, right way available and easy to be used
- Great capacity and precision slicing
- Low loading height; reduced lifting and strain of the operator
- Carriage with spiked and swinging remnant holder
- Ultra smooth, polished aluminum surfaces and carefully machined slip grooves; reduced friction and simplified cleaning
- Compact design; reduced counter space
- Tilting away carriage; sharpener, blade guard, product deflector and sharpened remnant holder removable for a well done cleaning
- Integral motor overload protection
- Adjustable food fence
- 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
- NSF, UL and CSA listed

CARATTERISTICHE TECNICHE

Diametro lama	330 mm		
Velocità lama	255 g/min		
Spessore fette	da 0 a 24 mm		
Protezione elettrica	IPX3 (Motore IPX5)		
Peso netto	56,5 kg		
Caratteristiche elettriche	120V / 60Hz / 560W a.c. monofase		
Capacità di taglio	Corsa lunga	Corsa media	Corsa corta
	Ø 240 mm 290 x 210 mm	Ø 200 mm 200 x 200 mm	Ø 110 mm 110 x 110 mm
	Corse/min.	30/40/50	40/50/60

TECHNICAL SPECIFICATIONS

Blade diameter	13" dia.		
Blade speed	255 rpm		
Slice thickness	0" to 0,94"		
Electrical protection	IPX3 (Motor IPX5)		
Net weight	124 lb		
Electrical specifications	120V / 60Hz / 560W a.c. monophase		
Cutting capacity	Long stroke	Medium stroke	Short stroke
	Ø 9,45" 11,4" x 8,3"	Ø 7,9" 7,9" x 7,9"	Ø 4,3" 4,3" x 4,3"
	Strokes/min.	30/40/50	40/50/60

Manconi & C s.r.l. - 21040 Sumirago (VA) - Italy - Via Varese, 8 - Tel. +39 0331 994.292 - Fax +39 0331 995.577 - www.manconi.com - info@manconi.com



Kolossal optionals

LT



Lama teflonata
Teflon coated blade

LP



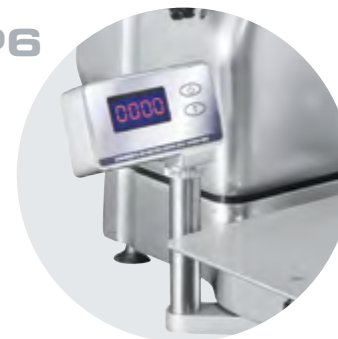
Lama profilata
Profiled blade

LI



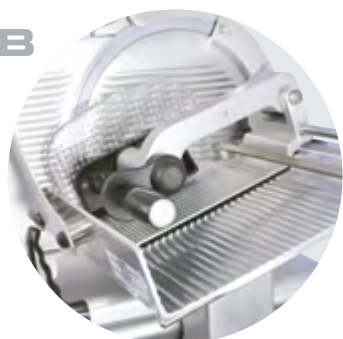
Lama Inox
Inox blade

P6



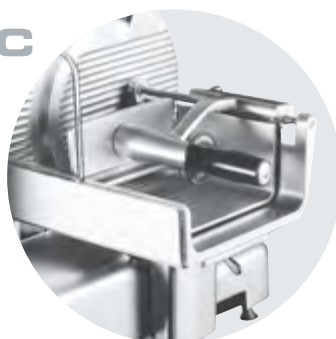
Strumento elettronico di rilevazione del peso mod. P6000
Electronic weight monitoring unit mod. P6000

AB



Piatto con braccio autobloccante
Carriage with self-locking clamping device

TC



Piatto scorrevole
Sliding plate

EF



Pressamerce smontabile in alluminio
Removable aluminium meat press

E



Pressamerce smontabile trasparente
Removable transparent meat press

RA



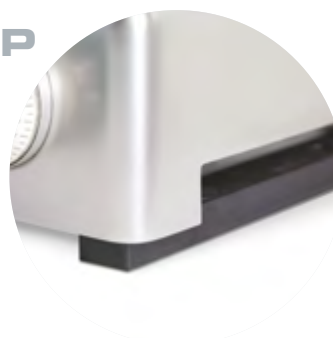
Riparo piatto in alluminio
Aluminium thumb guard

DFM



Dispositivo ferma merce
Adjustable food fence

AP



Arretramento piedini
Feet backing

AM



Leva di sollevamento
Lifting device

Kolossal optionals

PF



Pulsantiera a filo
Flush switch

AL



Asporta lama
Blade extractor

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)

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 (HORECA.)



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.

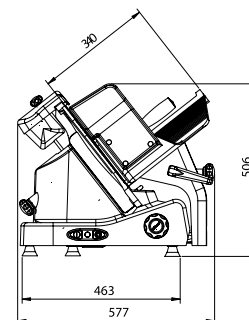
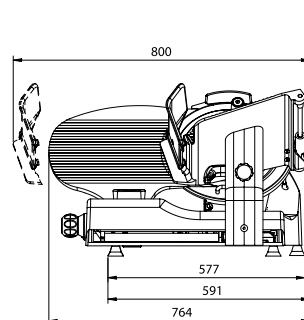
Come tutti i prodotti Kolossal anche la linea DUAL può essere pulita con getto d'acqua.

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 1974:1988 + 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	350 mm
Velocità lama	230 g/min (cinghia); 200 g/min (ingranaggio)
Spessore fette	da 0 a 24 mm
Corsa carrello	361 mm
Protezione elettrica	IPX3 (Motore IPX5)
Peso netto	45,4 kg
Caratteristiche elettriche	230 V / 290W a.c. monofase 220-230V, 380-400V / 350W a.c. trifase
Capacità di taglio	Ø 252 mm 300 x 225 mm

TECHNICAL SPECIFICATIONS

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



350 VK TC DUAL

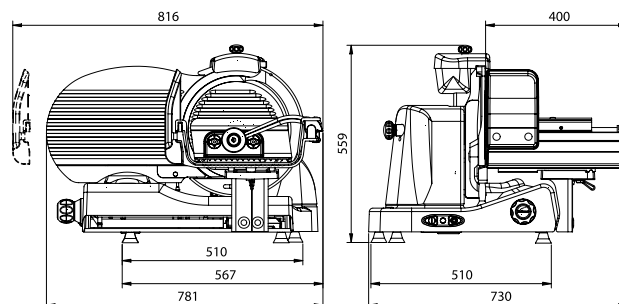
Affettatrice verticale adatta al taglio della carne fresca. Il piatto ampio ed il pressamerce importante possono essere facilmente estratti per la pulizia, così come il dispositivo di supporto fette appositamente progettato per tagliare fette anche molto sottili, perfette e senza scarto. Come tutti i 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 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 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

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

TECHNICAL SPECIFICATIONS

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



350 VK BV DUAL

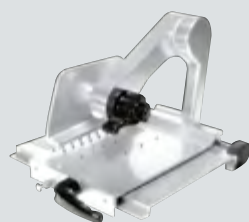
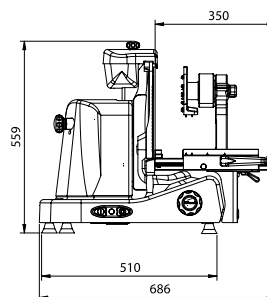
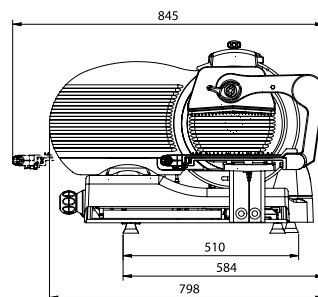
Affettatrice verticale di alta precisione utilizzata in particolare per il taglio del prosciutto crudo, ma in grado di affettare qualsiasi tipo di salume. Il meccanismo di bloccaggio della merce è semplice ed affidabile. Ogni particolare è stato studiato per semplificare l'uso dell'affettatrice che garantisce 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 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 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

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

TECHNICAL SPECIFICATIONS

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



kolossal dual

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.

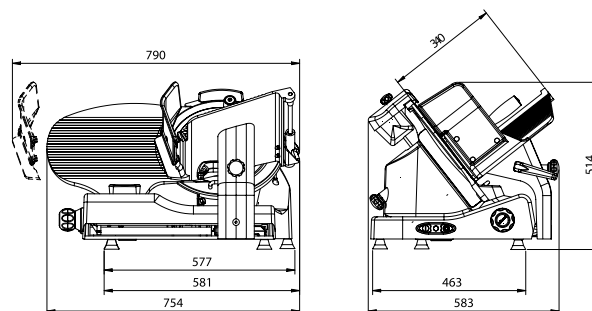
Compact slicer which requires limited counter space, with great cutting capacity. Qualified to cut all types of delicatessen and cheese, the slicer can be used also to cut cooked meat. The plate is tilted in order to facilitate the activity of the user. Precision cutting and cleaning simplicity, thanks 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.



prodotti
products

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 1974:1988 + 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	370 mm
Velocità lama	230 g/min (cinghia); 200 g/min (ingranaggio)
Spessore fette	da 0 a 24 mm
Corsa carrello	351 mm
Protezione elettrica	IPX3 (Motore IPX5)
Peso netto	48 kg
Caratteristiche elettriche	230 V / 360W a.c. monofase 220-230V, 380-400V / 350W a.c. trifase
Capacità di taglio	Ø 260 mm 300 x 235 mm

TECHNICAL SPECIFICATIONS

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



370 VK TC DUAL

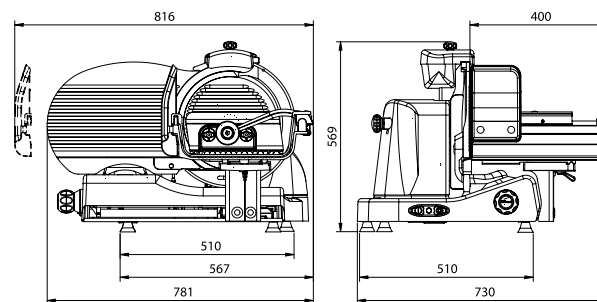
Affettatrice verticale adatta al taglio della carne fresca, compatta per sfruttare al meglio lo spazio disponibile e con grande capacità di taglio. Il piatto ampio ed il pressamerce importante possono essere facilmente estratti per la pulizia, così come il dispositivo di supporto fette appositamente 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 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



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 1974:1988 + 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	370 mm
Velocità lama	230 g/min (cinghia); 200 g/min (ingranaggio)
Spessore fette	da 0 a 24 mm
Corsa carrello	370 mm
Protezione elettrica	IPX3 (Motore IPX5)
Peso netto	55 kg
Caratteristiche elettriche	230 V / 360W a.c. monofase 220-230V, 380-400V / 350W a.c. trifase
Capacità di taglio	Ø 260 mm 335 x 260 mm

TECHNICAL SPECIFICATIONS

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



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.

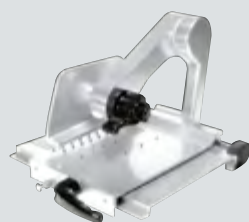
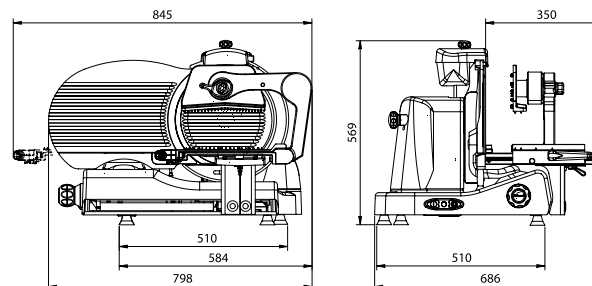
High-performance vertical slicer, compact in order to require limited counter space, used mostly to cut pro- sciutto, but qualified to slice any type of delicatessen. The product blocking mechanism is simple and reliable. Every detail has been studied to facilitate the use of the machine, which guarantees 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 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



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 1974:1998 + 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

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

TECHNICAL SPECIFICATIONS

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



370 VK TC DUAL BIG

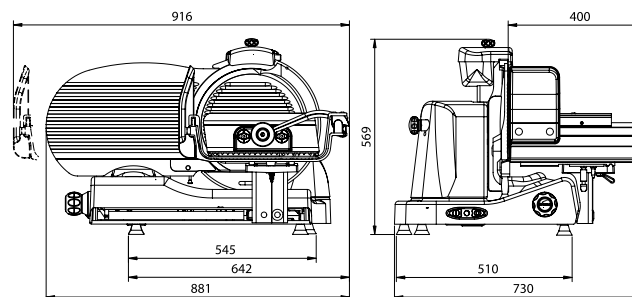
Affettatrice verticale adatta al taglio della carne fresca, costruita su basamento ampio per aumentare la capacità di taglio. Il piatto "BIG" ha notevoli dimensioni che garantiscono elevate capacità di carico prodotto da tagliare. Il pressameat, opportunamente dimensionato alle grandi dimensioni del 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 1974:1988 + 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	370 mm
Velocità lama	230 g/min (cinghia); 200 g/min (ingranaggio)
Spessore fette	da 0 a 24 mm
Corsa carrello	420 mm
Protezione elettrica	IPX3 (Motore IPX5)
Peso netto	57 kg
Caratteristiche elettriche	230V 50Hz / 290W a.c. monofase 120V 60Hz / 400W a.c. monofase 220-230V, 380-400V / 350W a.c. trifase
Capacità di taglio	Ø 260 mm ☑ 385 x 260 mm

TECHNICAL SPECIFICATIONS

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



370 VK BV DUAL BIG

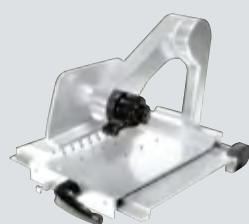
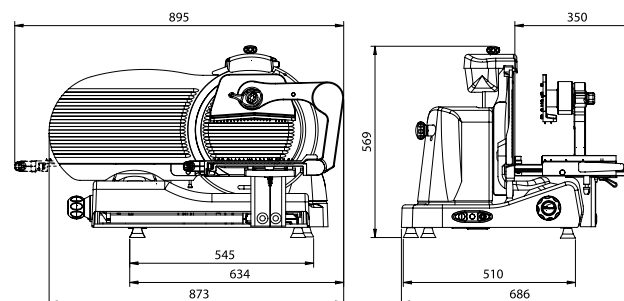
Affettatrice verticale di alta precisione, con ampia corsa per elevate capacità di taglio, utilizzata in particolare per il taglio del prosciutto crudo, ma in grado di affettare qualsiasi tipo di salume. Il meccanismo di bloccaggio della merce è semplice ed affidabile. Ogni particolare è studiato per 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 1974:1988 + 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	370 mm
Velocità lama	230 g/min (cinghia); 200 g/min (ingranaggio)
Spessore fette	da 0 a 24 mm
Corsa carrello	420 mm
Protezione elettrica	IPX3 (Motore IPX5)
Peso netto	56,2 kg
Caratteristiche elettriche	230V 50Hz / 290W a.c. monofase 120V 60Hz / 400W a.c. monofase 220-230V, 380-400V / 350W a.c. trifase
Capacità di taglio	Ø 260 mm 370 x 245 mm

TECHNICAL SPECIFICATIONS

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

Kolossal DUAL optionals

S



Affilatoio separato
Separate sharpener

LT



Lama teflonata
Teflon coated blade

LP



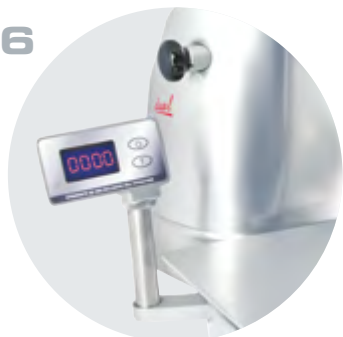
Lama profilata
Profiled blade

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



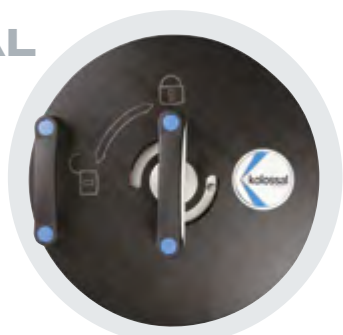
Dispositivo ferma merce
Adjustable food fence

AM



Leva di sollevamento
Lifting device

AL



Asporta lama
Blade extractor

MAL



Manoplistica 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)

COMPATTA, MANEGGEVOLE, IRRESISTIBILE.

L'AFFETTATRICE PER LA RISTORAZIONE COME PIACE A VOI.

COMPACT, HANDY, IRRESISTIBLE. THE SLICER FOR HO.RE.CA. AS YOU LIKE IT.



New Smarty Range Ø 250 / 300 / 350 / 370

SMARTY
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 (HORECA.)



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.



250 IX

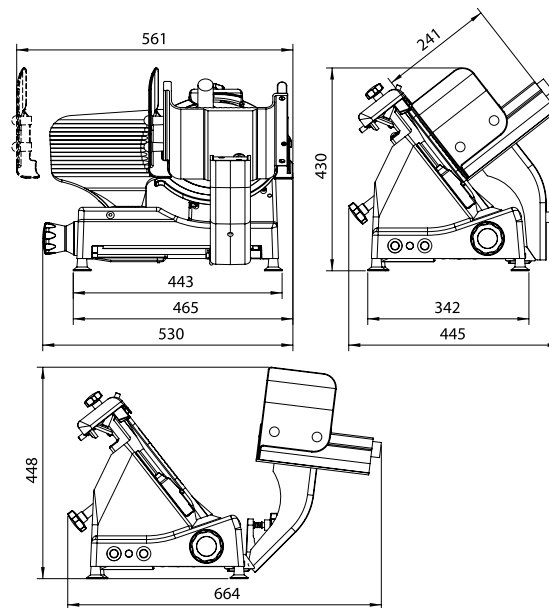
Qualità e semplicità in poco spazio. Ideale per il taglio di salumi, formaggi, verdure e cibi precotti dalle dimensioni ridotte; rappresenta la giusta soluzione per un taglio perfetto garantendo all'operatore una qualità di lavoro elevata e grandi risultati. La manutenzione è semplice e veloce.

Quality and simplicity in a small space. It is perfect for meat, cheese, vegetables and pre-cooked food cutting. With its reduced size this is the right solution for a perfect cut and supporting the operator for a high quality work and great results. Maintenance is simple and fast.



250 IX - Dotazioni di serie

- Trasmissione a cinghia
- Affilatoio incorporato e di facile impiego
- Grande precisione di taglio
- Altezza di carico ridotta per diminuire la fatica dell'operatore
- Piatto portamerce con pressa merce basculante e zigrinato
- Base di appoggio piedini ridotta
- Affilatoio, coprilama e parafetta asportabili per un'accurata pulizia
- Accurati canalini di scorrimento per una maggiore scorrevolezza del piatto
- Piatto ribaltabile
- 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



VERSIONE NERA
BLACK VERSION

CARATTERISTICHE TECNICHE

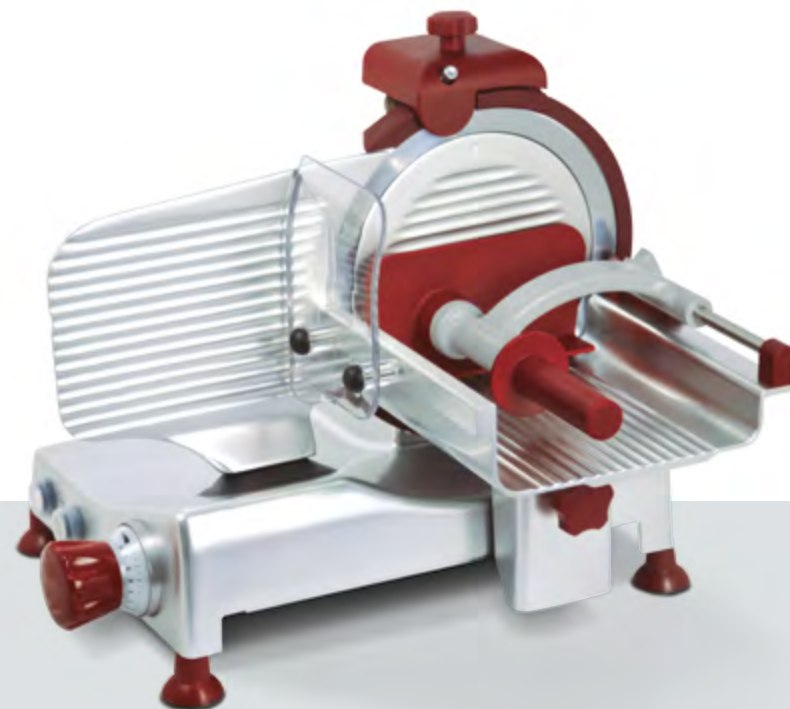
Diametro lama	250 mm
Velocità lama	286 g/min
Spessore fette	da 0 a 16 mm
Corsa carrello	245 mm
Protezione elettrica	IPX3
Peso netto	20 kg
Caratteristiche elettriche	220-230 V - 50hz / 210W a.c. monofase 220-230V, 380-400V / 270W a.c. trifase
Capacità di taglio	Ø 180 mm 215 x 165 mm

TECHNICAL SPECIFICATIONS

Blade diameter	250 mm
Blade speed	286 rpm
Slice thickness	0 to 16 mm
Carriage travel	245 mm
Electrical protection	IPX3
Net weight	20 Kg
Electrical specifications	220-230 V - 50 hz / 210W a.c. monophase 220-230V, 380-400V / 270W a.c. threephase
Cutting capacity	Ø 180 mm 215 x 165 mm

250 IX - Standard features

- Belt transmission
- Easy to use built-in sharpener
- Great slicing accuracy
- Low loading height to reduce the operator effort
- Carriage with swinging sharpener pusher
- Reduced foot counter space
- Sharpener, blade cover and slice deflector, fully removable for an easy cleaning operation
- Perfect slip grooves for a more performing sliding movement
- Tilting away carriage
- 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



250 VX VE

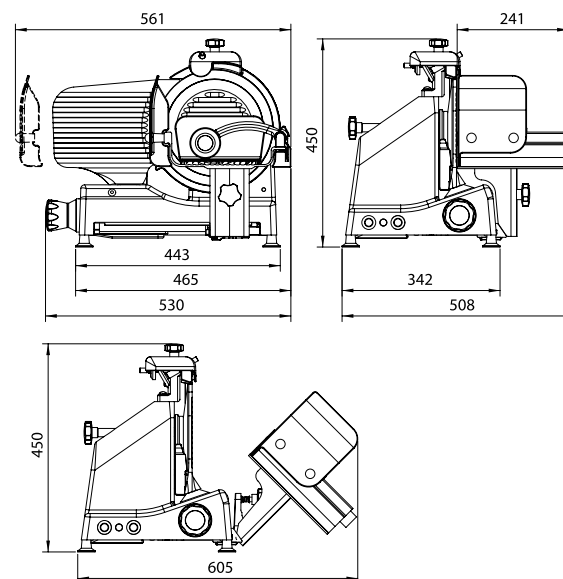
Piccola nel prezzo e grande nelle prestazioni. Le dimensioni compatte e la scorrevolezza del carrello consentono un taglio perfetto di carni, salumi, verdure e formaggi dalle pezzature ridotte. Efficiente e sicura è fatta per durare nel tempo assicurando risultati eccellenti. La manutenzione è semplice e veloce.

Small in price and big in performance. Its compact size and perfectly slowing carriage allow an accurate cut of meat, pork, vegetables, and cheese from small sizes. It is efficient and safe and it is built to last over time, ensuring excellent performances. Maintenance is simple and fast.



250 VX VE - Dotazioni di serie

- Trasmissione a cinghia
- Affilatoio incorporato e di facile impiego
- Grande precisione di taglio
- Altezza di carico ridotta per diminuire la fatica dell'operatore
- Piatto portamerce con pressa merce basculante e zigrinato
- Affilatoio, coprilama e parafetta asportabili per un'accurata pulizia
- Accurati canalini di scorrimento per una maggiore scorrevolezza del piatto
- Piatto ribaltabile
- 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



VERSIONE NERA
BLACK VERSION

CARATTERISTICHE TECNICHE

Diametro lama	250 mm
Velocità lama	286 g/min
Spessore fette	da 0 a 16 mm
Corsa carrello	245 mm
Protezione elettrica	IPX3
Peso netto	20 kg
Caratteristiche elettriche	220-230 V - 50hz / 210W a.c. monofase 220-230V, 380-400V / 270W a.c. trifase
Capacità di taglio	Ø 180 mm 215 x 165 mm

TECHNICAL SPECIFICATIONS

Blade diameter	250 mm
Blade speed	286 rpm
Slice thickness	0 to 16 mm
Carriage travel	245 mm
Electrical protection	IPX3
Net weight	20 Kg
Electrical specifications	220-230 V - 50 hz / 210W a.c. monophase 220-230V, 380-400V / 270W a.c. threephase
Cutting capacity	Ø 180 mm 215 x 165 mm

250 VX VE - Standard features

- Belt transmission
- Easy to use built-in sharpener
- Great slicing accuracy
- Low loading height to reduce the operator effort
- Carriage with swinging sharpener pusher
- Sharpener, blade cover and slice deflector, fully removable for an easy cleaning operation
- Perfect slip grooves for a more performing sliding movement
- Tilting away carriage
- 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



300 IX

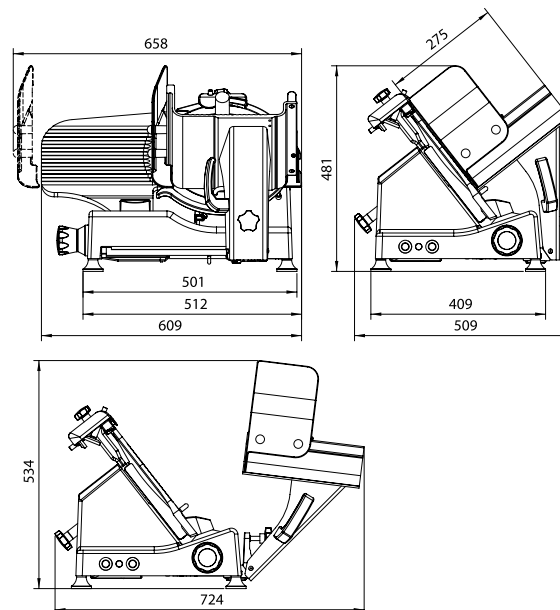
Perfetta per il taglio di salumi, formaggi e cibi precotti, compatta nelle forme, per il suo inserimento in spazi ridotti. La massima scorrevolezza del carrello facilita l'operatore e garantisce un taglio impeccabile. Nuovo pressamerce più funzionale, nuovi materiali resistenti e antimacchia.

This machine is suitable for delicatessen, cheeses and pre-cooked foods. It is small and compact and that makes it ideal for limited space as it can be installed on restricted surfaces. The sliding way of the carriage allows very high performances in terms of handling of the operator and slicing of the products. More innovations have been used also for the last slice device and for new materials, now stronger and spot resistant.



300 IX - Dotazioni di serie

- Trasmissione a cinghia
- Affilatoio incorporato e di facile impiego
- Grande precisione di taglio
- Altezza di carico ridotta per diminuire la fatica dell'operatore
- Piatto porta merce con pressa merce basculante e zigrinato
- Affilatoio, coprilama e parafetta asportabili per un'accurata pulizia
- Accurati canalini di scorrimento per una maggiore scorrevolezza del piatto
- Piatto ribaltabile
- 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



VERSIONE NERA
BLACK VERSION

CARATTERISTICHE TECNICHE

Diametro lama	300 mm
Velocità lama	250 g/min
Spessore fette	da 0 a 16 mm
Corsa carrello	297 mm
Protezione elettrica	IPX3
Peso netto	26,5 kg
Caratteristiche elettriche	220-230 V - 50hz / 242W a.c. monofase 120 V - 60hz / 242W a.c. monofase 220-230V, 380-400V / 350W a.c. trifase
Capacità di taglio	Ø 220 mm ☑ 255 x 220 mm

TECHNICAL SPECIFICATIONS

Blade diameter	300 mm
Blade speed	250 rpm
Slice thickness	0 to 16 mm
Carriage travel	297 mm
Electrical protection	IPX3
Net weight	26,5 Kg
Electrical specifications	220-230 V - 50 Hz / 242W a.c. monophase 120 V - 60 Hz / 242W a.c. monophase 220-230V, 380-400V / 350W a.c. threephase
Cutting capacity	Ø 220 mm ☑ 255 x 220 mm

300 IX - Standard features

- Belt transmission
- Easy to use built-in sharpener
- Great slicing accuracy
- Low loading height to reduce the operator strain
- Carriage with swinging sharpener pusher
- Removable sharpener, blade cover and slice deflector for easy cleaning
- Perfect slip grooves for a more performing sliding movement
- Tilting away carriage
- 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



300 VX VE

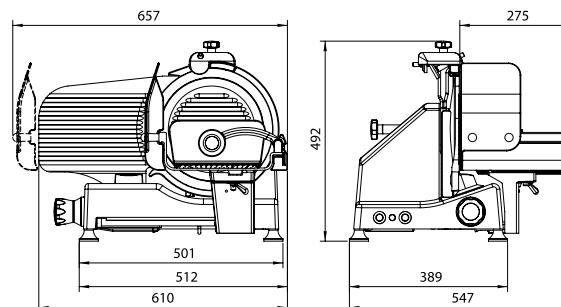
Indispensabile per il taglio della carne è compatta nelle forme, per il suo inserimento in spazi ridotti. La scorrevolezza del piatto porta merce facilita l'operatore nell'utilizzo e garantisce un taglio perfetto di carni cotte e crude. Piatto porta merce completamente estraibile. La manutenzione è semplice e veloce.

This machine is definitely mandatory for meat slicing, it is small and compact and that makes it ideal for limited space as it can be installed on restricted surfaces. The sliding way of the carriage helps the operator in its use and allows to obtain excellent slices of raw and cooked meat. The product holder can be removed and the maintenance of the machine is simple and quick.



300 VX VE - Dotazioni di serie

- Trasmissione a cinghia
- Affilatoio incorporato e di facile impiego
- Grande precisione di taglio
- Altezza di carico ridotta per diminuire la fatica dell'operatore
- Piatto porta merce estraibile
- Piatto porta merce con pressa merce basculante e zigrinato
- Affilatoio, coprilama e parafetta asportabili per un'accurata pulizia
- Accurati canalini di scorrimento per una maggiore scorrevolezza del piatto
- 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



VERSIONE NERA
BLACK VERSION

CARATTERISTICHE TECNICHE

Diametro lama	300 mm
Velocità lama	250 g/min
Spessore fette	da 0 a 16 mm
Corsa carrello	297 mm
Protezione elettrica	IPX3
Peso netto	27,2 kg
Caratteristiche elettriche	220-230 V - 50hz / 242W a.c. monofase 120 V - 60hz / 242W a.c. monofase 220-230V, 380-400V / 350W a.c. trifase
Capacità di taglio	Ø 220 mm ☑ 255 x 220 mm

TECHNICAL SPECIFICATIONS

Blade diameter	300 mm
Blade speed	250 rpm
Slice thickness	0 to 16 mm
Carriage travel	297 mm
Electrical protection	IPX3
Net weight	27,2 Kg
Electrical specifications	220-230 V - 50 hz / 242W a.c. monophase 120 V - 60 hz / 242W a.c. monophase 220-230V, 380-400V / 350W a.c. threephase
Cutting capacity	Ø 220 mm ☑ 255 x 220 mm

300 VX VE - Standard features

- Belt transmission
- Easy to use built-in sharpener
- Great slicing accuracy
- Low loading height to reduce the operator strain
- Removable plate
- Carriage with swinging sharpener pusher
- Removable sharpener, blade cover and slice deflector for easy cleaning
- Perfect slip grooves for a more performing sliding movement
- 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



300 VX BV

Adatta soprattutto per il taglio del prosciutto crudo ma anche per tutti gli altri tipi di salume. Questa versione è caratterizzata del braccio verticale "a pantografo".

Ottima scorrevolezza del piatto, taglio perfetto, operazioni di smontaggio e rimontaggio dei pezzi per una pulizia rapida ed agevole, sono alcuni degli aspetti più interessanti ed apprezzabili di questa affettatrice.

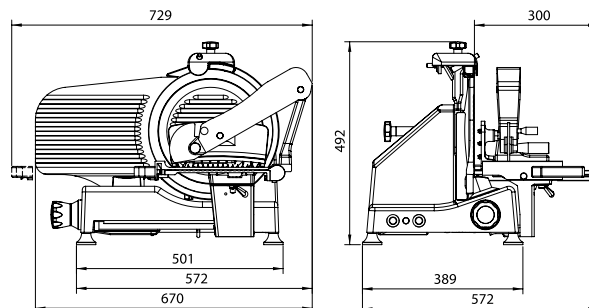
This machine is suitable for raw ham and every kind of delicatessen. This model has a vertical clamping device.

Excellent sliding movement of the carriage, perfect cut, quick and simple removal of components for easy and accurate cleaning: these are some of the most interesting features of this performing slicer.



300 VX BV - Dotazioni di serie

- Trasmissione a cinghia
- Affilatoio incorporato e di facile impiego
- Grande precisione di taglio
- Altezza di carico ridotta per diminuire la fatica dell'operatore
- Piatto porta merce estraibile
- Piatto porta merce con pressa merce in alluminio
- Piatto portamerce, affilatoio, coprilama e parafetta asportabili per un'accurata pulizia
- Accurati canalini di scorrimento per una maggiore scorrevolezza del piatto
- 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



VERSIONE NERA
BLACK VERSION

CARATTERISTICHE TECNICHE

Diametro lama	300 mm
Velocità lama	250 g/min
Spessore fette	da 0 a 16 mm
Corsa carrello	297 mm
Protezione elettrica	IPX3
Peso netto	30,9 kg
Caratteristiche elettriche	220-230 V - 50hz / 242W a.c. monofase 120 V - 60hz / 242W a.c. monofase 220-230V, 380-400V / 350W a.c. trifase
Capacità di taglio	Ø 220 mm ☑ 275 x 220 mm

TECHNICAL SPECIFICATIONS

Blade diameter	300 mm
Blade speed	250 rpm
Slice thickness	0 to 16 mm
Carriage travel	297 mm
Electrical protection	IPX3
Net weight	30,9 Kg
Electrical specifications	220-230 V - 50 hz / 242W a.c. monophase 120 V - 60 hz / 242W a.c. monophase 220-230V, 380-400V / 350W a.c. threephase
Cutting capacity	Ø 220 mm ☑ 275 x 220 mm

300 VX BV - Standard features

- Belt transmission
- Easy to use built-in sharpener
- Great slicing accuracy
- Low loading height to reduce the operator strain
- Removable plate
- Carriage with aluminum pusher
- Removable plate, sharpener, blade cover and slice deflector for easy cleaning
- Perfect slip grooves for a more performing sliding movement
- 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



300 VX BVC

Adatta soprattutto per il taglio del prosciutto crudo ma anche per tutti gli altri tipi di salume. Questa versione ha il piatto porta merce con braccio a colonne ed un pressamerce orientabile. È ottima per il suo inserimento in spazi ridotti per le sue dimensioni contenute rispetto ad altri modelli verticali. Ottima scorrevolezza del piatto, taglio perfetto, operazioni di smontaggio e rimontaggio dei pezzi per una pulizia rapida ed agevole, sono alcuni degli aspetti più interessanti ed apprezzabili di questa affettatrice.

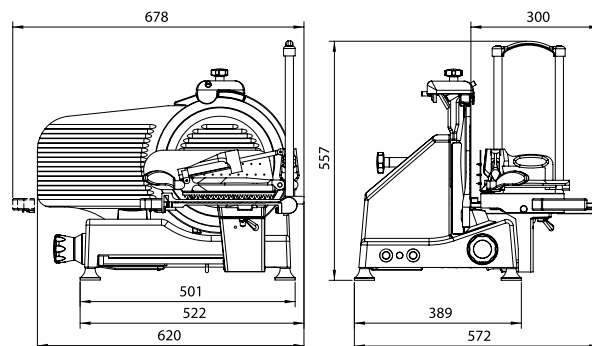
This machine is suitable for raw ham and every kind of delicatessen. This model has a twin support arm, with adjustable last slice device. It fits very limited surfaces thanks to its reduced size, much better than other vertical models.

Excellent sliding movement of the carriage, perfect cut, quick and simple removal of components for easy and accurate cleaning: these are some of the most interesting features of this performing slicer.



300 VX BVC - Dotazioni di serie

- Trasmissione a cinghia
- Affilatoio incorporato e di facile impiego
- Grande precisione di taglio
- Altezza di carico ridotta per diminuire la fatica dell'operatore
- Piatto porta merce estraibile
- Piatto porta merce con pressa merce in acciaio INOX
- Piatto portamerce, affilatoio, coprilama e parafetta asportabili per un'accurata pulizia
- Accurati canalini di scorrimento per una maggiore scorrevolezza del piatto
- 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



VERSIONE NERA
BLACK VERSION

CARATTERISTICHE TECNICHE

Diametro lama	300 mm
Velocità lama	250 g/min
Spessore fette	da 0 a 16 mm
Corsa carrello	297 mm
Protezione elettrica	IPX3
Peso netto	31,1 kg
Caratteristiche elettriche	220-230 V - 50hz / 242W a.c. monofase 120 V - 60hz / 242W a.c. monofase 220-230V, 380-400V / 350W a.c. trifase
Capacità di taglio	Ø 220 mm ☑ 275 x 220 mm

TECHNICAL SPECIFICATIONS

Blade diameter	300 mm
Blade speed	250 rpm
Slice thickness	0 to 16 mm
Carriage travel	297 mm
Electrical protection	IPX3
Net weight	31,1 Kg
Electrical specifications	220-230 V - 50 hz / 242W a.c. monophase 120 V - 60 hz / 242W a.c. monophase 220-230V, 380-400V / 350W a.c. threephase
Cutting capacity	Ø 220 mm ☑ 275 x 220 mm

300 VX BVC - Standard features

- Belt transmission
- Easy to use built-in sharpener
- Great slicing accuracy
- Low loading height to reduce the operator strain
- Removable plate
- Carriage with stainless steel pusher
- Removable plate, sharpener, blade cover and slice deflector for easy cleaning
- Perfect slip grooves for a more performing sliding movement
- 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



300 VX BV AB

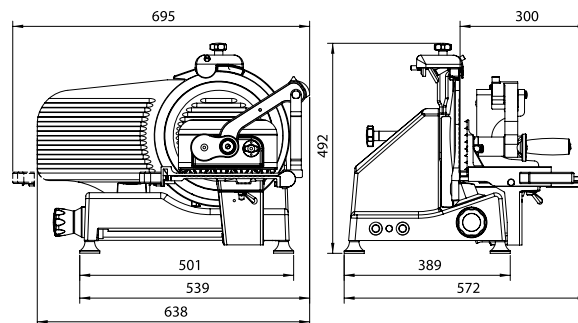
Adatta soprattutto per il taglio del prosciutto crudo ma anche per tutti gli altri tipi di salume. Questa versione di piatto verticale è caratterizzata dal braccio autobloccante che permette un'ottima e ferma presa del prodotto da tagliare. Inoltre, per le sue caratteristiche tecniche il braccio autobloccante è resistente ed affidabile nel tempo oltre ad avere il pressamerce completamente estraibile per una migliore e facile pulizia. Ottima scorrevolezza del piatto, taglio perfetto, operazioni di smontaggio e rimontaggio dei pezzi per una pulizia rapida ed agevole, sono alcuni degli aspetti più interessanti ed apprezzabili di questa affettatrice.

This machine is suitable for raw ham and every kind of delicatessen. This vertical plate model has a special arm that allows a great and locked grip of the product to slice. Furthermore, the technical features of this special arm make of it a reliable and long lasting tool with a removable last slice device for an easier and deeper cleaning. Excellent sliding movement of the carriage, perfect cut, quick and simple removal of components for easy and accurate cleaning: these are some of the most interesting features of this performing slicer.



300 VX BV AB - Dotazioni di serie

- Trasmissione a cinghia
- Affilatoio incorporato e di facile impiego
- Grande precisione di taglio
- Altezza di carico ridotta per diminuire la fatica dell'operatore
- Piatto portamerce, affilatoio, coprilama, parafetta e pressamerce 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
- Accurati canalini di scorrimento per una maggiore scorrevolezza del piatto



VERSIONE NERA
BLACK VERSION

CARATTERISTICHE TECNICHE

Diametro lama	300 mm
Velocità lama	250 g/min
Spessore fette	da 0 a 16 mm
Corsa carrello	297 mm
Protezione elettrica	IPX3
Peso netto	30,9 kg
Caratteristiche elettriche	220-230 V - 50hz / 242W a.c. monofase 120 V - 60hz / 242W a.c. monofase 220-230V, 380-400V / 350W a.c. trifase
Capacità di taglio	Ø 220 mm ☑ 275 x 220 mm

TECHNICAL SPECIFICATIONS

Blade diameter	300 mm
Blade speed	250 rpm
Slice thickness	0 to 16 mm
Carriage travel	297 mm
Electrical protection	IPX3
Net weight	30,9 Kg
Electrical specifications	220-230 V - 50 hz / 242W a.c. monophase 120 V - 60 hz / 242W a.c. monophase 220-230V, 380-400V / 350W a.c. threephase
Cutting capacity	Ø 220 mm ☑ 275 x 220 mm

300 VX BV AB - Standard features

- Belt transmission
- Easy to use built-in sharpener
- Great slicing accuracy
- Low loading height to reduce the operator strain
- Carriage with aluminum pusher
- Removable plate, sharpener, blade cover, slice deflector and meat press for easy cleaning
- Perfect slip grooves for a more performing sliding movement
- 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



350 IX

Realizzata per il taglio di insaccati di ogni genere, salumi, verdure, pane e formaggio, in modo tecnicamente perfetto ed economicamente funzionale. Lo scorrimento agevole del carrello consente un taglio facile e senza sprechi di prodotto da affettare. Questo modello di affettatrice è particolarmente adatto per semplificare il lavoro anche dell'operatore meno esperto.

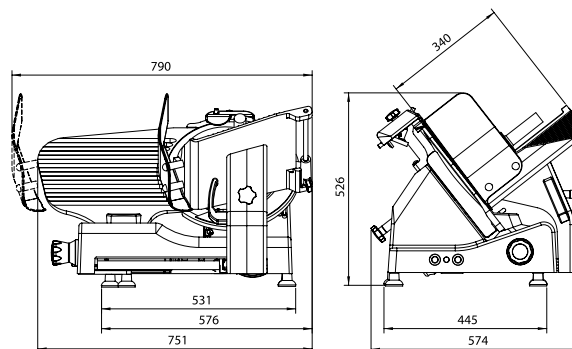
I nuovi materiali utilizzati sono resistenti agli urti, alle abrasioni ed alla corrosione, garantendo la massima sicurezza igienica. Design moderno per forma e funzione: grandi prestazioni in poco spazio.

This machine is suitable for delicatessen, cheeses, vegetables and bread. It is technically perfect and price-wise very interesting. The sliding way of the carriage allows very high performances avoiding wasting of product. This model is particularly appropriate to simplify the everyday work of inexperienced operators. The new materials are shock, corrosion and scratch resistant and they are able to grant the best hygienic safety. Modern design in shape and function : huge performances in a restricted place.



350 IX - Dotazioni di serie

- Trasmissione a cinghia
- Affilatoio incorporato e di facile impiego
- Grande precisione di taglio
- Altezza di carico ridotta per diminuire la fatica dell'operatore
- Piatto portamerce estraibile
- Lama in acciaio 100Cr6 di serie
- Piatto portamerce con zampa in alluminio
- Base di appoggio piedini ridotta
- Piatto portamerce, affilatoio, coprilama e parafetta asportabili per un'accurata pulizia
- Accurati canalini di scorrimento per una maggiore scorrevolezza del prodotto da tagliare
- 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



VERSIONE NERA
BLACK VERSION

CARATTERISTICHE TECNICHE

Diametro lama	350 mm
Velocità lama	230 g/min
Spessore fette	da 0 a 16 mm
Corsa carrello	361 mm
Protezione elettrica	IPX3
Peso netto	42 kg
Caratteristiche elettriche	230V / 380W a.c. monofase 220 - 230V, 380 - 400V / 375W a.c. trifase
Capacità di taglio	Ø 252 mm 300 x 225 mm

TECHNICAL SPECIFICATIONS

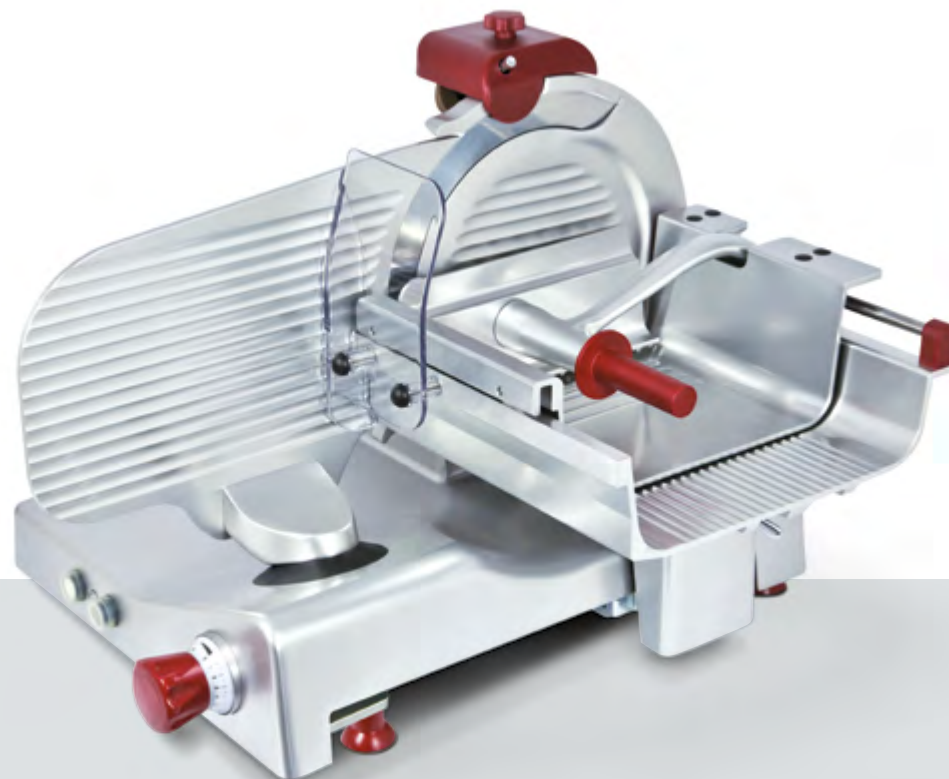
Blade diameter	350 mm
Blade speed	230 rpm
Slice thickness	0 to 16 mm
Carriage travel	361 mm
Electrical protection	IPX3
Net weight	42 Kg
Electrical specifications	230V / 380W a.c. monophase 220 - 230V, 380 - 400V / 375W a.c. threephase
Cutting capacity	Ø 252 mm 300 x 225 mm

350 IX - Standard features

- Belt transmission
- User friendly built-in sharpener
- Great slicing accuracy
- Low loading height to reduce the operator strain
- Removable plate
- 100Cr6 Steel blade as standard
- Carriage with aluminum pusher
- Reduced foot counter space
- Removable plate, sharpener, blade cover and slice deflector for easy cleaning
- Perfect slip grooves for a more performing sliding experience of the product to slice
- 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

Manconi & C s.r.l. - 21040 Sumirago (VA) - Italy - Via Varese, 8 - Tel. +39 0331 994.292 - Fax +39 0331 995.577 - www.manconi.com - info@manconi.com

MANCONI
DESIGN SLICERS BY TRADITION



350 VX TC

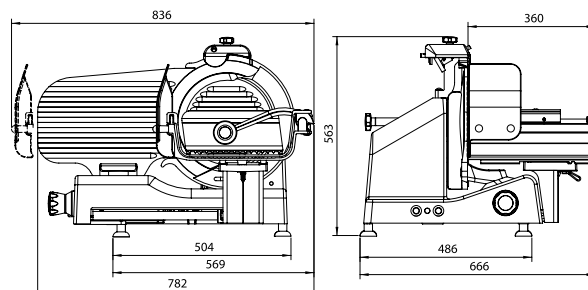
Garantisce un utilizzo confortevole e sicuro; il taglio controllato e regolare è l'ideale per affettare ogni tipo di carne. I nuovi materiali utilizzati sono resistenti agli urti, alle abrasioni ed alla corrosione, garantendo la massima sicurezza igienica. Ogni parte, facilmente smontabile, consente una pulizia accurata e veloce. Efficiente ed affidabile è realizzata per un impiego duraturo garantendo risultati eccellenti per l'attività di tutti i giorni.

It assures work in comfort and safety; the ability to keep a perfect control and reliability of cut for each slice makes this machine perfect to cut any kind of meat. The new materials are shock, corrosion and scratch resistant and they are able to grant the best hygienic safety. Each part can be easily removed for an accurate and fast cleaning. It is efficient and skilled, developed to support hard work granting excellent performances in everyday work.



350 VX TC - Dotazioni di serie

- Trasmissione a cinghia
- Affilatoio incorporato e di facile impiego
- Grande precisione di taglio
- Altezza di carico ridotta per diminuire la fatica dell'operatore
- Piatto portamerce estraibile
- Lama in acciaio 100Cr6 di serie
- Piatto portamerce con piatto scorrevole e pressamerce in alluminio basculante
- Base di appoggio piedini ridotta
- Piatto portamerce, affilatoio, coprilama e parafetta asportabili per un'accurata pulizia
- Accurati canalini di scorrimento per una maggiore scorrevolezza del prodotto da tagliare
- 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



VERSIONE NERA
BLACK VERSION

CARATTERISTICHE TECNICHE

Diametro lama	350 mm
Velocità lama	230 g/min
Spessore fette	da 0 a 16 mm
Corsa carrello	380 mm
Protezione elettrica	IPX3
Peso netto	47 kg
Caratteristiche elettriche	230V / 380W a.c. monofase 220 - 230V, 380 - 400V / 375 W a.c. trifase
Capacità di taglio	Ø 252 mm 335 x 252 mm

TECHNICAL SPECIFICATIONS

Blade diameter	350 mm
Blade speed	230 rpm
Slice thickness	0 to 16 mm
Carriage travel	380 mm
Electrical protection	IPX3
Net weight	47 Kg
Electrical specifications	230V / 380W a.c. monophase 220 - 230V, 380 - 400V / 375 W a.c. threephase
Cutting capacity	Ø 252 mm 335 x 252 mm

350 VX TC - Standard features

- Belt transmission
- User friendly built-in sharpener
- Great slicing accuracy
- Low loading height to reduce the operator strain
- Removable plate
- 100Cr6 Steel blade as standard
- Carriage with sliding plate and tilting aluminum pusher
- Reduced foot counter space
- Removable plate, sharpener, blade cover and slice deflector for easy cleaning
- Perfect slip grooves for a more performing sliding of the product to slice
- 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



350 VX BV

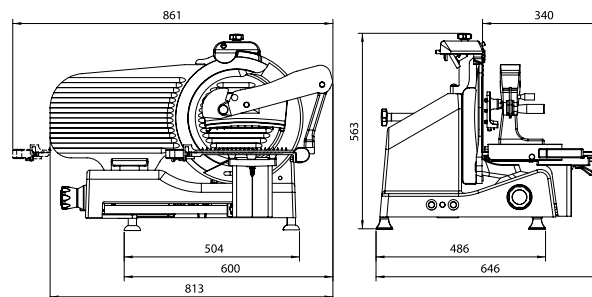
Rappresenta la giusta soluzione per il taglio di tutti i salumi, arrostiti, roast-beef e tutti i tipi di insaccati, consentendo facilità di uso in sicurezza e risparmio di tempo. Offriamo a salumerie, rivendite alimentari, reparti gastronomia, cucine industriali, commercio ambulanti, l'utilizzo di un'affettatrice la cui scorrevolezza e maneggevolezza garantisce grandi prestazioni in poco spazio. I nuovi materiali utilizzati sono resistenti agli urti, alle abrasioni ed alla corrosione, garantendo la massima sicurezza igienica. Robusta ed efficiente è affidabile, sicura e duratura nel tempo.

It is the right solution to slice delicatessen, roast-beef and any kind of cured meats, assuring an easy, safe and time-saving use. We offer to deli-stores, grocery stores, food departments, industrial kitchens, food carts a slicer with huge performances in small places, excellent sliding and handling. The new materials are shock, corrosion and scratch resistant and they are able to grant the best hygienic safety. It is strong, efficient and skilled and it lasts for long keeping always its safety.



350 VX BV - Dotazioni di serie

- Trasmissione a cinghia
- Affilatoio incorporato e di facile impiego
- Grande precisione di taglio
- Altezza di carico ridotta per diminuire la fatica dell'operatore
- Lama in acciaio 100Cr6 di serie
- Piatto portamerce con piatto scorrevole e pressamerce in alluminio
- Base di appoggio piedini ridotta
- Piatto portamerce, affilatoio, coprilama e parafetta asportabili per un'accurata pulizia
- Accurati canalini di scorrimento per una maggiore scorrevolezza del prodotto da tagliare
- 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



VERSIONE NERA
BLACK VERSION

CARATTERISTICHE TECNICHE

Diametro lama	350 mm
Velocità lama	230 g / min
Spessore fette	da 0 a 16 mm
Corsa carrello	380 mm
Protezione elettrica	IPX3
Peso netto	46 kg
Caratteristiche elettriche	230V / 380W a.c. monofase 220 - 230V, 380 - 400V / 375W a.c. monofase
Capacità di taglio	Ø 252 mm 335 x 252 mm

TECHNICAL SPECIFICATIONS

Blade diameter	350 mm
Blade speed	230 rpm
Slice thickness	0 to 16 mm
Carriage travel	380 mm
Electrical protection	IPX3
Net weight	46 Kg
Electrical specifications	230V / 380W a.c. monophase 220 - 230V, 380 - 400V / 375W a.c. threephase
Cutting capacity	Ø 252 mm 335 x 252 mm

350 VX BV - Standard features

- Belt transmission
- User friendly built-in sharpener
- Great slicing accuracy
- Low loading height to reduce the operator strain
- 100Cr6 Steel blade as standard
- Carriage with sliding plate and aluminum pusher
- Reduced foot counter space
- Removable plate, sharpener, blade cover and slice deflector for easy cleaning
- Perfect slip grooves for a more performing sliding of the product to slice
- 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



350 VX BV AB

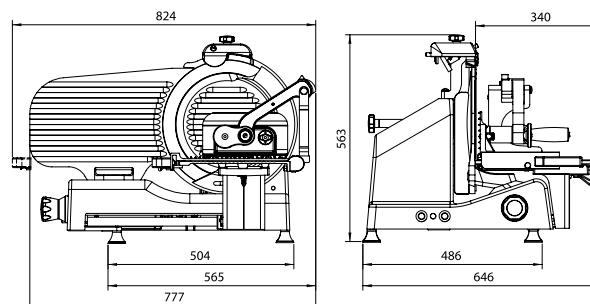
Adatta soprattutto per il taglio del prosciutto crudo ma anche per tutti gli altri tipi di salume. Questa versione di piatto verticale è caratterizzata dal braccio autobloccante che permette un'ottima e ferma presa del prodotto da tagliare. Inoltre, per le sue caratteristiche tecniche il braccio autobloccante è resistente ed affidabile nel tempo oltre ad avere il pressamerce completamente estraibile per una migliore e facile pulizia. Offriamo a salumerie, rivendite alimentari, reparti gastronomia, cucine industriali, commercio ambulanti, l'utilizzo di un'affettatrice la cui scorrevolezza e maneggevolezza garantisce grandi prestazioni in poco spazio. I nuovi materiali utilizzati sono resistenti agli urti, alle abrasioni ed alla corrosione, garantendo la massima sicurezza igienica. Robusta ed efficiente è affidabile, sicura e duratura nel tempo.

This machine is suitable for raw ham and every kind of delicatessen. This vertical plate model has a special arm that allows a great and locked grip of the product to slice. Furthermore, the technical features of this special arm make of it a reliable and long lasting tool with a removable last slice device for an easier and deeper cleaning. We offer to deli-stores, grocery stores, food departments, industrial kitchens, food carts a slicer with huge performances in small places, excellent sliding and handling. The new materials are shock, corrosion and scratch resistant and they are able to grant the best hygienic safety. It is strong, efficient and skilled and it lasts for long keeping always its safety.



350 VX BV AB - Dotazioni di serie

- Trasmissione a cinghia
- Affilatoio incorporato e di facile impiego
- Grande precisione di taglio
- Altezza di carico ridotta per diminuire la fatica dell'operatore
- Lama in acciaio 100Cr6 di serie
- Base di appoggio piedini ridotta
- Piatto portamerce, affilatoio, coprilama, parafetta e pressa merce asportabili per un'accurata pulizia
- Accurati canalini di scorrimento per una maggiore scorrevolezza del prodotto da tagliare
- 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



VERSIONE NERA
BLACK VERSION

CARATTERISTICHE TECNICHE

Diametro lama	350 mm
Velocità lama	230 g / min
Spessore fette	da 0 a 16 mm
Corsa carrello	380 mm
Protezione elettrica	IPX3
Peso netto	46 kg
Caratteristiche elettriche	230V / 380W a.c. monofase 220 - 230V, 380 - 400V / 375W a.c. monofase
Capacità di taglio	Ø 252 mm 335 x 252 mm

TECHNICAL SPECIFICATIONS

Blade diameter	350 mm
Blade speed	230 rpm
Slice thickness	0 to 16 mm
Carriage travel	380 mm
Electrical protection	IPX3
Net weight	46 Kg
Electrical specifications	230V / 380W a.c. monophase 220 - 230V, 380 - 400V / 375W a.c. threephase
Cutting capacity	Ø 252 mm 335 x 252 mm

350 VX BV AB - Standard features

- Belt transmission
- User friendly built-in sharpener
- Great slicing accuracy
- Low loading height to reduce the operator strain
- 100Cr6 blade as standard
- Carriage with sliding plate and aluminum pusher
- Reduced foot counter space
- Removable plate, sharpener, blade cover, slice deflector and meat press for easy cleaning
- Perfect slip grooves for a more performing sliding of the product to slice
- 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



370 IX

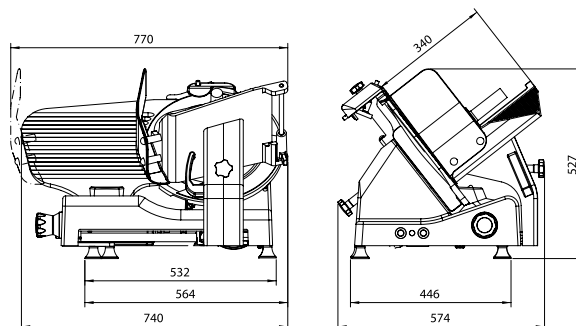
Realizzata per il taglio di insaccati di ogni genere, salumi, verdure, pane e formaggio anche di grandi pezzature, in modo tecnicamente perfetto ed economicamente funzionale. Lo scorrimento agevole del carrello consente un taglio facile e senza sprechi di prodotto da affettare. Questo modello di affettatrice è particolarmente adatto per semplificare il lavoro anche dell'operatore meno esperto. I nuovi materiali utilizzati sono resistenti agli urti, alle abrasioni ed alla corrosione, garantendo la massima sicurezza igienica. Design moderno per forma e funzione: grandi prestazioni in poco spazio.

This machine is suitable for delicatessen, cheeses, vegetables and bread, also for big sized products. It is technically perfect and pricewise very interesting. The sliding way of the carriage allows very high performances avoiding wasting of product. This model is particularly appropriate to simplify the everyday work of inexperienced operators. The new materials are shock, corrosion and scratch resistant and they are able to grant the best hygienic safety. Modern design in shape and function: huge performances in a restricted place.



370 IX - Dotazioni di serie

- Trasmissione a cinghia
- Affilatoio incorporato e di facile impiego
- Grande precisione di taglio
- Altezza di carico ridotta per diminuire la fatica dell'operatore
- Lama in acciaio 100Cr6 di serie
- Piatto portamerce con zampa in alluminio
- Base di appoggio piedini ridotta
- Piatto portamerce, affilatoio, coprilama e parafetta asportabili per un'accurata pulizia
- Accurati canalini di scorrimento per una maggiore scorrevolezza del prodotto da tagliare
- 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



VERSIONE NERA
BLACK VERSION



370 IX - Standard features

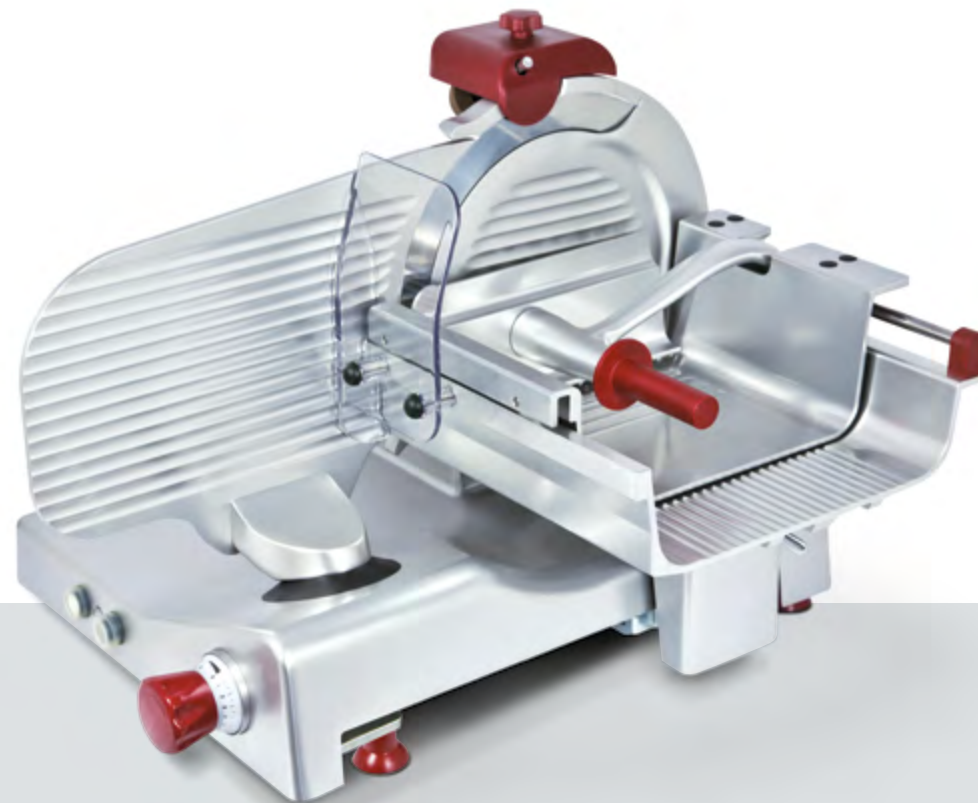
- Belt transmission
- User friendly built-in sharpener
- Great slicing accuracy
- Low loading height to reduce the operator strain
- 100Cr6 blade as standard
- Carriage with aluminum pusher
- Reduced foot counter space
- Removable plate, sharpener, blade cover and slice deflector for easy cleaning
- Perfect slip grooves for a more performing sliding experience of the product to slice
- 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	370 mm
Velocità lama	230 g/min
Spessore fette	da 0 a 16 mm
Corsa carrello	349 mm
Protezione elettrica	IPX3
Peso netto	43,5 kg
Caratteristiche elettriche	230V / 380W a.c. monofase 220 - 230V, 380 - 400V / 375W a.c. trifase
Capacità di taglio	Ø 260 mm 300 x 235 mm

TECHNICAL SPECIFICATIONS

Blade diameter	370 mm
Blade speed	230 rpm
Slice thickness	0 to 16 mm
Carriage travel	349 mm
Electrical protection	IPX3
Net weight	43,5 Kg
Electrical specifications	230V / 380W a.c. monophase 220 - 230V, 380 - 400V / 375W a.c. threephase
Cutting capacity	Ø 260 mm 300 x 235 mm



370 VX TC

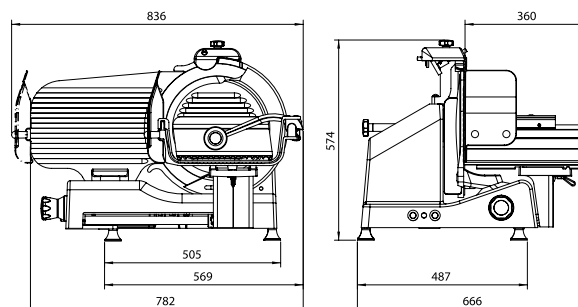
Garantisce un utilizzo confortevole e sicuro; il taglio controllato e regolare è l'ideale per affettare ogni tipo di carne, anche di grandi pezzature. I nuovi materiali utilizzati sono resistenti agli urti, alle abrasioni ed alla corrosione, garantendo la massima sicurezza igienica. Ogni parte, facilmente smontabile, consente una pulizia accurata e veloce. Efficiente ed affidabile è realizzata per un impiego duraturo garantendo risultati eccellenti per l'attività di tutti i giorni.

It assures work in comfort and safety; the ability to keep a perfect control and reliability of cut for each slice makes this machine perfect to cut any kind of meat, also for big sized products. The new materials are shock, corrosion and scratch resistant and they are able to grant the best hygienic safety. Each part can be easily removed for an accurate and fast cleaning. It is efficient and skilled, developed to support hard work granting excellent performances in everyday work.



370 VX TC - Dotazioni di serie

- Trasmissione a cinghia
- Affilatoio incorporato e di facile impiego
- Grande precisione di taglio
- Altezza di carico ridotta per diminuire la fatica dell'operatore
- Lama in acciaio 100Cr6 di serie
- Piatto portamerce estraibile con piatto scorrevole e pressamerce in alluminio basculante
- Base di appoggio piedini ridotta
- Piatto portamerce, affilatoio, coprilama e parafetta asportabili per un'accurata pulizia
- Accurati canalini di scorrimento per una maggiore scorrevolezza del prodotto da tagliare
- 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



VERSIONE NERA
BLACK VERSION

CARATTERISTICHE TECNICHE

Diametro lama	370 mm
Velocità lama	230 g/min
Spessore fette	da 0 a 16 mm
Corsa carrello	380 mm
Protezione elettrica	IPX3
Peso netto	49 kg
Caratteristiche elettriche	230V / 380W a.c. monofase 220 - 230V, 380 - 400V / 375 W a.c. trifase
Capacità di taglio	Ø 260 mm ▧ 335 x 260 mm

TECHNICAL SPECIFICATIONS

Blade diameter	370 mm
Blade speed	230 rpm
Slice thickness	0 to 16 mm
Carriage travel	380 mm
Electrical protection	IPX3
Net weight	49 Kg
Electrical specifications	230V / 380W a.c. monophase 220 - 230V, 380 - 400V / 375 W a.c. threephase
Cutting capacity	Ø 260 mm ▧ 335 x 260 mm

370 VX TC - Standard features

- Belt transmission
- User friendly built-in sharpener
- Great slicing accuracy
- Low loading height to reduce the operator strain
- 100Cr6 blade as standard
- Carriage with sliding plate and tilting aluminum pusher
- Reduced foot counter space
- Removable plate, sharpener, blade cover and slice deflector for easy cleaning
- Perfect slip grooves for a more performing sliding of the product to slice
- 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



370 VX BV

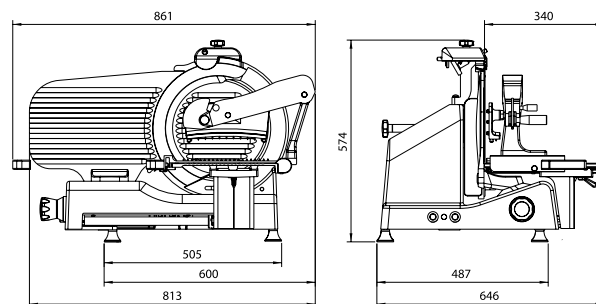
Rappresenta la giusta soluzione per il taglio di tutti i salumi, arrostiti, roast-beef e tutti i tipi di insaccati, anche di grandi pezzature, consentendo facilità di uso in sicurezza e risparmio di tempo. Offriamo a salumerie, rivendite alimentari, reparti gastronomia, cucine industriali, commercio ambulanti, l'utilizzo di un'affettatrice la cui scorrevolezza e maneggevolezza garantisce grandi prestazioni in poco spazio. I nuovi materiali utilizzati sono resistenti agli urti, alle abrasioni ed alla corrosione, garantendo la massima sicurezza igienica. Robusta ed efficiente è affidabile, sicura e duratura nel tempo.

It is the right solution to slice delicatessen, roast-beef and any kind of cured meats, also for big sized products, assuring an easy, safe and time-saving use. We offer to deli-stores, grocery stores, food departments, industrial kitchens, food carts a slicer with huge performances in small places, excellent sliding and handling. The new materials are shock, corrosion and scratch resistant and they are able to grant the best hygienic safety. It is strong, efficient and skilled and it lasts for long keeping always its safety.



370 VX BV - Dotazioni di serie

- Trasmissione a cinghia
- Affilatoio incorporato e di facile impiego
- Grande precisione di taglio
- Altezza di carico ridotta per diminuire la fatica dell'operatore
- Lama in acciaio 100Cr6 di serie
- Piatto portamerce con piatto scorrevole e pressamerce in alluminio
- Base di appoggio piedini ridotta
- Piatto portamerce, affilatoio, coprilama e parafetta asportabili per un'accurata pulizia
- Accurati canalini di scorrimento per una maggiore scorrevolezza del prodotto da tagliare
- 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



VERSIONE NERA
BLACK VERSION

CARATTERISTICHE TECNICHE

Diametro lama	370 mm
Velocità lama	230 g / min
Spessore fette	da 0 a 16 mm
Corsa carrello	380 mm
Protezione elettrica	IPX3
Peso netto	48 kg
Caratteristiche elettriche	230V / 380W a.c. monofase 220 - 230V, 380 - 400V / 375W a.c. monofase
Capacità di taglio	Ø 260 mm ▣ 335 x 260 mm

TECHNICAL SPECIFICATIONS

Blade diameter	370 mm
Blade speed	230 rpm
Slice thickness	0 to 16 mm
Carriage travel	380 mm
Electrical protection	IPX3
Net weight	48 Kg
Electrical specifications	230V / 380W a.c. monophase 220 - 230V, 380 - 400V / 375W a.c. threephase
Cutting capacity	Ø 260 mm ▣ 335 x 260 mm

370 VX BV - Standard features

- Belt transmission
- User friendly built-in sharpener
- Great slicing accuracy
- Low loading height to reduce the operator strain
- 100Cr6 blade as standard
- Carriage with sliding plate and aluminum pusher
- Reduced foot counter space
- Removable plate, sharpener, blade cover and slice deflector for easy cleaning
- Perfect slip grooves for a more performing sliding of the product to slice
- 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



370 VX BV AB

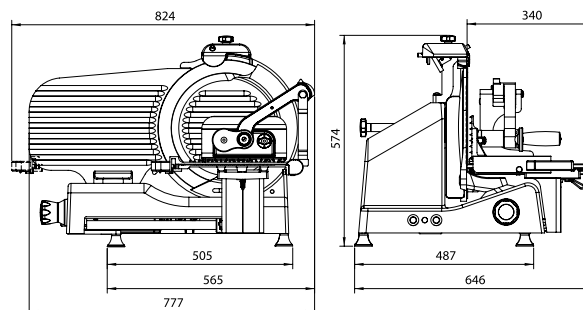
Adatta soprattutto per il taglio del prosciutto crudo ma anche per tutti gli altri tipi di salume. Questa versione di piatto verticale è caratterizzata dal braccio autobloccante che permette un'ottima e ferma presa del prodotto da tagliare. Inoltre, per le sue caratteristiche tecniche il braccio autobloccante è resistente ed affidabile nel tempo oltre ad avere il pressamerce completamente estraibile per una migliore e facile pulizia. Offriamo a salumerie, rivendite alimentari, reparti gastronomia, cucine industriali, commercio ambulanti, l'utilizzo di un'affettatrice la cui scorrevolezza e maneggevolezza garantisce grandi prestazioni in poco spazio. I nuovi materiali utilizzati sono resistenti agli urti, alle abrasioni ed alla corrosione, garantendo la massima sicurezza igienica. Robusta ed efficiente è affidabile, sicura e duratura nel tempo.

This machine is suitable for raw ham and every kind of delicatessen. This vertical plate model has a special arm that allows a great and locked grip of the product to slice. Furthermore, the technical features of this special arm make of it a reliable and long lasting tool with a removable last slice device for an easier and deeper cleaning. We offer to deli-stores, grocery stores, food departments, industrial kitchens, food carts a slicer with huge performances in small places, excellent sliding and handling. The new materials are shock, corrosion and scratch resistant and they are able to grant the best hygienic safety. It is strong, efficient and skilled and it lasts for long keeping always its safety.



370 VX BV AB - Dotazioni di serie

- Trasmissione a cinghia
- Affilatoio incorporato e di facile impiego
- Grande precisione di taglio
- Altezza di carico ridotta per diminuire la fatica dell'operatore
- Lama in acciaio 100Cr6 di serie
- Base di appoggio piedini ridotta
- Piano portamerce, affilatoio, coprilama, pressamerce e parafetta asportabili per un'accurata pulizia
- Accurati canalini di scorrimento per una maggiore scorrevolezza del prodotto da tagliare
- 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



VERSIONE NERA
BLACK VERSION



370 VX BV AB - Standard features

- Belt transmission
- User friendly built-in sharpener
- Great slicing accuracy
- Low loading height to reduce the operator strain
- 100Cr6 blade as standard
- Carriage with sliding plate and aluminum pusher
- Reduced foot counter space
- Removable plate, sharpener, blade cover, pusher and slice deflector for easy cleaning
- Perfect slip grooves for a more performing sliding of the product to slice
- 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	370 mm
Velocità lama	230 g / min
Spessore fette	da 0 a 16 mm
Corsa carrello	380 mm
Protezione elettrica	IPX3
Peso netto	46 kg
Caratteristiche elettriche	230V / 380W a.c. monofase 220 - 230V, 380 - 400V / 375W a.c. monofase
Capacità di taglio	Ø 260 mm 355 x 260 mm

TECHNICAL SPECIFICATIONS

Blade diameter	370 mm
Blade speed	230 rpm
Slice thickness	0 to 16 mm
Carriage travel	380 mm
Electrical protection	IPX3
Net weight	46 Kg
Electrical specifications	230V / 380W a.c. monophase 220 - 230V, 380 - 400V / 375W a.c. threephase
Cutting capacity	Ø 260 mm 355 x 260 mm

Smarty optionals

LT



Lama tefflonata
Teflon coated blade

LP



Lama profilata
Profiled blade

P6



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

PV



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

EF



Pressamerce smontabile in alluminio
Removable aluminium meat press

E



Pressamerce smontabile trasparente
Removable transparent meat press

