

COMPATTA, MANEGGEVOLE, IRRISISTIBILE.

L'AFFETTATRICE PER LA RISTORAZIONE COME PIACE A VOI.



COMPACT, HANDY, IRRISISTIBLE. 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 (H.O.RE.CA.)



ATTENZIONE

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

ATTENTION

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

SMARTY
by Manconi



250 IX

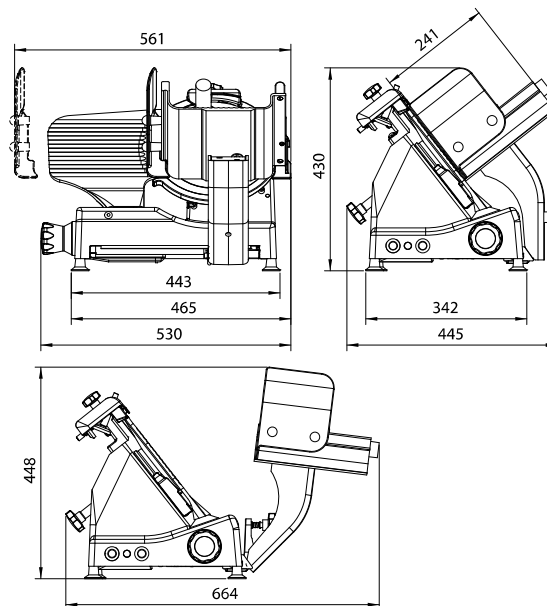
Qualità e semplicità in poco spazio. Ideale per il taglio di salumi, formaggi, verdure e cibi precotti dalle dimensioni ridotte; rappresenta la giusta soluzione per un taglio perfetto garantendo all'operatore una qualità di lavoro elevata e grandi risultati. La manutenzione è semplice e veloce.

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



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 1974:1998 + 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	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. monophas 220-230V, 380-400V / 270W a.c. threephase
Cutting capacity	Ø 180 mm ☒ 215 x 165 mm

SMARTY
by Manconi



250 VX VE

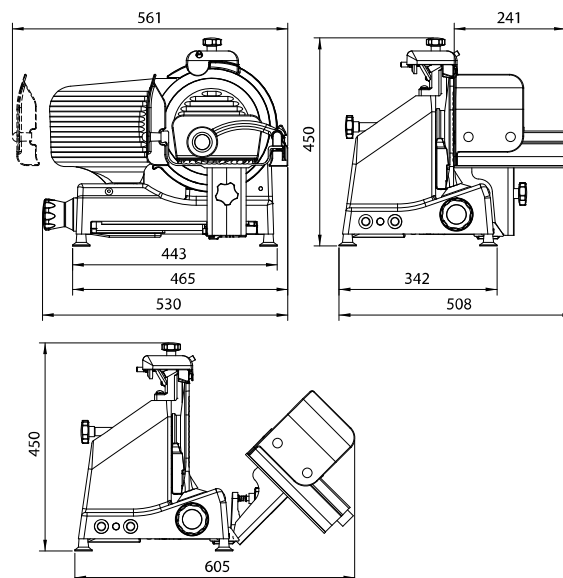
Piccola nel prezzo e grande nelle prestazioni. Le dimensioni compatte e la scorrevolezza del carrello consentono un taglio perfetto di carni, salumi, verdure e formaggi dalle pezzature ridotte. Efficiente e sicura è fatta per durare nel tempo assicurando risultati eccellenti. La manutenzione è semplice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



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

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	∅ 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	∅ 180 mm ☑ 215 x 165 mm

SMARTY
by Manconi



300 IX

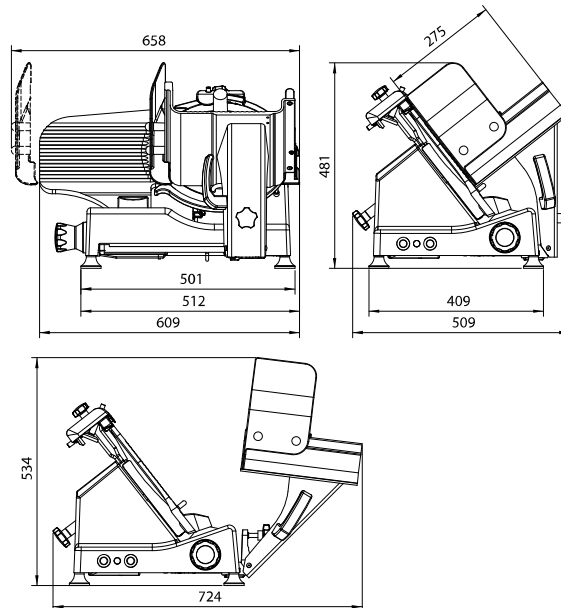
Perfetta per il taglio di salumi, formaggi e cibi precotti, compatta nelle forme, per il suo inserimento in spazi ridotti. La massima scorrevolezza del carrello facilita l'operatore e garantisce un taglio impeccabile. Nuovo pressamerce più funzionale, nuovi materiali resistenti e antimacchia.

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 canali 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



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

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	∅ 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	∅ 220 mm ☒ 255 x 220 mm

SMARTY
by Manconi



300 VX VE

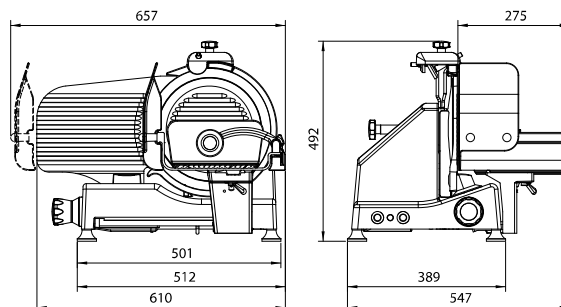
Indispensabile per il taglio della carne è compatta nelle forme, per il suo inserimento in spazi ridotti. La scorrevolezza del piatto porta merce facilita l'operatore nell'utilizzo e garantisce un taglio perfetto di carni cotte e crude. Piatto porta merce completamente estraibile. La manutenzione e'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



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 1974:1998 + 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	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	∅ 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	∅ 220 mm ☒ 255 x 220 mm

SMARTY
by Manconi



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.

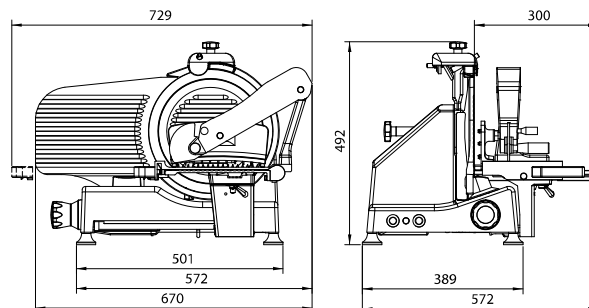
This machine is suitable for raw ham and every kind of delicatessen. This model has a vertical clamping device.

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



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

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

SMARTY
by Manconi



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.

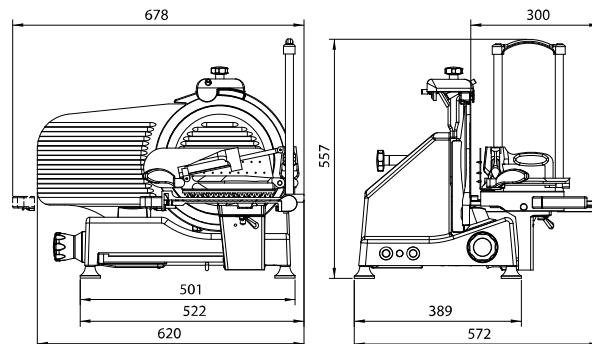
This machine is suitable for raw ham and every kind of delicatessen. This model has a twin support arm, with adjustable last slice device. It fits very limited surfaces thanks to its reduced size, much better than other vertical models.

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 canali 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



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

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

SMARTY
by Manconi



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.

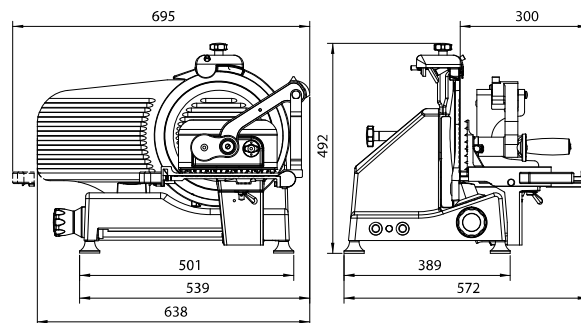
Ottima scorrevolezza del piatto, taglio perfetto, operazioni di smontaggio e rimontaggio dei pezzi per una pulizia rapida ed agevole, sono alcuni degli aspetti più interessanti ed apprezzabili di questa affettatrice.

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



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

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	∅ 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	∅ 220 mm ☒ 275 x 220 mm

SMARTY
by Manconi



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.

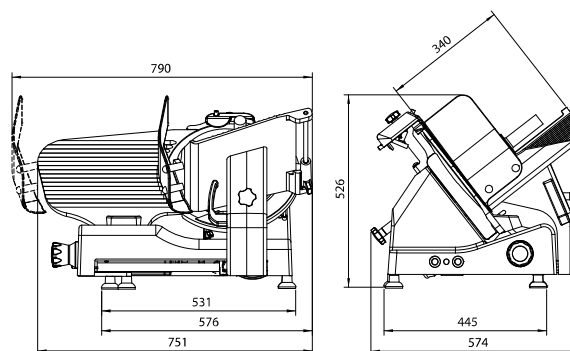
I nuovi materiali utilizzati sono resistenti agli urti, alle abrasioni ed alla corrosione, garantendo la massima sicurezza igienica. Design moderno per forma e funzione: grandi prestazioni in poco spazio.

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



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 1974:1998 + 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
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	∅ 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	∅ 252 mm 300 x 225 mm

SMARTY
by Manconi



350 VX TC

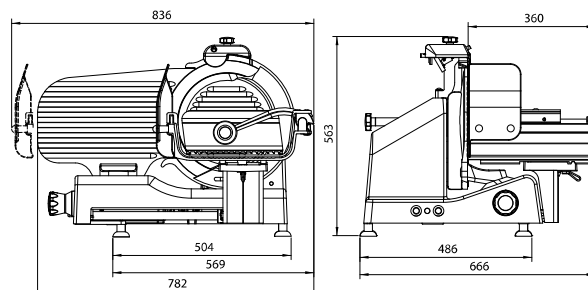
Garantisce un utilizzo confortevole e sicuro; il taglio controllato e regolare è l'ideale per affettare ogni tipo di carne. I nuovi materiali utilizzati sono resistenti agli urti, alle abrasioni ed alla corrosione, garantendo la massima sicurezza igienica. Ogni parte, facilmente smontabile, consente 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



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

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	∅ 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	∅ 252 mm ☑ 335 x 252 mm

SMARTY
by Manconi



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.

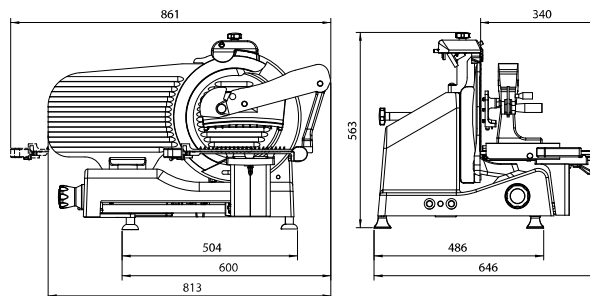
It is the right solution to slice delicatessen, roast-beef and any kind of cured meats, assuring an easy, safe and time-saving use. We offer to deli-stores, grocery stores, food departments, industrial kitchens, food carts a slicer with huge performances in small places, excellent sliding and handling.

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



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 1974:1998 + 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
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	∅ 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	∅ 252 mm ☑ 335 x 252 mm

SMARTY
by Manconi



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.

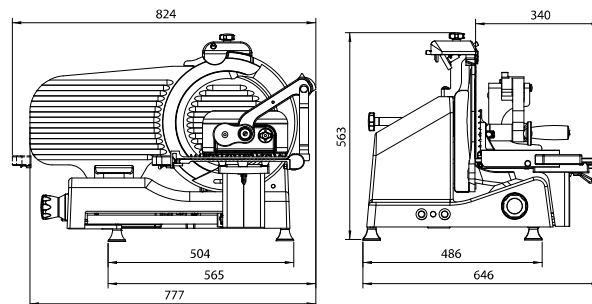
Offriamo a salumerie, rivendite alimentari, reparti gastronomia, cucine industriali, commercio ambulanti, l'utilizzo di un'affettatrice la cui scorrevolezza e maneggevolezza garantisce grandi prestazioni in poco spazio. I nuovi materiali utilizzati sono resistenti agli urti, alle abrasioni ed alla corrosione, 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



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 1974:1998 + 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
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	∅ 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	∅ 252 mm ☑ 335 x 252 mm

SMARTY
by Manconi



370 IX

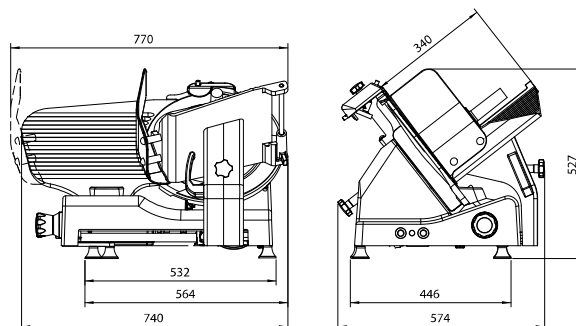
Realizzata per il taglio di insaccati di ogni genere, salumi, verdure, pane e formaggio anche di grandi pezzature, in modo tecnicamente perfetto ed economicamente funzionale. Lo scorrimento agevole del carrello consente un taglio facile e senza sprechi di prodotto da affettare. Questo modello di affettatrice 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 canali 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	∅ 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	∅ 260 mm 300 x 235 mm

SMARTY
by Manconi



370 VX TC

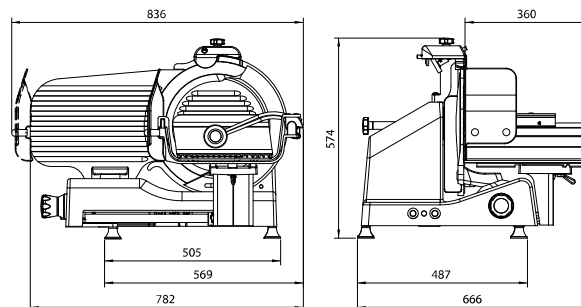
Garantisce un utilizzo confortevole e sicuro; il taglio controllato e regolare è l'ideale per affettare ogni tipo di carne, anche di grandi pezzature. I nuovi materiali utilizzati sono resistenti agli urti, alle abrasioni ed alla corrosione, garantendo la massima sicurezza igienica. Ogni parte, facilmente 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



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

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	∅ 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	∅ 260 mm ☑ 335 x 260 mm

SMARTY
by Manconi



370 VX BV

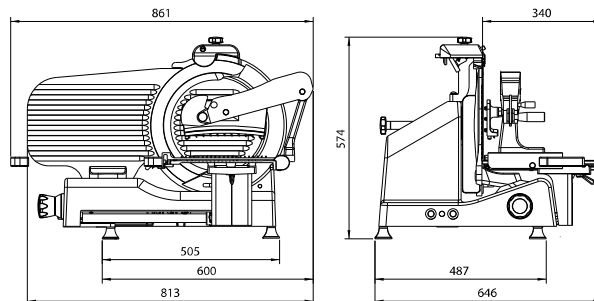
Rappresenta la giusta soluzione per il taglio di tutti i salumi, arrostiti, roast-beef e tutti i tipi di insaccati, anche di grandi pezzature, consentendo facilità di uso in sicurezza e risparmio di tempo. Offriamo a salumerie, rivendite alimentari, reparti gastronomia, cucine industriali, commercio 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



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 1974:1998 + 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
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	∅ 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	∅ 260 mm ☒ 335 x 260 mm

SMARTY
by Manconi



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.

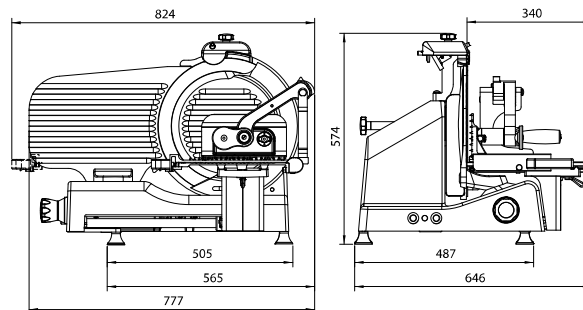
Offriamo a salumerie, rivendite alimentari, reparti gastronomia, cucine industriali, commercio ambulanti, l'utilizzo di un'affettatrice la cui scorrevolezza e maneggevolezza garantisce grandi prestazioni in poco spazio. I nuovi materiali utilizzati sono resistenti agli urti, alle abrasioni ed alla corrosione, 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
- Piatto 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	∅ 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	∅ 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

