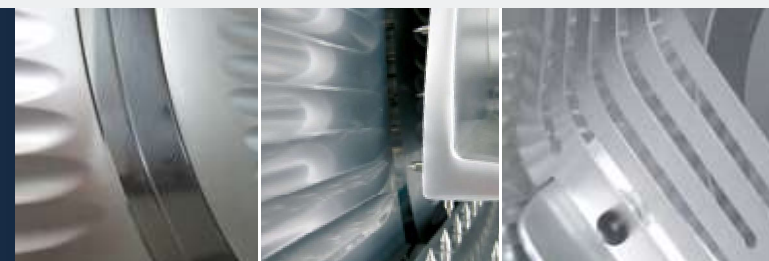


LA FORZA DELL'ESPERIENZA PER PRESTAZIONI ECCEZIONALI

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 (HO.RE.CA.)



ATTENZIONE

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

ATTENTION

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



250 IK

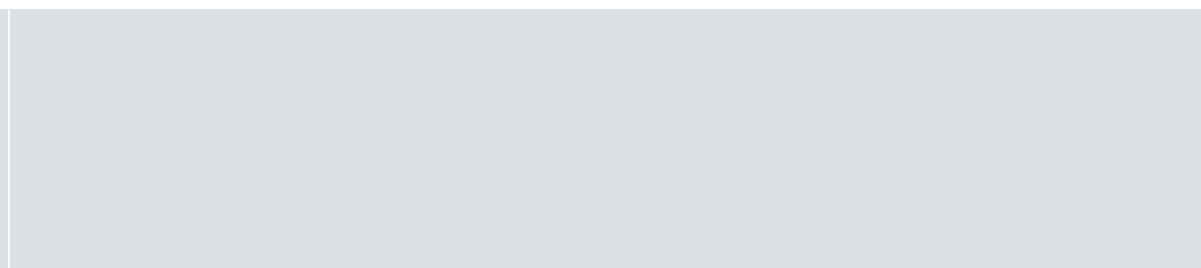
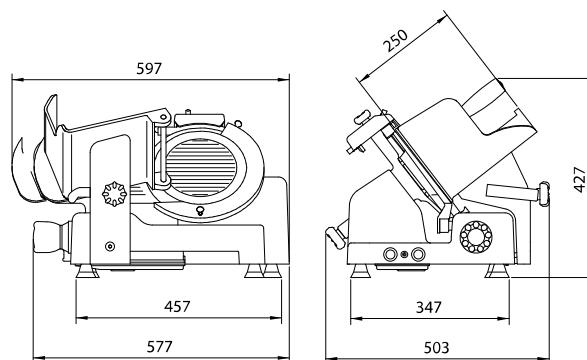
Flessibile e poco ingombrante è la macchina adatta per salumi e formaggi che non hanno grosse dimensioni. Occupa spazi molto ridotti e perciò può essere installata anche in aree ristrette.

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 1974:1998 + 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	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.

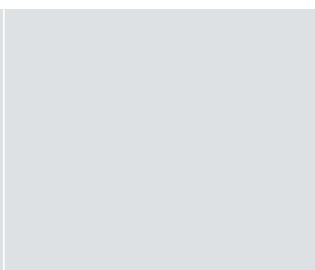
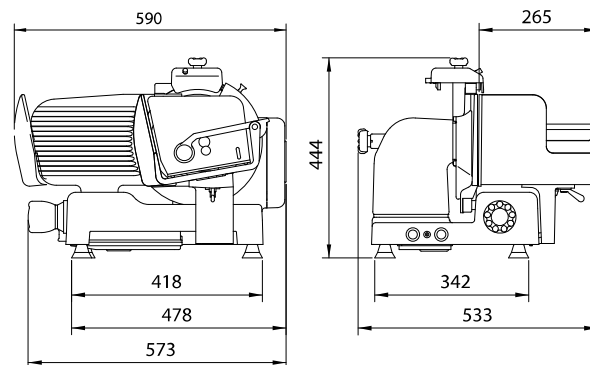
With removable last slice device in transparent material and sharpened lower side. This model is perfect for markets having meats, delicatessen and cheeses with small dimensions. Available with flat lower side.

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 canali di scorrimento, per diminuire gli attriti e semplificare la pulizia
- Base di appoggio ridotta
- Affilatoio, coprilama, parafetta e piatto portamerce asportabili per un'accurata pulizia
- Conforme alle direttive europee: 2006/42/CE (direttiva macchine); 2006/95/CE (direttiva bassa tensione); 2004/108/CE (direttiva compatibilità elettromagnetica) 2011/65/UE (direttiva RoHS); 1935/2004/CE (regolamento materiali destinati al contatto alimentare) e loro successivi aggiornamenti. Risponde alle seguenti norme armonizzate: EN 1974:1998 + A1:2009 (affettatrici - requisiti di igiene e sicurezza); EN 60204-1 (sicurezza del macchinario); EN 55014 (compatibilità elettromagnetica) D.M. 21/03/73 (disciplina igienica utensili alimentari) 10/2011/UE (direttiva plastiche ad uso alimentare) e tutti i loro successivi aggiornamenti



250 VK VE - Standard features

- Gear box transmission
- Built-in sharpener, right way available and easy to be used
- Great capacity and precision slicing
- Low loading height to reduce strain of the operator
- Carriage with swinging remnant holder
- Ultra smooth, polished aluminum surfaces and careful slip grooves to reduce friction and simplify cleaning
- Reduced counter space
- Sharpener, blade guard, product deflector and meat plate removable for a well done cleaning
- In compliance with European Norms: 2006/42/EC (machinery standards); 2006/95/EC (low voltage directive); 2004/108/EC (electromagnetic compatibility directive); 2011/65/UE (RoHS directive); 1935/2004/EC (food material directive) and their next updates. Follow also next harmonised standards: EN 1974:1998 + 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	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

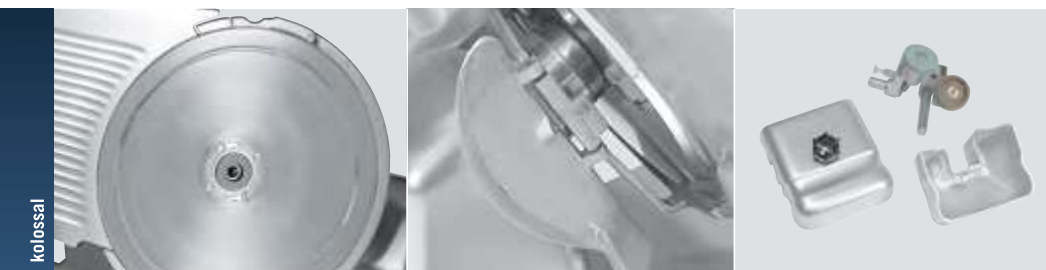
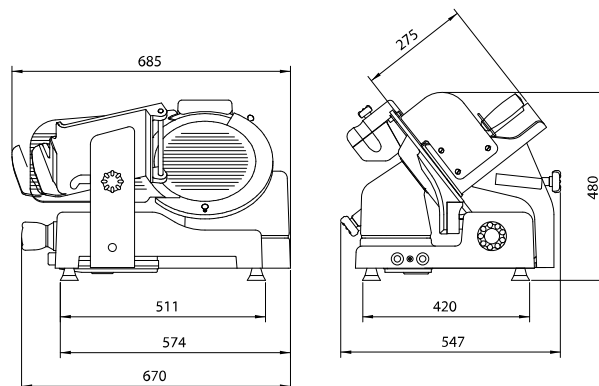
Adatta per il taglio di tutti i tipi di salumi e formaggi, l'affettatrice è compatta e si installa anche in locali con spazi limitati. Ideale per le attività che richiedono un cambio frequente di prodotto da tagliare.

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
	220-230V / 340W a.c. monofase
Caratteristiche elettriche	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
	220-230V / 340W a.c. monophase
Electrical specifications	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

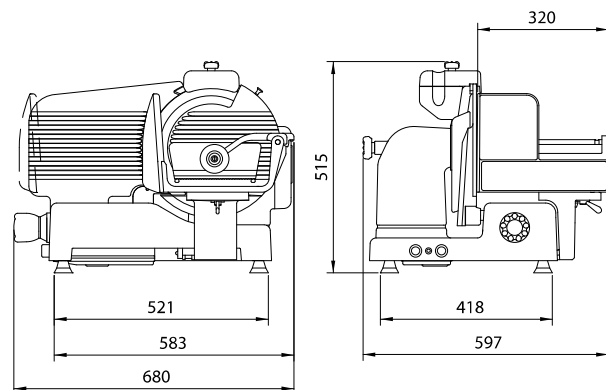
Progettata specificatamente per il taglio della carne soddisfa anche i requisiti di quei mercati che utilizzano le affettatrici verticali per il taglio di salumi e di formaggi grazie anche alla versione con piatto scorrevole (opzione TC, vedi foto sul retro).

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



TC

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
	220-230V / 340W a.c. monofase
Caratteristiche elettriche	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
	220-230V / 340W a.c. monophase
Electrical specifications	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

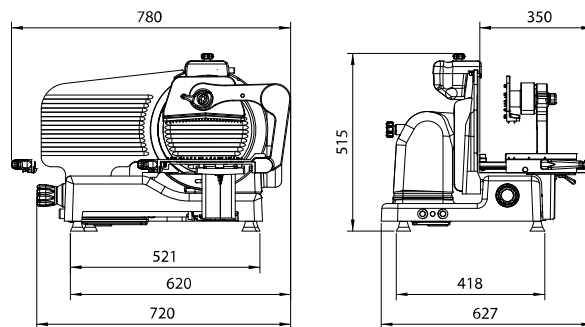
Ideale per il taglio del prosciutto crudo, è consigliata anche per tutti gli altri tipi di salumi. Il meccanismo di bloccaggio della merce è ingegnoso ed affidabile. Il pressamerce appunto è basculante e sagomato per adattarsi meglio alla forma della merce da tagliare.

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 1974:1998 + 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	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

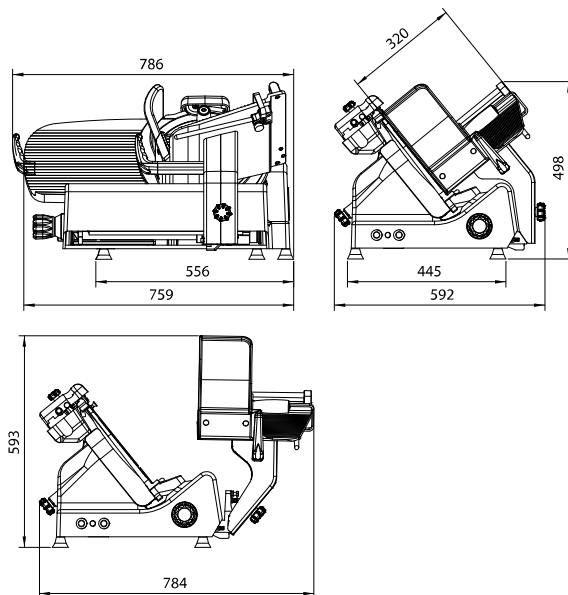
Affettatrice di grande capacità e precisione di taglio, ha l'altezza di carico della merce notevolmente ridotta per diminuire al massimo la fatica dell'operatore. La macchina può essere accessoriata con diversi tipi di piatto, quali: piatto con pressamerce basculante, trasparente ed estraibile (opzione 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 canali di scorrimento, per diminuire gli attriti e semplificare la pulizia
- Piatto ribaltabile; affilatoio, coprilama, parafetta 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 1974:1998 + 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)
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

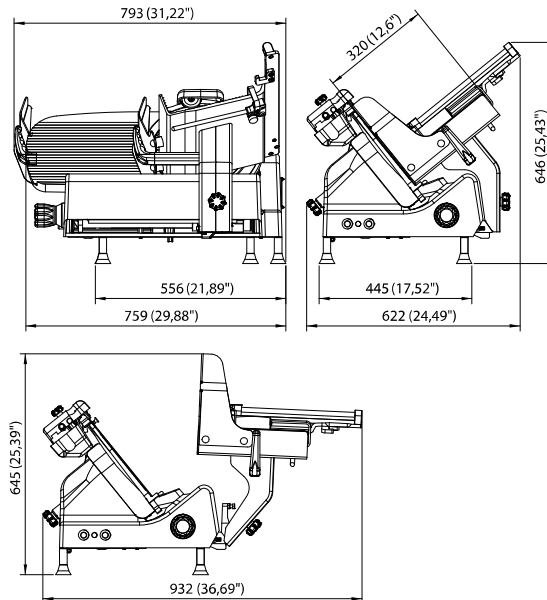
Affettatrice di grande capacità e precisione di taglio, ha una ridotta altezza di carico della merce, con conseguente sensibile riduzione della fatica da parte dell'operatore. La macchina è dotata di un pressamerce trasparente, basculante ed estraibile; può inoltre essere fornita con piatto portamerce 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"



330 IK SA

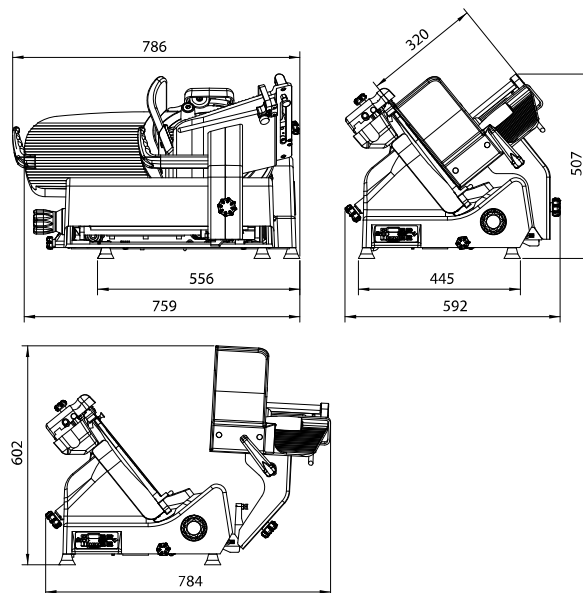
Affettatrice automatica, tecnologicamente avanzata, con tutte le caratteristiche della versione manuale. La macchina può essere accessoriata con diversi tipi di piatto, quali: piatto con braccio autobloccante, pressamerce trasparente ed estraibile e piatto scorrevole (opzione AB, vedi foto sul retro); 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 1974:1988 + 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) - 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 290 x 210 mm	Ø 200 mm 200 x 200 mm	Ø 110 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 290 x 210 mm	Ø 200 mm 200 x 200 mm	Ø 110 mm 110 x 110 mm
Strokes/min.	30/40/50	30/40/50	40/50/60



330 IK SA US

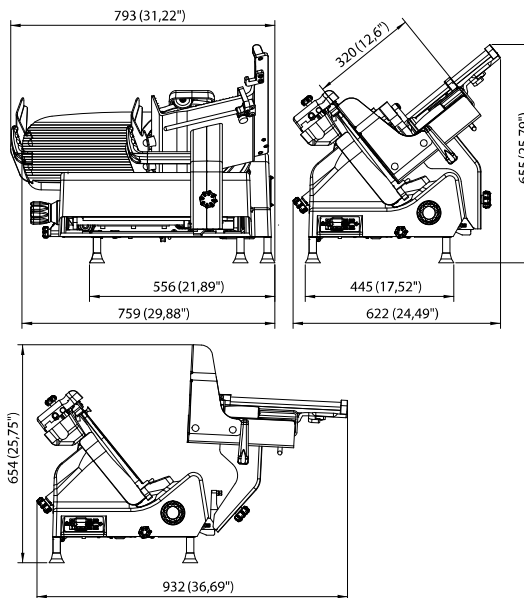
Affettatrice automatica, tecnologicamente avanzata, con tutte le caratteristiche della versione manuale di cui mantiene la grande scorrevolezza e l'importante capacità di taglio. Dispone anche di un piatto con braccio autobloccante, pressamerce trasparente ed estraibile e piatto scorrevole (opzione AB,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

Kolossal optionals

LT



Lama teflonata
Teflon coated blade

LP



Lama profilata
Profiled blade

LI



Lama Inox
Inox blade

P6



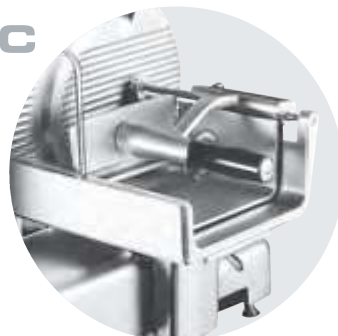
Strumento elettronico di rilevazione del peso mod. P6000
Electronic weight monitoring unit mod. P6000

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 optional

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)