

SMARTY
by Manconi

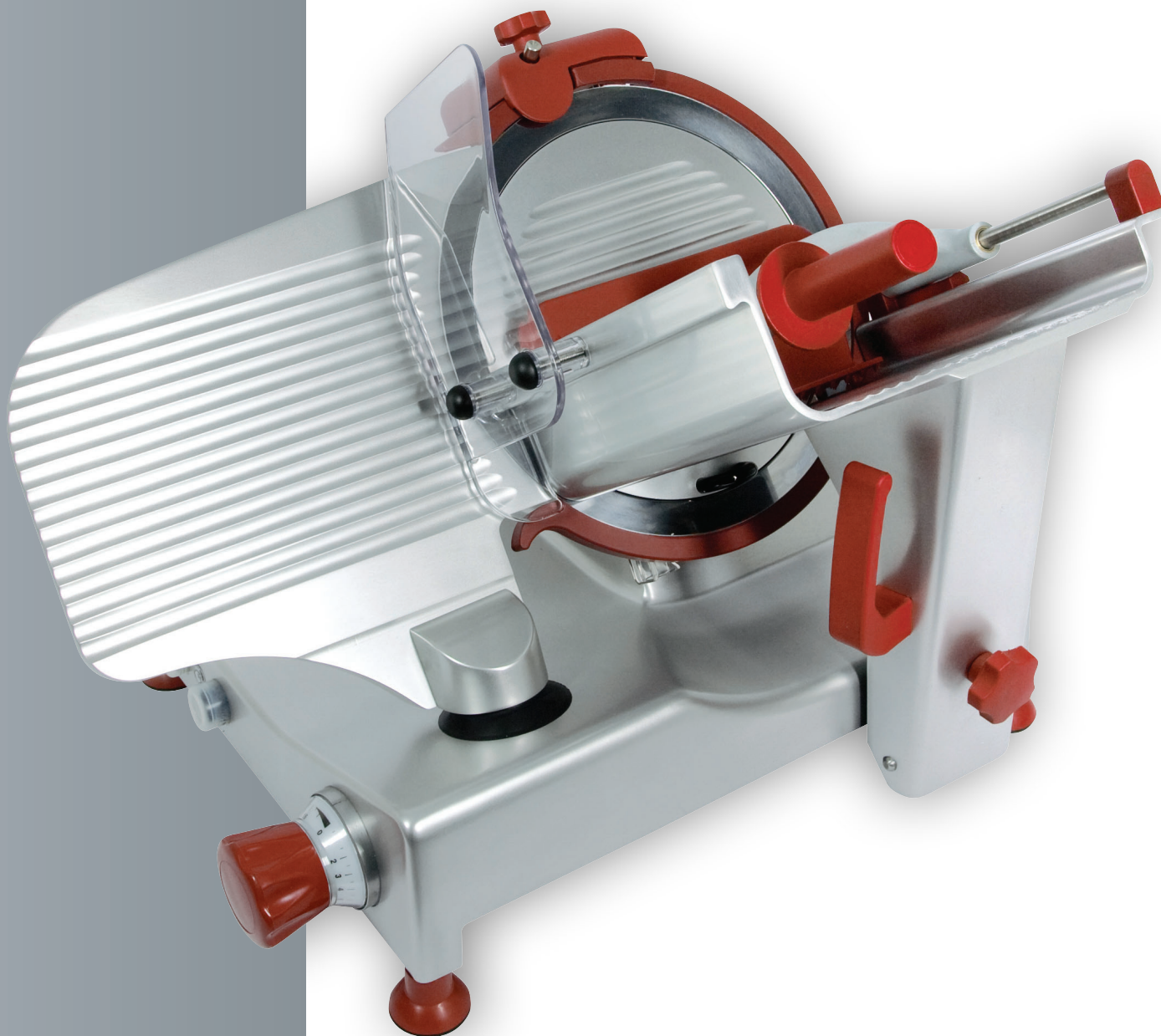
300 IX

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.




MANCONI
Affettatrici per Tradizione

smarty mod. 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
- Base di appoggio piedini ridotta
- Affilatoio, coprilama e parafetta asportabili per un'accurata pulizia
- Conforme alle direttive europee: 2006/42/CE (direttiva macchine); 1935/2004/CE (direttiva materiali alimentari); 2006/95/CE (direttiva bassa tensione); 2002/95/CE (direttiva RoHS); e alle norme europee EN 1974:1998 (affettatrici – requisiti per l'igiene e sicurezza); EN 60204-1 (sicurezza del macchinario); EN 55014 (compatibilità elettromagnetica).
- Accurati canali di scorrimento per una maggiore scorrevolezza del piatto
- Piatto ribaltabile

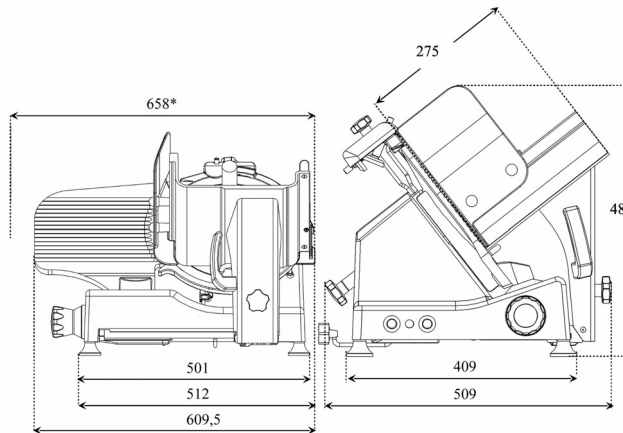
Standard features

- Belt transmission
- Easy to use built-in sharpener
- Great slicing accuracy
- Low loading height to reduce the operator strain
- Carriage with swinging sharpener pusher
- Reduced foot counter space
- Removable sharpener, blade cover and slice deflector for easy cleaning
- In compliance with European Norms : 2006/42/CE (machinery standards); 1935/2004/CE (food material standards); 2006/95/CE (low voltage standards); 2002/95/CE (RoHS standards); and European standards EN 1974:1998 (slicer – hygiene and safety requirements); EN 60204-1 (safety of machinery); EN 55014 (electromagnetic compatibility)
- Perfect slip grooves for a more performing sliding movement
- Tilting away carriage



MANCONI
Affettatrici per Tradizione

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



* Dimensione di massimo ingombro con piatto porta merce a fine corsa
Overall measurements with product holder at the end of its stroke

Caratteristiche Tecniche - 300 IX

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



Technical Specifications - 300 IX

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