

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.

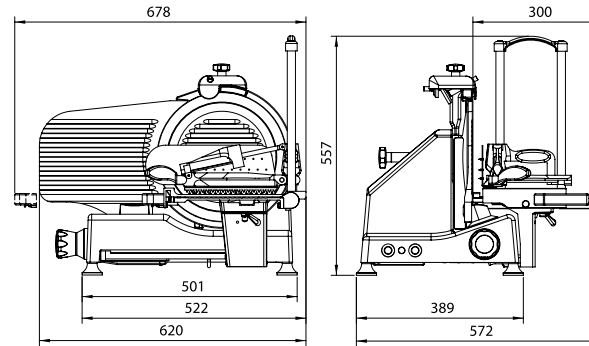
This machine is suitable for raw ham and every kind of delicatessen. This model has a twin support arm, with adjustable last slice device. It fits very limited surfaces thanks to its reduced size, much better than other vertical models.

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.

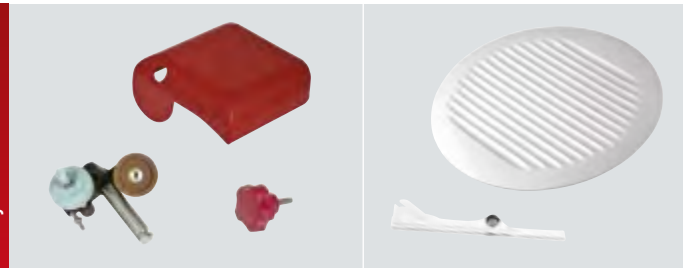


300 VX BVC - Dotazioni di serie

- 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 canalini di scorrimento per una maggiore scorrevolezza del piatto
- Conforme alle Direttive e Regolamenti europei in vigore
- Prodotto certificato **MOCA** (Materiali e Oggetti a Contatto con Alimenti)



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
- Compliant with current European Directives and Regulations
- **FCMs** (Food Contact Materials) certified product

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	∅ 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	∅ 220 mm ☒ 275 x 220 mm