

SMARTY
by Manconi



250 IX

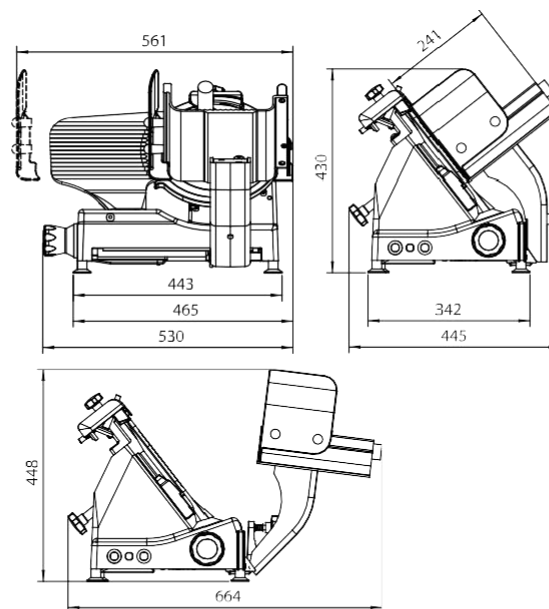
Qualità e semplicità in poco spazio. Ideale per il taglio di salumi, formaggi, verdure e cibi precotti dalle dimensioni ridotte; rappresenta la giusta soluzione per un taglio perfetto garantendo all'operatore una qualità di lavoro elevata e grandi risultati. La manutenzione è semplice e veloce.

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 1974:1988 + A1:2009 (slicing machines-safety and hygiene requirements); EN 60204-1 (safety of machinery); EN 55014 (electromagnetic compatibility); D.M. 21/03/73 (hygienic food tools requirements); 10/2011/UE (food grade plastic directive); and their next updates

CARATTERISTICHE TECNICHE

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

TECHNICAL SPECIFICATIONS

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