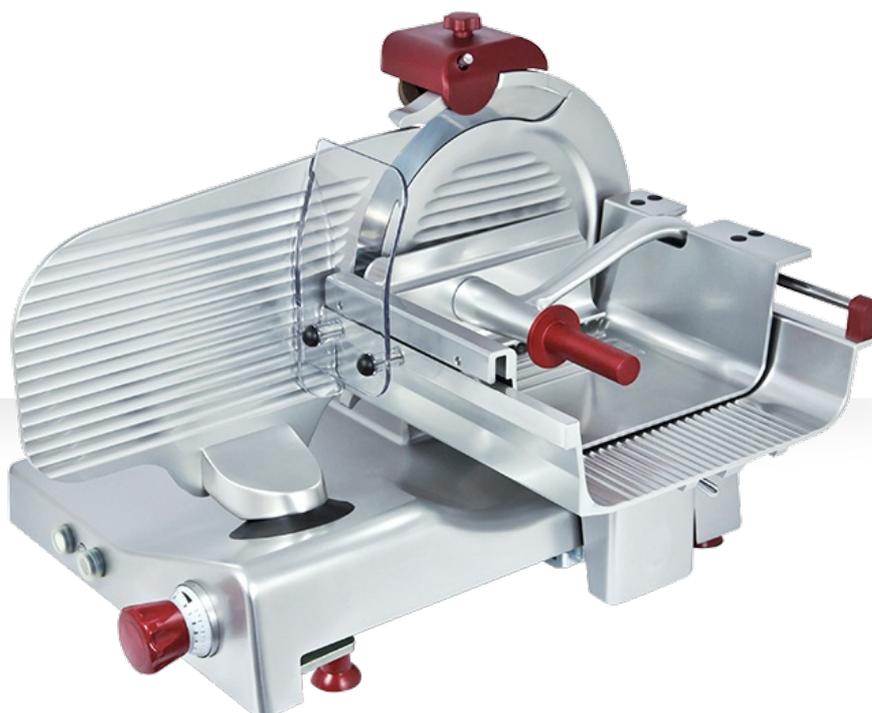


# 370 VX TC

Affettatrice verticale Smarty mod. 370 adatta per il taglio di carni fresche anche di grandi pezzature

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.

## Dotazioni di serie

- ☞ Trasmissione a cinghia
- ☞ Affilatoio incorporato e di facile impiego

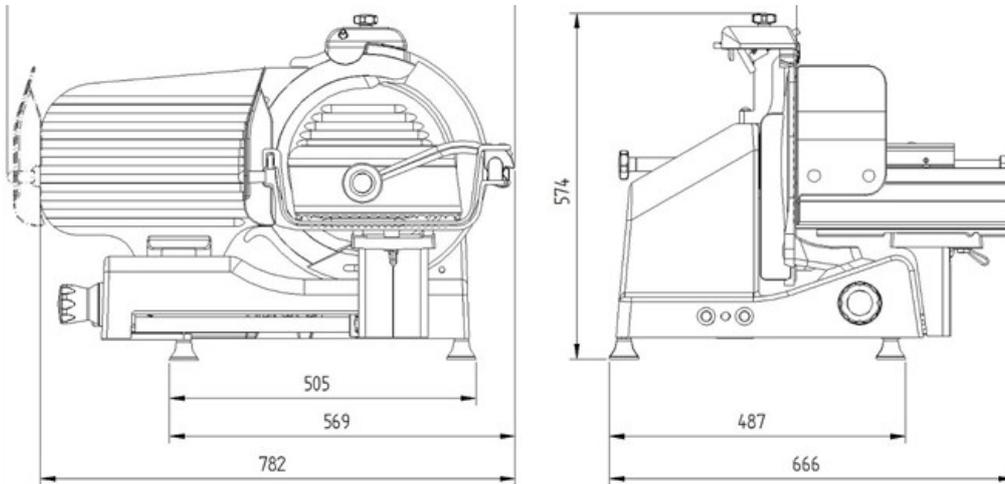
- Altezza di carico ridotta per diminuire la fatica dell'operatore
- Lama in acciaio 100Cr6 di serie
- Piatto portamerce estraibile con piatto scorrevole e pressamerce in alluminio basculante
- Base di appoggio piedini ridotta
- Piatto portamerce, affilatoio, coprilama e parafetta asportabili per un'accurata pulizia
- Accurati 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

#### Caratteristiche tecniche - Smarty 370 VX TC

|                            |                                                                              |
|----------------------------|------------------------------------------------------------------------------|
| Dimensioni d'ingombro      | <b>782 x 666 x 574 mm</b>                                                    |
| Interasse piedini          | <b>505 x 487 mm</b>                                                          |
| Diametro lama              | <b>370 mm</b>                                                                |
| Velocità lama              | <b>230 g/min</b>                                                             |
| Spessore fette             | <b>da 0 a 16 mm</b>                                                          |
| Corsa carrello             | <b>380 mm</b>                                                                |
| Protezione elettrica       | <b>IPX3</b>                                                                  |
| Peso netto                 | <b>49 kg</b>                                                                 |
| Caratteristiche elettriche | <b>230V / 380W a.c. monofase;<br/>220-230V, 380-400V / 375W a.c. trifase</b> |
| Capacità di taglio         | <b>Ø 260 mm - ☒ 335 x 260 mm</b>                                             |



**MANCONI**  
Affettatrici per Tradizione



  
**MANCONI**  
Affettatrici per Tradizione

**MANCONI & C. Srl**  
Via Varese 8  
21040 SUMIRAGO (VA )

Tel. +39 0331 994292  
Fax. +39 0331 995577

 [www.manconi.com](http://www.manconi.com)  
 [info@manconi.com](mailto:info@manconi.com)