

“

**Affettatrici per tradizione**  
*Slicers for tradition*

”



**MANCONI**  
Affettatrici per Tradizione

## Affettatrici per tradizione

Sicurezza, affidabilità, qualità ed economicità sono gli obiettivi primari della Manconi, specialista a livello internazionale nella produzione di affettatrici elettriche professionali.

L'azienda ha sempre puntato sulla qualità del prodotto in termini di sicurezza, igiene e design, oltre a porre realmente il **Cliente** al centro del proprio business.

Manconi & C. srl, nata negli anni '60, ha sviluppato nel tempo linee di affettatrici professionali, ancora oggi interamente prodotte in Italia, che hanno seguito l'evoluzione dei mercati e le esigenze sempre più severe degli utilizzatori, confrontandosi con una ragguardevole concorrenza sia in Italia che all'estero, dove l'azienda esporta oltre il 50% della produzione. La decisione di non diversificare la gamma di prodotti è dettata da una scelta manageriale precisa. Solo specializzando in un determinato settore si è in grado di eccellere in esso, proponendo continue innovazioni sul prodotto per soddisfare e sorpren-

dere costantemente il cliente. Attraverso questo costante orientamento al Cliente ed alle sue esigenze, e grazie ai sondaggi che periodicamente l'azienda sottopone ai suoi clienti, Manconi è in grado di conoscere le reali necessità degli utilizzatori del proprio prodotto. Manconi è stata la prima azienda ad adeguarsi alle norme europee (UNI EN 1974), in fatto di sicurezza ed igiene, ridisegnando completamente l'intera gamma di affettatrici a catalogo e fornendo all'utilizzatore soluzioni che vanno ben oltre i requisiti minimi imposti dalle norme.

La mission aziendale è quella di mantenere la leadership qualitativa sul mercato delle affettatrici a livello internazionale grazie all'eccellenza dei propri prodotti, e di continuare l'impegno assunto con i propri clienti, fornendo loro soluzioni professionali innovative e prodotti con prestazioni elevate che semplificano il lavoro, aumentandone la resa.

## Slicers for tradition

*Safety, reliability, quality and inexpensiveness are the primary goals of Manconi, worldwide specialist in the production of professional electric slicers.*

*The company has always paid careful attention to the quality of the product in terms of safety, hygiene and design, as well as placing the **Customer** at the center of its business.*

*Manconi & C. srl, born in the sixties, has developed in time product lines still today entirely produced in Italy, following market trends and the increasing demands of the consumers, facing its considerable competitors in Italy and abroad, where more than 50% of the production is exported.*

*The decision of not diversifying the product range is a precise managerial choice.*

*Only specializing in a particular sector one is able to outstand and to propose continuous product innovations in order to constantly please and surprise the customer.*

*Through this persevering customer orientation, and thanks to the recurring surveys sent out, the company is able to really understand the needs of the product's users.*

*Manconi is the first company to have conformed to the European regulations (UNI-EN 1974), concerned with safety and hygiene, redesigning completely the whole range of slicers and supplying the user with solutions which go beyond the minimum standards required from the regulations.*

*Manconi's mission is to preserve the international qualitative leadership on the international market of professional slicers thanks to the excellence of its products, and to honor the commitment towards its customers, supplying them with professional innovative solutions and high performance, able to simplify the operator's work and to increase the profit.*

  
**MANCONI**  
Affettatrici per Tradizione



 **ANIMA**  
Federazione delle Associazioni Nazionali  
dell'Industria Meccanica Varie ed Affine



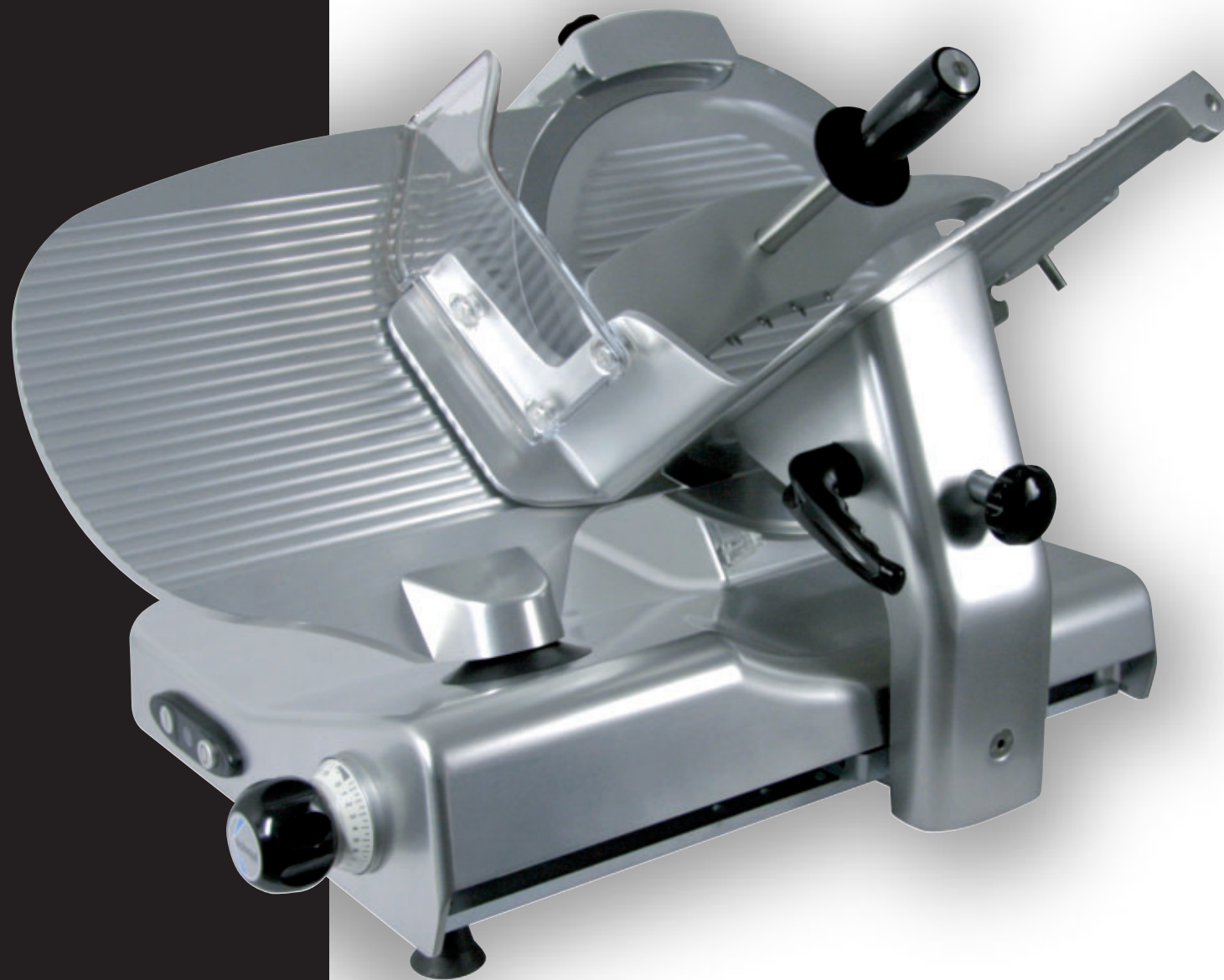
*dual*

## 350 IK DUAL

Adatta al taglio di tutti i tipi di salumi e formaggi, può essere utilizzata per affettare anche carni cotte. Il piatto porta merce inclinato per facilitare l'uso da parte dell'utilizzatore, la precisione di taglio, la semplicità di pulizia, grazie alle forme arrotondate, rendono la macchina uno strumento indispensabile per il professionista. Come tutti i prodotti Kolossal anche la linea DUAL può essere pulita con getto d'acqua.


*Qualified to cut all types of delicatessen and cheese, the slicer can be used also to cut cooked meat. The plate is tilted in order to facilitate the activity of the user. Precision cutting and cleaning simplicity, thanks to the rounded wash through shapes, make the machine an essential tool for the operator.*

*As all Kolossal products, also the DUAL range can be cleaned with water jet.*




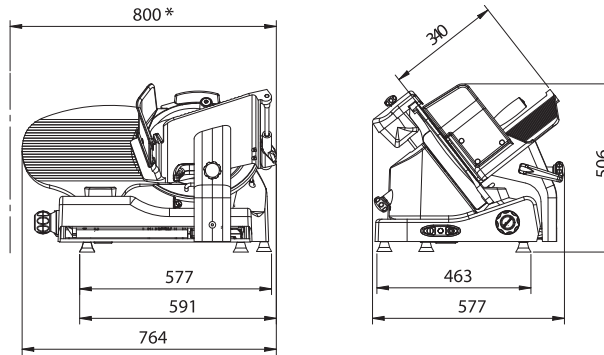
## kolossal MOD. 350 IK DUAL

### Dotazioni di serie

- Trasmissione a ingranaggi o a cinghia
- Affilatoio incorporato e di facile impiego o affilatoio separato per una più facile pulizia
- Ampio piano di appoggio per il prodotto tagliato
- 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
- Compatta per sfruttare al meglio lo spazio disponibile
- Affilatoio, coprilama, parafetta e piatto portamerce asportabili per un'accurata pulizia
- Conforme alle direttive europee 2006/42/CE, 2006/95/CE, 2004/108/CE ed alla norma europea EN 1974
- Pulsantiera moderna ed affidabile
- Marchio di qualità  IMQ

### Standard features


- Gear box or belt transmission
- Built-in sharpener easy to use or separate sharpener for easy cleaning
- Wide frame for the product
- Low loading height to reduce the strain of the operator
- Ultra smooth, polished aluminum surfaces and accurate grooves to reduce friction and simplify cleaning
- Limited counter space required
- Removable sharpener, blade guard, deflector and plate for easy cleaning
- In compliance with European Directives 2006/42/CE, 2006/95/CE, 2004/108/CE and with European Standard EN 1974
- Modern and reliable On/Off switch
-  IMQ listed



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




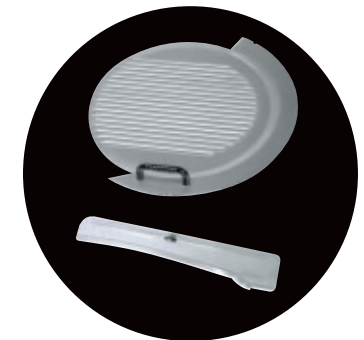
### Caratteristiche Tecniche - 350 IK DUAL

Diametro lama	350 mm
Velocità lama	240 g/min (cinghia); 200 g/min (ingranaggio)
Spessore fette	da 0 a 24 mm
Corsa carrello	361 mm
Protezione elettrica	IPX3 (Motore IPX5)
Peso netto	47,3 kg
Caratteristiche elettriche	230 V / 410W a.c. monofase 220-230V, 380-400V / 310W a.c. trifase
Capacità di taglio	Ø 252 mm  300 x 225 mm



### Technical Specifications - 350 IK DUAL

Blade diameter	350 mm
Blade speed	240 rpm (belt); 200 rpm (gear)
Slice thickness	0 to 24 mm
Carriage travel	361 mm
Electrical protection	IPX3 (Motor IPX5)
Net weight	47,3 Kg
Electrical specifications	230 V / 410W a.c. monophase 220-230V, 380-400V / 310W a.c. threephase
Cutting capacity	Ø 252 mm  300 x 225 mm



  
**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





*dual*

## 350 VK TC DUAL

Affettatrice verticale adatta al taglio della carne fresca. Il piatto ampio ed il pressamerce importante possono essere facilmente estratti per la pulizia, così come il dispositivo di supporto fette appositamente progettato per tagliare fette anche molto sottili, perfette e senza scarto.

Come tutti i prodotti Kolossal anche la linea DUAL può essere pulita con getto d'acqua.


*Vertical slicer qualified to cut fresh meat. The wide plate and the significant meat press are easily removable to best clean the machine, just as the stub which has been purposely projected to fulfill the cut of very thin and perfect slices which minimize product wastes.*

*As all Kolossal products, also the DUAL range can be cleaned with water jet.*



## kolossal mod. 350 VK TC DUAL

### Dotazioni di serie

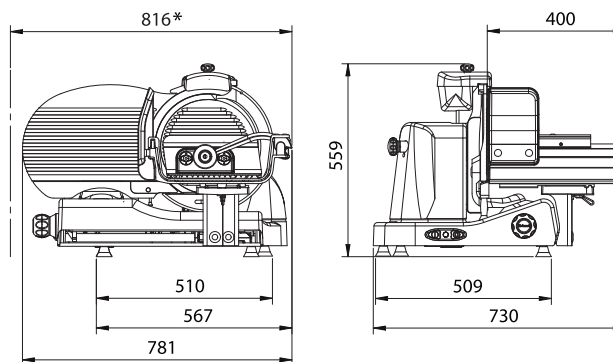
- Trasmissione a ingranaggi o a cinghia
- Affilatoio incorporato e di facile impiego o affilatoio separato per una più facile pulizia
- Grande capacità e precisione di taglio
- Ampio piano di appoggio per il prodotto tagliato
- Altezza di carico ridotta per diminuire la fatica dell'operatore
- Piatto portamerce con pressamerce basculante ed estraibile in alluminio
- Superfici in alluminio lucidato a specchio e accurati canalini di scorrimento, per diminuire gli attriti e semplificare la pulizia
- Compatta per sfruttare al meglio lo spazio disponibile
- Affilatoio, coprilama, parafetta, ceppo, piatto portamerce e pressamerce completamente asportabili per un'accurata pulizia
- Conforme alle direttive europee 2006/42/CE, 2006/95/CE, 2004/108/CE ed alla norma europea EN 1974
- Pulsantiera moderna ed affidabile
- Marchio di qualità  IMQ

### Standard features

- Gear box or belt transmission
- Built-in sharpener easy to use or separate sharpener for easy cleaning
- Great and precise cutting capacity
- Wide frame for the product
- Low loading height to reduce the strain of the operator
- Plate with swinging and removable remnant holder in aluminum
- Ultra smooth, polished aluminum surfaces and accurate grooves to reduce friction and simplify cleaning
- Limited counter space required
- Removable sharpener, blade guard, deflector, stub, plate and remnant holder for easy cleaning
- In compliance with European Directives 2006/42/CE, 2006/95/CE, 2004/108/CE and with European Standard EN 1974
- Modern and reliable On/Off switch
-  IMQ listed

  
**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

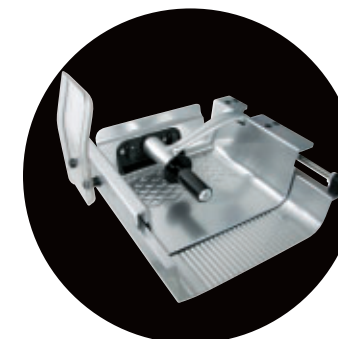
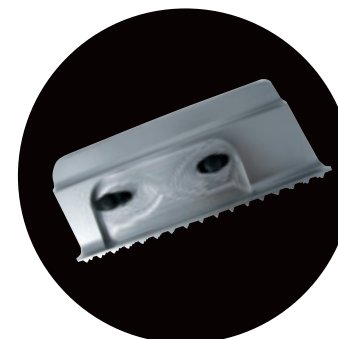


\* Dimensione di massimo ingombro con piatto porta merce a fine corsa  
 Overall measurements with product holder at the end of its stroke



### Caratteristiche Tecniche - 350 VK TC DUAL

Diametro lama	350 mm
Velocità lama	240 g/min (cinghia); 200 g/min (ingranaggio)
Spessore fette	da 0 a 24 mm
Corsa carrello	370 mm
Protezione elettrica	IPX3 (Motore IPX5)
Peso netto	54,3 kg
Caratteristiche elettriche	230 V / 410W a.c. monofase 220-230V, 380-400V / 310W a.c. trifase
Capacità di taglio	Ø 252 mm ☑ 320 x 235 mm



### Technical Specifications - 350 VK TC DUAL

Blade diameter	350 mm
Blade speed	240 rpm (belt); 200 rpm (gear)
Slice thickness	0 to 24 mm
Carriage travel	370 mm
Electrical protection	IPX3 (Motor IPX5)
Net weight	54,3 Kg
Electrical specifications	230 V / 410W a.c. monophase 220-230V, 380-400V / 310W a.c. threephase
Cutting capacity	Ø 252 mm ☑ 320 x 235 mm

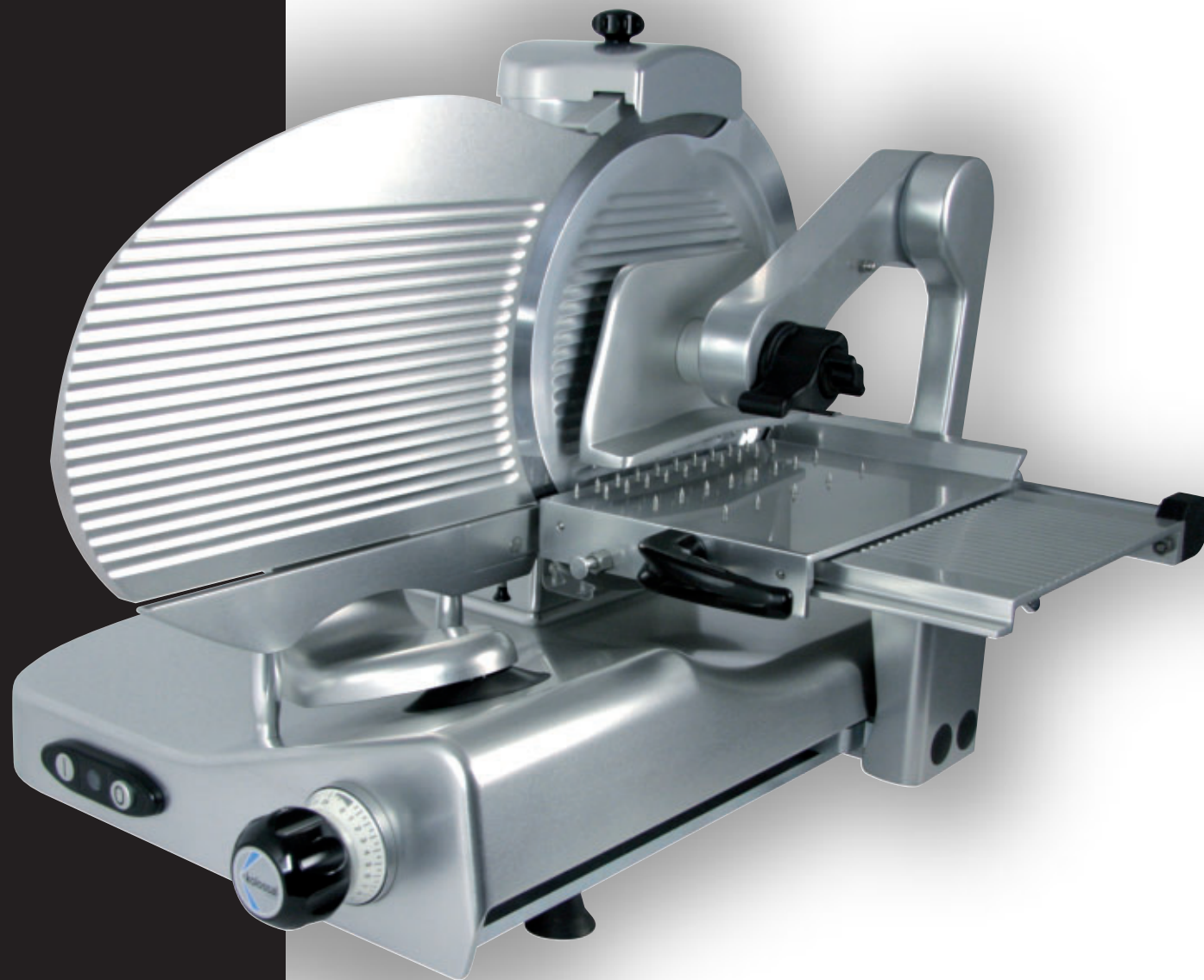




## 350 VK BV DUAL

Affettatrice verticale di alta precisione utilizzata in particolare per il taglio del prosciutto crudo, ma in grado di affettare qualsiasi tipo di salume. Il meccanismo di bloccaggio della merce è semplice ed affidabile. Ogni particolare è stato studiato per semplificare l'uso dell'affettatrice che garantisce un taglio perfetto senza scarti di prodotto tagliato. Le operazioni di montaggio e smontaggio sono rapide e agevoli. La pulizia è effettuata nella massima sicurezza per un'affidabilità assoluta nel tempo. Come tutti i prodotti Kolossal anche la linea DUAL può essere pulita con getto d'acqua.


*High-performance vertical slicer, used mostly to cut prosciutto, but qualified to slice any type of delicatessen. The product blocking mechanism is simple and reliable. Every detail has been studied to facilitate the use of the machine, which guarantees a perfect cut without any product waste. The assembling and dismantling operations are fast and smooth. Cleaning is executed in maximum safety for a total and long-lasting reliability. As all Kolossal products, also the DUAL range can be cleaned with water jet.*






## kolossal mod. 350 VK BV DUAL

### Dotazioni di serie

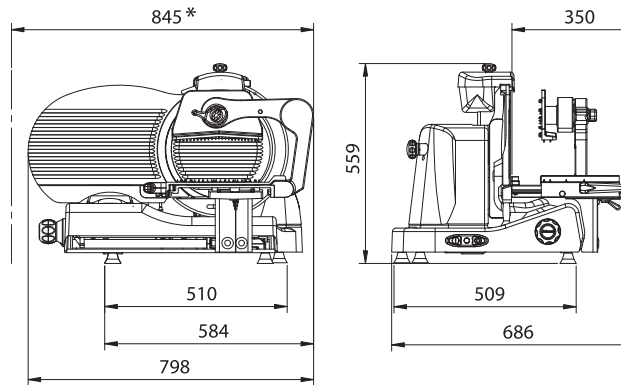
- Trasmissione a ingranaggi o a cinghia
- Affilatoio incorporato e di facile impiego o affilatoio separato per una più facile pulizia
- Grande capacità e precisione di taglio
- Ampio piano di appoggio per il prodotto tagliato
- Altezza di carico ridotta per diminuire la fatica dell'operatore
- Piatto portamerce con pressamerce basculante ed estraibile in alluminio
- Superfici in alluminio lucidato a specchio e accurati canalini di scorrimento, per diminuire gli attriti e semplificare la pulizia
- Compatta per sfruttare al meglio lo spazio disponibile
- Affilatoio, coprilama, parafetta, ceppo, piatto portamerce e pressamerce completamente asportabili per un'accurata pulizia
- Conforme alle direttive europee 2006/42/CE, 2006/95/CE, 2004/108/CE ed alla norma europea EN 1974
- Pulsantiera moderna ed affidabile
- Marchio di qualità  IMQ

### Standard features

- Gear box or belt transmission
- Built-in sharpener easy to use or separate sharpener for easy cleaning
- Great and precise cutting capacity
- Wide frame for the product
- Low loading height to reduce the strain of the operator
- Plate with swinging and removable remnant holder in aluminum
- Ultra smooth, polished aluminum surfaces and accurate grooves to reduce friction and simplify cleaning
- Limited counter space required
- Removable sharpener, blade guard, deflector, stub, plate and remnant holder for easy cleaning
- In compliance with European Directives 2006/42/CE, 2006/95/CE, 2004/108/CE and with European Standard EN 1974
- Modern and reliable On/Off switch
-  IMQ listed

  
**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

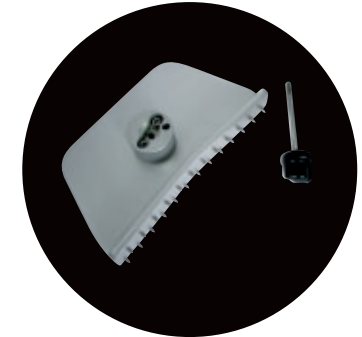
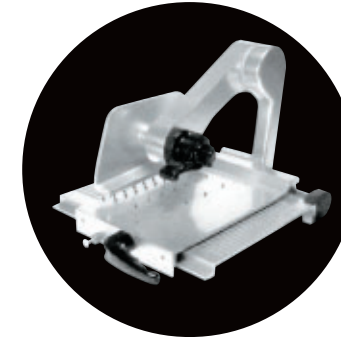


\* Dimensione di massimo ingombro con piatto porta merce a fine corsa  
 Overall measurements with product holder at the end of its stroke



### Caratteristiche Tecniche - 350 VK BV DUAL

Diametro lama	350 mm
Velocità lama	240 g/min (cinghia); 200 g/min (ingranaggio)
Spessore fette	da 0 a 24 mm
Corsa carrello	370 mm
Protezione elettrica	IPX3 (Motore IPX5)
Peso netto	54,2 kg
Caratteristiche elettriche	230 V / 410W a.c. monofase 220-230V, 380-400V / 310W a.c. trifase
Capacità di taglio	Ø 252 mm ☑ 320 x 235 mm



### Technical Specifications - 350 VK BV DUAL

Blade diameter	350 mm
Blade speed	240 rpm (belt); 200 rpm (gear)
Slice thickness	0 to 24 mm
Carriage travel	370 mm
Electrical protection	IPX3 (Motor IPX5)
Net weight	54,2 Kg
Electrical specifications	230 V / 410W a.c. monophase 220-230V, 380-400V / 310W a.c. threephase
Cutting capacity	Ø 252 mm ☑ 320 x 235 mm





## MOD. 250 JB **Jolly**

Con inclinazione lama di 15°, flessibile ed eclettica, è in grado di soddisfare convenientemente i requisiti sia di un modello verticale sia quelli di un modello a gravità.

Adatta alle piccole e medie ristorazioni, è di semplice uso, molto pratica e richiede all'operatore un impegno minimo garantendo una qualità di lavoro elevata.

*With 15° of blade inclination, flexible and eclectic, it can surely meet the requirements of both a straight and a gravity slicer.*

*Suitable for medium and small restoration, the slicer is easy to be used and requires a minimum operator care.*

**TRASMISSIONE  
A CINGHIA**



**Dotazioni di serie**

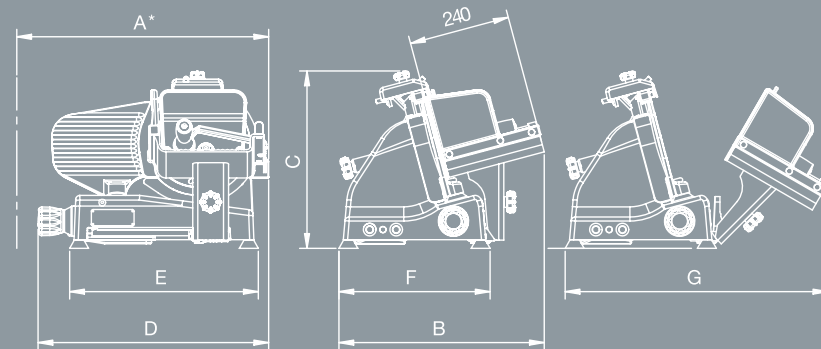
- Inclinazione lama 15°
- Trasmissione a cinghia
- Affilatoio incorporato, subito disponibile e di facile impiego
- Grande capacità e precisione di taglio
- Altezza di carico ridotta, per diminuire la fatica dell'operatore
- Piatto portamerce con pressamerce basculante zigrinato
- Superfici in alluminio 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
- Conforme alle direttive europee 98/37/CE, 73/23/CEE, 89/336/CEE ed alla norma europea EN 1974

**Standard features**

- *Knife inclination 15°*
- *Belt 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 sharpened*
- *Ultra smooth, polished aluminum surfaces and careful slip grooves to reduce friction and simplify cleaning*
- *Reduced counter space*
- *Tilting away carriage; sharpener, blade guard, product deflector and sharpened remnant holder removable for a well done cleaning*
- *In compliance with European Directives 98/37/CE, 73/23/CEE, 89/336/CEE, with European Standard EN 1974*



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



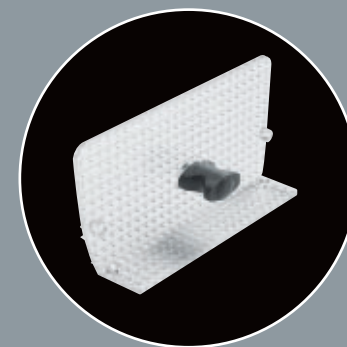
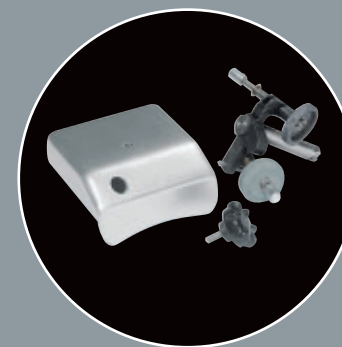
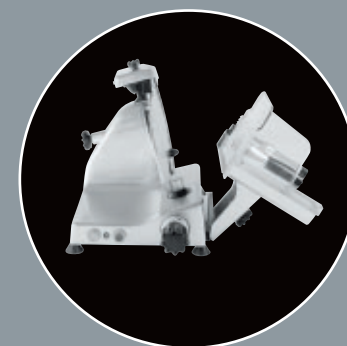
\* Dimensione di massimo ingombro con piatto porta merce a fine corsa / Overall measurements with product holder at the end of its stroke

**Caratteristiche Tecniche - 250 JB Jolly**

Dimensioni d'ingombro	(D x B x C) 548 x 487 x 421 mm
Superficie di appoggio	(E x F) 448 x 359 mm
Ingombro di lavoro	(A x G x C) 555 x 624 x 421 mm
Diametro lama	250 mm
Velocità lama	280 g/min
Spessore fette	da 0 a 16 mm
Protezione elettrica	IPX3
Peso netto	24 kg
Caratteristiche elettriche	220-230V / 220W a.c. monofase
Capacità di taglio	Ø 180 mm
	☑ 215 x 154 mm

**Technical Specifications - 250 JB Jolly**

Overall dimensions	(D x B x C) 548 x 487 x 421 mm
Installation area	(E x F) 448 x 359 mm
Working area	(A x G x C) 555 x 624 x 421 mm
Blade diameter	250 mm
Blade speed	280 rpm
Slice thickness	0 to 16 mm
Electrical protection	IPX3
Net weight	24 Kg
Electrical specifications	220-230V / 220W a.c. monophase
Cutting capacity	Ø 180 mm
	☑ 215 x 154 mm





## MOD. 250 IK

Flessibile e poco ingombrante è la macchina adatta per la piccola e media ristorazione, dove salumi e formaggi 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 the small and medium restoration, where delicatessen and cheeses have not large dimensions. It needs very limited space and so can be installed on narrow surfaces.*





**Dotazioni di serie**

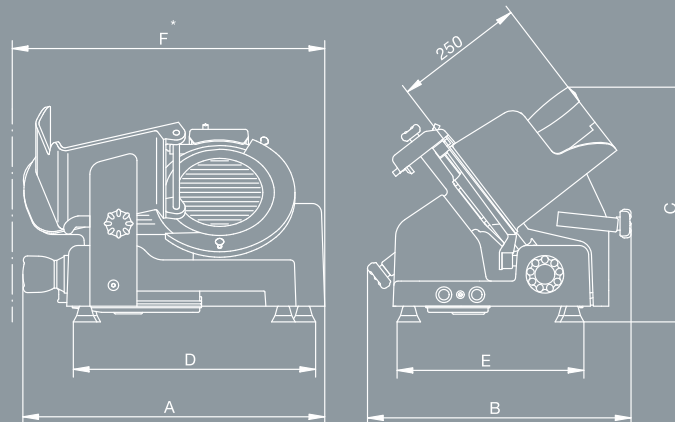
- Trasmissione a ingranaggi
- Affilatoio incorporato, subito disponibile e di facile impiego
- Grande capacità e precisione di taglio
- Altezza di carico ridotta, per diminuire la fatica dell'operatore
- Superfici in alluminio lucidato a specchio e accurati canali di scorrimento, per diminuire gli attriti e semplificare la pulizia
- Base di appoggio ridotta
- Affilatoio, coprilama, parafetta e piatto portamerce asportabili per un'accurata pulizia
- Conforme alle direttive europee 98/37/CE, 73/23/CEE, 89/336/CEE ed alla norma europea EN 1974

**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 Directives 98/37/CE, 73/23/CEE, 89/336/CEE, with European Standard EN 1974*



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 - 250 IK**

Dimensioni d'ingombro	(A x B x C) 577 x 503 x 427 mm
Superficie di appoggio	(D x E) 457 x 347 mm
Ingombro di lavoro	(F x B x C) 597 x 503 x 427 mm
Diametro lama	250 mm
Velocità lama	200 g/min
Spessore fette	da 0 a 19 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 ☑ 190 x 135 mm

**Technical Specifications - 250 I K**

Overall dimensions	(A x B x C) 577 x 503 x 427 mm
Installation area	(D x E) 457 x 347 mm
Working area	(F x B x C) 597 x 503 x 427 mm
Blade diameter	250 mm
Blade speed	200 rpm
Slice thickness	0 to 19 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 ☑ 190 x 135 mm





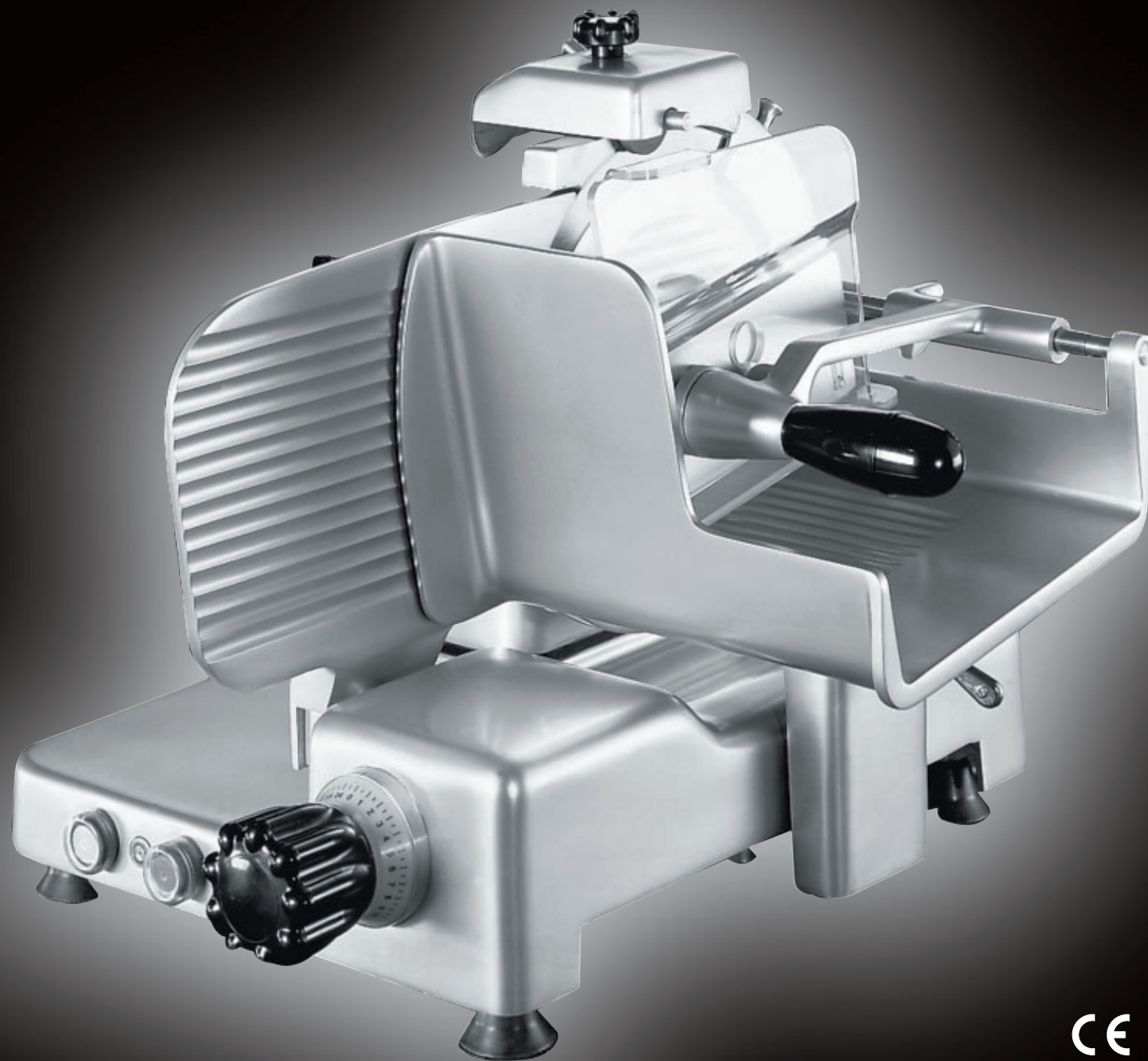
## MOD. 250 VK VE MOD. 250 VK VD

Sia il mod. "VD" con pressamerce in materiale trasparente, smontabile e con base liscia, che il mod. "VE" con lo stesso tipo di pressamerce, ma con base appuntita, sono usati nei mercati che hanno carni, salumi e formaggi di dimensioni ridotte.

La macchina ha ingombri minimi e mantiene tutta la qualità, le prestazioni e le sicurezze dei modelli con lama di diametro maggiore.

*Both mod. "VD" with removable last slice device in transparent material and flat lower side and mod. "VE" with the same type of last slice device, but with sharpened lower side are used by markets having meats, delicatessen and cheeses with small dimensions.*

*Slicer has minimum overall dimensions and keeps all the quality, performances and safeties of the models with bigger blade diameter.*



### Dotazioni di serie

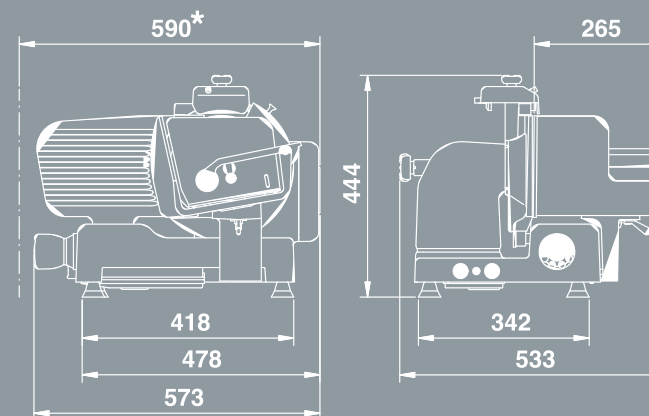
- Trasmissione a ingranaggi
- Affilatoio incorporato, subito disponibile e di facile impiego
- Grande capacità e precisione di taglio
- Altezza di carico ridotta, per diminuire la fatica dell'operatore
- Piatto portamerce con pressamerce basculante
- Superfici in alluminio lucidato a specchio e accurati 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 98/37/CE, 73/23/CEE, 89/336/CEE ed alla norma europea EN 1974

### 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 Directives 98/37/CE, 73/23/CEE, 89/336/CEE, with European Standard EN 1974*



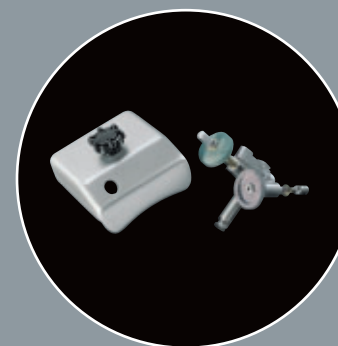
Manconi & C s.r.l. - 21040 Sumirago (VA) - Italy - Via Varese, 8  
 Tel. +39 0331 994.292 - Fax +39 0331 995.577  
 www.manconi.com - info@manconi.com



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

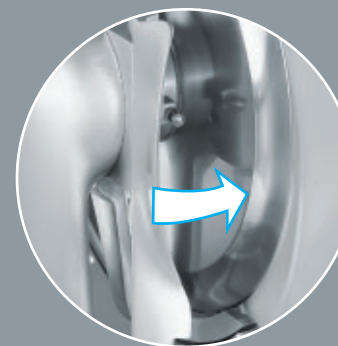
### Caratteristiche Tecniche - 250 VK VE - 250 VK VD

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 - 250 VK VE - 250 VK VD

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. monophasic 220-230V, 380-400V / 230W a.c. threephase
Cutting capacity	Ø 170 mm 207 x 155 mm





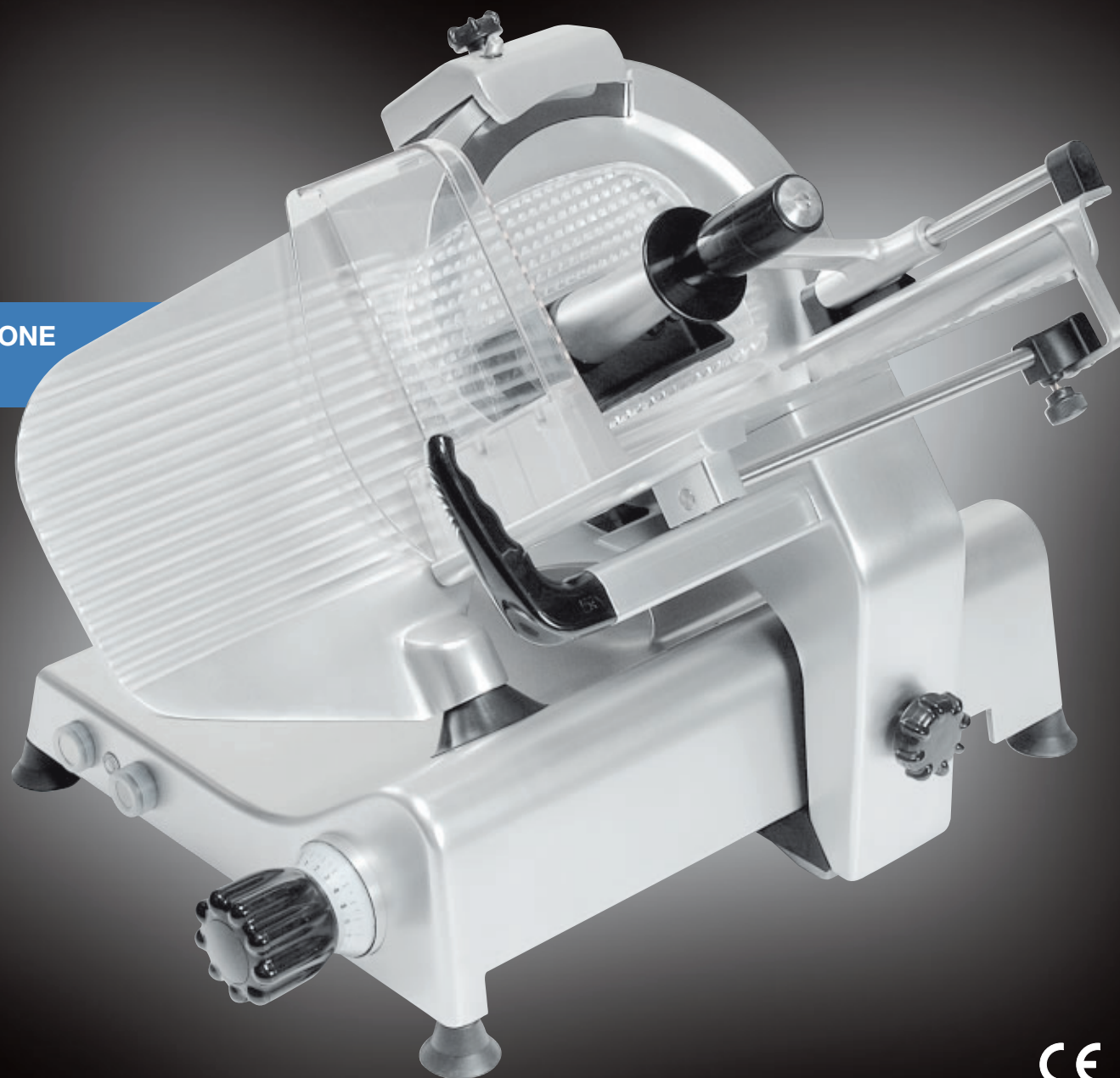


## MOD. 300 IB DOC

Progettata per avere grandi capacità di taglio pur avendo dimensioni e potersi ancora installare in spazi limitati. L'affettatrice ha trasmissione a cinghia, semplice, silenziosa e molto affidabile e impiega nuovi materiali sia metallici che plastici.

*Designed for great capacity and still to be installed in limited spaces. The slicer is driven by a belt, is simple, silent, very reliable and uses new plastic and metallic materials.*

### TRASMISSIONE A CINGHIA



**Dotazioni di serie**

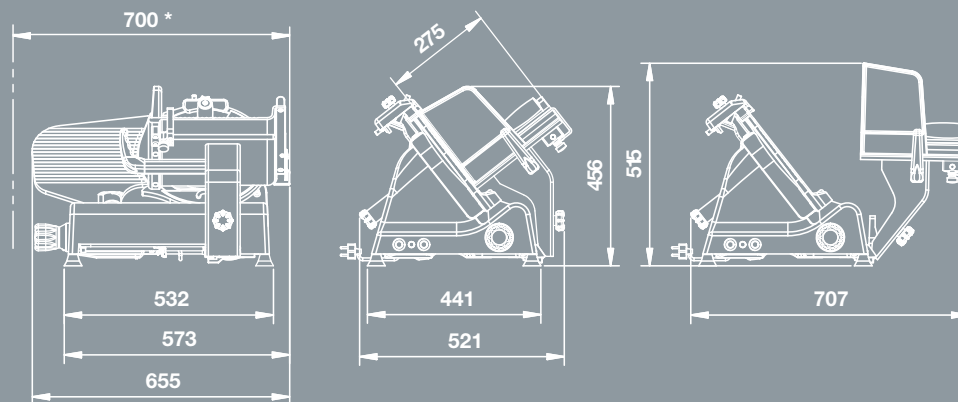
- Trasmissione a cinghia
- Affilatoio incorporato, subito disponibile e di facile impiego
- Grande capacità e precisione di taglio
- Altezza di carico ridotta, per diminuire la fatica dell'operatore
- Piatto portamerce con pressamerce basculante zigrinato
- Superfici in alluminio lucidato a specchio 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
- Conforme alle direttive europee 98/37/CE, 73/23/CEE, 89/336/CEE ed alla norma europea EN 1974

**Standard features**

- *Belt 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 and sharpened remnant holder*
- *Ultra smooth, polished aluminum surfaces and careful slip grooves to reduce friction and simplify cleaning*
- *Reduced counter space*
- *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 Directives 98/37/CE, 73/23/CEE, 89/336/CEE, with European Standard EN 1974*



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



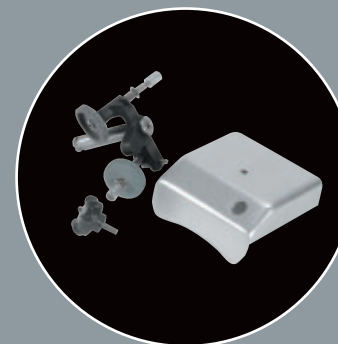
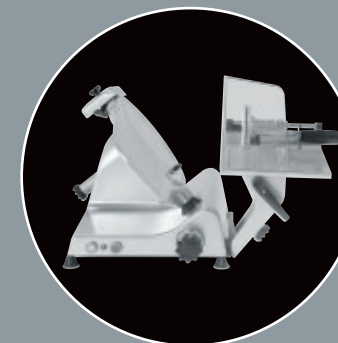
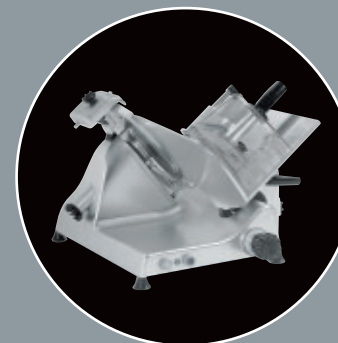
\* Dimensione di massimo ingombro con piatto porta merce a fine corsa / Overall measurements with product holder at the end of its stroke

**Caratteristiche Tecniche - 300 IB Doc**

Diametro lama	300 mm
Velocità lama	250 g/min
Spessore fette	da 0 a 16 mm
Protezione elettrica	IPX3 (Motore IPX5)
Peso netto	30 kg
Caratteristiche elettriche	220-230V / 460W a.c. monofase 220-230V, 380-400V / 230W a.c. trifase
Capacità di taglio	Ø 220 mm ☑ 283 x 200 mm

**Technical Specifications - 300 IB Doc**

Blade diameter	300 mm
Blade speed	250 rpm
Slice thickness	0 to 16 mm
Electrical protection	IPX3 (Motor IPX5)
Net weight	30 Kg
Electrical specifications	220-230V / 460W a.c. monophase 220-230V, 380-400V / 230W a.c. threephase
Cutting capacity	Ø 220 mm ☑ 283 x 200 mm





## MOD. 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*





**Dotazioni di serie**

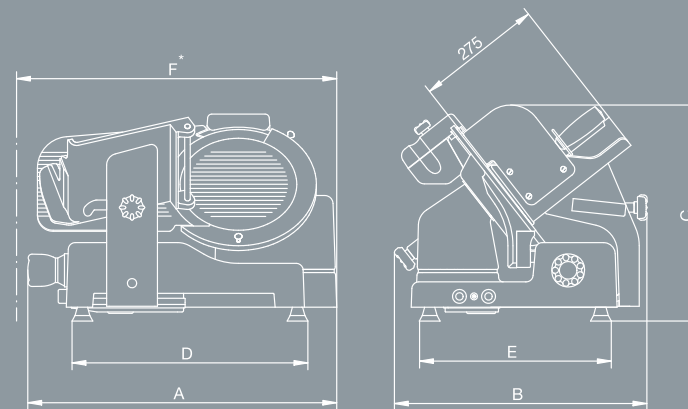
- Trasmissione a ingranaggi
- Affilatoio incorporato, subito disponibile e di facile impiego
- Grande capacità e precisione di taglio
- Altezza di carico ridotta, per diminuire la fatica dell'operatore
- Superfici in alluminio lucidato a specchio e accurati canalini di scorrimento, per diminuire gli attriti e semplificare la pulizia
- Base di appoggio ridotta
- Affilatoio, coprilama, parafetta e piatto portamerce asportabili per un'accurata pulizia
- Conforme alle direttive europee 98/37/CE, 73/23/CEE, 89/336/CEE ed alla norma europea EN 1974
- Certificazione NSF

**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 Directives 98/37/CE, 73/23/CEE, 89/336/CEE, with European Standard EN 1974*
- *NSF listed*



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



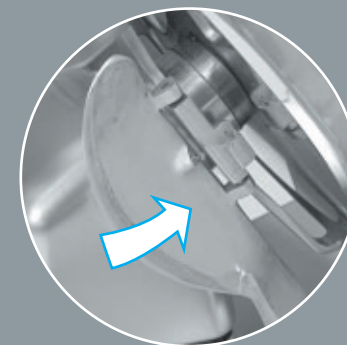
\* Dimensione di massimo ingombro con piatto porta merce a fine corsa / Overall measurements with product holder at the end of its stroke

**Caratteristiche Tecniche - 300 IK**

Dimensioni d'ingombro	(A x B x C) 670 x 547 x 480 mm
Superficie di appoggio	(D x E) 511 x 420 mm
Ingombro di lavoro	(F x B x C) 685 x 547 x 480 mm
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
Caratteristiche elettriche	220-230V / 340W a.c. monofase 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 - 300 IK**

Overall dimensions	(A x B x C) 670 x 547 x 480 mm
Installation area	(D x E) 511 x 420 mm
Working area	(F x B x C) 685 x 547 x 480 mm
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
Electrical specifications	220-230V / 340W a.c. monophase 220-230V, 380-400V / 230W a.c. threephase 120V / 60Hz / 340W a.c. monophase
Cutting capacity	Ø 205 mm ☑ 230 x 160 mm





**MOD. 300 VK TC**  
**MOD. 300 VK VE**  
**MOD. 300 VK VD**

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 ai diversi tipi di piatto di cui dispone, quali: mod. "TC" con pressamerce in alluminio e piatto scorrevole; mod. "VE" con pressamerce in alluminio e senza piatto scorrevole; mod. "VD" con pressamerce in alluminio, smontabile e senza piatto scorrevole.

*Designed to cut meat, this slicer met the requirements of markets using straight slicers to cut delicatessen and cheese thanks to the several types of plate available, like: mod. "TC" with aluminum last slice device and sliding carriage; mod. "VE" with aluminum last slice device and without slicing carriage; mod. "VD" with last slice device in aluminum, removable and without slicing carriage.*



### Dotazioni di serie

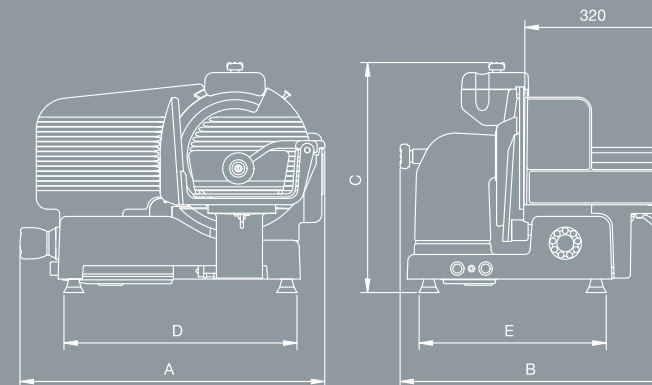
- Trasmissione a ingranaggi
- Affilatoio incorporato, subito disponibile e di facile impiego
- Grande capacità e precisione di taglio
- Altezza di carico ridotta, per diminuire la fatica dell'operatore
- Piatto portamerce con pressamerce basculante in alluminio
- Superfici in alluminio lucidato a specchio 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 98/37/CE, 73/23/CEE, 89/336/CEE ed alla norma europea EN 1974
- Certificazione NSF (solo mod. 300 VK TC)

### Standard features

- *Gear box transmission*
- *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 in aluminum*
- *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 Directives 98/37/CE, 73/23/CEE, 89/336/CEE, with European Standard EN 1974*
- *NSF listed (mod. 300 VK TC only)*



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



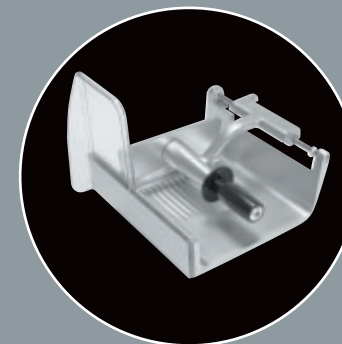
\* Dimensione di massimo ingombro con piatto porta merce a fine corsa / Overall measurements with product holder at the end of its stroke

### Caratteristiche Tecniche - 300 VK TC - 300 VK VE - 300 VK VD

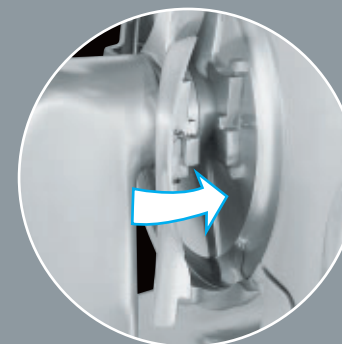
Dimensioni d'ingombro	(A x B x C) 680 x 597 x 515 mm
Superficie di appoggio	(D x E) 521 x 418 mm
Ingombro di lavoro	(A x B x C) 680 x 597 x 515 mm
Diametro lama	300 mm
Velocità lama	200 g/min
Spessore fette	da 0 a 24 mm
Corsa carrello	300 mm
Protezione elettrica	IPX3 (Motore IPX5)
Peso netto	43 kg
Caratteristiche elettriche	220-230V / 340W a.c. monofase 220-230V, 380-400V / 230W a.c. trifase 120V / 60Hz / 340W a.c. monofase
Capacità di taglio	Ø 210 mm ☑ 250 x 190 mm

### Technical Specifications - 300 VK TC - 300 VK VE - 300 VK VD

Overall dimensions	(A x B x C) 680 x 597 x 515 mm
Installation area	(D x E) 521 x 418 mm
Working area	(A x B x C) 680 x 597 x 515 mm
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
Electrical specifications	220-230V / 340W a.c. monophase 220-230V, 380-400V / 230W a.c. threephase 120V / 60Hz / 340W a.c. monophase
Cutting capacity	Ø 210 mm ☑ 250 x 190 mm



Piatto mod. VE / Plate mod. VE







## MOD. 300 VK BV

Ideale per il taglio del prosciutto crudo, è consigliata anche per tutti gli altri tipi di salumi.

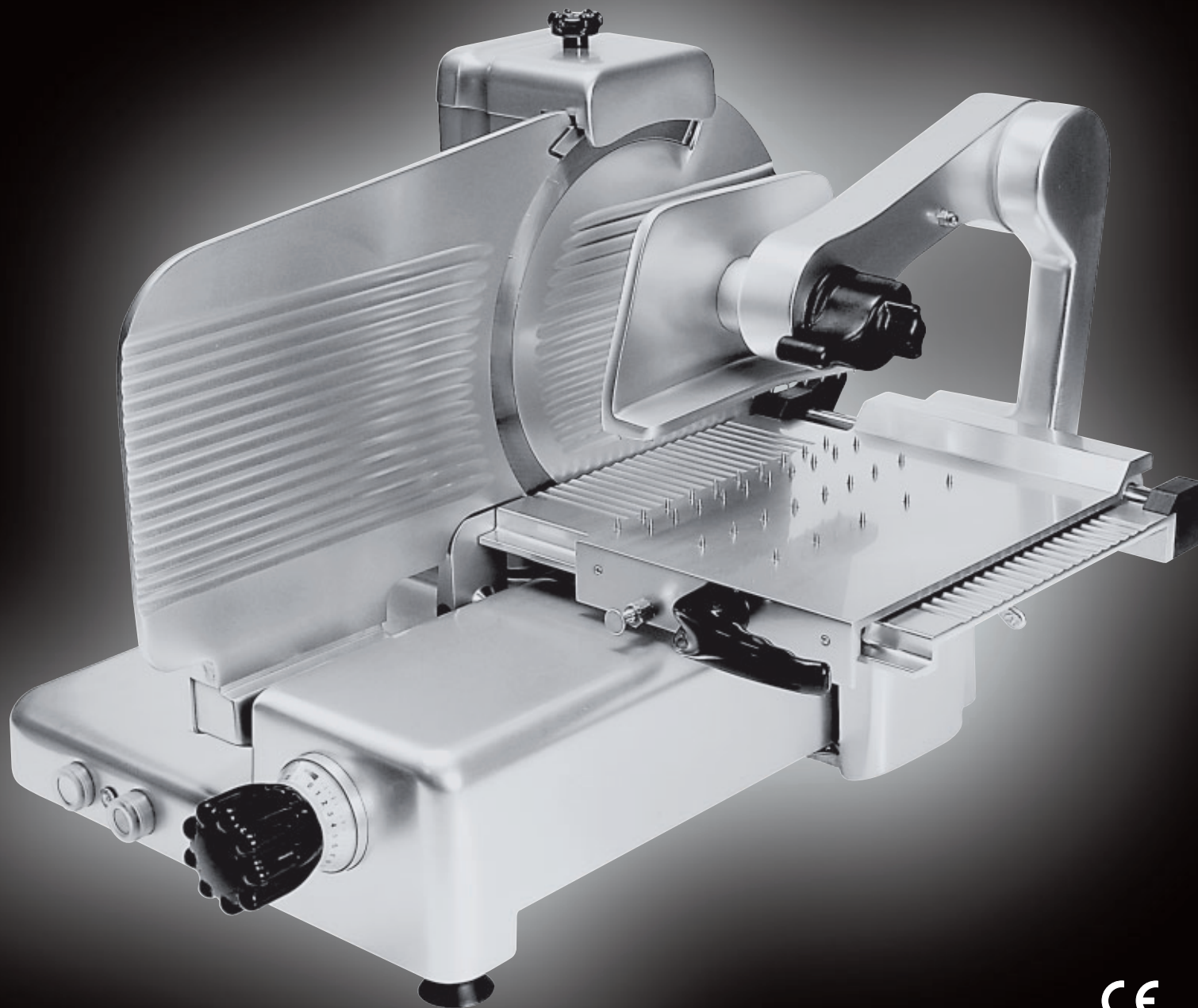
Il meccanismo di bloccaggio della merce è ingegnoso ed affidabile.

Il pressamerce appuntito 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.*



### Dotazioni di serie

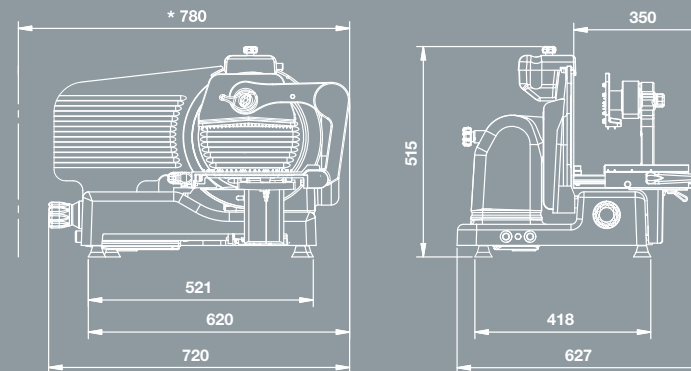
- Trasmissione a ingranaggi
- Affilatoio incorporato, subito disponibile e di facile impiego
- Grande capacità e precisione di taglio
- Altezza di carico ridotta, per diminuire la fatica dell'operatore
- Superfici in alluminio lucidato a specchio e accurati canalini di scorrimento, per diminuire gli attriti e semplificare la pulizia
- Base di appoggio ridotta
- Affilatoio, coprilama, parafetta e piatto portamerce asportabili per un'accurata pulizia
- Conforme alle direttive europee 98/37/CE, 73/23/CEE, 89/336/CEE ed alla norma europea EN 1974

### 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 Directives 98/37/CE, 73/23/CEE, 89/336/CEE, with European Standard EN 1974



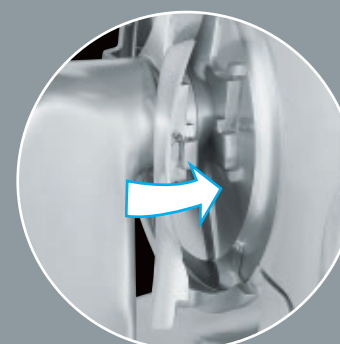
Manconi & C s.r.l. - 21040 Sumirago (VA) - Italy - Via Varese, 8  
 Tel. +39 0331 994.292 - Fax +39 0331 995.577  
 www.manconi.com - info@manconi.com



\* 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 VK BV

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 - 300 VK BV

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





**MOD. 330 IK I**  
**MOD. 330 IK E**

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 in alluminio con puntine (mod. 330 IK I); piatto con pressamerce basculante, trasparente ed estraibile (mod. 330 IK E); piatto con pressamerce basculante in alluminio ed estraibile (mod. 330 IK EF), oppure piatto con braccio autobloccante, pressamerce trasparente ed estraibile e piatto scorrevole (mod. 330 IK AB I).

*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 remnant holder in aluminium with spikes (mod. 330 IK I); plate with swinging transparent remnant holder (mod. 330 IK E); plate with swinging aluminium remnant holder or plate with self-locking clamping device, transparent and removable remnant holder and sliding plate (mod. 330 IK AB I).*





**Dotazioni di serie**

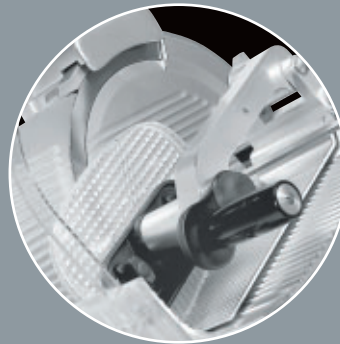
- Trasmissione a ingranaggi
- Affilatoio incorporato, subito disponibile e di facile impiego
- Grande capacità e precisione di taglio
- Altezza di carico ridotta, per diminuire la fatica dell'operatore
- Superfici in alluminio lucidato a specchio e accurati canalini di scorrimento, per diminuire gli attriti e semplificare la pulizia
- Base di appoggio ridotta
- Piatto ribaltabile; affilatoio, coprilama, parafetta e pressa-merce zigrinato asportabili per un'accurata pulizia
- Dispositivo ferma merce
- Conforme alle direttive europee 98/37/CE, 73/23/CEE, 89/336/CEE ed alla norma europea EN 1974

**Standard features**

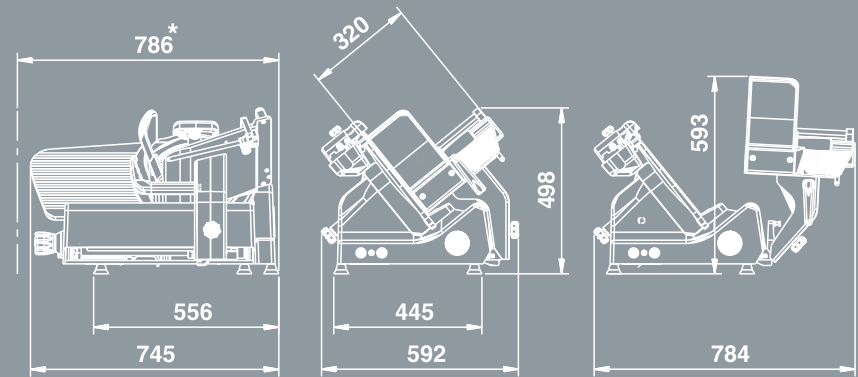
- Gear box transmission
- Built-in sharpener, right way available and easy to be used
- Great capacity and precision slicing
- Low loading height, to reduce strain of the operator
- Ultra smooth, polished aluminum surfaces and careful slip grooves, to reduce friction and simplify cleaning
- Reduced counter space
- 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 Directives 98/37/CE, 73/23/CEE, 89/336/CEE, with European Standard EN 1974



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



Braccio autobloccante / Self-locking device



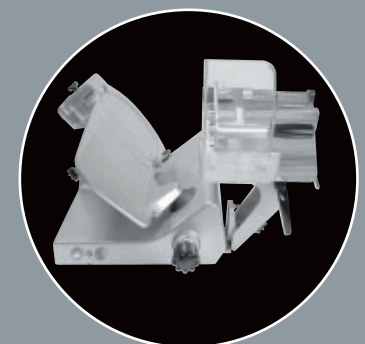
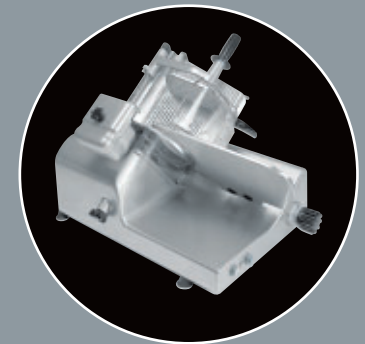
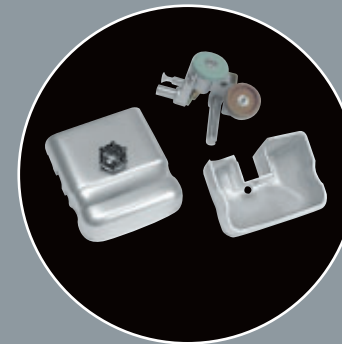
\* Dimensione di massimo ingombro con piatto porta merce a fine corsa / Overall measurements with product holder at the end of its stroke

**Caratteristiche Tecniche - 330 IK I - 330 IK E**

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 - 330 IK I - 330 IK E**

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



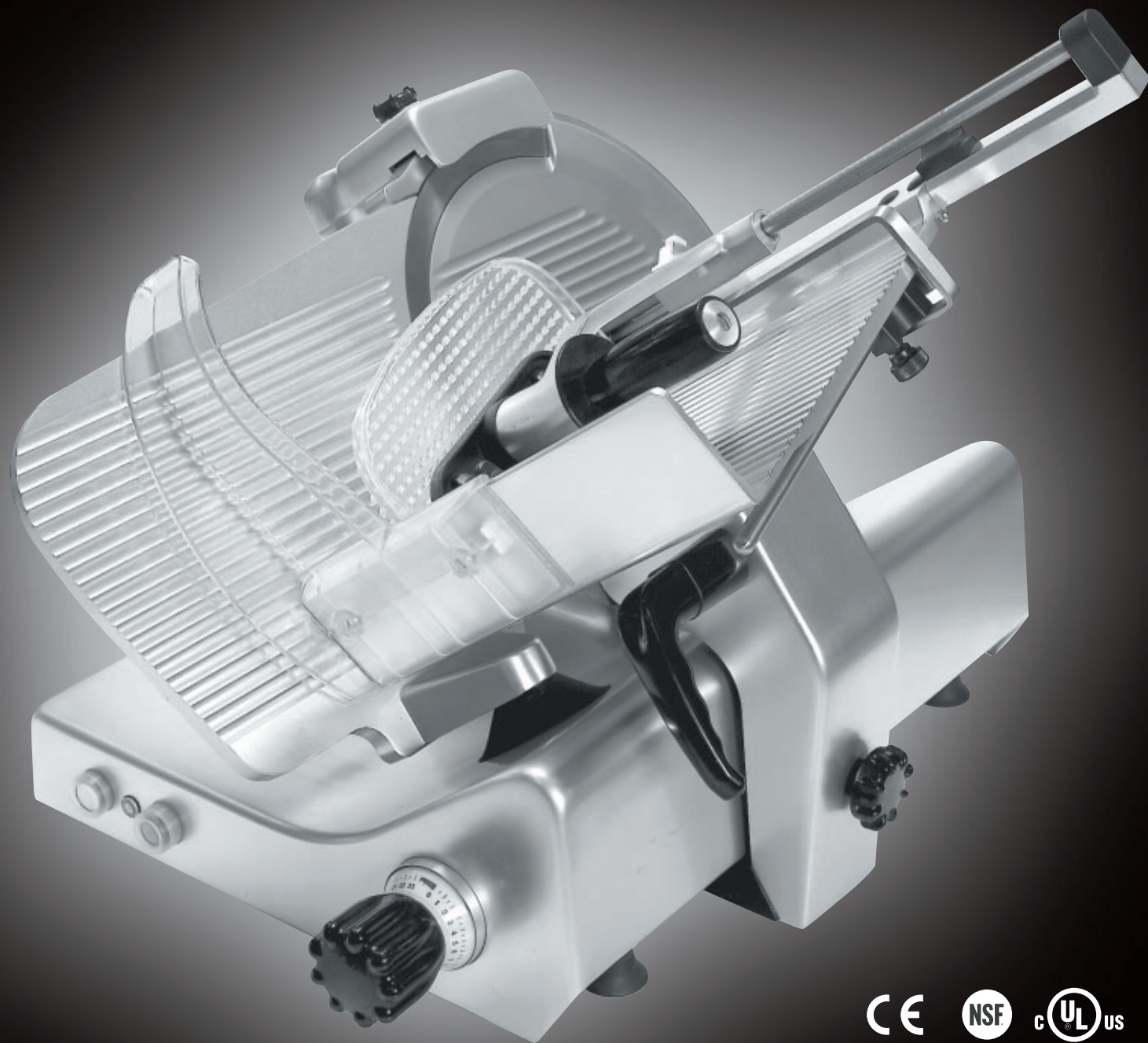


## MOD. 330 IK US

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 accessoriatto in base alle esigenze di mercato.

*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.*



  
**MANCONI**  
Affettatrici per Tradizione



**Dotazioni di serie**

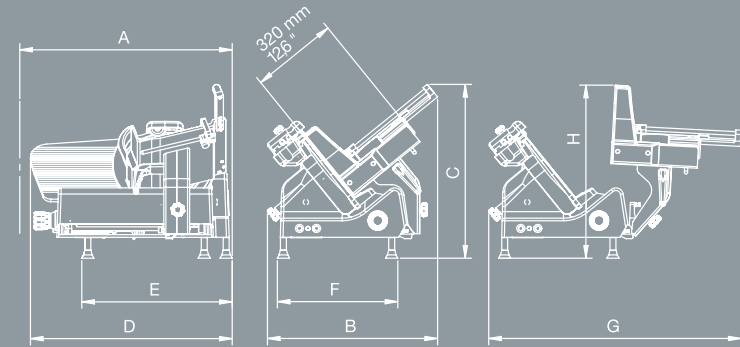
- Trasmissione a ingranaggi
- Affilatoio incorporato, subito disponibile e di facile impiego
- Grande capacità e precisione di taglio
- Altezza di carico ridotta, per diminuire la fatica dell'operatore
- Piatto portamerce con pressamerce basculante appuntito
- Superfici in alluminio lucidato a specchio e accurati canalini di scorrimento, per diminuire gli attriti e semplificare la pulizia
- Base di appoggio ridotta
- Piatto ribaltabile; affilatoio, copilama, parafetta e pressamerce zigrinato asportabili per un'accurata pulizia
- Dispositivo ferma merce
- Protezione amperometrica del motore
- Conforme alle direttive europee 98/37/CE, 73/23/CEE, 89/336/CEE ed alla norma europea EN 1974
- Certificazione NSF, UL e CSA

**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 Directives 98/37/CE, 73/23/CEE, 89/336/CEE, with European Standard EN 1974
- NSF, UL and CSA listed



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



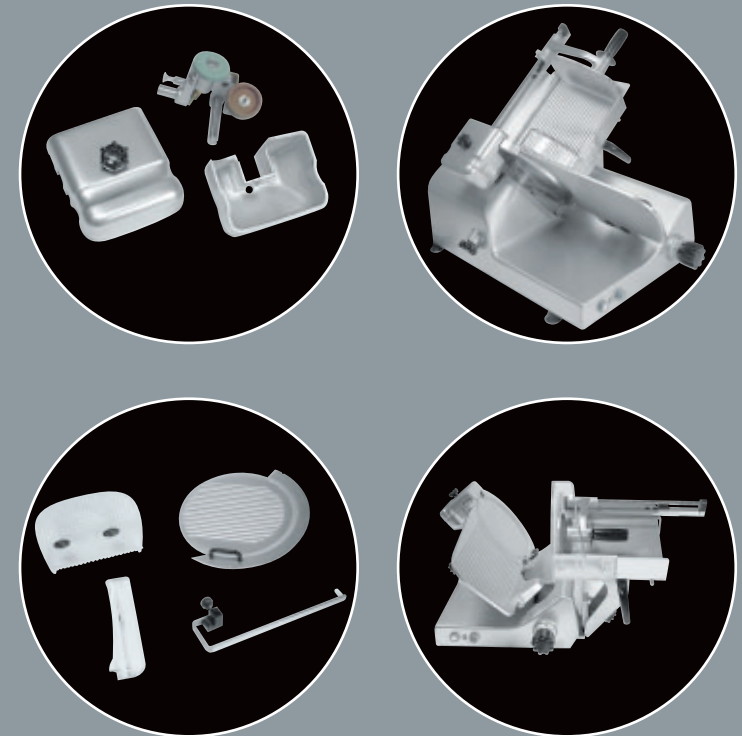
\* Dimensione di massimo ingombro con piatto porta merce a fine corsa / Overall measurements with product holder at the end of its stroke

**Caratteristiche tecniche - 330 IK US**

Dimensioni d'ingombro	(D x B x C) 744 x 627 x 642 mm
Superficie di appoggio	(E x F) 554 x 444 mm
Ingombro di lavoro	(A x G x H) 785 x 932 x 638 mm
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 - 330 IK US**

Overall dimensions	(D x B x C) 29,3" x 24,7" x 25,3"
Installation area	(E x F) 21,8" x 17,5"
Working area	(A x G x H) 30,9" x 36,7" x 25,1"
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"







**MOD. 330 IK SA AB I**  
**MOD. 330 IK SA I**  
**MOD. 330 IK SA E**

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 (mod. 330 IK SA AB I); piatto con pressamerce basculante in alluminio con puntine (mod. 330 IK SA I), oppure piatto con pressamerce basculante trasparente ed estraibile (mod. 330 IK SA E). 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 (mod. 330 IK SA AB I); plate with swinging remnant holder in aluminum with spikes (mod. 330 IK SA I) or plate with transparent and removable remnant holder (mod. 330 IK SA E). The automatic function is simple, intuitive and easy to be used.*



**Dotazioni di serie**

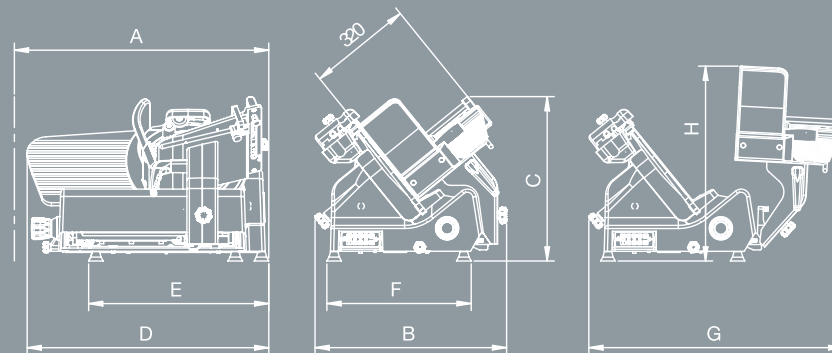
- Funzionamento automatico e manuale di grande scorrevolezza
- Trasmissione a ingranaggi
- Affilatoio incorporato, subito disponibile e di facile impiego
- Taglio in automatico ottimizzato con tre velocità del carrello e tre lunghezze di corsa
- Grande capacità e precisione di taglio
- Altezza di carico ridotta, per diminuire la fatica dell'operatore
- Piatto ribaltabile
- Piatto portamerce con braccio autobloccante e pressamerce zigrinato, oppure con braccio non autobloccante e pressamerce in alluminio con puntine
- Dispositivo fermo merce
- Fusioni in alluminio lucidato a specchio e accurati canalini di scorrimento, per ridurre gli attriti e semplificare la pulizia
- Base di appoggio ridotta
- Conforme alle direttive europee 98/37/CE, 73/23/CEE, 89/336/CEE, alla norma europea EN 1974

**Standard features**

- *Automatic and manual mode with superior slide*
- *Gear box transmission*
- *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*
- *Carriage with self-locking clamping device and sharpened remnant holder, or with no self-locking clamping device and aluminum remnant holder with spikes*
- *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 Directives 98/37/CE, 73/23/CEE, 89/336/CEE, with European Standard EN 1974*



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

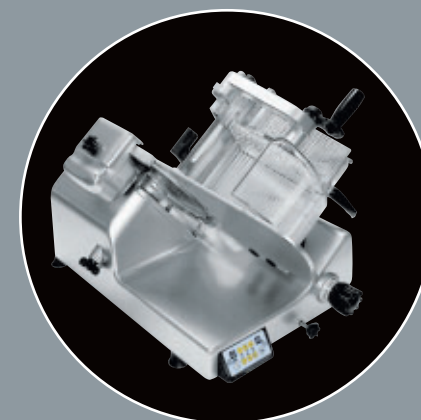


Braccio non autobloccante Mod. 330 IK SA I  
 No self-locking device Mod. 330 IK SA I

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

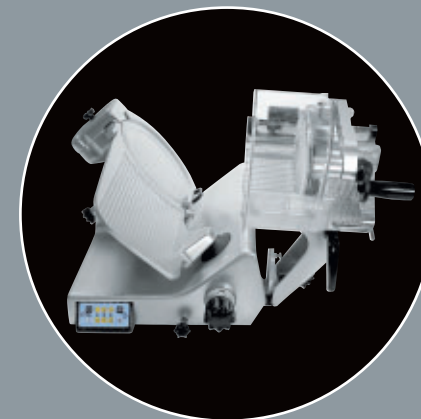
**Caratteristiche Tecniche - 330 IK SA AB I - 330 IK SA I - 330 IK SA E**

Dimensioni d'ingombro	(D x B x C) 745 x 592 x 507 mm		
Superficie di appoggio	(E x F) 556 x 445 mm		
Ingombro di lavoro	(A x G x H) 786 x 784 x 602 mm		
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 - 330 IK SA AB I - 330 IK SA I - 330 IK SA E**

Overall dimensions	(D x B x C) 745 x 592 x 507 mm		
Installation area	(E x F) 556 x 445 mm		
Working area	(A x G x H) 786 x 784 x 602 mm		
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



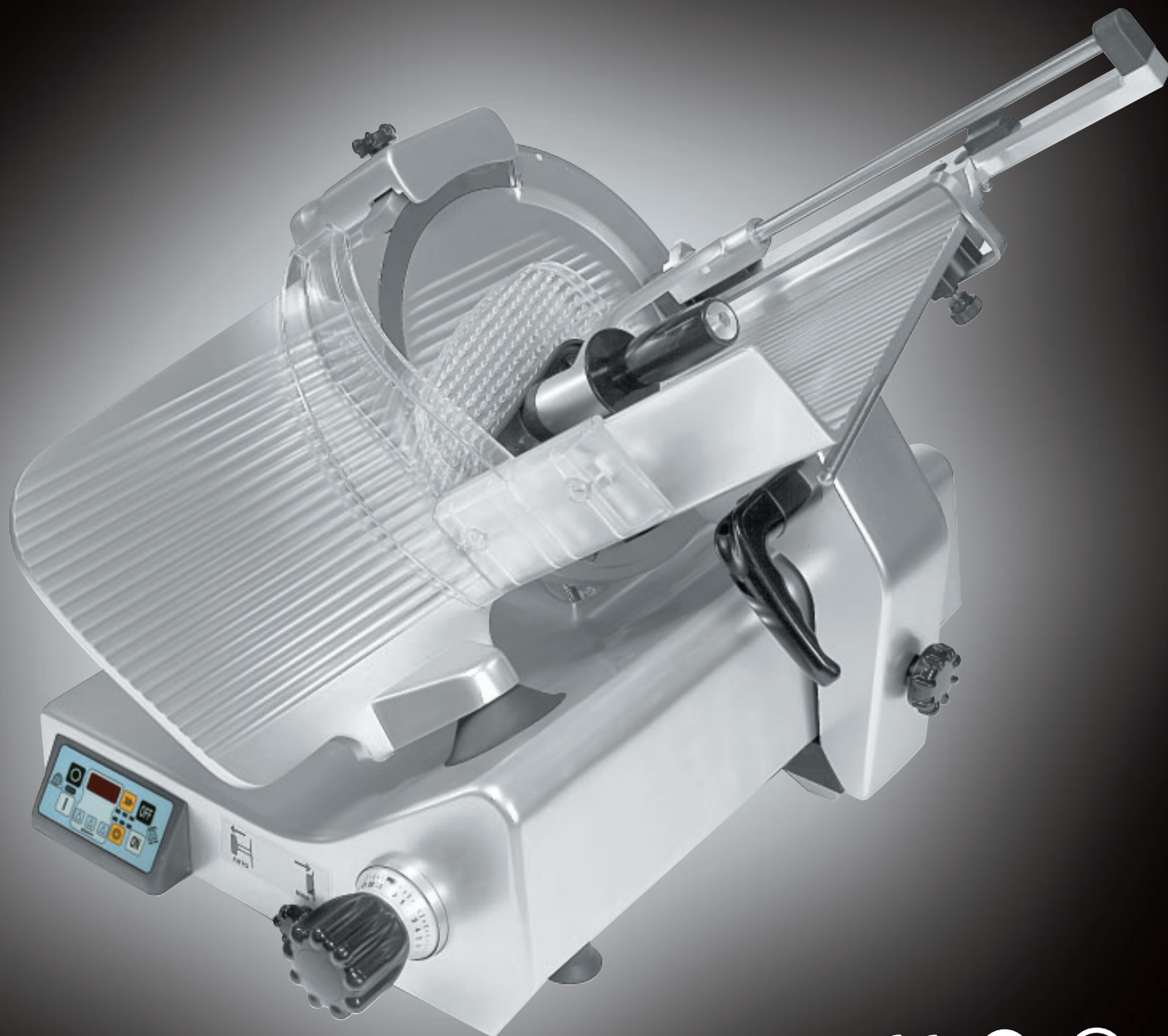




## MOD. 330 IK SA US

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, pressa-merce trasparente ed estraibile e piatto scorrevole (mod. 330 IK SA US AB). Il funzionamento automatico è semplice, intuitivo e di facile impiego.

*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 (mod. 330 IK SA US AB). The automatic function is simple, intuitive and easy to be used.*





**Dotazioni di serie**

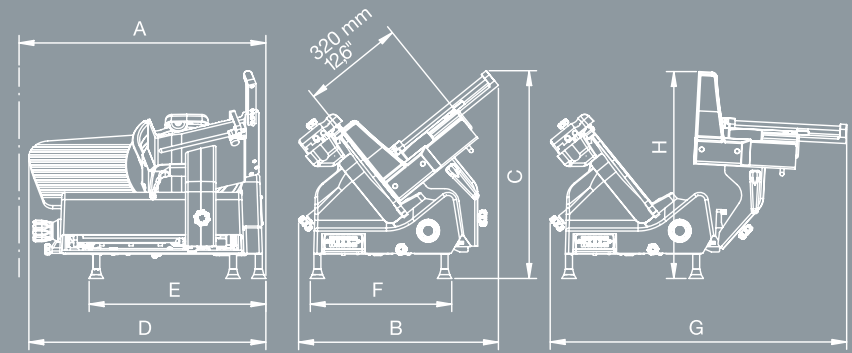
- Trasmissione a ingranaggi
- Affilatoio incorporato, subito disponibile e di facile impiego
- Grande capacità e precisione di taglio
- Altezza di carico ridotta, per diminuire la fatica dell'operatore
- Piatto portamerce con pressamerce basculante appuntito
- Superfici in alluminio lucidato a specchio e accurati canalini di scorrimento, per diminuire gli attriti e semplificare la pulizia
- Base di appoggio ridotta
- Piatto ribaltabile; affilatoio, copilama, parafetta e pressamerce zigrinato asportabili per un'accurata pulizia
- Dispositivo ferma merce
- Protezione amperometrica del motore
- Conforme alle direttive europee 98/37/CE, 73/23/CEE, 89/336/CEE ed alla norma europea EN 1974
- Certificazione NSF, UL e CSA

**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
- Integral motor overload protection
- Adjustable food fence
- In compliance with European Directives 98/37/CE, 73/23/CEE, 89/336/CEE, with European Standard EN 1974
- NSF, UL and CSA listed



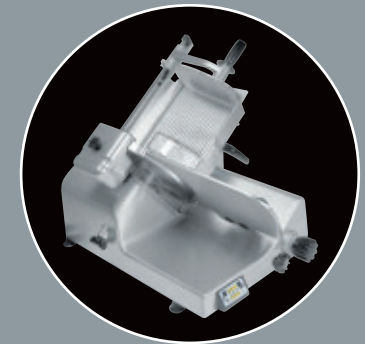
Manconi & C s.r.l. - 21040 Sumirago (VA) - Italy - Via Varese, 8  
 Tel. +39 0331 994.292 - Fax +39 0331 995.577  
 www.manconi.com - info@manconi.com



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

**Caratteristiche tecniche - 330 IK SA US**

Dimensioni d'ingombro	(D x B x C) 744 x 627 x 655 mm		
Superficie di appoggio	(E x F) 554 x 444 mm		
Ingombro di lavoro	(A x G x H) 785 x 932 x 650 mm		
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	30/40/50	40/50/60



**Technical Specifications - 330 IK SA US**

Overall dimensions	(D x B x C) 29,3" x 24,7" x 25,8"		
Installation area	(E x F) 21,8" x 17,5"		
Working area	(A x G x H) 30,9" x 36,7" x 25,6"		
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" 30/40/50	Ø 7,9" 7,9" x 7,9" 30/40/50	Ø 4,3" 4,3" x 4,3" 40/50/60
Strokes/min.	30/40/50	30/40/50	40/50/60





## MOD. 350 IK

Flessibile ed eclettica è adatta al taglio di una numerosa serie di prodotti, dal prosciutto cotto ai salumi ed ai formaggi di tutti i tipi.

E' precisa, robusta e di facile pulizia.

*Flexible and eclectic it is suitable to cut numerous types of products, from ham to delicatessen, to cheeses of all the kinds.*

*The slicer is sharp, solid and easy to be cleaned.*



  
**MANCONI**  
Affettatrici per Tradizione



### Dotazioni di serie

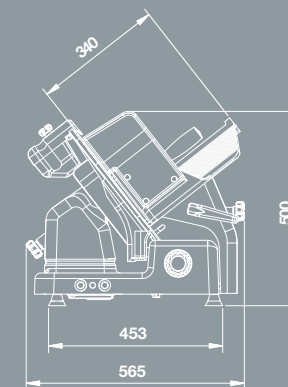
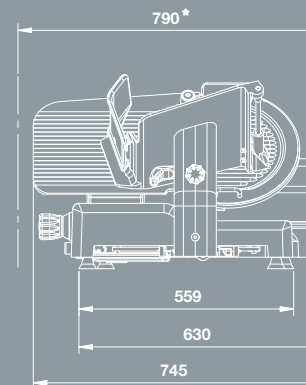
- Trasmissione a ingranaggi
- Affilatoio incorporato, subito disponibile e di facile impiego
- Grande capacità e precisione di taglio
- Altezza di carico ridotta, per diminuire la fatica dell'operatore
- Superfici in alluminio lucidato a specchio e accurati canalini di scorrimento, per diminuire gli attriti e semplificare la pulizia
- Base di appoggio ridotta
- Affilatoio, coprilama, parafetta e piatto portamerce asportabili per un'accurata pulizia
- Conforme alle direttive europee 98/37/CE, 73/23/CEE, 89/336/CEE ed alla norma europea EN 1974
- Marchio di qualità IMQ
- Certificazione NSF

### 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 Directives 98/37/CE, 73/23/CEE, 89/336/CEE, with European Standard EN 1974
- IMQ and NSF listed



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 - 350 IK

Dimensioni d'ingombro	(A x B x C) 745 x 565 x 500 mm
Superficie di appoggio	(D x E) 559 x 453 mm
Ingombro di lavoro	(F x B x C) 790 x 565 x 500 mm
Diametro lama	350 mm
Velocità lama	200 g/min
Spessore fette	da 0 a 24 mm
Protezione elettrica	IPX3 (Motore IPX5)
Peso netto	50 kg
Corso carrello	345 mm
Caratteristiche elettriche	220-230V / 360W a.c. monofase 220-230V, 380-400V / 280W a.c. trifase 120V / 60Hz / 360W a.c. monofase
Capacità di taglio	Ø 255 mm ☑ 290 x 215 mm

### Technical Specifications - 350 IK

Overall dimensions	(A x B x C) 745 x 565 x 500 mm
Installation area	(D x E) 559 x 453 mm
Working area	(F x B x C) 790 x 565 x 500 mm
Blade diameter	350 mm
Blade speed	200 rpm
Slice thickness	0 to 24 mm
Electrical protection	IPX3
Electrical protection	IPX3 (Motor IPX5)
Net weight	50 Kg
Carriage travel	345 mm
Electrical specifications	220-230V / 360W a.c. monophase 220-230V, 380-400V / 280W a.c. threephase 120V / 60Hz / 360W a.c. monophase
Cutting capacity	Ø 255 mm ☑ 290 x 215 mm







## MOD. 350 VK TC

Studiata per il taglio della carne, ha dimensioni generose per tranci di prodotto anche molto voluminosi.

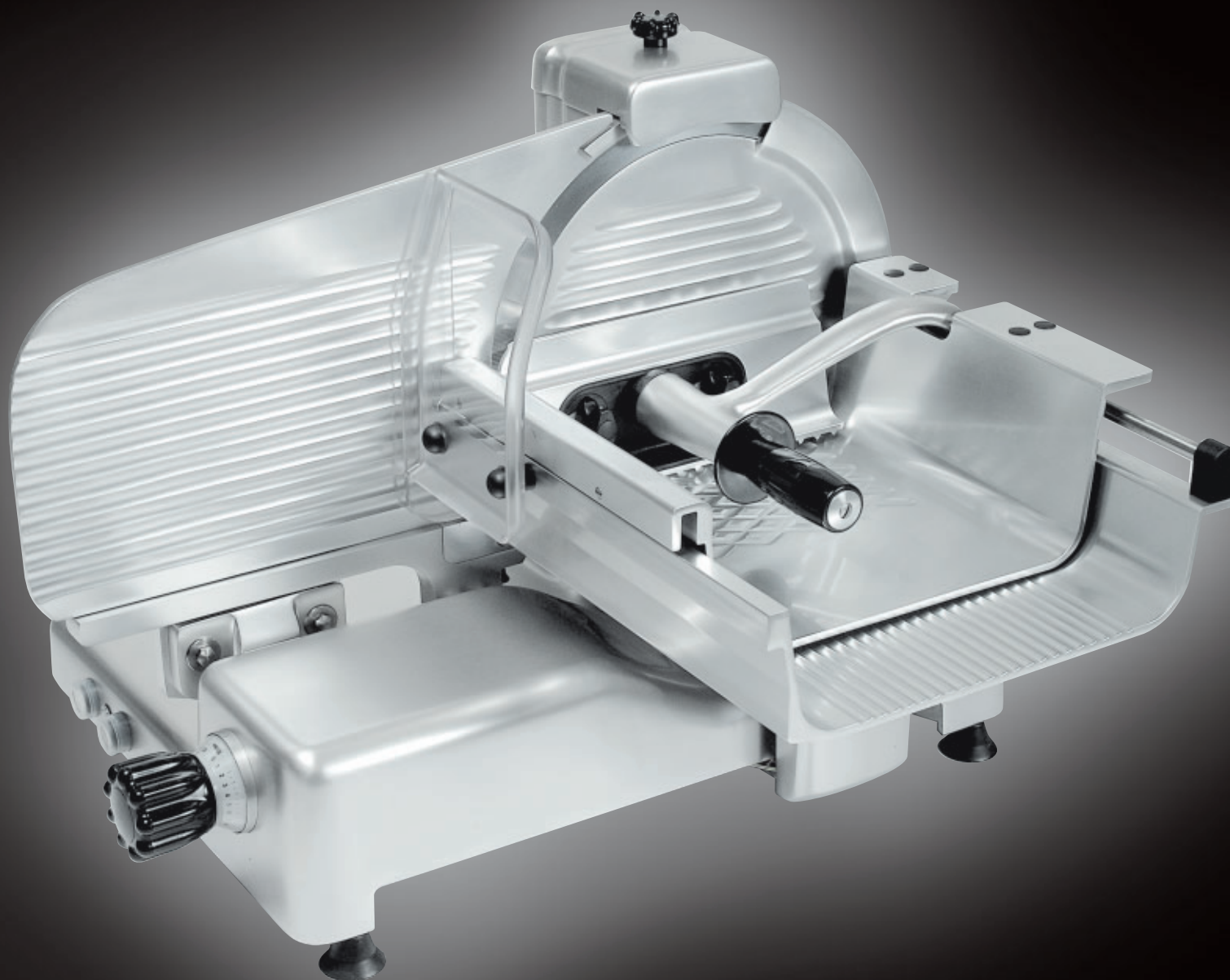
Ampi spazi, facilmente accessibili, semplificano il lavaggio del sangue della carne.

Il dispositivo di supporto fetta è stato progettato per garantire fette sottili e perfette senza alcuno scarto.

*Designed to cut meat, it has generous dimensions for bulky pieces of product too.*

*Wide room and accessible surfaces make the washing out of the blood easy.*

*The removable slide support has been projected to assure thin and perfect slices without any waste.*



**Dotazioni di serie**

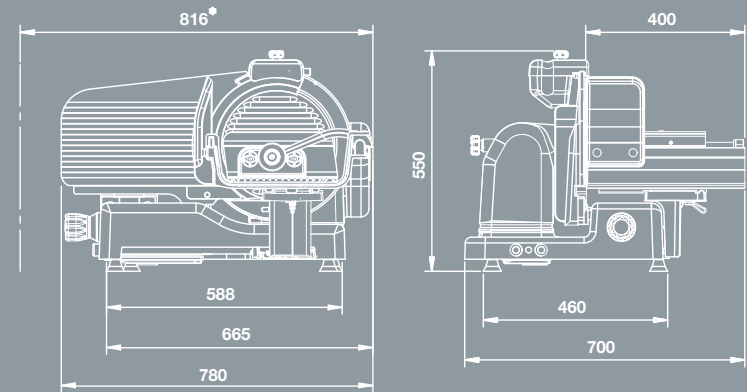
- Trasmissione a ingranaggi
- Affilatoio incorporato, subito disponibile e di facile impiego
- Grande capacità e precisione di taglio
- Altezza di carico ridotta, per diminuire la fatica dell'operatore
- Piatto portamerce con pressamerce basculante in alluminio
- Superfici in alluminio lucidato a specchio e accurati canalini di scorrimento, per diminuire gli attriti e semplificare la pulizia
- Base di appoggio ridotta
- Affilatoio, coprilama, parafetta, ceppo e piatto portamerce asportabili per un'accurata pulizia
- Conforme alle direttive europee 98/37/CE, 73/23/CEE, 89/336/CEE ed alla norma europea EN 1974
- Marchio di qualità IMQ

**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 in aluminum
- Ultra smooth, polished aluminum surfaces and careful slip grooves to reduce friction and simplify cleaning
- Reduced counter space
- Sharpener, blade guard, product deflector, moveable slice support and meat plate removable for a well done cleaning
- In compliance with European Directives 98/37/CE, 73/23/CEE, 89/336/CEE, with European Standard EN 1974
- IMQ listed



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



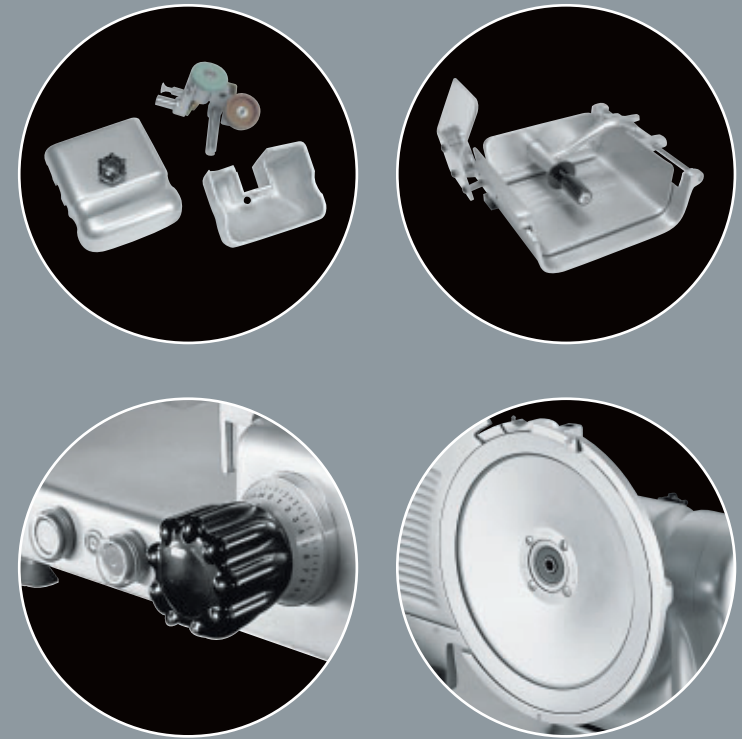
\* Dimensione di massimo ingombro con piatto porta merce a fine corsa / Overall measurements with product holder at the end of its stroke

**Caratteristiche Tecniche - 350 VK TC**

Diametro lama	350 mm
Velocità lama	200 g/min
Spessore fette	da 0 a 24 mm
Corsa carrello	375 mm
Protezione elettrica	IPX3 (Motore IPX5)
Peso netto	56 kg
Caratteristiche elettriche	220-230V / 360W a.c. monofase 220-230V, 380-400V / 280W a.c. trifase
Capacità di taglio	Ø 250 mm ☑ 320 x 230 mm

**Technical Specifications - 350 VK TC**

Blade diameter	350 mm
Blade speed	200 rpm
Slice thickness	0 to 24 mm
Carriage travel	375 mm
Electrical protection	IPX3 (Motor IPX5)
Net weight	56 Kg
Electrical specifications	220-230V / 360W a.c. monophase 220-230V, 380-400V / 280W a.c. threephase
Cutting capacity	Ø 250 mm ☑ 320 x 230 mm





## MOD. 350 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 appuntito è smontabile per facilitarne il lavaggio.

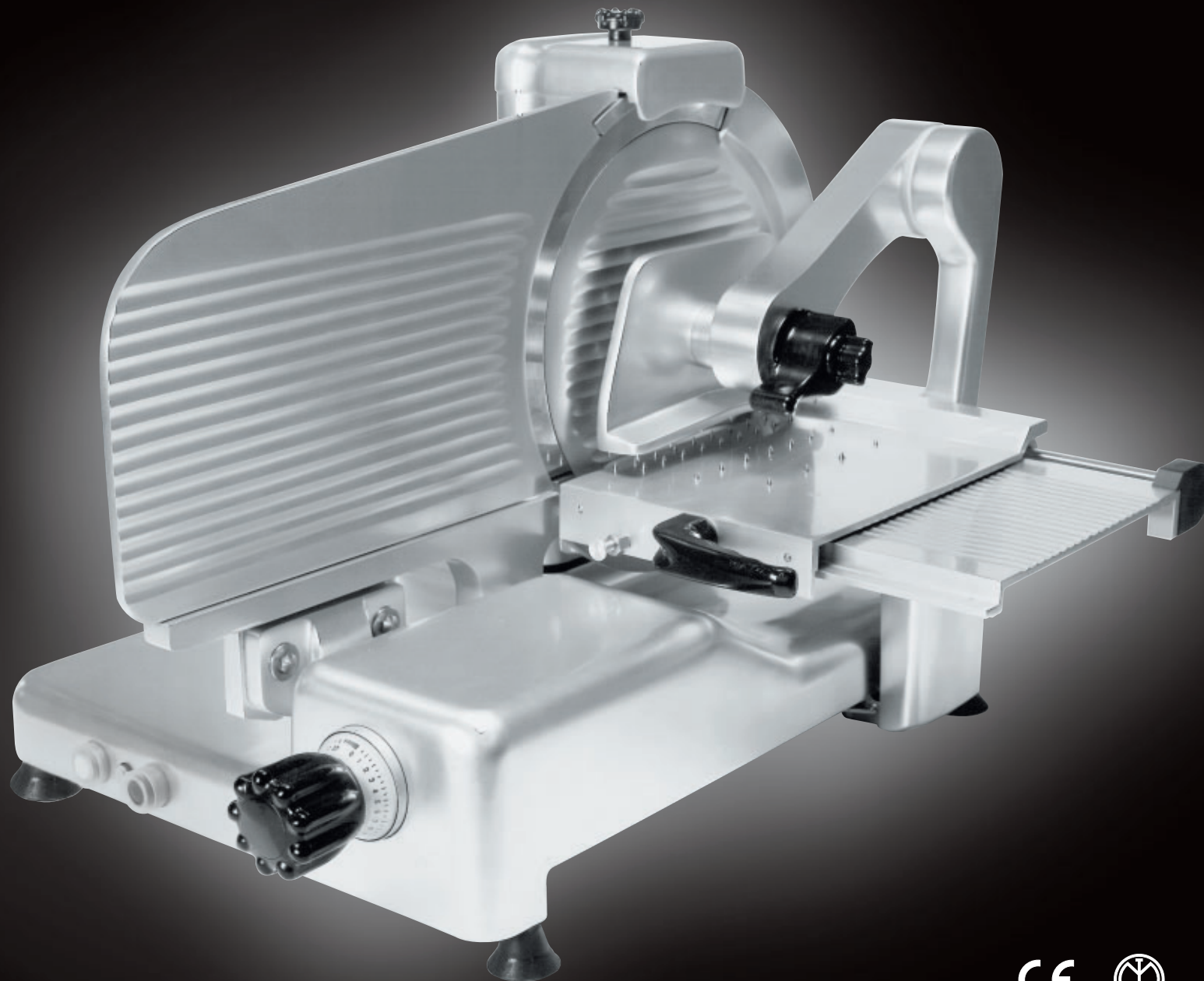
Il dispositivo di supporto fetta è stato progettato per garantire fette sottili e perfette senza alcuno scarto.

*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 removable for an easy cleaning.*

*The removable slide support has been projected to assure thin and perfect slices without any waste.*





**Dotazioni di serie**

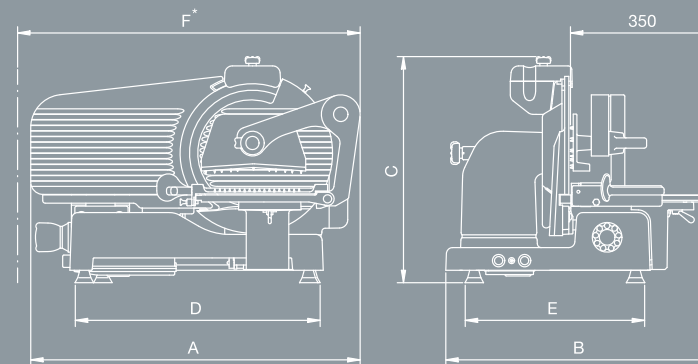
- Trasmissione a ingranaggi
- Affilatoio incorporato, subito disponibile e di facile impiego
- Grande capacità e precisione di taglio
- Altezza di carico ridotta, per diminuire la fatica dell'operatore
- Piatto portamerce con pressamerce basculante in alluminio
- Superfici in alluminio lucidato a specchio e accurati canalini di scorrimento, per diminuire gli attriti e semplificare la pulizia
- Base di appoggio ridotta
- Affilatoio, coprilama, parafetta, ceppo e piatto portamerce asportabili per un'accurata pulizia
- Conforme alle direttive europee 98/37/CE, 73/23/CEE, 89/336/CEE ed alla norma europea EN 1974
- Marchio di qualità IMQ

**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 in aluminum
- Ultra smooth, polished aluminum surfaces and careful slip grooves to reduce friction and simplify cleaning
- Reduced counter space
- Sharpener, blade guard, product deflector, moveable slice support and meat plate removable for a well done cleaning
- In compliance with European Directives 98/37/CE, 73/23/CEE, 89/336/CEE, with European Standard EN 1974
- IMQ listed



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



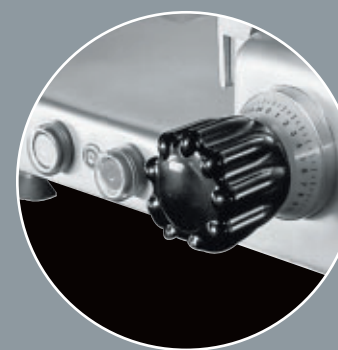
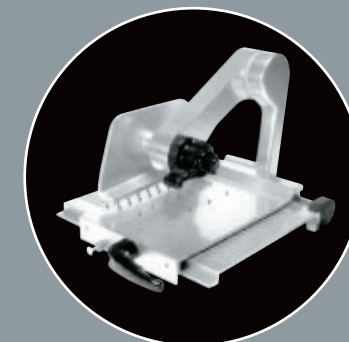
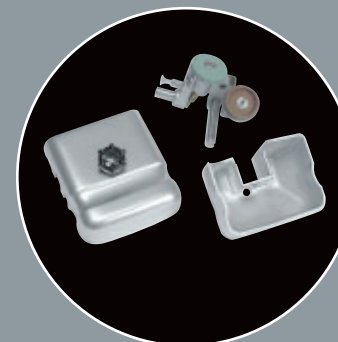
\* Dimensione di massimo ingombro con piatto porta merce a fine corsa / Overall measurements with product holder at the end of its stroke

**Caratteristiche Tecniche - 350 VK BV**

Dimensioni d'ingombro	(A x B x C) 800 x 650 x 550 mm
Superficie di appoggio	(D x E) 588 x 460 mm
Ingombro di lavoro	(F x B x C) 850 x 650 x 550 mm
Diametro lama	350 mm
Velocità lama	200 g/min
Spessore fette	da 0 a 24 mm
Corsa carrello	375 mm
Protezione elettrica	IPX3 (Motore IPX5)
Peso netto	56 kg
Caratteristiche elettriche	220-230V / 360W a.c. monofase 220-230V, 380-400V / 280W a.c. trifase
Capacità di taglio	Ø 250 mm ☑ 310 x 230 mm

**Technical Specifications - 350 VK BV**

Overall dimensions	(A x B x C) 800 x 650 x 550 mm
Installation area	(D x E) 588 x 460 mm
Working area	(F x B x C) 850 x 650 x 550 mm
Blade diameter	350 mm
Blade speed	200 rpm
Slice thickness	0 to 24 mm
Carriage travel	375 mm
Electrical protection	IPX3 (Motor IPX5)
Net weight	56 Kg
Electrical specifications	220-230V / 360W a.c. monophase 220-230V, 380-400V / 280W a.c. threephase
Cutting capacity	Ø 250 mm ☑ 310 x 230 mm





**MOD. 350 VK BV P6000**  
**MOD. 350 VK TC P6000**

Questi due modelli, che hanno le stesse caratteristiche peculiari dei mod. 350 VK BV e 350 VK TC, sono dotate di un dispositivo di pesatura, non fiscale che semplifica il lavoro dell'operatore ed accorcia i tempi di attesa del cliente.

Il sistema è intuitivo e di facile impiego.

*Both models have the peculiar characteristics of the two models 350 VK BV and 350 VK TC. Furthermore these models are equipped with a weighing device, not for formal purpose, which makes the operator job easier and shortens the waiting time for the customer.*

*The system is intuitive and easy to be used.*



**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, ceppo, parafetta, piatto supplementare (mod. BV o TC) e piatto portamerce asportabili per un'accurata pulizia
- Dispositivo di pesatura P6000: portata max 4 kg, divisione 2 gr
- Conforme alle direttive europee 98/37/CE, 73/23/CEE, 89/336/CEE ed alla norma europea EN 1974

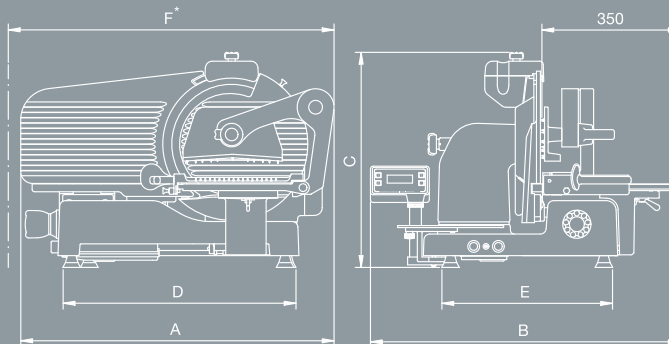
**Standard features**

- 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, tray (mod. BV or TC), moveable slice support and meat plate removable for a well done cleaning
- Weighting device P6000: max capacity 4 kg, resolution 2 g
- In compliance with European Directives 98/37/CE, 73/23/CEE, 89/336/CEE, with European Standard EN 1974

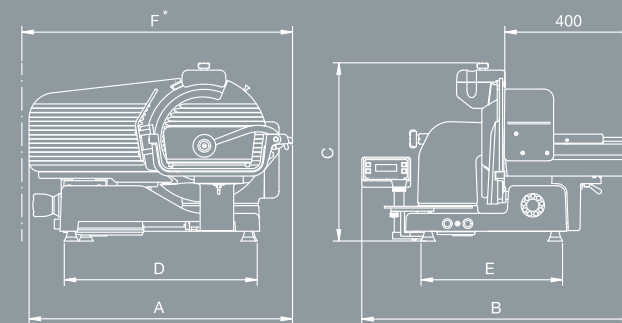


Manconi & C s.r.l. - 21040 Sumirago (VA) - Italy - Via Varese, 8  
 Tel. +39 0331 994.292 - Fax +39 0331 995.577  
 www.manconi.com - info@manconi.com

**350 VK BV P6000**



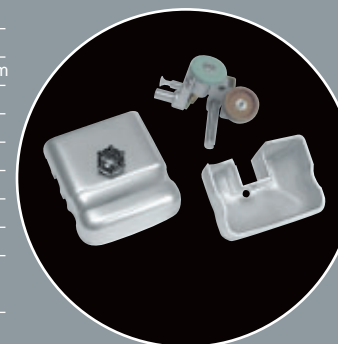
**350 VK TC P6000**



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

**Caratteristiche Tecniche - 350 VK BV P6000 - 350 VK TC P6000**

Dimensioni d'ingombro mm	(A x B x C) <b>BV</b> 800 x 785 x 550 mm - <b>TC</b> 805 x 835 x 550
Superficie di appoggio	(D x E) 588 x 460 mm
Ingombro di lavoro	(F x B x C) <b>BV</b> 850 x 785 x 550 mm - <b>TC</b> 855 x 835 x 550 mm
Diametro lama	350 mm
Velocità lama	200 g/min
Spessore fette	da 0 a 24 mm
Corsa carrello	375 mm
Protezione elettrica	IPX3 (Motore IPX5)
Peso netto	59 kg
Caratteristiche elettriche	220-230V / 360W a.c. monofase 220-230V, 380-400V / 280W a.c. trifase
Capacità di taglio	Ø 250 mm <b>BV</b> 310 x 230 mm - <b>TC</b> 320 x 230 mm



**Technical Specifications - 350 VK BV 6000 - 350 VK TC 6000**

Overall dimensions	(A x B x C) <b>BV</b> 800 x 785 x 550 mm - <b>TC</b> 805 x 835 x 550 mm
Installation area	(D x E) 588 x 460 mm
Ingombro di lavoro	(F x B x C) <b>BV</b> 850 x 785 x 550 mm - <b>TC</b> 855 x 835 x 550 mm
Blade diameter	350 mm
Blade speed	200 rpm
Slice thickness	0 to 24 mm
Carriage travel	375 mm
Electrical protection	IPX3 (Motor IPX5)
Net weight	59 Kg
Electrical specifications	220-230V / 360W a.c. monophase 220-230V, 380-400V / 280W a.c. threephase
Cutting capacity	Ø 250 mm ✓ <b>BV</b> 310 x 230 mm - <b>TC</b> 320 x 230 mm

