



**SMARTY**

## 300 VX BV

Adatta soprattutto per il taglio del prosciutto crudo ma anche per tutti gli altri tipi di salume. Questa versione è caratterizzata del braccio verticale "a pantografo".

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 vertical clamping device.

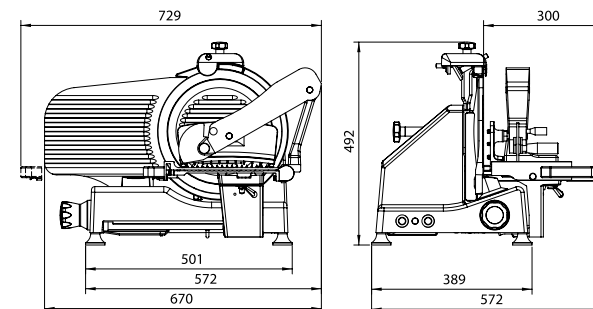
Excellent sliding movement of the carriage, perfect cut, quick and simple removal of components for easy and accurate cleaning: these are some of the most interesting features of this performing slicer.

### 300 VX BV - 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 alluminio
- Piatto portamerce, affilatoio, coprilama e parafetta asportabili per un'accurata pulizia
- Accurati canalini di scorrimento per una maggiore scorrevolezza del piatto
- 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

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	30,9 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 ☒ 275 x 220 mm



### 300 VX BV - 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 aluminum pusher
- Removable plate, sharpener, blade cover and slice deflector for easy cleaning
- Perfect slip grooves for a more performing sliding movement
- 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

### 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	30,9 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 ☒ 275 x 220 mm

