



SMARTY

350 IX

Realizzata per il taglio di insaccati di ogni genere, salumi, verdure, pane e formaggio, in modo tecnicamente perfetto ed economicamente funzionale. Lo scorrimento agevole del carrello consente un taglio facile e senza sprechi di prodotto da affettare. Questo modello di affettatrice è particolarmente adatto per semplificare il lavoro anche dell'operatore meno esperto. I nuovi materiali utilizzati sono resistenti agli urti, alle abrasioni ed alla corrosione, garantendo la massima sicurezza igienica. Design moderno per forma e funzione: grandi prestazioni in poco spazio.

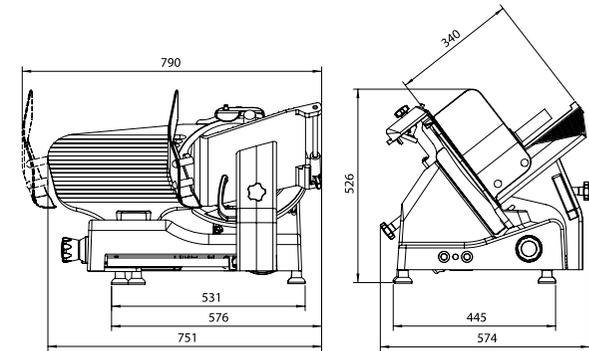
This machine is suitable for delicatessen, cheeses, vegetables and bread. It is technically perfect and pricewise very interesting. The sliding way of the carriage allows very high performances avoiding wasting of product. This model is particularly appropriate to simplify the everyday work of inexperienced operators. The new materials are shock, corrosion and scratch resistant and they are able to grant the best hygienic safety. Modern design in shape and function : huge performances in a restricted place.

350 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 estraibile
- Lama in acciaio 100Cr6 di serie
- Piatto portamerce con zampa in alluminio
- 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

Diametro lama	350 mm
Velocità lama	230 g/min
Spessore fette	da 0 a 16 mm
Corsa carrello	361 mm
Protezione elettrica	IPX3
Peso netto	42 kg
Caratteristiche elettriche	230V / 380W a.c. monofase 220 - 230V, 380 - 400V / 375W a.c. trifase
Capacità di taglio	Ø 252 mm ☒ 300 x 225 mm



350 IX - Standard features

- Belt transmission
- User friendly built-in sharpener
- Great slicing accuracy
- Low loading height to reduce the operator strain
- Removable plate
- 100Cr6 Steel blade as standard
- Carriage with aluminum pusher
- Reduced foot counter space
- Removable plate, sharpener, blade cover and slice deflector for easy cleaning
- Perfect slip grooves for a more performing sliding experience of the product to slice
- 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	350 mm
Blade speed	230 rpm
Slice thickness	0 to 16 mm
Carriage travel	361 mm
Electrical protection	IPX3
Net weight	42 Kg
Electrical specifications	230V / 380W a.c. monophase 220 - 230V, 380 - 400V / 375W a.c. threephase
Cutting capacity	Ø 252 mm ☒ 300 x 225 mm

