

BIZ_ELEVEN

productinformatie

SNIJMACHINES - TRANCHEUSES - ROOSTERS - MESSEN - PRIKBLOKKEN

BIZ_ELEVEN

Kollosal 330 IK

Kollosal 350 IK *Dual*



330 IK

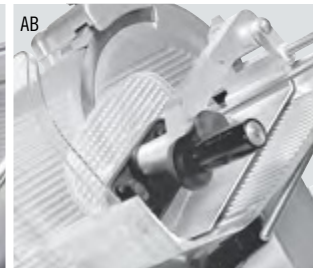
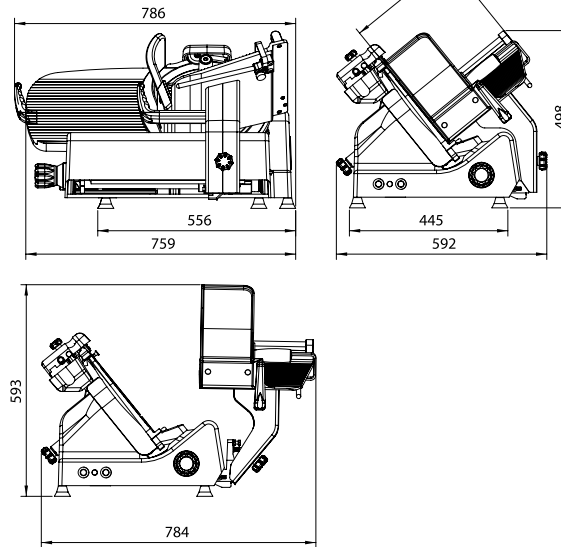
Affettatrice di grande capacità e precisione di taglio, ha l'altezza di carico della merce notevolmente ridotta per diminuire al massimo la fatica dell'operatore. La macchina può essere accessoriata con diversi tipi di piatto, quali: piatto con pressamerce basculante, trasparente ed estraibile (opzione E, vedi foto sul retro); piatto con pressamerce basculante in alluminio ed estraibile (opzione EF, vedi foto sul retro), oppure piatto con braccio autobloccante, pressamerce trasparente ed estraibile e piatto scorrevole (opzione AB, vedi foto sul retro).

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 transparent remnant holder (E option, see on the back); plate with swinging aluminium remnant holder (EF option, see on the back) or plate with self-locking clamping device, transparent and removable remnant holder and sliding plate (AB option, see on the back).



330 IK - Dotazioni di serie

- Trasmissione a ingranaggio
- Grande capacità e precisione di taglio
- Base di appoggio ridotta
- Affilatoio incorporato, subito disponibile e di facile impiego
- 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
- Piatto ribaltabile; affilatoio, coprilama, parafetta e pressamerce zigrinato asportabili per un'accurata pulizia • Dispositivo ferma merce
- Conforme alle Direttive e Regolamenti europei in vigore
- Prodotto certificato **MOCA** (Materiali e Oggetti a Contatto con Alimenti)



330 IK - Standard features

- Gear box transmission
- Great capacity and precision slicing
- Reduced counter space
- Built-in sharpener, right way available and easy to be used
- Low loading height, to reduce strain of the operator
- Ultra smooth, polished aluminum surfaces and careful slip grooves, to reduce friction and simplify cleaning
- Tilting away carriage; sharpener, blade guard, product deflector and sharpened remnant holder removable for a well done cleaning
- Adjustable food fence
- Compliant with current European Directives and Regulations
- **FCMs** (Food Contact Materials) certified product

CARATTERISTICHE TECNICHE

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

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



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.

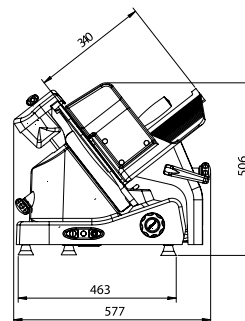
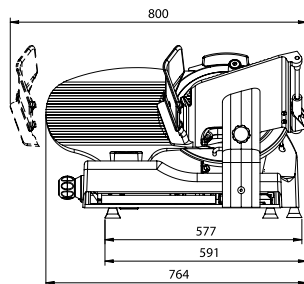
Come tutti i prodotti Kolossal anche la linea DUAL può essere pulita con getto d'acqua.

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.



350 IK DUAL - Dotazioni di serie

- Trasmissione a ingranaggio 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
- 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 e Regolamenti europei in vigore
- Prodotto certificato **MOCA** (Materiali e Oggetti a Contatto con Alimenti)



350 IK DUAL - 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
- 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
- Compliant with current European Directives and Regulations
- **FCMs** (Food Contact Materials) certified product

CARATTERISTICHE TECNICHE

Diametro lama	350 mm
Velocità lama	230 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	45,4 kg
Caratteristiche elettriche	230 V / 290W a.c. monofase 220-230V, 380-400V / 350W a.c. trifase
Capacità di taglio	∅ 252 mm 300 x 225 mm

TECHNICAL SPECIFICATIONS

Blade diameter	350 mm
Blade speed	230 rpm (belt); 200 rpm (gear)
Slice thickness	0 to 24 mm
Carriage travel	361 mm
Electrical protection	IPX3 (Motor IPX5)
Net weight	45,4 Kg
Electrical specifications	230 V / 290W a.c. monophase 220-230V, 380-400V / 350W a.c. threephase
Cutting capacity	∅ 252 mm 300 x 225 mm

BIZ_ELEVEN

HORECA LINE

SMARTY 350 IX

SMARTY 300 VX VE

SMARTY
by Manconi



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.

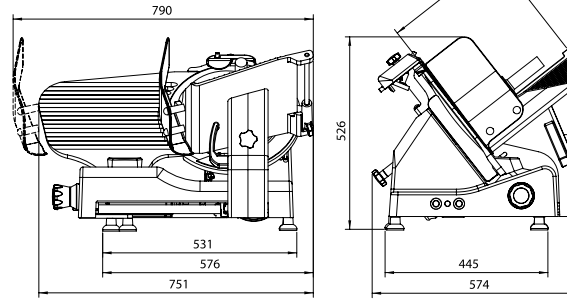
I nuovi materiali utilizzati sono resistenti agli urti, alle abrasioni ed alla corrosione, garantendo la massima sicurezza igienica. Design moderno per forma e funzione: grandi prestazioni in poco spazio.

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 e Regolamenti europei in vigore
- Prodotto certificato **MOCA** (Materiali e Oggetti a Contatto con Alimenti)



VERSIONE NERA
BLACK VERSION



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
- Compliant with current European Directives and Regulations
- **FCMs** (Food Contact Materials) certified product

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	∅ 252 mm 300 x 225 mm

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	∅ 252 mm 300 x 225 mm

SMARTY
by Manconi



300 VX VE

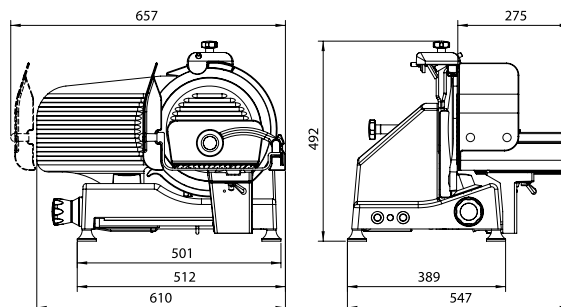
Indispensabile per il taglio della carne è compatta nelle forme, per il suo inserimento in spazi ridotti. La scorrevolezza del piatto porta merce facilita l'operatore nell'utilizzo e garantisce un taglio perfetto di carni cotte e crude. Piatto porta merce completamente estraibile. La manutenzione è semplice e veloce.

This machine is definitely mandatory for meat slicing, it is small and compact and that makes it ideal for limited space as it can be installed on restricted surfaces. The sliding way of the carriage helps the operator in its use and allows to obtain excellent slices of raw and cooked meat. The product holder can be removed and the maintenance of the machine is simple and quick.



300 VX VE - 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 basculante e zigrinato
- Affilatoio, coprilama e parafetta asportabili per un'accurata pulizia
- Accurati canalini di scorrimento per una maggiore scorrevolezza del piatto
- Conforme alle Direttive e Regolamenti europei in vigore
- Prodotto certificato **MOCA (Materiali e Oggetti a Contatto con Alimenti)**



VERSIONE NERA
BLACK VERSION



300 VX VE - 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 swinging sharpener pusher
- Removable sharpener, blade cover and slice deflector for easy cleaning
- Perfect slip grooves for a more performing sliding movement
- Compliant with current European Directives and Regulations
- **FCMs (Food Contact Materials)** certified product

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	27,2 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	∅ 220 mm ☑ 255 x 220 mm

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	27,2 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	∅ 220 mm ☑ 255 x 220 mm

BIZ_ELEVEN

Over gaatjes in een rooster...

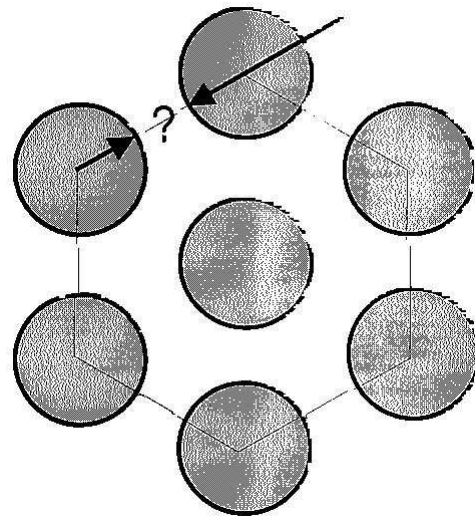
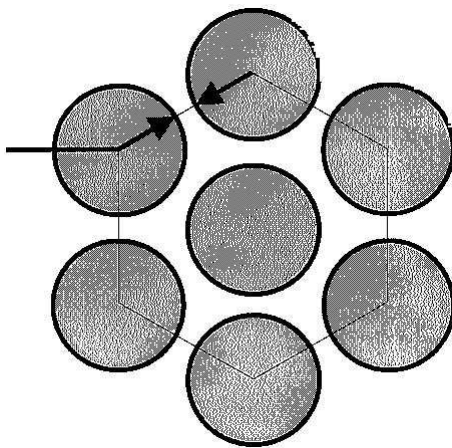
Een rooster van een hakmolen dient als tegenmes wanneer het vlees gehakt. Wat bepaalt het hakvermogen van een rooster, want zij zien er toch allemaal hetzelfde uit, of niet?

Let eens op deze bepalende factoren:

- 1/ afstand tussen de gaten ("oversteek").
- 2/ aantal gaten per rooster.
- 3/ regelmatig patroon.

1/ "Oversteek":

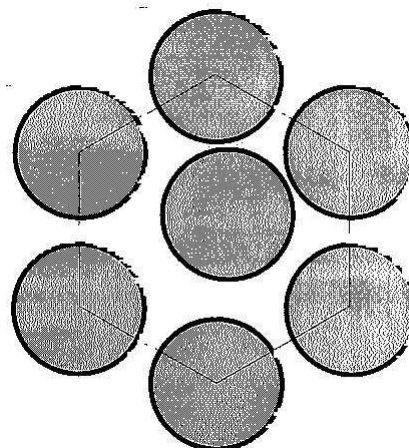
hoe kleiner deze afstand is, hoe beter het snijdend vermogen is van een rooster. De grootte van de oversteek voelt u enigszins aan de ruwheid van de rooster.



2/ Aantal gaten per rooster:
hoe meer gaten, hoe meer doorlatend ("permeabel") de rooster is.

3/ Regelmatig patroon:

Indien een gaatje te kort bij een ander gaatje staat, dan wordt de oversteek aan de andere zijden groter, en ontstaat er vooral een zwakke plaats, die vlugger aanleiding geeft tot barsten en/of breuken van de rooster.



In de tabel hieronder vindt u een vergelijking tussen een rooster LongUfe Super van L&W, en een "ander merk", "X"

("X" is een merk dat goed vindbaar is op de Belgische markt, maar vergelijkende reclame mag niet, vandaar dat wij de naam niet vermelden)

1. Hoe kleiner de oversteek, hoe beter het snijdend vermogen.
2. Hoe groter het aantal gaten, hoe meer permeabel de rooster is, hoe minder het vlees geplet wordt.

Rooster 32	Oversteek in mm			Aantal gaten		
	"X"	LongLifeSuper	%	"X"	LongLifeSuper	%
2,5 mm	1,40	0,55	-60%	369	636	+72%
3,0 mm	0,84	0,53	-37%	369	470	+27%
3,5 mm	1,50	0,60	-60%	220	360	+64%
4,5 mm	1,54	0,63	-59%	167	216	+29%
6,0 mm	1,55	0,64	-59%	98	120	+22%
13,0 mm	2,24	1,97	-12%	20	20	=

LongLife en LongLife Super zijn merken van L&W.

De roosters LongLife Super zijn gemaakt in hoogwaardige legeringen, die roestvrij zijn en vooral bijzonder slijtvast.

LongLife-messen zijn voorzien van sneden in snelstaal, waardoor zij bijzonder lang scherp blijven. Samen met de LongLife Super-roosters vormen zij een onklopbare combinatie.

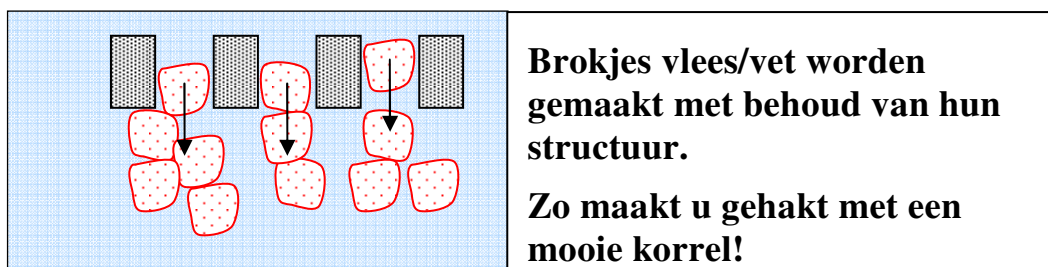
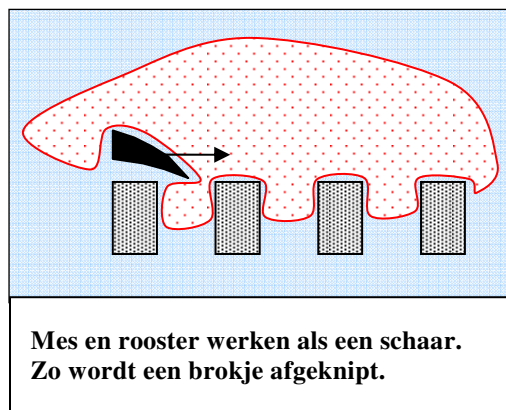
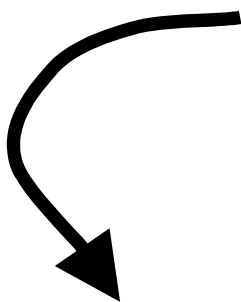
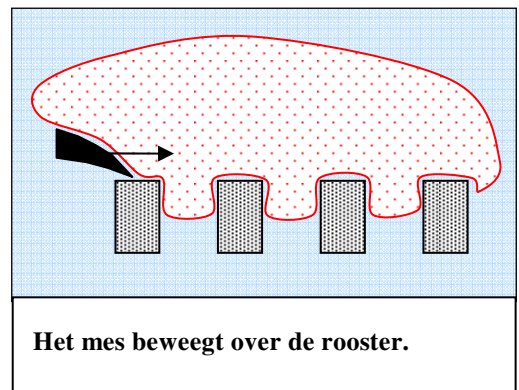
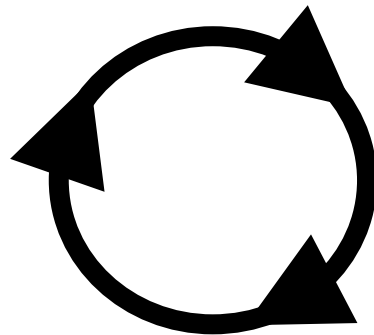
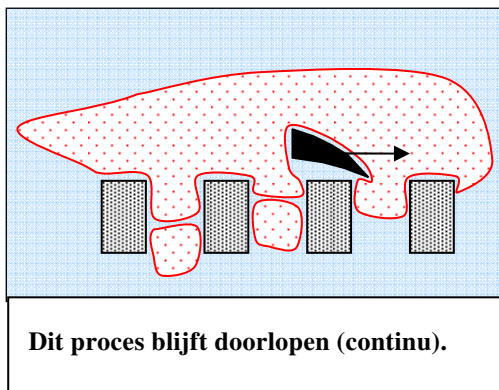
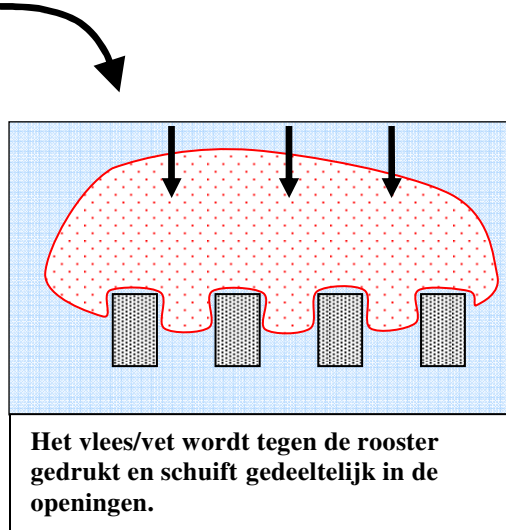
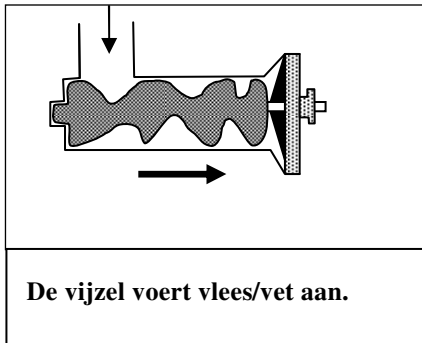
LongLife van L&W is beschikbaar in de maten 10/12, 20/22, 32, 45/52 en 56.

BIZ_ELEVEN

Snijgereedschappen van Lumbeck & Wolter
voor het beste gehakt ...
het visitekaartje van de slager

Hoe maakt de hakmolen gehakt?

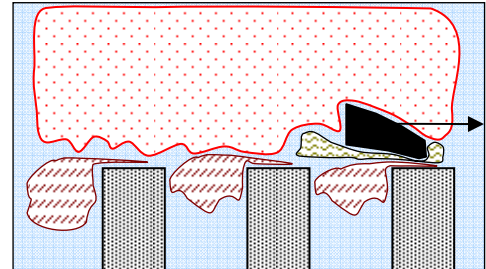
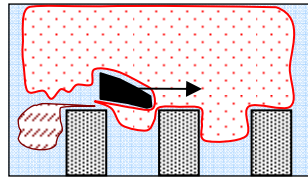
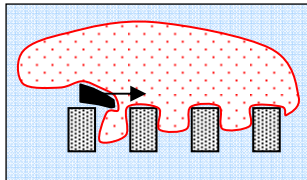
Goed, mooi gehakt is het basisproduct voor iedere slager. Een goed werkende hakmolen is noodzakelijk. Een hakmolen kan enkel goed werken indien de snijset goed snijdt.



Wat kan er fout gaan?

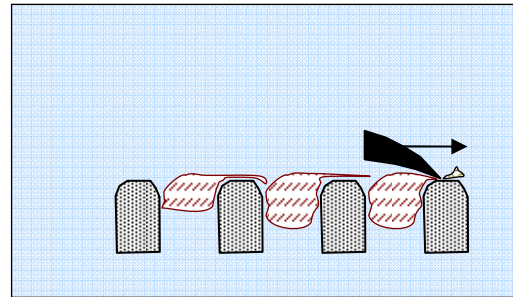
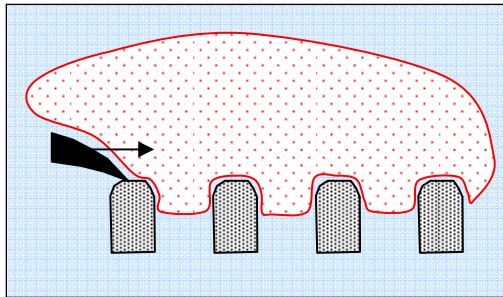
1. Het mes is niet scherp.

- Het vlees/vet wordt niet geknipt, maar gescheurd.
- Gerafeld vlees blijft hangen aan het stompe mes en aan het roostergat, en verhindert zo verdere doorgang. Er komt geen brokje vrij.
- Het stompe mes beweegt er opnieuw over, en scheurt/plet het vlees verder.
- Komt er toch een stukje vrij, dan heeft het geen vaste structuur: het is *gesmeerd*.
- De vasthangende stukjes *verstopen* de hakmolen.



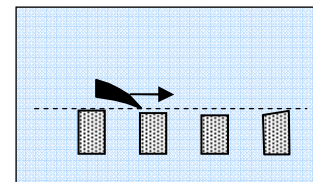
2. De rooster is niet scherp: de gaatjes zijn niet rond en scherp, maar uitgebokkeld.



- Het vlees wordt gescheurd, er is smering, de hakmolen raakt verstopt.




3. Rooster en mes sluiten niet bij elkaar aan.

- Er is geen "schaar"-effect.
- Het vlees wordt gerafeld, gescheurd en gesmeerd.
- Vaak wordt dan de sluitmoer extra-hard aangedraaid. Het mes wordt zo tegen de rooster gedrukt, en kan die beschadigen.



	
Mes scherp.	Mes bot.
Rooster vlak, met alle gaatjes mooi rond en scherp.	Rooster bot / uitgehold.
Mes en rooster samen gebruiken, samen bewaren, en samen slijpen.	Messen en roosters door elkaar gebruiken, los van elkaar bewaren, enkel mes laten slijpen, ...
Mes "A" op zijde "A" van rooster "A". Mes "B" op rooster "B", ...	Werken met 1 mes voor 2 verschillende roosters.

Nog enkele tips:

- Bij *vlakke* roosters: gebruik ze steeds in dezelfde richting / op dezelfde zijde. Bij roosters Enterprise "32" is een rooster met neus te verkiezen: zo werkt u steeds op dezelfde zijde. 
- Werkt u met *wisselmesjes*? Telkens u de mesjes wisselt, dient u de rooster vlak te slijpen / te vervangen.

Snijgereedschappen van L&W halen het beste uit uw hakmolen.

Gebruik het **SIKKELRING**-mes voor **vers vlees en zacht materiaal**: het geeft een mooi snijbeeld en verhoogt het rendement van de hakmolen.

Deze snijset verkleint het vlees met behoud van textuur en kleur.

➤ *Het gehakt is korrelig met een duidelijk beeld van de afzonderlijke grondstoffen.*

➤ *De opwarming is minimaal, de hakmolen draait vlot en slijt minder.*

Gebruik het **SIKKELRING**-mes in hakmolens met het Unger-systeem ("met voorsnijder"). Zijn dubbele bus zorgt voor een goede lagering. Voor het hakken van taai en bevroren materiaal is het Robot-mes beter geschikt.

Het sikkeling-mes werkt optimaal met **roosters en voorsnijders van L&W**, die een groot rendement geven door hun hoog aantal boringen met perfect gladde wanden. Ze zijn diepgehard en zeer slijtvast.

Beschikbaar in roestvast en normaal staal.

Beschikbaarheid van het SIKKELRING-mes:
 Verzinkte versie voor betere roestbestendigheid:

- 4 vleugels: maten R70, H en B.
- 5 vleugels: maten C, D en E.
- 6 vleugels: maten G en U.
- 8 vleugels: maten E, G en U.

Onverzinkt en/of gefreesd op aanvraag.

Plaatsing van het SIKKELRING-mes:

1. Controleer of de bus van het **SIKKELRING**-mes past in het asgat van voorsnijder en roosters (gebruik bij voorkeur L&W).
2. Plaats de gereedschappen steeds in dezelfde richting, zodanig dat u kan lezen wat er op geschreven staat.
3. Plaats de voorsnijder in de hakmolen,
4. vervolgens het **SIKKELRING**-mes, met de "front"-zijde zichtbaar.
5. De bus van het mes schuift in het asgat van de voorsnijder. Zo draait het mes in de richting van de pijl.
6. Plaats de rooster. (Eventueel tweede mes en rooster en/of ring).

GEBRUIK EN ONDERHOUD

- Voorsnijder, rooster(s) én mes(sen) dienen vlak en scherp te zijn. Gebruik ze bovendien als één geheel, zoals de twee bladen van een schaar steeds samenwerken en ook bij slijtage op elkaar afgesteld blijven.
- Plaats steeds dezelfde zijde van de rooster of voorsnijder tegen dezelfde zijde van het mes. Houd ze samen en verwissel ze niet met een andere rooster, voorsnijder of mes.
- In de hakmolen zijn **mesdrager** en **pen** (die de rooster fixeert) intact.
- Doe voor gebruik wat **glijmiddel** op de snijset (plantaardige olie, spekvet, ..).
- Draai de sluitmoer **handvast** aan.
- Laat de hakmolen **nooit leeg draaien**.
- Snijset en hakmolen reinigen na gebruik.
- Voorsnijder, rooster(s) en mes(sen) **samen** vervangen en/of het geheel regelmatig laten **slijpen** door een gespecialiseerde slijpdienst.

Snijgereedschappen van L&W halen het beste uit uw hakmolen.

LongLife-snijgereedschappen zijn voor hakmolens van het Enterprise-systeem (1 mes met 1 rooster, maten 22/32/52).

Deze snijset verkleint het vlees met behoud van textuur en kleur.

➤ **Het gehakt is korrelig met een duidelijk beeld van de afzonderlijke grondstoffen.**

➤ **De opwarming is minimaal, de hakmolen draait vlot en slijt minder.**

Het **LongLife**-MES heeft een scherpe snijhoek voor een hoog snijvermogen en een mooi snijbeeld. Door stroken extra-hard staal ("Widia") blijft het zeer lang scherp. Het werkt optimaal met **LongLife**-roosters.

LongLife Super-ROOSTERS zijn gemaakt uit hoogwaardig staal, roestvast en extreem slijtvast.

Het zijn hoog-rendement roosters:

- De rooster heeft zeer veel boringen ("gaatjes").
- De wanden van de boringen zijn zeer glad, zodat het vlees er ongehinderd doorschuift.
- De boringen staan vlak bij elkaar zodat ze het vlees beter vasthouden bij het snijden.

De voordelen van de naaf (neus) aan **LongLife Super**-roosters:

- De naaf ondersteunt de slang, die zo stabiel draait. Dit verlengt de levensduur van de hakmolen.
- Minder slijtage aan de mesdrager en het asgat van de rooster.
- U kan de rooster vlot vastnemen bij de naaf.
- Het mes en de daarbij horende roosterzijde slijten evenredig af. (Omdraaien van de rooster kan niet).

GEBRUIK EN ONDERHOUD

- Doe voor gebruik wat **glijmiddel** op de snijset (plantaardige olie, spekvet, ..).

→ 1 Mes hoort bij 1 rooster, zoals de twee bladen van een *schaar*. Houd ze samen en verwissel ze niet met een andere rooster of mes.

- Draai de sluitmoer **handvast** aan.
- Laat de hakmolen **nooit leeg draaien**.
- Snijset en hakmolen reinigen na gebruik.

→ Rooster en mes **samen** vervangen en/of het geheel regelmatig laten **slijpen** door een gespecialiseerde slijpdienst.

- In de hakmolen zijn **mesdrager** en **pen** (die de rooster fixeert) intact.

LongLife Super-rooster:

- Standaard met 3 inkepingen.
- Gecodeerde rooster met 1 extra inkeping (tot boring 7,8 mm).
- Beschikbare boringen: 2 / 2,5 / 3 / 3,5 / 4 / 4,5 / 5 / 6 / 7,8 / 10 / 13 / 16 / 20 / 25 mm.
- Diktes:
 - Type 22 : 11,5 mm
 - Type 32 : 13,0 mm
 - Type 52 : 20,0 mm
- Op aanvraag rooster glad met inwendige draad. Opschroefbare naaf beschikbaar.
- Op aanvraag met 2 rechte zijden.

BIZ_ELEVEN

SNIJMACHINES - TRANCHEUSES - ROOSTERS - MESSEN - PRIKBLOKKEN

biz-eleven.be

info@biz-eleven.be

0475 71 63 83