



**IL TEMPO STA DALLA
NOSTRA PARTE**

dal 1958

TIME IS ON OUR SIDE, SINCE 1958.

 **MANCONI**
DESIGN SLICERS BY TRADITION



IL TEMPO STA DALLA PARTE DI MANCONI

Quando si parla di tempo come fenomeno atmosferico, i concetti di affidabilità e precisione stanno alla base della prevedibilità degli eventi ad esso legati. Considerato come unità di misura, il tempo è sempre sinonimo di precisione nel calcolo e rigore nei risultati. Arrivare in tempo, non aver tempo da perdere, dare un po' del proprio tempo, sono solo alcune delle espressioni con cui usiamo normalmente questo concetto. Quando noi della Manconi & C. S.r.l. affermiamo che il tempo sta dalla nostra parte, non descriviamo solo una storia di oltre cinquant'anni, ma vi consegniamo il primo grande valore dei nostri prodotti: la durata nel tempo. Meno manutenzione, meno pezzi di ricambio e persino meno scarto di prodotto affettato, sono tutte conseguenze. Inoltre, per darvi un'accurata assistenza post vendita, mettiamo a vostra disposizione molto del nostro tempo. Scoprirete allora nel tempo, che i vantaggi promessi sono tutti dalla vostra parte. Se il tempo sta dalla nostra, d'ora in poi sarà veramente la vostra maggiore risorsa in fatto di durata, affidabilità e funzionalità.

TIME IS ON THE SIDE OF MANCONI

When we talk about weather as an atmospheric phenomenon, the concepts of reliability and precision are the basis of the predictability of the events related to it. Considered as a measure unit, time is always a synonym of precision in calculation and accuracy in results. To arrive on time, to have no time to lose, to give a little of one's own time, they are just some of the expressions which we normally use this concept with. When we say, at Manconi & C. S.r.l., that time is on our side, we don't just describe an over fifty-year-old history, but we deliver you the first great value of our products: durability. Less maintenance, fewer spare parts and even less sliced product waste, are all consequences of this. Moreover, to give you an accurate after sales service, we offer you a lot of our time. So, you will then discover that the promised benefits are all on your side. If time is on our side, from now on, it will truly be your greatest asset as for durability, reliability and functionality.



TRADIZIONE

Pag 6

- La storia e i valori portanti
History and core values

PASSIONE

Pag 10

- Produzione, design e tecnologia
Production, design and technology

ECCELLENZA

Pag 16

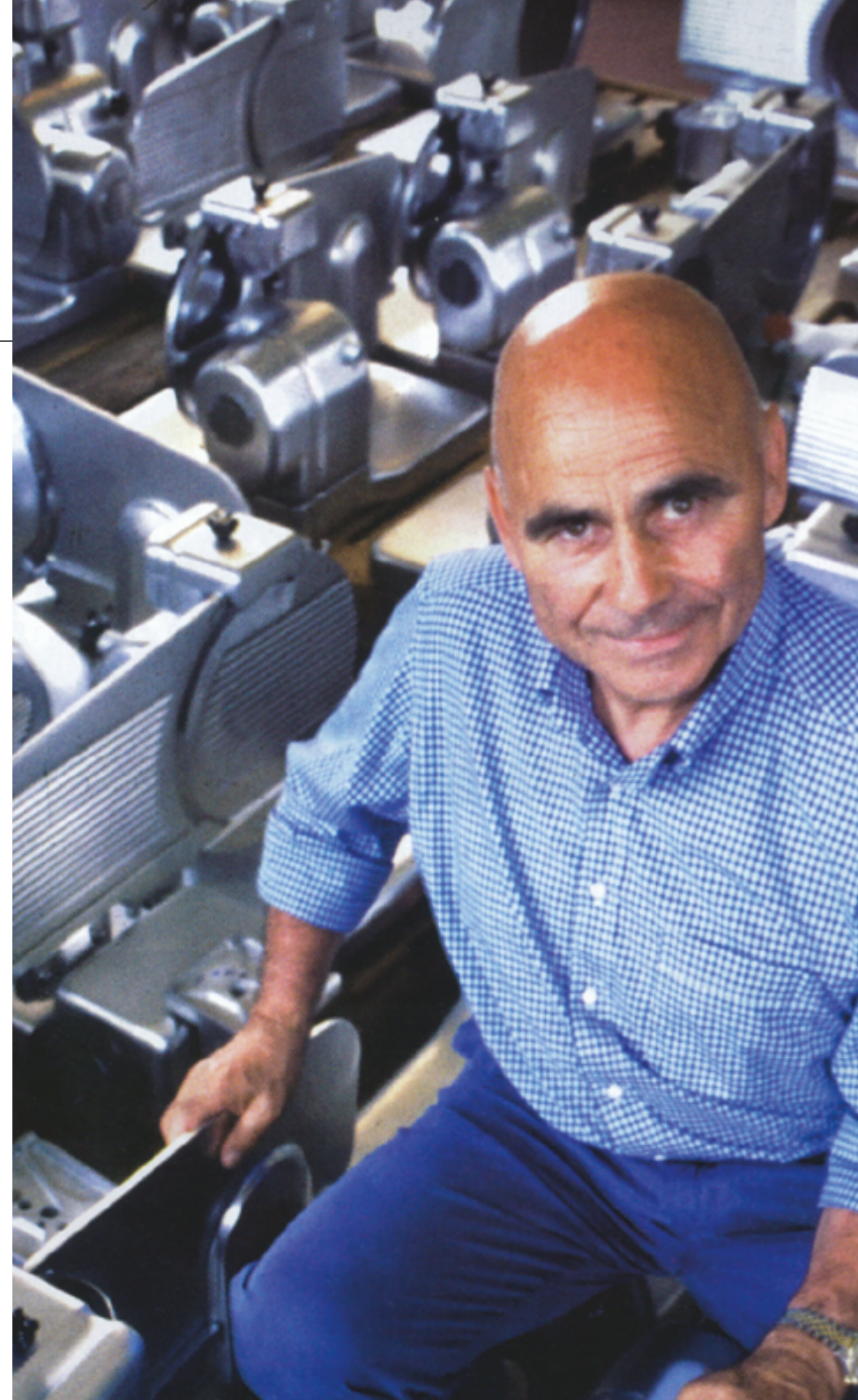
- I diversi settori di mercato
The different market sectors

La tradizione che ama rinnovare

LA STORIA E I VALORI PORTANTI

È l'anno 1958, quando Adamo Tondini, il nonno degli attuali soci della Manconi & C. S.r.l., intraprende la propria "avventura" nella produzione delle affettatrici, apportando un importante contributo ad una tradizione già in via di sviluppo nella Provincia di Varese.

Nel 1963 il genero Alfio Manconi raccoglie la sfida del fondatore con altrettanto coraggio e scommette tutto sullo sviluppo dell'attività trasmessagli. Sceglie di investire nella ricerca, di non perdere mai di vista la qualità ma soprattutto vuole realizzare prodotti eccellenti sotto il profilo sia tecnico che estetico. La volontà del fondatore e la sfida ereditata hanno portato la Manconi & C. S.r.l. a specializzarsi nella produzione compiendo una scelta aziendale radicale: evitare la produzione di altri prodotti affini per dedicarsi totalmente all'eccellenza dell'unico prodotto a lei caro da sempre, l'affettatrice professionale. Oggi, le affettatrici della Manconi & C. S.r.l. sono apprezzate e conosciute in tutto il mondo per la loro precisione di lavoro, l'alta maneggevolezza, la resa eccezionale, il design e la resistenza nel tempo.





Alfio Manconi negli anni '80
Alfio Manconi in the 80's

HISTORY AND CORE VALUES

It is the year 1958, when Mr. Adamo Tondini, the grandfather of the current partners of Manconi & C. S.r.l. started his own 'adventure' in slicers production, giving an important contribution to an already developing tradition in Varese Province.

In 1963, his son-in-law, Mr. Alfio Manconi takes up the founder's challenge with the same courage and bets everything on the development of the activity passed to him. He chooses to invest in research, to never lose sight of quality, but he wants, above all, to make excellent products, both under a technical, and an aesthetic point of view. The founder's will, and the inherited challenge, have led Manconi & C. S.r.l. to specialize in production, making a radical company choice: to avoid the production of other related products, in order to devote themselves completely to the excellence of the only product they have always really cared about: the professional slicer. Nowadays, Manconi & C. S.r.l. slicers, are appreciated and well-known all over the world for their work precision, high manageability, the exceptional yield, design and durability.



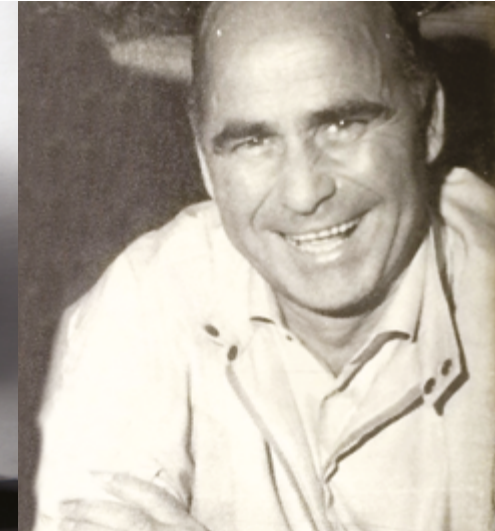
1958



Adamo Tondini, classe 1911, rileva una piccola realtà artigianale di affettatrici che chiama col nome ambizioso di “Kolossal” ispirato alla maestosità del cinema di inizio secolo. Siamo alla fine degli anni 50, è il momento del “boom economico”, anche a Tondini non manca l’energia per investire e credere nel successo dell’attività intrapresa in cui la figlia Ilde lo affianca giovanissima.

Mr. Adamo Tondini, born in 1911, takes over a small artisan slicers activity, giving it the ambitious name of ‘Kolossal’ inspired by the magnificence of the beginning of the century cinema. We are at the end of the 50s, it is the time of the ‘economic boom’, and Mr. Tondini, in his turn, doesn’t lack the energy to invest and believe in the success of the undertaken activity, in which his daughter Ilde, a very young girl, joins him.

1963



Quando anche il genero entra in azienda cerca tecnici in grado di ripensare la tecnologia della macchina fino a cambiarla nella meccanica. La nuova affettatrice viene notata da alcune aziende europee del settore che gli commissionano la fornitura. Il nome Kolossal passa al prodotto e la nuova realtà industriale prende il nome di Manconi.

When also his son-in-law joined the company he looked for technicians able to rethink the technology of the machine, to change it in its mechanics. The new slicer is noticed by some European companies, working in this field, who commission the supply. The name Kolossal passes to the product and the new business becomes Manconi.

1980



Francesca e Paolo, figli di Alfio Manconi, incominciano ad affiancare il padre a partire dagli anni '80 fino a prendere la conduzione dell'azienda nell'anno 2000. Con loro la produzione si diversifica e aumenta, l'azienda cresce e si impone sul mercato internazionale anche oltreoceano.

Francesca and Paolo, Mr. Alfio Manconi's children, begin to join their father, starting from the 80's, and they finally take over the firm in 2000. With them, production diversifies, and increases the firm grows and establishes itself on the international market, even overseas.

2015



Francesca e Paolo Manconi possono oggi contare sulla collaborazione di una squadra professionale, capace e motivata. La loro azienda continua ad essere una realtà familiare e per questo più flessibile, dinamica e sensibile alle richieste di un mercato nazionale ed estero sempre più esigente e diversificato.

Now, Francesca and Paolo Manconi can rely on the collaboration of a professional, capable and motivated team. Their company is still a family business and, for this reason more flexible, dynamic and responsive to the demands of a national and international market, increasingly demanding and diversified.

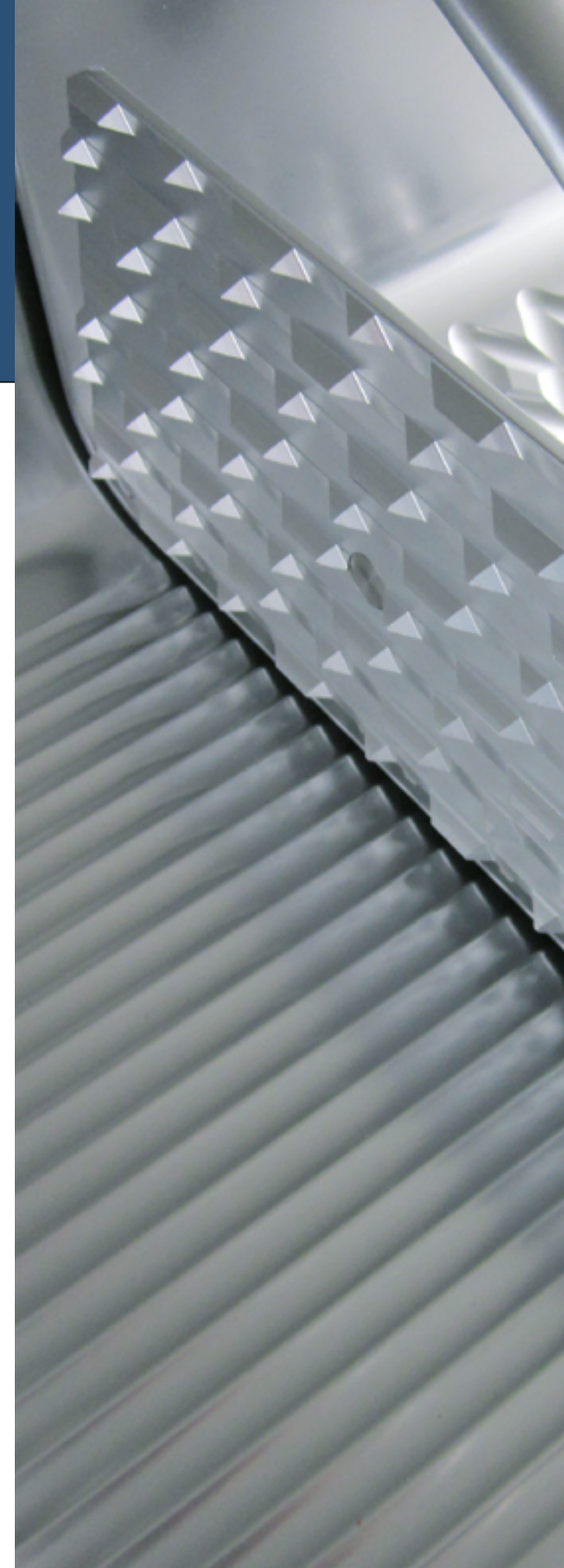


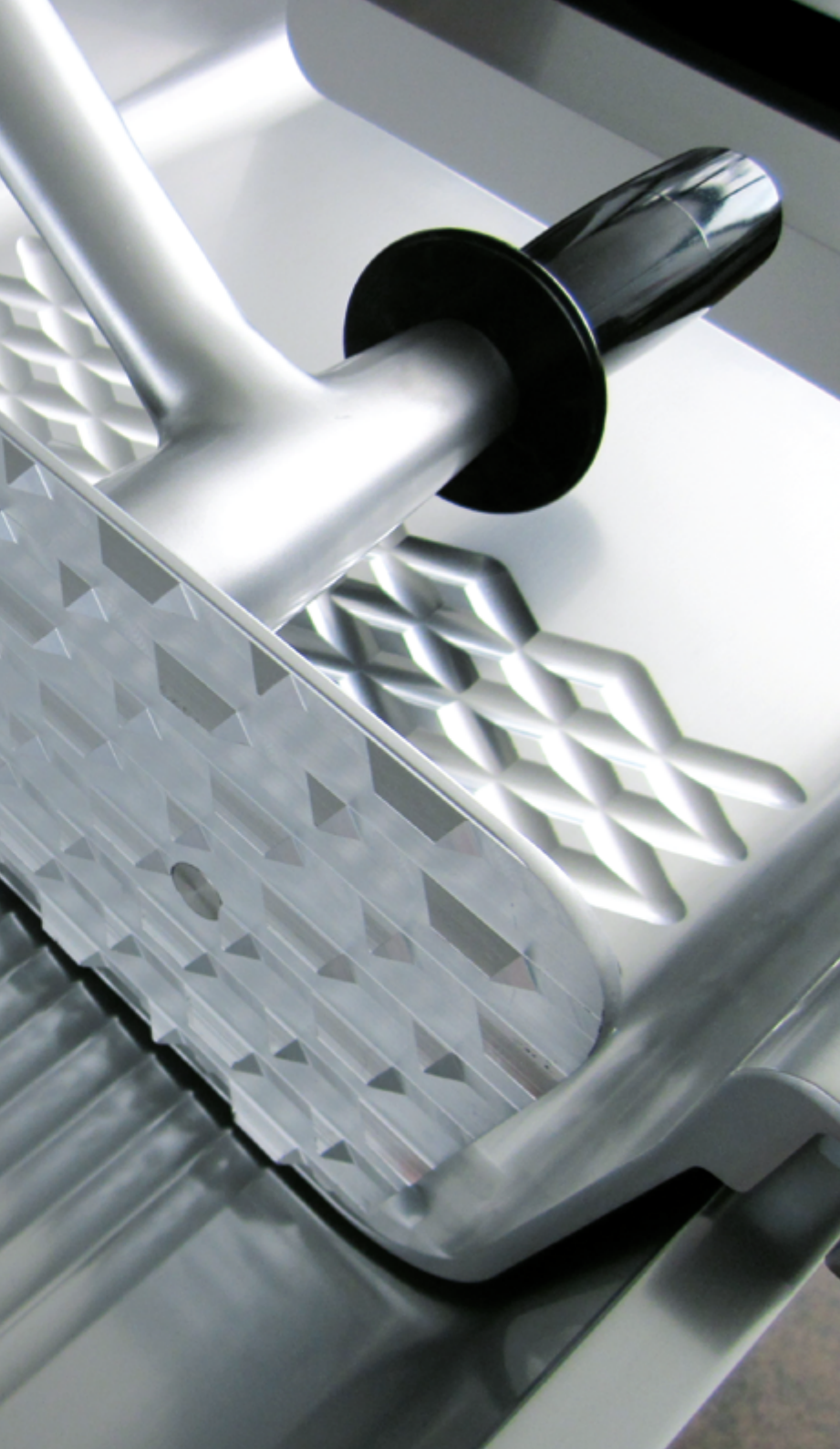
La passione che cura i particolari

PRODUZIONE DESIGN E TECNOLOGIA

Fin dall'inizio della sua attività la Manconi & C. S.r.l. ha saputo leggere i segni del tempo: ha vissuto l'evoluzione dei mercati, ha preso in considerazione le esigenze sempre più severe degli utilizzatori e quando si è trovata ad affrontare la concorrenza, sia italiana che straniera, ha saputo allacciare importanti contatti anche con paesi come l'America e l'Australia, solo per citarne alcuni, dove oggi esporta più del 60% della produzione.

Non è stato facile mantenere la leadership qualitativa a livello internazionale ma, grazie all'eccellenza dei suoi prodotti, la Manconi & C. S.r.l. ha continuato a soddisfare le diverse esigenze dei suoi clienti producendo una gamma di affettatrici specifiche e versatili allo stesso tempo. Gli alti standard qualitativi, con cui è conosciuta oggi nel mondo, fanno del suo nome un sinonimo di affidabilità "Made in Italy" e spingono la Manconi & C. S.r.l. a proseguire sulla strada della ricerca e della progettazione di soluzioni professionali "ad hoc". Obiettivo primario resta il coniugare le prestazioni elevate con una reale semplificazione del lavoro degli utilizzatori senza trascurare l'estetica delle sue macchine. Grande attenzione anche a garanzia della massima resa del prodotto tagliato con la massima sicurezza sul lavoro. Questo è possibile perchè la Manconi & C. S.r.l. procede da sempre con un suo particolare "metodo". Parte da un reale monitoraggio sul campo, promuove un continuo confronto tra i vari componenti del suo "team" di commerciali, tecnici e rivenditori, impara dai suggerimenti degli utilizzatori, apportando continue migliorie derivate dalla propria esperienza e non solo.





PRODUCTION, DESIGN AND TECHNOLOGY

Since the beginning of its activity, Manconi & C. S.r.l. has been able to read the signs of time:

it has experienced the market evolution, it has taken into account the increasingly strict users' requirements, and when it found itself to face competition, both the Italian and the foreign ones, it has been able to establish important contacts, even with countries such as America and Australia, just to name a few, where it is now exporting more than 60% of its production.

It was not easy to maintain the qualitative leadership at an international level but, thanks to the excellence of its products, Manconi & C. S.r.l. has continued to meet the different needs of its customers, by producing a range of slicers, specific and versatile at the same time. The high quality standards, with which it is known all over the world today, make its name a synonym of 'Made in Italy' reliability and push Manconi & C. S.r.l. to pursue the course of research and design of professional 'ad hoc' solutions.

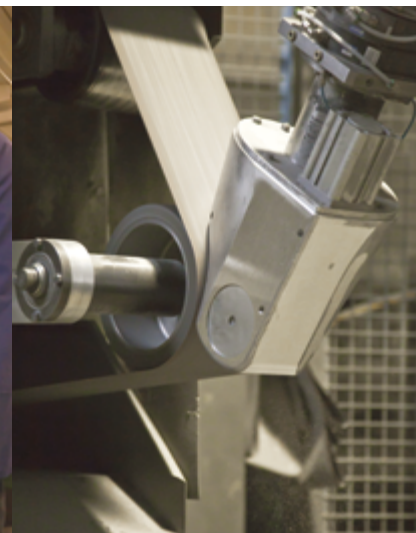
The primary objective remains to combine high performances with a real users' work simplification, without neglecting the aesthetics of its machines. They also pay great attention to ensure the maximum sliced product yield, together with the maximum safety during the working operation. This is possible because Manconi & C. S.r.l. has always proceeded with its own particular 'method'. It starts from a real monitoring on the field, it promotes a continuous comparison among the various components of its commercial, technical and retail 'team', it learns from the users' suggestions, making continuous improvements derived from its own experience and not only.

Nella fase di PROGETTAZIONE la Manconi & C. S.r.l. è particolarmente attenta a due fattori: il rispetto di quanto richiesto dalle normative dei paesi di riferimento e l'impatto estetico del design. Per questo investe molto nella prototipazione rapida e, prima di andare in produzione, sottopone i prototipi a un severo test sul campo.

During the DESIGN phase, Manconi & C. S.r.l. pays a particular attention to two factors: the respect of statutory requirements of the countries of reference and the design aesthetic impact. For this reason, it invests very much on rapid prototyping and, before going into production, it submits its prototypes to a strict field testing.

Tutti i passaggi, dalla fonderia alla lavorazione meccanica, fino alla pulitura e anodizzazione, sono eseguiti con cura artigianale, in cui contano moltissimo esperienza e manualità. Segue la fase dell'ASSEMBLAGGIO finale, quell'affascinante complesso di operazioni manuali necessarie a mettere insieme le varie parti tra cui i "pezzi chiave" della meccanica che nascono nell'officina interna.

All the steps, from the foundry to machining, to cleaning and anodising, are executed with artisan care, in which experience and skill are extremely important. The final phase of ASSEMBLY comes after, those fascinating complex manual steps required to put together the various parts including the 'key pieces' of mechanics, arising in the internal workshop.





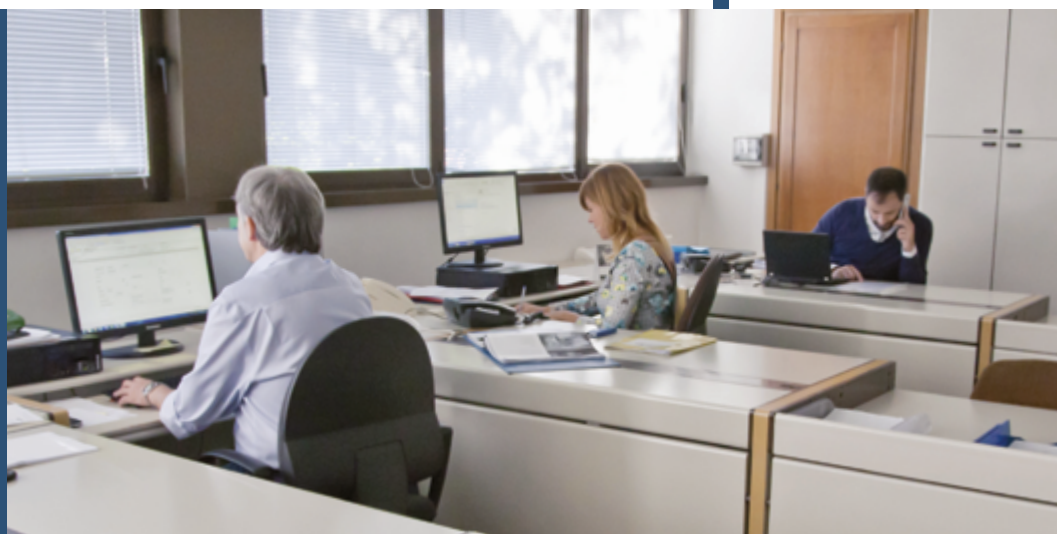


Ciò che si apprezza di più della Manconi & C. S.r.l. è il fatto che, ancora oggi, tutte le fasi, dalla progettazione fino alla spedizione, avvengono al suo interno così da garantire maggior controllo qualità e migliore assistenza, soprattutto nel SERVIZIO POST VENDITA a cui sono dedicate ben tre figure professionali specializzate a rispondere alle richieste dei clienti.

What we appreciate most of Manconi & C. S.r.l. is the fact that, even today, every stage, from design to delivery, takes place inside it, so as to ensure greater control over quality and a better service, especially in AFTER SALE, to which are dedicated three professionals specialized in responding to customers' requests.

La Manconi & C. S.r.l. col passare degli anni non toglie dalla produzione la RICAMBISTICA, ma la tiene a disposizione dei suoi clienti per lungo tempo. Sul sito della Manconi & C. S.r.l. sono disponibili gli esplosi dei ricambi con i codici corrispondenti indispensabili per fare adeguata richiesta e ricevere velocemente i pezzi necessari.

Manconi & C. S.r.l., even over the years, hasn't eliminated SPARE PARTS from production, but it keep them at its customers' disposal for a long time. On Manconi's website, you can find the different spare parts with their codes, necessary to make appropriate request and quickly receive the necessary pieces.



L'eccellenza che conquista ogni spazio

I DIVERSI SETTORI DI MERCATO

La Manconi & C. S.r.l. propone linee di affettatrici professionali adatte ad ogni settore. Robuste, precise, di design non hanno all'apparenza differenze sostanziali se non nelle dimensioni, eppure ad ogni tipologia di utilizzo corrisponde un suo modello specifico.

Nei supermercati, ipermercati e catene alimentari è evidente che i grandi quantitativi di taglio impongono agli operatori di velocizzare il lavoro, non sprecare prodotto e, cosa non secondaria, di utilizzare le attrezzature professionali per tempi prolungati ma con fatica ridotta. In altri contesti non solo sono richieste queste stesse prestazioni ma in una macelleria sarà fondamentale un'ottima presa di porzioni di carne fresca e voluminosa, mentre in un bar, che non dispone di grandi spazi ma dove ogni giorno, si affettano minori quantità sia di salumi che di formaggi o di altro tipo di alimento, le necessità saranno diverse.

Ad ognuna di queste esigenze la Manconi & C. S.r.l. è in grado di dare una risposta. Meglio, la Manconi & C. S.r.l. ha saputo diversificare i suoi prodotti per rispondere ora ad una richiesta specifica, ora a più richieste in contemporanea e in un solo spazio.





THE DIFFERENT MARKET SECTORS

Manconi & C. S.r.l. proposes lines of professional slicers to suit every sector. Strong, precise, with a nice design, have apparently no substantial differences, except for their size. Yet, every type of application has its specific model.

In supermarkets, hypermarkets and food chains, it is evident that large quantities of slicing require operators to speed up their work, not to waste the product and, not least, to use professional equipment for long periods of time, but with reduced fatigue. In other contexts, there isn't just the need for these same performance, but also some others: for instance, in a good butcher's, it will be fundamental to have an excellent intake of portions of fresh and voluminous meat, while in a bar, with no large spaces, but where every day you slice fewer amounts both of cold cuts, and cheese, as well as other food, the needs will be different. Manconi & C. S.r.l. is able to answer each one of these requirement. Rather, Manconi & C. S.r.l. has been able to diversify its products to respond, from time to time, both to specific requests, and to more requests at the same time, and in the same place.

Large-scale organised retail trade

GRANDE DISTRIBUZIONE ORGANIZZATA

Le affettatrici professionali per la grande distribuzione sono progettate per rispondere alle esigenze di grandi quantitativi di taglio, sia di salumi che di carni, e per garantire un lavoro continuativo anche fino a 10 ore al giorno e per 7 giorni su 7. La possibilità di lavarle con getto d'acqua a pressione ed i numerosi componenti estraibili permettono che non rimanga su di esse alcuno scarto solido o liquido igienizzando in profondità. Per questo settore di mercato sono anche disponibili affettatrici professionali automatiche ed è possibile richiedere degli optional come il sistema di spegnimento automatico, l'asportazione lama, la bilancia incorporata o la leva di sollevamento per ribaltare la macchina lateralmente, ma in sicurezza, durante la pulizia del piano di lavoro.



Professional slicers for retail outlets are designed to meet the needs of large quantities of slices, both of cold cuts, and meat, and to ensure them a continuous work, even up to 10 hours a day and 7 days on 7. Thanks to the possibility to wash them with water jet pressure and their numerous removable parts, no solid or liquid waste can remain on them, and, so, slicers can be deeply sanitized. For this market sector, automatic professional slicers are also available, and you can request some optional extras, such as the automatic shutdown system, the blade remover, the built-in scale or the lifting lever to overturn laterally, but in safety, the machine during the cleaning of the working plane.

Butcher shops

MACELLERIE

Progettate per facilitare il lavoro dell'operatore, le affettatrici professionali per macellerie hanno ottima presa della carne fresca, grande capacità e precisione di taglio per un risultato senza sbavature e senza scarti di prodotto. Un dispositivo di supporto fette consente infatti di evitare ogni spreco e scarto oltre a consentire il taglio di fette perfette anche quando molto sottili come il carpaccio. Questa serie è disponibile anche nella versione con affilatoio separato, scelta che consente di pulire tutta la zona della lama più a fondo, in maggiore sicurezza e più velocemente in modo da eliminare meglio il sangue della carne fresca che secca subito sull'affettatrice.



Designed to facilitate the operator's work, the professional slicers for butchers' have high fresh meat intake and great capacity and precision cut for a flawless result and without product spoilage. A slice-support device allows, in fact, to avoid any waste and scrap, and, moreover, it allows to cut perfect slices, even when they are very thin, such as carpaccio. This series is also available with separate sharpener, a choice which permits to clean the whole area of the blade deeper, more safely and more quickly, in order to better eliminate the blood of fresh meat, which gets soon dry on the slicer.

Delicatessens and food shops

SALUMERIE GASTRONOMIE E ALIMENTARI

La Manconi & C. S.r.l. ha realizzato un modello di affettatrici professionali specifico per salumi, formaggi e soprattutto per il prosciutto crudo intero, salume che necessita di una presa ancora più solida e precisa e che, per peso e volume, non deve muoversi durante il taglio. Le affettatrici Manconi per gastronomie, salumerie e piccoli negozi di generi alimentari sono l'alleato perfetto per chi cerca qualità nel taglio, affidabilità nel tempo e praticità. Progettate per occupare poco spazio hanno un design compatto e di grande valore estetico tanto da diventare un importante complemento di arredo. Sono anche personalizzabili esteticamente con colorazioni e manopole differenti, per un design ancora più moderno ed accattivante.



Manconi & C. S.r.l. has created a model of professional slicers specific for meat, cheese and especially for raw ham, which requires an even more precise and strong intake and which, because of its weight and volume, must not move during slicing. Manconi's slicers for delicatessens and small grocery stores are the perfect ally for those who are looking for quality in slicing, reliability over the years and handiness. Designed to take up little space, they have a compact design, which has also a great aesthetic value, becoming, in such a way, an important piece of furniture. They are also aesthetically customizable with different colours and knobs, for a more modern and attractive design.

Catering, canteens, bars and pubs

RISTORAZIONE MENSE BAR E PUB

Le affettatrici professionali che la Manconi & C. S.r.l. ha pensato per hotel, ristoranti e catering sono macchine compatte, affidabili e funzionali, strumenti di lavoro perfetti per chi cerca macchine versatili e in grado di tagliare con precisione una vasta gamma di prodotti alimentari, come salumi, formaggi e carni per una buona presentazione nei piatti. Pensate per agevolare il lavoro dell'operatore e velocizzare i tempi di taglio, queste affettatrici professionali si presentano con un'eccezionale scorrevolezza del piatto e un'altezza di carico ridotta per agevolare l'operazione di carico. Le linee arrotondate e le opzioni di personalizzazione nel colore, secondo i codici RAL, del corpo macchina o delle parti di essa, permettono di valorizzare gli ambienti di lavoro.



Professional slicers Manconi & C. S.r.l. has designed for hotels, restaurants, and catering are compact, reliable and functional machines, the perfect working tools for those who are looking for versatile machines, and they can slice, with the maximum accuracy, a wide range of food, such as cold cuts, cheese and meat for serving dishes with good presentation. These professional slicers have been conceived to facilitate the operator's work, and speed slicing times, they have superior gliding of the plate and a reduced loading height, facilitating the loading operation. The rounded lines and the options for customization in the colour of the machine body or some of its parts, according to RAL codes, allow to enhance one's own workplaces.

**IL TEMPO STA DALLA NOSTRA PARTE
E DIVENTA LA VOSTRA MAGGIORE RISORSA**

TIME IS ON OUR SIDE AND BECOMES YOUR GREATEST RESOURCE

Manconi

