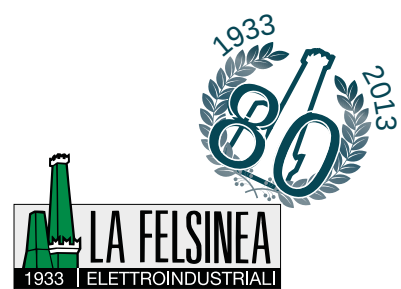




HOREQUIP
QUALITY & SERVICE

20
17

passion in food processing



Oltre 80 anni di successi
dal 1933







LA FELSINEA Il futuro di una grande tradizione

La Felsinea, a long tradition looks to the future



La Felsinea è una delle prime ditte produttrici di macchine professionali per la lavorazione degli alimenti nate in Italia. Le sue origini risalgono infatti al 1933, anno in cui la prestigiosa ditta fu fondata a Bologna. Da allora sono passati molti anni, nel corso dei quali La Felsinea è riuscita sempre a rimanere un'impresa all'avanguardia, grazie alla sua vocazione per l'innovazione e al suo impegno per il continuo perfezionamento dei prodotti. Il noto marchio con le torri Garisenda ed Asinelli ha sempre continuato e continua tuttora a contrassegnare dei prodotti che si posizionano ai più alti livelli di qualità, per questo tipo di attrezzature.

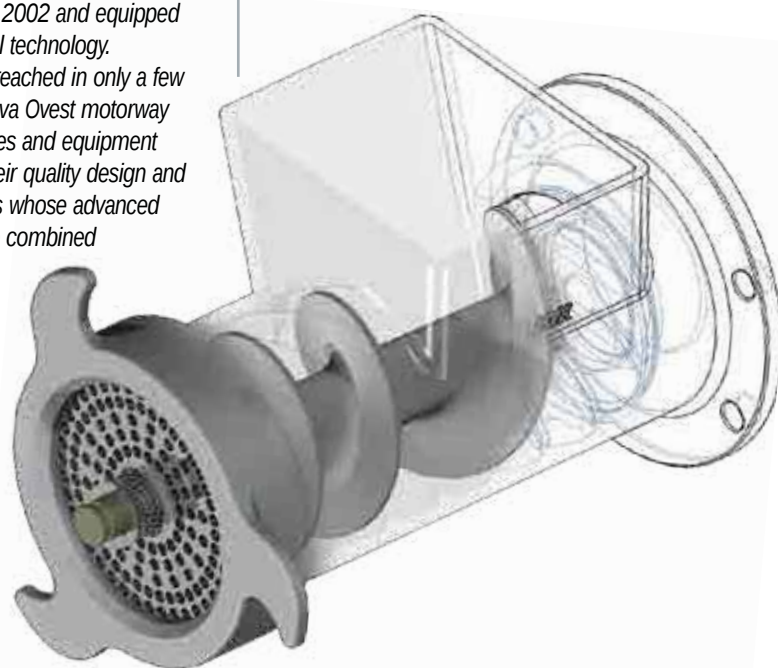
La Felsinea is one of the top market manufacturers of professional food processing machinery in Italy. Its origins date back to 1933 when this renowned company was founded in Bologna. Many years have passed since then, but La Felsinea has always remained a company in the forefront thanks to its vocation for innovation and commitment to constant product improvement. The well-known trademark showing the Garisenda and Asinelli towers in Bologna has always been the symbol of machinery and equipment of the highest quality.





Gli uffici e la produzione La Felsinea hanno oggi sede a Piazzola sul Brenta a pochi chilometri da Padova, in una moderna struttura produttiva completata nel 2002 e dotata delle più avanzate tecnologie. In questo nuovo stabilimento (raggiungibile in pochi minuti dall'uscita autostradale di Padova Ovest) nascono prodotti superiori per qualità di progettazione e costruzione, macchine in cui le prestazioni più avanzate si uniscono ad un design ergonomico ed esteticamente accurato. Obiettivo dell'azienda è realizzare degli "strumenti di lavoro" sempre più validi, delle attrezzature che aiutino coloro che operano nel variegato

The La Felsinea production plant and offices are now located in Piazzola sul Brenta, just a few kilometres from Padua, in a modern structure completed in 2002 and equipped with the latest industrial technology. This new plant (easily reached in only a few minutes from the Padova Ovest motorway exit) produces machines and equipment that are superior for their quality design and construction, machines whose advanced performance levels are combined with ergonomics and streamlined design.





1940/45



1970



1983



1933/40



1933/40



mondo della ristorazione, dei bar, della distribuzione alimentare, della macelleria e della lavorazione della carne a svolgere la loro professione in modo accurato, efficiente, rapido, igienico, sicuro. In questa sua "missione" La Felsinea è guidata dalla propria capacità di ascoltare e comprendere fino in fondo le esigenze dei clienti, individuando di volta in volta le soluzioni più adatte a soddisfarle. Il cliente, con le sue indicazioni e i suoi suggerimenti, è la più preziosa fonte di informazioni, il più prezioso orientamento per migliorare.

La gamma di produzione La Felsinea, già straordinariamente ampia, viene continuamente sviluppata ed aggiornata. Tra i prodotti di maggiore successo vi sono le numerose attrezzature per la macelleria e la lavorazione della carne. Molto consolidata è anche l'affermazione della Felsinea

The company aim is to create increasingly and constantly improved and upgraded "work instruments" and equipment for use in the widely varied field of restaurants, cafés, food distribution, butcheries, and meat processing plants, helping operators to perform their work in accurate, efficient, rapid, hygienic and safe conditions. In this "mission" La Felsinea is guided by its capacity to listen to its customers, understanding their needs, and each time creating the most suitable solutions for each category. By describing his problems and suggestions, the customer is the most precious source of information, indicating the best direction to be followed for product improvement.

Already extremely vast, the La Felsinea product range is constantly being developed and upgraded. Among the most popular products is the wide variety of equipment for





nel campo delle macchine per la cucina professionale e la ristorazione in genere. I prodotti vengono spesso forniti in versioni diversificate, in modo che ogni cliente possa scegliere la versione che meglio soddisfa le sue esigenze.

La conformità alle normative internazionali in materia di igiene e sicurezza è un punto di partenza imprescindibile per operare con successo in questo delicato settore, così strettamente legato alla sicurezza e alla salute delle persone. Anche in questo senso La Felsinea è un'impresa all'avanguardia, pronta a cogliere ogni evoluzione e ogni progresso. Un altro punto di forza dell'azienda è il servizio di assistenza tempestivo, competente ed efficace, fornito in Italia e all'estero attraverso una rete di rivenditori altamente selezionati.

butcheries and meat processing. However, La Felsinea is also renowned in the field of machines for professional cooks and restaurants in general. The products are often supplied in diversified versions so that each customer can choose the model that best satisfies his needs.

Conformity with international standards in the field of hygiene and safety is an essential starting point for operating successfully in such a delicate sector, so strictly linked with public health and safety. Here too, La Felsinea is a company well in the forefront, always ready to adopt any new ideas in evolution and progress.

Another strong point of this company, is their rapid and efficient after sales service both in Italy and abroad, through a carefully selected sales network.





Tritacarne da banco

TITANO 22-32

Tritacarne compatto dalle alte prestazioni.

- Comandi IP 54 in 24 Volt con inversione (versione CE).
- Riduttore ermetico a bagno d'olio.
- Riduttore protetto dai liquidi da un doppio sistema di isolamento.
- Bocca e perno trascinatore in acciaio inox Aisi 304.
- Bocca lunga
- Rapido e robusto sistema di fissaggio bocca, controllato da microinterruttore.
- Versione 22 disponibile anche con collo tondo.
- Potenti motori ventilati, per uso continuo.
- Motori monofase con protezione termica (CE).
- Pratico vano porta piastre e coltelli con coperchio.
- Estrema semplicità di pulizia.
- Silenzioso, potente ed affidabile.

Opzioni:

- Comandi inox IP 67
- Bocca unger e semiunger
- Hamburgatrice BURGER M
- Insacatrice continua
- Tramoggia gigante
- Gambe medie (Titano 32)
- Protezione per piastre $\varnothing > 8$ mm
- Coperchio tramoggia plexiglass

Heavy duty compact mincer.

- IP 54 protection rate, 24 Volt controls, reverse (CE version).
- Sealed oil-bath gear box.
- Waterproof gear box with double sealing system.
- Aisi 304 S/S head and feeding worm.
- Longer head
- Quick and sturdy head locking system regulated by microswitch.
- 22 version available also with round feeding neck.
- High efficiency ventilated motors for continuous operation.
- Thermal protection on single phase motors (CE).
- Compartment for knives and plates.
- Easy cleaning.
- Silent running, powerful and reliable.

Optional:

- S/steel IP 67 controls
- Total/half unger system
- Patty former
- Stuffer kit
- Oversize tray
- Medium legs (Titano 32)
- Safety device for $\varnothing > 8$ mm plates
- Plexiglass hopper cover



Titano 22



Titano 32

	Potenza Power Spannung Puissance watt/Hp	Alimentazione Power source Betriebsspannung Alimentation	Prod. lorda TC TC Output/h TC Leistung/h TC Débit/h	Plastre in dotazione Standard Plate Schleibe Härlers	A	B	C	D	E	F	G	Peso netto Net weight Nettogewicht Poids net	Dimensioni imballo Shipping Verpack abmessungen Dim. emballage	Peso lordo Gross weight Brutogewicht Poids brut
			Kg/h.	ø mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	Kg	mm	Kg
Titano 22	Mn 1100/1,5 Tf 1472/2	230-400V/50Hz	300	4,5	250	185	310	467	225	540	615	31	720x570x770	41
Titano 22 Q	Mn 1100/1,5 Tf 1472/2	230-400V/50Hz	350	4,5	250	185	310	467	225	540	615	31	720x570x770	41
Titano 32	Mn 1840/2,5 Tf 2200/3	230-400V/50Hz	500	4,5	250	320	355	557	260	580	690	44	720x570x770	54



1 - Pratico vano porta piastre e coltelli
Practical plates and knives container



2 - Sblocco bocca
Head locking system



3 - Opzione insaccatrice
Optional stuffer kit



4 - Opzione protezione bocca plexiglass
Optional safety device



Titano 32

7 - Opzione gambe con ruote e tramoggia gigante
Legs with wheels and oversize tray



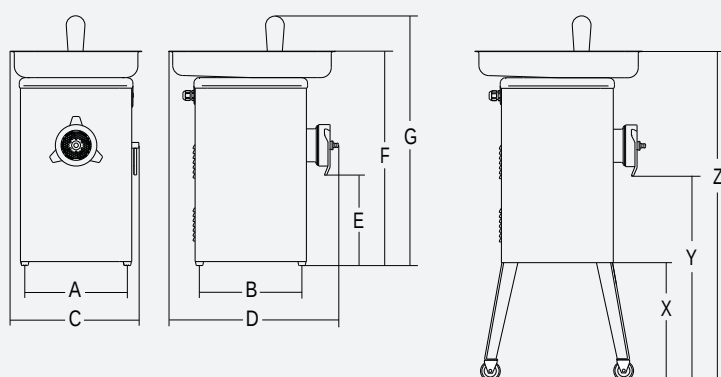
5 - Optional:
Coperchio tramoggia plexiglass
Plexiglass hopper cover

6 - Hamburgatrice
BURGER M opzionale
*Optional: BURGER M
hamburger device*
Brevettata - Patented

Pag. 49



Titano 22



8 - **TITANO 32**
Gambe medie con ruote
Medium legs with wheels
X: 435 mm
Y: 685 mm
Z: 1005 mm



MEAT PROCESSORS

Tritacarne refrigerato

TITANO 22-32 ICE

Innovativo e supercompatto tritacarne refrigerato.

- **Sistema raffreddante con modulo termoelettrico:**

- Senza compressore
- Senza gas
- A risparmio energetico
- Potenza modulo termoelettrico: 70 Watt
- Raffreddamento su collo e bocca.
- Visualizzatore di temperatura.
- Tramoggia e collo inox rimovibili per la pulizia.
- Caratteristiche TC come modello Titano.
- Qualsiasi manutenzione non necessita di frigorista.
- Collo di introduzione quadro per grande produttività anche in seconda passata.
- Motori monofase con protezione termica.
- Blocco rapido bocca brevettato.
- **Opzioni:**
 - Bocca unger e semiunger.
 - Hamburgatrice BURGER M
 - Insaccatrice continua
 - Tramoggia gigante
 - Gambe medie (Titano 32)
 - Protezione per piastre Ø > 8 mm
 - Coperchio tramoggia plexiglass

Innovative extremely compact refrigerated mincer.

- **Thermo-electric module refrigerative system:**

- Without compressor
- Without gas
- Energy saving
- Thermo-electric module power: 70 Watt
- Refrigerated feeding neck and head.
- Viewer temperature.
- Removable and easy to clean S/S tray and feeding neck.
- Same mincing features as model Titano.
- Easy maintenance. (no need of refrigerator technician)
- Square feeding neck. (High output also with pre-minced meat).
- Thermal protection on single phase motors.
- Quick and sturdy head locking system (patented).
- **Option:**
 - Half/total unger system
 - Patty former BURGER M
 - Stuffer kit
 - Oversize tray
 - Medium legs (Titano 32)
 - Safety device for Ø > 8 mm plates
 - Plexiglass hopper cover



Titano 22 ICE



Titano 32 ICE

Brevettato
Patented

	Potenza Power Puissance	Alimentazione Power source Betriebsspannung Alimentation	Potenza modulo termoelettrico Thermo-electric module power Leistung des Thermoel. modul Puissance module thermoelectrique	Prod. oraria TC TC Output/h. TC Leistung/h. TC Debit/h.	Plastra in dotazione Standard Plate Sonder-Plates Filières	A	B	C	D	E	F	G	Peso netto Net weight Nettopgewicht Poids net	Dimensioni imballo Shipping Verpack. abmessungen Dim. emballage	Peso lordo Gross weight Bruttopgewicht Poids brut
	watt/HP		watt	Kg/h.	ø mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	Kg	mm	Kg
Titano 22 ICE	Mn 1100/1,5 Tf 1472/2	230-400V/50Hz	70	350	4,5	250	185	310	467	225	540	615	34	720x570x770	44
Titano 32 ICE	Mn 1840/2,5 Tf 2200/3	230-400V/50Hz	70	500	4,5	250	320	355	557	260	580	690	48	720x570x770	58



1 - Opzione protezione bocca plexiglass
Optional safety device



2 - Sblocco bocca Titano 32
Head locking Titano 32



3 - Comandi Titano Ice
Titano Ice controls



4 - Bocca lunga
Longer head

6 - Hamburgatrice
BURGER M opzionale
Optional: BURGER M
hamburger device
Brevettata - Patented

Pag. 49



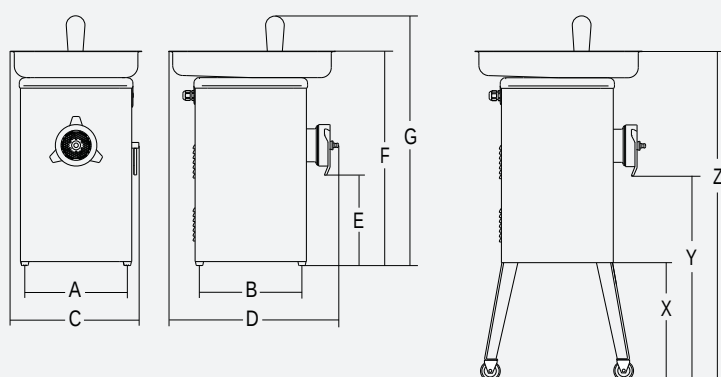
Titano 32 ICE



5 - Optional:
Coperchio tramoggia plexiglass
Plexiglass hopper cover



7 - Estrema semplicità di pulizia
Easy cleaning



8 - **TITANO 32**
Gambe medie con ruote
Medium legs with wheels
X: 435 mm
Y: 685 mm
Z: 1005 mm



MEAT PROCESSORS

Tritacarne da banco

TCQ 22-32

TCQ 22-32

- Corpo macchina totalmente in acciaio inox AISI 304
- Potenti motori IP 55 autoventilati per uso continuo
- Riduttore a bagno d'olio con ingranaggi rettificati
- Riduttore con doppio sistema di protezione dai liquidi
- Rapido fissaggio bocca controllato da microinterruttore (CE)
- Gruppo macinazione ad alta produzione completamente in acciaio inox
- Collo introduzione quadro per prestazioni superbe in seconda passata
- Tramoggia rimovibile interbloccata (CE) con collo fino a zona macinazione
- Bocca lunga
- Comandi inox IP 67

Opzioni:

- Sistema di protezione interbloccato per uso piastre con foro > 8 mm
- Bocche Unger parziale o totale
- Coperchio plexiglass su tramoggia
- Hamburgatrice BURGER M

TCQ 22-32

- AISI 304 stainless steel construction
- Powerful IP 55 insulated and fan-cooled motors for continuous use
- Endless screw motor-reducer running in an oil-bath enables a long service life
- Motor-reducer equipped with a double seal for long, trouble-free service
- Quick head locking system regulated by microswitch (CE)
- Stainless steel mincing head carefully designed for high yield production
- Feed tray designed with square neck for outstanding performance
- Feed tray provided with safety interlock (CE versions)
- Longer head
- Stainless steel IP 67 protected controls

Options:

- Interlock protection for more than 8 mm holes plates. (An interlock protection system is required in order to utilize more than 8 mm holes plates)
- Partial or total Unger system mincing head
- Plexiglass feed tray lid
- Patty-forming attachment BURGER M



TCQ 22



TCQ 32

	Potenza Power Spannung Puissance	Alimentazione Power supply Betriebsspannung Alimentation	Prod. oraria TC Capacity TC Leistungh. TC débit/h.	Piastra in dotazione Standard Plate Schneibe Filices	A	B	C	D	E	F	G	Peso netto Net weight Nettogewicht Poids net	Dimensioni imballo Shipping Verpackungs- Dim. emballage	Peso lordo Gross weight Brutogewicht Poids brut
	watt/HP		Kg/h.	ø mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	Kg	mm	Kg
TCQ 22	Mn 1100/1,5 Tf 1472/2	230-400V/50Hz	350	4,5	374	221	512	437	182	428	531	36	600x500x500	39
TCQ 32	Mn 1840/2,5 Tf 2200/3	230-400V/50Hz	500	4,5	480	285	637	496	207	447	551	50	720x570x770	72



Optional:
BURGER M
Pag. 49



1 - Opzione protezione bocca plexiglass
Optional safety device



2 - Fissaggio bocca rapido
Fast fixing head system



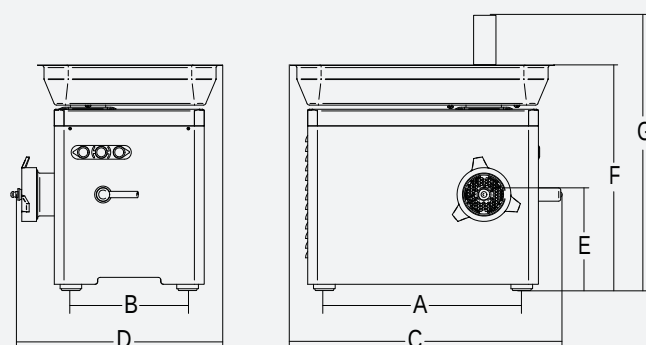
3 - Tramoggia rimovibile
Removable tray



4 - Opzionale coperchio tramoggia plexiglass
Optional plexiglass hopper cover



TCQ 32





MEAT PROCESSORS

Tritacarne refrigerati

TCQ 22 - 32 ICE



TCQ 22 - 32 ICE

- Caratteristiche tecniche e performance identiche a TCQ
- Impianto refrigerante 150 Watt con gas R134 A
- Refrigerazione su collo, bocca e tramoggia
- Comandi inox IP 67 di serie
- Coperchio plexiglass su tramoggia

Opzioni:

- Sistema di protezione interbloccato per uso piastre con foro > 8 mm
- Bocche Unger parziale o totale
- Hamburgatrice BURGER M.

TCQ 22 - 32 ICE

- Featuring the very same advantages of the TCQ series
- 150 Watt, R134 A gas refrigerator
- Refrigeration on neck, head and tray
- Stainless steel IP 67 protected controls standard
- Plexiglass feed tray lid

Options:

- Interlock protection for more than 8 mm holes plates. (An interlock protection system is required in order to utilize more than 8 mm holes plates)
- Partial or total Unger system mincing head
- Patty-forming attachment BURGER M.



TCQ 22 ICE



TCQ 32 ICE

	Potenza Power Strom Puissance watt/Hp	Alimentazione Power source Alimentation Alimentation	Prod. oraria TC TC Output/h. TC Leistung/h. TC Debit/h.	Piastra in dotazione Slicing Plate Schneibe Filières	A	B	C	D	E	F	G	Peso netto Net weight Nettogewicht Poids net	Dimensioni imballo Packaging Verpackung Dim. emballage	Peso lordo Gross weight Brutogewicht Poids brut
			Kg/h.	ø mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	Kg	mm	Kg
TCQ 22 ICE	Mn 1100/1,5 Tf 1472/2	230-400V/50Hz	350	4,5	374	221	512	437	237	481	585	48	720x570x770	70
TCQ 32 ICE	Mn 1840/2,5 Tf 2200/3	230-400V/50Hz	500	4,5	480	285	637	496	207	447	551	60	720x570x770	82



Optional:
BURGER M
Pag. 49



1 - Fissaggio bocca rapido
Fast fixing head system



2 - Comandi inox IP 67
S/steel IP 67 protected controls

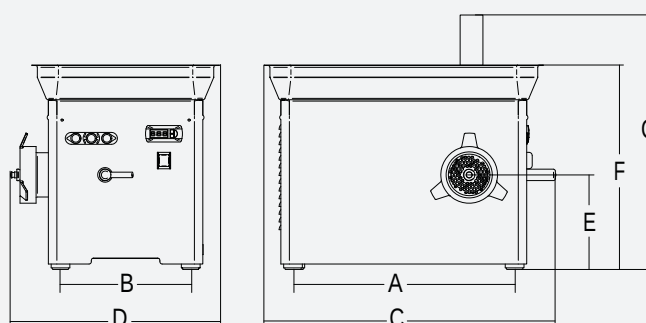


3 - Opzione protezione bocca plexiglass
Optional safety device



TCQ 32 ICE

4 - Coperchio tramoggia plexiglass
Plexiglass hopper cover





MEAT PROCESSORS

Tritacarne da banco

TC 22-32 Polifemo

- Corpo macchina totalmente in acciaio inox AISI 304
- Potenti motori IP 55 autoventilati per uso continuo
- Riduttore a bagno d'olio con ingranaggi rettificati
- Riduttore con doppio sistema di protezione dai liquidi
- Rapido fissaggio bocca senza utensili
- Gruppo macinazione completamente in acciaio inox facilmente e totalmente smontabile per pulizia
- Tramoggia rimovibile interbloccata (32 CE)
- Comandi 24 Volt IP 54 con inversione (CE)

Opzioni:

- Bocche Unger parziale o totale
- Comandi inox IP 67.
- Insacatrice continua
- Hamburgatrice BURGER M.

AISI 304 stainless steel construction

- Powerful IP 55 insulated and fan-cooled motors for continuous use
- Endless screw motor-reducer running in an oil-bath enables a long service life
- Motor-reducer equipped with a double seal for long, trouble-free service
- Convenient, no-tools head lock mechanism
- Stainless steel mincing head carefully designed for high yield production, completely removable for easy of cleaning
- Feed tray provided with safety interlock (32 CE versions)
- IP 54 protected, 24 V controls

Optionals:

- Partial or total Unger system mincing head
- Stainless steel IP 67 protected controls
- Stuffer kit
- Patty-forming attachment BURGER M.



TC 22 POLIFEMO

Optional: BURGER M (Pag. 49)



TC 22 POLIFEMO



TC 32 POLIFEMO

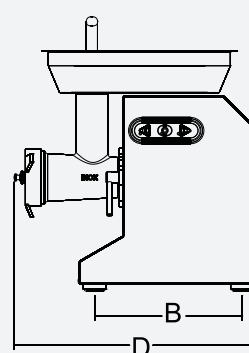
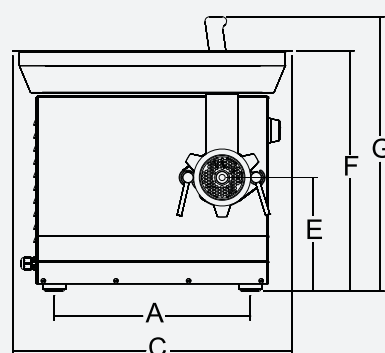
1 - Opzionale: insacatrice continua
Optional: stuffer kit



	Potenza Power Spannung Puissance	Alimentazione Power source Alimentversorgung Alimentation	Prod. oraria TC TC Output/h. TC Leistung/h. TC Debit/h.	Piastra in dotazione Supplied Plate Schleife Schleife Filtres	A	B	C	D	E	F	G	Peso netto Net weight Nettogewicht Poids net	Dimensioni imballo Packaging Verpackung abmessungen Dim. emballage	Peso lordo Gross weight Bruttogewicht Poids brut
	Watt/HP		Kg/h.	ø mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	Kg	mm	Kg
TC 22 Polifemo	1470/2	230-400V/50Hz	300	4,5	360	264	500	437	205	432	490	32	600x500x500	35
TC 32 Polifemo	2205/3	230-400V/50Hz	400	6	400	264	610	465	190	427	530	39	720x570x700	61



Optional:
BURGER M





MEAT PROCESSORS

Tritacarne

TC 32 POLIFEMO VERT



Standard/Enterprise
32

1/2 Unger
32

Unger tot.
32

- Tritacarne solido, robusto e performante adatto a piccoli laboratori, collettività, mense e grandi cucine.
- Dotato di gambe e ruote in acciaio inox con freno per una sicura stabilità e grande praticità
- Maneggevole, comodo e compatto lo rendono adatto ad ogni tipologia di spazio
- Corpo macchina totalmente in acciaio inox AISI 304.
- Grande tramoggia di carico 410x610x76 mm con micro per una maggior sicurezza
- Potenti motori IP 55 autoventilati per uso continuo.
- Riduttore a bagno d'olio con ingranaggi rettificati.
- Riduttore con doppio sistema di protezione dai liquidi.
- Rapido fissaggio bocca senza utensili.
- Gruppo macinazione completamente in acciaio inox facilmente e totalmente smontabile per pulizia.
- Tramoggia rimovibile interbloccata (CE).
- Comandi inox, 24 Volt IP67.

Opzioni:

- Sistema di protezione interbloccato per uso piastre con foro > 8 mm
- Bocche Unger parziale o totale

- Heavy-duty meat grinder with high capacity, suitable for all kitchens;
- The machine is on stand with stainless steel casters and therefore very stable and easy to move;
- AISI 304 stainless steel construction;
- large 410x610x76 mm feeding tray with safety microswitch;
- Powerful IP55 insulated and cooled motors for continuous use;
- Endless screw motor-reducer an oil-bath enables a long service life.
- Reducer equipped with a double seal for long, trouble-free service.
- Head can be locked in with no tools.
- Stainless steel head with high output capacity, completely removable for cleaning.
- Feed tray provided with safety interlock CE versions.
- Stainless steel IP 67 protected, 24 V controls.

Options:

- Interlock protection for more than 8 mm holes plates. (An interlock protection system is required in order to utilize more than 8 mm holes plates)
- Partial or total Unger system mincing head

TC 32 POLIFEMO VERT



1 - Facile pulizia
Easy cleaning

	Potenza Power Stromung Puisance	Alimentazione Power source Einspeisung Alimentation	Prod. oraria TC TC Output TC Leistung TC Debit	Plastre in dotazione Standard Plate Schleife Filleres	A	B	C	D	E	F	G	Peso netto Net weight Nettogewicht Poids net	Dimensioni imballo Shipping dimensions Verpackungs- Dim. emballage	Peso lordo Gross weight Bruttogewicht Poids brut
	watt/HP	230-400V/50Hz	Kg/h.	ø mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	Kg	mm	Kg
TC 32 POLIFEMO VERT	2205/3		400	6	240	336	410	621	412	700	1042	55	720x570x1180	70



2 - Comandi inox 24 Volt IP 67
S/steel IP67 protected 24V controls.



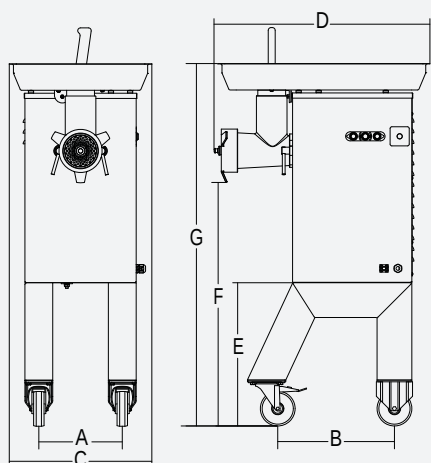
3 - Gambe e ruote con freno
Stainless steel casters



4 - **Optional:**
Protezione bocca per piastra
con foro $\varnothing > 8$ mm
Safety device for $\varnothing > 8$ mm plates.



5 - Rapido fissaggio bocca
Fast fixing head system





MEAT PROCESSORS



1 - Bocca totalmente smontabile
Completely removable head



2 - **Optional:**
Supporto vassoio
Tray support

Tritacarne industriali

TC 32 SM

- Grandi prestazioni in una struttura compatta.
- Bocca ad alta produzione dal disegno esclusivo.
- La grande disponibilità di accessori la rende adatta sia per l'uso nel banco che nel laboratorio.
- Bocca inox esterna con rapido fissaggio senza utensili.
- Collo introduzione quadro per grande produttività anche in seconda passata.
- Sistema di protezione ingranaggi con doppio paraolio.
- Motore ventilato per uso continuo.
- Comandi inox IP 67 con inversione.
- Coltello inox saldobrasato
- **Opzioni:**
 - Sistema di protezione contro i sovraccarichi di corrente.
 - Tramoggia maxi e super.
 - Gambe alte medie e basse.
 - Piano portavassoio estraibile.
 - Bocca lunga
 - Bocca unger e semiunger.
 - Insaccatrice continua.
 - Paraspruzzi inox.
 - Protezione interbloccata per piastre $\varnothing > 8$ mm.

- Compact heavy duty mincer
- Exclusive design high output grinding head.
- Available both table top or floor standing. (many optionals available)
- Stainless steel head with quick locking system, no tools required.
- Square feeding neck. (High output also with pre-minced meat).
- Waterproof gear box with double sealing system.
- Ventilated motor for continuous operation.
- IP 67 protection rated controls with reverse.
- S/steel brazed welding knife
- **Optional:**
 - Overload protection.
 - Larger trays: "maxi" or "super".
 - Short, medium, long legs.
 - Receiving tray holder.
 - Longer head
 - Half/total unger system.
 - Stuffer kit.
 - Stainless steel splash guard.
 - Safety device for $\varnothing > 8$ mm plates.



TC 32 SMB



TC 32 SM



7 - **Optional:**
Tramoggia maxi
Maxi hopper

8 - **Optional:**
Gambe medie con ruote
Supporto estraibile portavassoio
Medium legs with wheels
Extractable tray

	Potenza Power Spannung Puisance	Alimentazione Power source Anschliessung Alimentation	Prod. oraria TC TC Output/h. TC Leistung/h. TC Debit/h.	Piastra in dotazione Standard Plate Lieferpl. Filterres	A	B	C	D	E	F	G	Peso netto Net weight Poids net	Dimensioni imballo Supply pack dimensions Dim. emballage	Peso lordo Gross weight Bruttogewicht
	watt/Hp	230-400V/50Hz	Kg/h.	ø mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	Kg	mm	Kg
TC 32 SM Hp 3	2205/3	230-400V/50Hz	700	4,5	385	315	535	505	140	610	710	65	640x760x850	80
TC 32 SM Hp 4	2940/4	400V/50Hz	700	4,5	385	315	535	505	140	610	710	65	640x760x850	80
TC 32 SMB Hp 4	2940/4	400V/50Hz	700	4,5	446	320	625	538	123	592	691	70	640x760x850	85
Tramoggia standard Standard hopper	-	-	-	-	535x450x h90							-	-	-
Tramoggia maxi Maxi hopper	-	-	-	-	535x660x h90							-	-	-
Tramoggia super Super hopper	-	-	-	-	563x900x h120							-	-	-



3 - Optional:
Tramoggia maxi
Maxi hopper



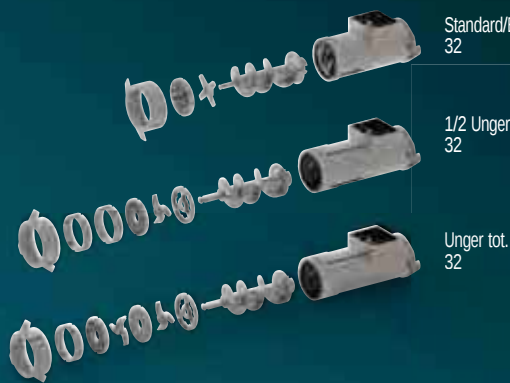
4 - Optional:
Tramoggia super
Lager tray "super"



5 - Optional:
Protezione bocca per piastra
con foro Ø > 8 mm
Safety device for Ø > 8 mm plates.



6 - Optional:
Paraspruzzi inox
Stainless steel splash guard



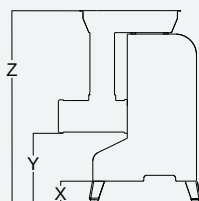
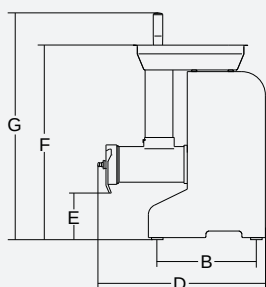
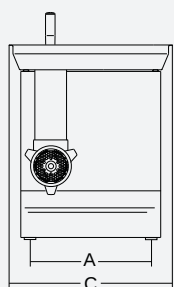
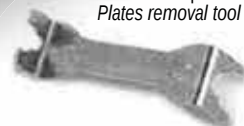
Standard/Enterprise
32

1/2 Unger
32

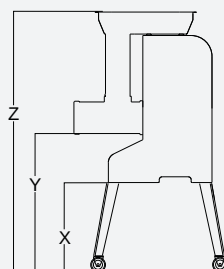
Unger tot.
32



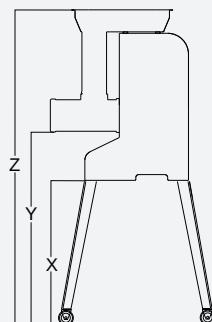
9 - Estrattore piastre
Plates removal tool



10 - Gambe basse con piedino
Small legs with feet
X: 131 mm
Y: 271 mm
Z: 741 mm



11 - Gambe medie con ruote
Medium legs with wheels
X: 416 mm
Y: 556 mm
Z: 1026 mm



12 - Gambe alte con ruote
High legs with wheels
X: 688 mm
Y: 828 mm
Z: 1298 mm



Tritacarne industriali

TC 32-42 Golia VERT

Costruzione in acciaio inox AISI 304 lavabile con spruzzo d'acqua.

Motori trifase Hp 5 o Hp 7 (TC 42).

Riduttore ermetico a bagno d'olio

Gruppo macinazione:

- completamente in acciaio inox AISI 304
- studiato per grandi prestazioni anche in seconda e successive passate
- produzione oraria effettiva 800-1300 Kg/h (42)
- produzione oraria teorica 3500 Kg/h (42)
- rimanenza carne interno bocca 50-90 g
- perno trascinatore in acciaio inox
- **Con esclusivo sistema brevettato di controllo presenza piastra e ghiera (CE 42)**
- perno elic in acciaio temperato
- veloce smontaggio gruppo macinazione per pulizia e sanificazione
- collo introduzione quadro per maggiore velocità di carico
- ampia tramoggia 563 x 900 h 120 mm

con micro di sicurezza

- comandi in acciaio inox IP 67 con inversione di marcia (versione CE)

Versione standard:

- coltello inox saldobrasato, piastra inox Ø 4,5.
- pestello
- attrezzo estrazione elica e piastre
- manuale uso e manutenzione

Versione TOP CONTROL per opzioni:

- comando a pedale

- BURGER S

- BURGER A

Optional disponibili:

- paraspruzzi inox
- bocca unger parziale inox
- bocca unger totale inox
- bocca lunga
- protezione bocca per piastre con foro > 8 mm

AISI 304 stainless steel construction.

Can be sprayed.

5 Hp and 7 Hp three-phase motors (TC 42).

Oil-bath, water protected gear box.

Grinding set:

- Completely made from AISI 304 stainless steel.
- Designed for high performance even if product is processed two or more times
- S/steel brazed welding knife
- Output: 800-1300 Kg/h (actual) (42)
- Output: 3500 kg/h (possible)(42)
- Unprocessed meat inside grinding set at working cycle end: 50-90 g.
- Stainless steel drive pin.
- Exclusive, patented plate and ring nut detection system (CE 42)
- Tempered steel worm pin.
- Grinding set is quickly disassembled of faster cleaning and sanitation.
- Square feeding "neck" allows for faster processing cycles.

- Large 563 x 900 x h 120 mm feeding hopper with safety microswitch
- IP 67 water protected stainless steel controls with reverse (on CE versions)

Standard version:

- S/steel brazed welding knife, 4,5 mm plate
- Product pusher
- Worm and plate removing tool
- Use and maintenance manual

TOP CONTROL version for optionals:

- Pedal control

- BURGER S

- BURGER A

Optional:

- Stainless steel splash guard
- Stainless steel 1/2 unger grinding set
- Stainless steel total unger grinding set
- Longer head
- safety device for Ø > 8 mm plates



TC 32 Golia VERT



TC 42 Golia VERT



	Potenza Power Leistung Puissance	Alimentazione Power source Energieversorgung Alimentation	Prod. oraria TC TC Output TC Leistung/h. TC Debit/h.	Piastra in dotazione Standard Plate Ofschale Filleres	A	B	C	D	E	F	G	Peso netto Net weight Nettogewicht Poids net	Dimensioni imballo Boxing Verpackungsabmessungen Dim. emballage	Peso lordo Gross weight Bruttogewicht Poids brut
	Watt/HP		Kg/h.	ø mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	Kg	mm	Kg
TC 32 Golia VERT	2940/4	230-400V/50Hz	700	4,5	348	393	564	911	654	1169	1237	90	1050x950x1960	115
TC 32 Golia VERT BL Hp 4	2940/4	230-400V/50Hz	700	4,5	348	393	564	1005	654	1169	1237	93	1050x950x1960	118
TC 42 Golia VERT Hp 5	3675/5	230-400V/50Hz	800-1000	4,5	348	393	564	973	631	1171	1241	112	1050x950x1960	137
TC 42 Golia VERT Hp 7	5145/7	230-400V/50Hz	1200-1300	4,5	348	393	564	973	631	1171	1241	112	1050x950x1960	137
TC 42 Golia VERT Tramoggia maxi Maxi hopper					348	393	626	1125	631	1282	1282	128	1050x950x1960	153
TC 42 Golia VERT Bocca lunga Longer head					348	393	564	1063	631	1171	1241	132	1050x950x1960	157
TC 42 Golia VERT Tramoggia maxi + Bocca lunga Maxi hopper + Longer head					348	393	626	1215	631	1282	1282	148	1050x950x1960	173



1 - Optional:
Tramoggia maxi
Larger feed hopper



2 - Estrattore piastre
Plates removal tool



3 - Optional:
Protezione bocca per piastra con foro $\varnothing > 8$ mm
Safety device for $\varnothing > 8$ mm plates.



4 - Optional:
Paraspruzzi inox
Stainless steel splash guard



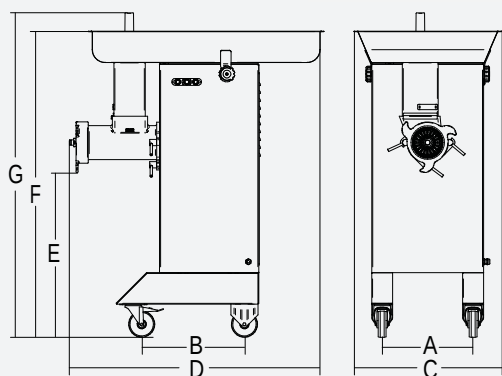
Optional
BURGER S (Pag. 49)



Optional
BURGER A (Pag. 49)



5 - TC 42 Golia VERT:
Tramoggia maxi opzionale
Optional larger feed hopper





MEAT PROCESSORS



1 - **Optional:**
Paraspruzzi inox
Stainless steel splash guard



2 - **Optional:**
Protezione bocca per piastra con foro $\varnothing > 8$ mm
Safety device for $\varnothing > 8$ mm plates.

Tritacarne automatici

TCM 30 VERT - TCM 60 VERT - TCM 90 VERT

- Costruzione in acciaio inox AISI 304 lavabile con spruzzo d'acqua.
- 2 motori indipendenti IP x5 per tritacarne e convogliatore:
 - Hp 1.5 per pala mescolatore/convogliatore
 - Hp 5 o Hp 7 per tritacarne 42
 - Hp 4 per tritacarne 32
- riduttori angolari ermetici a bagno d'olio.
- micro di sicurezza su coperchio vasca
- autoapertura coperchio gestita da pistoni ad aria
- comandi in acciaio inox IP 67 con inversione di marcia su TC

Gruppo macinazione:

- completamente in acciaio inox AISI 304
- studiato per grandi prestazioni
- perno trascinatore in acciaio inox
- perno elica in acciaio temperato
- smontaggio rapido bocca e pala senza l'uso di attrezzi
- **Con esclusivo sistema brevettato di controllo presenza piastra e coltello (CE)**

Versione standard:

- Coltello inox saldobrasato, piastra inox $\varnothing$ 4,5.
- Struttura autoportante con ruote inox con freno
- Attrezzo estrazione elica e piastre

Versione TOP CONTROL:

- funzionamento temporizzato
- inversione di marcia temporizzata su pala mescolatore
- possibilità collegamento accessori quali: pedaliera
- hamburgratrice semiautomatica BURGER S
- hamburgratrice automatica BURGER A

Optional disponibili:

- paraspruzzi inox;
- protezione bocca interbloccata per piastre con foro > 8 mm
- bocca unger parziale o totale inox

- AISI 304 stainless steel construction. Can be sprayed.
- 2 independent IP x5 motors for grinder and mixer:
 - 1.5 Hp mixer motor
 - 5 Hp or 7Hp meat grinder motors (42 model)
 - 4 Hp meat grinder motor (32 model)
- oil-bath, waterproof angular gear box
- safety microswitch on meat mixer cover
- air pistons open the cover
- IP 67 stainless steel controls (reverse available for grinder)

Grinding set:

- completely made of AISI 304 stainless steel
- designed for high performance
- stainless steel drive pin
- tempered steel worm pin
- grinding set and mixing arm can be easily disassembled without tools
- Exclusive, patented plate and knife detection system

Standard version:

- S/steel brazed welding knife, 4,5 mm plate
- floor support with stainless steel wheels and brake
- worm and plate removing tool
- TOP CONTROL version:
 - timer function
 - reverse with timer for meat mixer
 - optional connections for: pedal controls
- BURGER S - semi-automatic hamburger press attachment
- BURGER A - automatic hamburger press attachment

Optional:

- stainless steel splash guard
- safety device for $\varnothing > 8$ mm plates
- stainless steel 1/2 or total unger grinding set



TCM 30 VERT

TCM 60 VERT

TCM 90 VERT

	Potenza TC TC Power TC Spannung Puissance TC	Potenza ME ME Power ME Spannung Puissance ME	Alimentazione Power source Beitragsspannung Alimentation	Capacità vasca Tank Capacity Becken-Kapazität Capacité cuve	Piastra in dotazione Standard Plate Schleibe Frittes	Giri/min Revolutions Umdrehungen Tours	Produzione oraria Output Leistung/h. Dewth.	A	B	C	D	E	F	Peso netto Net weight Netogewicht Poids net	Dimensioni imballo Shipping Packmaß Dimensions Dm: emballage	Peso lordo Gross weight Bruttogewicht Poids brut
	Watt/Hp	Watt/Hp		Kg/lt	$\varnothing$ mm	r.p.m.	Kg/h	mm	mm	mm	mm	mm	mm	Kg	mm	Kg
TCM 30 VERT	2940/4	1102/1,5	230-400V/50Hz	30/42	4,5	TC 200-ME 30	600-850	644	658	247	589	1243	1477	140	1050x950x1960	165
TCM 60 VERT	2940/4	1102/1,5	230-400V/50Hz	60/80	4,5	TC 186-ME 30	850-1000	670	732	247	655	1416	1694	160	1050x950x1960	185
TCM 90 - Hp 5 VERT	3675/5	1102/1,5	230-400V/50Hz	90/120	4,5	TC 186-ME 30	1000-1200	724	714	247	631	1489	1813	191	1050x950x1960	216
TCM 90 - Hp 7 VERT	5145/7	1102/1,5	230-400V/50Hz	90/120	4,5	TC 200-ME 30	1000-1200	724	714	247	631	1489	1813	191	1050x950x1960	216



3 - Estrattore piastre
Plates removal tool



4 - Coperchio con sollevamento automatico
Lid with self lifting



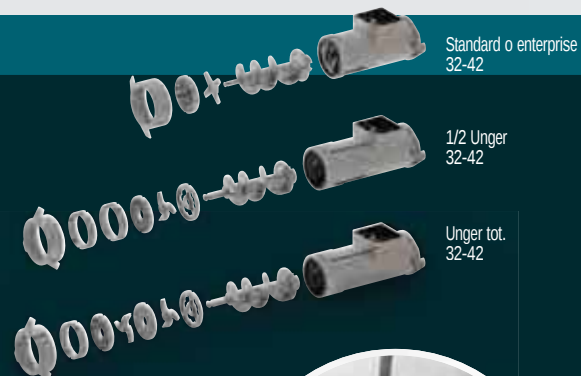
BURGER S optional
Pag. 49



BURGER A optional
Pag. 49

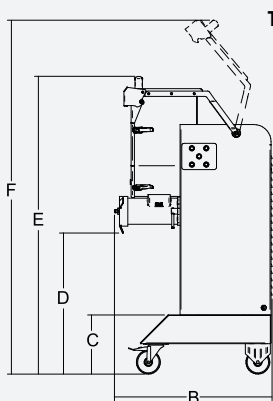
TCM 90 VERT
BURGER S optional

TCM 90 VERT
Burger A optional

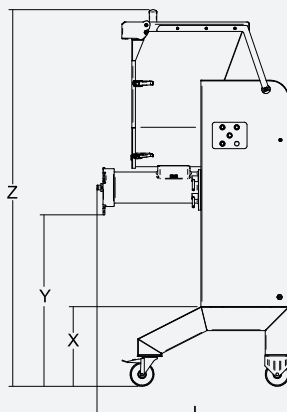
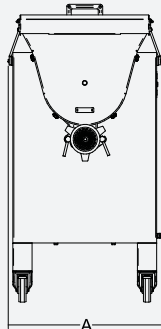


5 - Pedaliera optional
Optional pedal controls

6 - Sistema comandi TOP CONTROL
(per BURGER S e BURGER A)
TOP CONTROL system
(for BURGER S and BURGER A)



TCM 30-60-90 VERT



7 - TCM 90 VERT
Gambe alte opzionali
Optionals high legs
X: 333 mm Y: 717 mm
Z: 1575 mm J: 806 mm



Cutter orizzontali

Gladius 6 - 12 - 20



Gladius 6 - 12 - 20

- Completamente realizzato in acciaio inox AISI 304
- Lame guidate da potente motore asincrono ventilato
- Robusta vasca in acciaio inox AISI 304, smontabile.
- Coperchio interbloccato facilmente smontabile per agevolare pulizia e sanificazione
- Comandi con pulsanti inox IP 67
- Mozzo con 3 lame di serie facilmente rimovibili (configurabile anche a 2)
- Disponibili mozzi lame specifici per lavorazioni particolari
- Massima protezione infiltrazione liquidi sull'albero.
- Ideali per carni e verdure ma adatto anche a molteplici altre lavorazioni.

12 PTO:

disponibile anche con presa di forza per accessori opzionali standard come TC, TV (solo non CE).

Gladius 20

- Variatore di velocità continuo gestito da inverter.
- Motoriduttore vasca indipendente.

Gladius 6 - 12 - 20

- Completely made in AISI 304 stainless steel
- Blade driven by powerful ventilated asynchronous motor
- Sturdy, removable AISI 304 stainless steel bowl
- Easily removable interlocking lid to facilitate cleaning and sanitizing
- Controls with IP 67 stainless steel buttons
- Easily removable blade hub with 3 blades standard (configurable to 2 blades).
- Maximum protection against liquid infiltration on the shaft
- Perfect for meat and vegetables, but also suitable for many other types of processing
- also available with PTO for optional accessories like TC, TV (only non CE)

Gladius 20

- Continuous speed control controlled by inverter
- Independent bowl gearbox



Gladius 12



Gladius 12 PTO



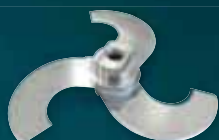
Gladius 6

Gambe opzionali
Optional legs

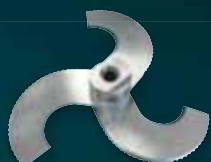
	Potenza Power Spannung Puissance	Alimentazione Power source Betriebsspannung Alimentation	Lame Knives Messers Couteaux	Capacità vasca Tank capacity Becken Kapazität Capacité cuve	Giri/min. Revolutions Umdrehungen Tours	A	B	C	D	E	F	G	H	L	M	N	O	P	Q	R	Peso netto Net weight Nettogewicht Poids net	Imballo Shipping Verpackung Emballage	Peso lordo Gross weight Bruttogewicht Poids brut
	watt/HP		n°	lt	R.p.m.	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	Kg	mm	Kg
GLADIUS 6	370/0,5	230V 50Hz	3	6	1.440	297	540	356	714	516	832	582	92	472	760	428	776	710	864	1089	60	1200x670x980	68
GLADIUS 12	750/1 750/1	230V 50Hz 400V 50Hz	3	12	1.440	335	600	393	758	587	902	680	92	508	850	467	836	710	873	1138	75	1200x670x980	85
GLADIUS 12 VV	824/1,12	230V 50Hz	3	12	600 ÷ 2.600	335	600	393	758	587	902	680	92	508	850	467	836	710	873	1138	75	1200x670x980	85
GLADIUS 12 PTO	750/1 750/1	230V 50Hz 400V 50Hz	3	12	1.440	335	600	393	758	587	902	680	92	508	850	467	836	710	873	1138	75	1200x670x980	85
GLADIUS 20 VV	2.390/3,25	230V 50Hz	3	20	600 ÷ 2.600	390	650	450	820	700	1013	822	92	572	1010	521	886	710	883	1189	92	1480x750x1000	106



1 - Gladius 12 PTO
Optional TC
Mincer optional



Standard
Mozzo con 3 lame
Hub with 3 blades



Optional
Mozzo con 3 lame dentate
Hub with 3 serrated blades



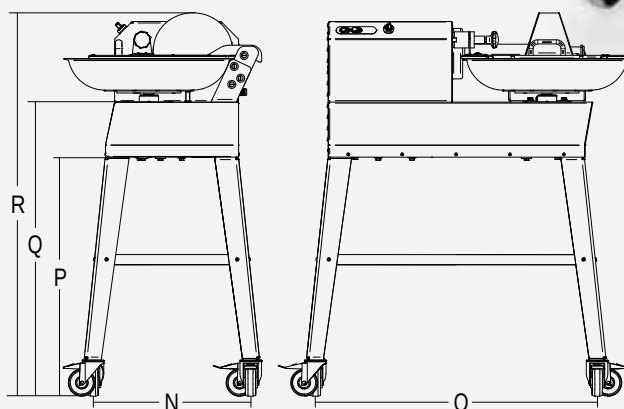
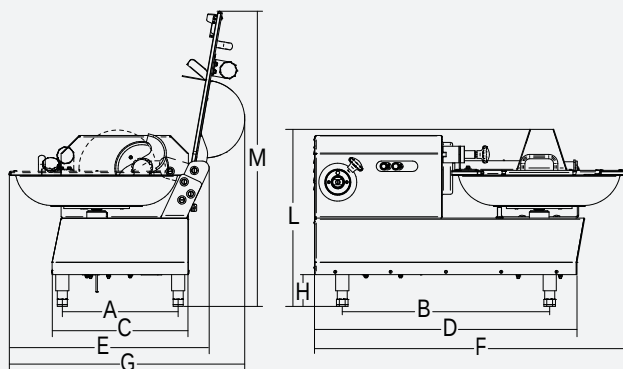
Optional
Mozzo con 3 lame non affilate
Hub with 3 blunt blades

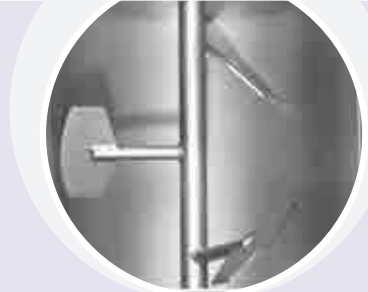


Gladius 20



1 - Gambe opzionali
Legs optional





1 - Comandi IP54
IP54 controls

2 - Sportello frontale vasca apribile
Front outlet opening

Mescolatori da banco

ME 10 - 20 M banco

ME 10-20 M banco

Pratiche e compatte, ideali per piccoli impasti, sia in macelleria che ristorazione.

- Costruzione in acciaio inox Aisi 304.
- Riduttore a bagno d'olio con ingranaggi elicoidali temprati e rettificati.
- Sistema di protezione ingranaggi con doppio paraolio.
- Motori asincroni ventilati IP x5.
- Coperchio con micro di sicurezza.
- Pala in acciaio inox Aisi 304 facilmente rimovibile senza attrezzi.
- Comandi IP54 con inversione.
- Sportello frontale vasca apribile.

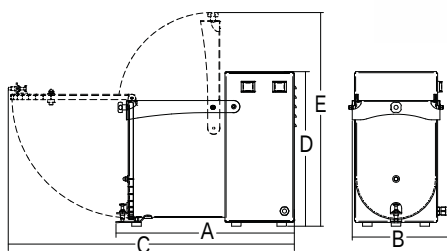
ME 10-20 M banco (table top)

Practical and compact, ideal for small mixing jobs in butcher shops and restaurants.

- Made of Aisi 304 stainless steel.
- Oil bath gear reducers with hardened and ground helical gears.
- Gear protection system with double seal.
- IP x5 ventilated, asynchronous motors
- Cover with safety micro switch.
- Aisi 304 stainless steel blade that is easily removed without tools.
- IP54 controls with inversion.
- Front outlet opening.



ME 10-20 M banco



3 - Pala facilmente rimovibile
Removable mixing arm

	Potenza Power Spannung Puissance	Alimentazione Power supply Betriebsspannung Alimentation	Dim. vasca Tank dimensions Becken abmessungen Dimensions cuve	Capacità vasca Tank Capacity Becken Kapazität Capacité cuve	A	B	C	D	E	Peso netto Net weight Nettogewicht Poids net	Dimensioni imballo Shipping Verpack. abmessungen Dim. emballage	Peso lordo Gross weight Bruttogewicht Poids brut
	watt/HP		mm	Kg/lt	mm	mm	mm	mm	mm	Kg	mm	Kg
ME 10 M banco	180/0,25	230V/50Hz	200x250	10/14	472	255	757	410	565	18	800x600x520	20,5
ME 20 M banco	370/0,5	230V/50Hz	270x300	20/28	554	330	845	646	634	27	720x570x770	49



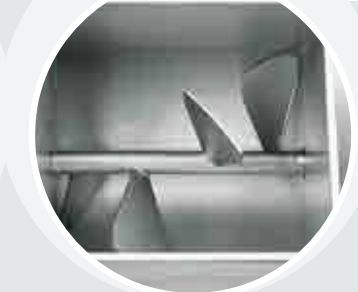
1 - Comandi IP 67 in acciaio inox
Stainless steel IP 67 controls



2 - Opzione tramoggia aggiunta ingredienti
Optional feed tray for add ingredients



ME 30 M

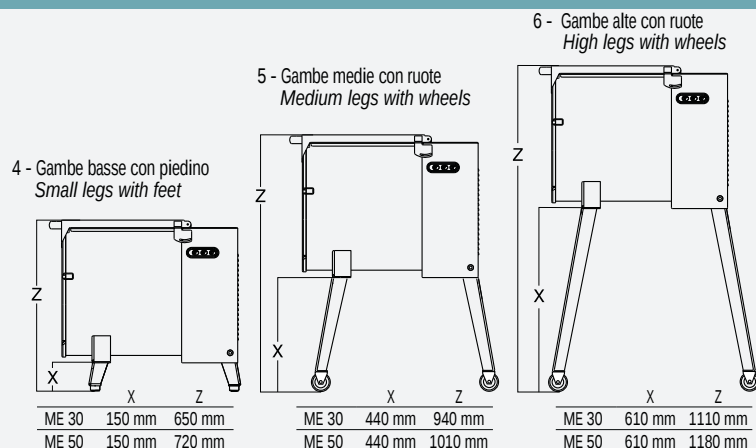


ME 50 M

ME 30 - 50 M banco



3 - ME 50 M banco
Gambe medie con ruote optional
Medium legs with wheels optional





MEAT PROCESSORS

Mescolatori da banco

ME 30-50 M banco

ME 30-50 M banco

- Costruzione in acciaio inox Aisi 304.
- Potente motore ventilato Hp 2.
- Riduttore a bagno d'olio con ingranaggi elicoidali temperati e rettificati.
- Sistema di protezione ingranaggi con doppio paraolio.
- Coperchio con micro di sicurezza.
- Pala in acciaio inox Aisi 304 facilmente rimovibile senza attrezzi.
- Sportello vasca apribile per rimozione pala e impasto.
- Comandi in acciaio inox IP 67.

- Opzioni:

- Gambe inox basse, medie e alte con ruote.
- Tramoggia aggiunta ingredienti.

ME 30-50 M banco (table top)

- Made from AISI 304 stainless steel.
- 2HP ventilated motor.
- Oil-bath gear box, ground and tempered helical gears.
- Gear box with double sealing system.
- Safety microswitch on the cover.
- Removable AISI 304 stainless steel mixing arm. (no tools required)
- Front outlet opening for shaft removal and product unload.
- Stainless steel IP 67 protection rated controls.

- Optional:

- Short, medium, long legs with wheels.
- Feeding tray to add ingredients.

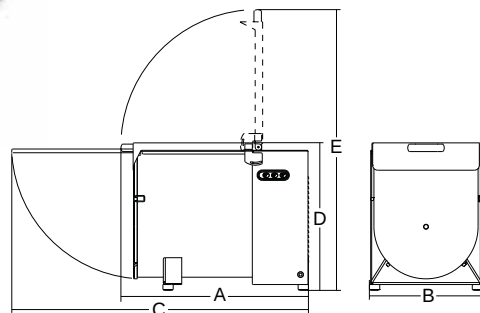


ME 30 M banco



3 - ME 50 M banco

Gambe medie con ruote optional
Medium legs with wheels optional



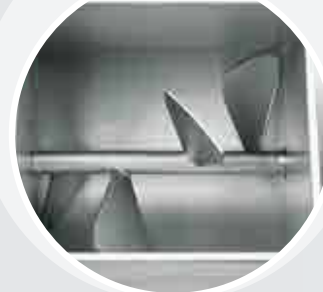
	Potenza Power Spannung Puissance	Alimentazione Power supply Betriebsspannung Alimentation	Dim. vasca Tank dimensions Becken abmessungen Dimensions cuve	Capacità vasca Tank Capacity Becken Kapazität Capacité cuve	A	B	C	D	E	Peso netto Net weight Nettogewicht Poids net	Dimensioni imballo Shipping Verpack. abmessungen Dim. emballage	Peso lordo Gross weight Bruttogewicht Poids brut
	watt/HP		mm	Kg/lit	mm	mm	mm	mm	mm	Kg	mm	Kg
ME 30 M banco	Mn 850/1,1 - Tf 1100/1,5	230-400V/50Hz	300x400	30/42	680	365	1120	530	975	49	720x570x770	59
ME 50 M banco	Mn 850/1,1 - Tf 1100/1,5	230-400V/50Hz	410x480	50/88	750	465	1250	595	1120	59	870x840x760	74



1 - Vasca ribaltabile
Turnable tank



ME 120 B



ME 120 M

Mescolatori

ME 120 M-B

ME 120 M-B

- Costruzione con mobile e ruote in acciaio inox AISI 304.
- Vasca ribaltabile per lo scarico.
- Pale in acciaio inox AISI 304 facilmente rimovibili senza attrezzi.
- Sistema di riduzione a doppio stadio cinghie-ingranaggi.
- Comandi in acciaio inox IP 67.
- Coperchio con micro di sicurezza.

Sistema Monopala (M).

- Ideale anche per impasti duri e insalate.

Sistema Bipala:

- Veloce mescola grazie all'esclusivo sistema con raschiatore.
- Capacità minima pari a 10% capienza vasca.
- Ideale per carni fresche

ME 120 M-B

- AISI 304 stainless steel base and castors.
- Tilting tank.
- Removable AISI 304 stainless steel blades. (no tools required).
- Belt and gear drive.
- S/steel IP 67 protection rated controls.
- Safety microswitch on the cover.

M version (single mixing arm)

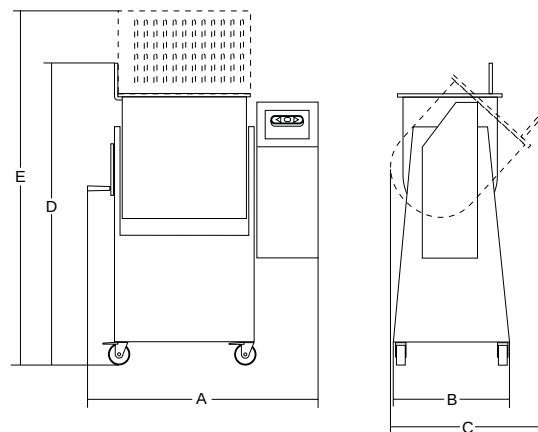
- Simple and easy to use.
- Perfect for hard mix and salad.

B version (one shaft + one scraping blade):

- Fast mixing thanks to the exclusive scraping blade.
- Minimum loading required: 10% max capacity.
- Perfect for fresh meat mix



ME 120 M/B



	Potenza Power Spannung Puissance	Alimentazione Power source Betriebsspannung Alimentation	Dim. vasca Tank dimensions Becken Abmessungen Dimensions cuve	Capacità vasca Tank Capacity Becken Kapazität Capacité cuve	A	B	C	D	E	Peso netto Net weight Nettogewicht Poids net	Dimensioni imballo Shipping Verpack. abmessungen Dim. emballage	Peso lordo Gross weight Bruttogewicht Poids brut
	watt/HP		mm	Kg/lt	mm	mm	mm	mm	mm	Kg	mm	Kg
ME 120 M	1850/2,5	230-400V/50Hz	640x500	120/163	1000	500	820	1100	1300	125	1200x670x1300	145
ME 120 B	1850/2,5	230-400V/50Hz	640x500	120/163	1000	500	820	1100	1300	125	1200x670x1300	145



MEAT PROCESSORS

Mescolatori

ME 50 - 80 - 120 - 180 BA EVO



- Moderno design e robusta struttura in AISI 304 a forte spessore.
- Vasca ribaltabile con sistema di blocco automatico e blocco di sicurezza.
- Ruote inox girevoli e con freno (2).
- Sistema classico con 2 alberi affiancati.
- Pale in acciaio inox AISI 304 facilmente rimovibili senza attrezzi.
- Protezione dai liquidi a doppio paraolio: su vasca e su riduttore.
- Carter con protezione totale della parte riduttori/comandi.
- Riduttore a bagno d'olio con ingranaggi elicoidali temperati e rettificati.
- Sistema di controllo con comandi in acciaio inox IP 67 di serie:
 - marcia avanti e indietro
 - automatismo con autospegnimento
 - automatismo con inversione
- Coperchio in acciaio inox con micro di sicurezza.
- Carico minimo 40% capienza vasca.
- Ideale anche per impasti duri e insalate.
- Opzioni:**
 - Tramoggia per introduzione condimenti

- Modern design and strong AISI 304 stainless steel construction
- Tilting tank with automatic locking system and safety lock
- Stainless steel swivel wheels with lock (2)
- Two mixing arms system
- Removable AISI 304 stainless steel mixing arms (no tools required)
- Protection against liquids with double seal on tank and reduction unit
- Total protection of gear box/control panel
- Oil-bath gear box, ground and tempered helical gears
- Stainless steel IP 67 controls:
 - forward and reverse
 - auto-off feature
 - auto-function with reverse
- Stainless steel cover with safety microswitch
- Minimum loading required: 40% max capacity
- Perfect for hard mix and salad
- Optional:**
 - Feeding s/steel tray for add ingredients



ME 50 - 80 BA EVO



	Potenza Power Spannung Puissance	Alimentazione Power supply Betriebsspannung Alimentation	Dim. vasca Tank dimensions Becken abmessungen Dimensions cuve	Capacità vasca Tank Capacity Becken Kapazität Capacité cuve	A	B	C	D	E	F	G	Peso netto Net weight Nettogewicht Poids net	Dimensioni imballo Shipping Verpack abmessungen Dim. emballage	Peso lordo Gross weight Bruttogewicht Poids brut
	Watt/Hp		mm	Kg/lit	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	Kg	mm	Kg
ME 50 BA EVO	Mn (2x) 370/0,5 Tf (2x) 530/0,7	230-400V/50Hz	420x500	50/88	810	630	730	1030	1617	1220	500	85	1200x670x1300	105
ME 80 BA EVO	Mn (2x) 370/0,5 Tf (2x) 530/0,7	230-400V/50Hz	620x500	80/110	1000	630	730	1030	1617	1220	500	90	1200x670x1300	110
ME 120 BA EVO	Mn (2x) 750/1 Tf (2x) 1100/1,5	230-400V/50Hz	660x550	120/163	1092	700	855	1030	1717	1209	620	138	1450x750x1300	167
ME 180 BA EVO	Mn (2x) 750/1 Tf (2x) 1100/1,5	230-400V/50Hz	995x550	180/250	1422	700	855	1030	1717	1209	620	152	1450x750x1300	182



x1	o / or	x1	Manuale continuo Manual continuous
x2	o / or	x2	Timer 1 Min
x1	+	x1	Inversione auto 2 min Auto reverse 2 min

1 - Sistema di controllo
Control system



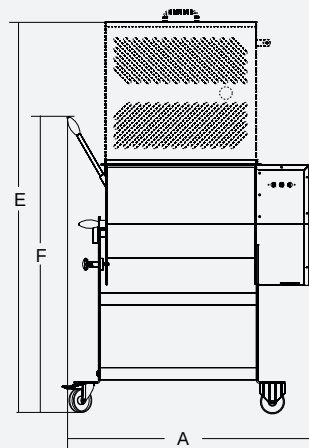
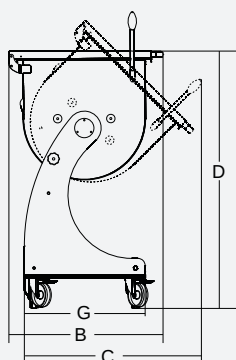
2 - Opzione tramoggia aggiunta ingredienti
Optional feed tray for add ingredients



ME 50-80-120-180 BA EVO



ME 120 - 180 BA EVO





MEAT PROCESSORS



1 - Cilindro caricabile direttamente dalla macchina
Cylinder fillable directly from the machine

Insaccatrici manuali

IS 8-16 X - 12 VX IS 8-16 XM

IS 8 - 16 X - 12 VX

- Corpo e cilindro in acciaio inox AISI 304.
- Robusto cilindro raggiato.
- Pistone in nylon alimentare con valvola di sfiato aria.
- Scatola ingranaggi in acciaio zincato.
- Ingranaggi in acciaio temprato e rettificato.
- Scorrimento ingranaggi su 4 cuscinetti ermetici.
- Sistema riduzione a doppia velocità.
- In dotazione: 3 imbusti in nylon alimentare bianco. Morsetto fissaggio.
- Opzionale:** Cremagliera in acciaio inox.

IS 8 - 16 XM

- Corpo e cilindro in acciaio inox AISI 304.
- Robusto cilindro raggiato e con doppia saldatura sul fondello.
- Pistone in nylon alimentare con valvola di sfiato aria.
- Scatola ingranaggi in acciaio zincato.
- Ingranaggi in acciaio temperato e rettificato.
- Scorrimento ingranaggi su 4 cuscinetti ermetici.
- Sistema riduzione a doppia velocità.
- In dotazione: 3 imbusti in nylon alimentare bianco. Morsetto fissaggio.
- IS 12 VXM con sistema di blocco cilindro per agevolarne il carico.
- **Opzioni:**
 - Cremagliera in acciaio inox.
 - Imbusti inox Ø mm 16; 20; 26; 38.

IS 8 - 16 X - 12 VX

- AISI 304 S/S body and cylinder.
- Sturdy cylinder.
- Nylon pistons with air exhaust valve.
- Galvanized steel gear box.
- Ground and tempered steel gears.
- Gears sliding on 4 sealed bearings.
- 2 speed gear reducer.
- Standard: 3 nylon filling tubes. Fixing clamp.
- **Optional:** Stainless steel rack.

IS 8 - 16 XM

- AISI 304 S/S body and cylinder.
- Sturdy cylinder with double welding on the bottom plate.
- Nylon pistons with air exhaust valve.
- Galvanized steel gear box.
- Ground and tempered steel gears.
- Gears sliding on 4 sealed bearings.
- 2 speed gear reducer.
- Standard: 3 nylon filling tubes. Fixing clamp.
- IS 12 VXM with easy loading device.
- **Optional:**
 - Stainless steel rack.
 - S/steel funnels Ø mm 16; 20; 26; 38.



IS 16 X

IS 8 X



IS 12 VX

	Capacità cilindro Cylinder capacity Capacité cylindre	Lunghezza cilindro Cylinder length Longueur cylindre	Ø cilindro Cylinder Ø Ø cylindre	Corsa pistone Piston stroke Course piston	Imbusti in dotazione Filling tubes Standard trichter Standard entonnoir	A	B	C	D	E	F	Peso netto Net weight Nettogewicht Poids net	Imballo Shipping Verpackung Emballage	Peso lordo Gross weight Bruttogewicht Poids brut
	lt	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	kg	mm	kg
IS 8 X	8	370	165	420	10-18-25	200	430	660	220	-	-	19	780x260x250	20
IS 16 X	16	500	200	560	10-18-25	240	575	820	250	-	-	23,5	780x260x250	24,5
IS 12 VX	12	380	200	420	10-18-25	400	190	435	250	794	602	24	890x310x280	26
IS 8 XM	8	370	165	420	10-18-25	200	430	660	220	-	-	23	780x260x250	24
IS 16 XM	16	500	200	560	10-18-25	240	575	820	250	-	-	28	890x310x280	29



2 - IS XM
Sistema antiribaltamento cilindro
Cylinder fixing system



3 - IS XM
Fermo cilindro
Cylinder lock



4 - Cuscinetti
Ball bearings



5 - Scatola ingranaggi
Gears box



IS X
Estrema facilità di pulizia
Very easy to clean



IS X
Ribaltamento cilindro
Cylinder overturn



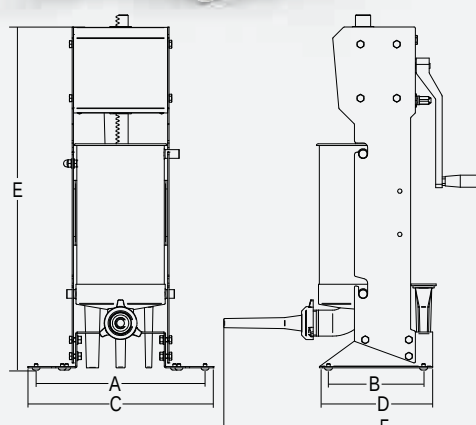
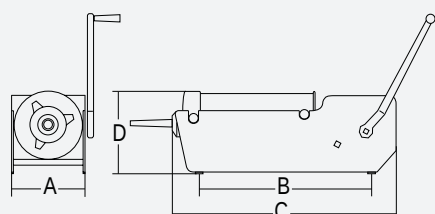
6 - Imbuti inox opzionali
Optional s/s funnels



IS 8 XM



IS 16 XM





MEAT PROCESSORS

Insaccatrici orizzontali idrauliche

IS 16-30-50 Idr

Macchine insaccatrici di semplice concezione, ma realizzate con materiali e accorgimenti di alta qualità:

- Robusta struttura realizzata in acciaio inox.
- Macchina completamente lavabile mediante spruzzo d'acqua.
- Cilindro in acciaio inox AISI 304 conforme alle recenti norme igieniche sanitarie raggiato e senza resto di saldatura interna, per consentire una semplice pulizia.
- Completamente a norme antinfortunistiche con protezione sul cilindro e comando a pedale a bassa tensione.
- Pistoni provvisti di valvole per lo sfogo dell'aria.
- Avanzamento pistone regolabile mediante un pomello.
- Ritorno pistone sempre a velocità massima.
- Completa di imbuto in polietilene di tre differenti misure, a richiesta inox.

Machines of simple design, but manufactured with high quality materials and details:

- Strong structure made of stainless steel.
- Completely cleanable by means of a water sprinkle.
- Stainless steel AISI 304 cylinder standing to the newest sanitary-hygienic norms, with no edge inside of it and no weld rests, to simplify the cleaning.
- Completely realized standing to the most up to date accidental prevention norms, with protection on cylinder and low tension treadle drive.
- Pistons provided with air exhaust valve.
- Forward feeding adjustable by means of knob.
- Backward feeding always at highest speed.
- Complete with three polyethylene funnels of different sizes, stainless steel funnels on request.



IS 50 Idr



IS 30 Idr



IS 16 Idr

	Potenza Power Spannung Puissance	Capacità cilindro Cylinder capacity Inhalt Zylinder Capacité Cylindre	Lunghezza cilindro Cylinder length Zylinder länge Longeur cylindre	Diametro cilindro Cylinder diameter Zylinder Durchmesser Diamètre cylindre	Corsa pistone Piston stroke Kolben hub Course piston	Velocità min. svuotamento Min. forward speed Langsamere vor. Bewegung Vitesse minimale vidage	Velocità max. svuotamento Max. forward speed Schnellere vor. bewegung Vitesse maximale vidage	Velocità ritorno pistone Backward speed Rückwärts bewegung Vitesse retour piston	Imbuto in dotazione ø int. ø Serie exhaust funnels ø Zusätzliche Trichter ø Entnomm en dotaton	A	B	C	D	E	F	G	Peso netto Net weight Nettogewicht Poids net	Dimensioni imballo Shipping Verpack. abmessungen Dim. emballage	Peso lordo Gross weight Bruttogewicht Poids brut
	watt/Hp	lt	mm	ø mm	mm				ø mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	Kg	mm	Kg
IS 16 idr	560/0,65	16	500	200	520	3'30"	30"	16"	10-18-25	280	1310	440	1160	360	780	1120	71	1400x460x550	78
IS 30 idr	560/0,65	30	600	260	640	4'10"	60"	30"	10-18-25	360	1580	440	1010	400	720	1100	111	1620x500x500	120
IS 50 idr	560/0,65	50	600	320	650	5'40"	60"	30"	10-18-25	420	1650	500	1100	430	670	1100	153	1620x500x500	174



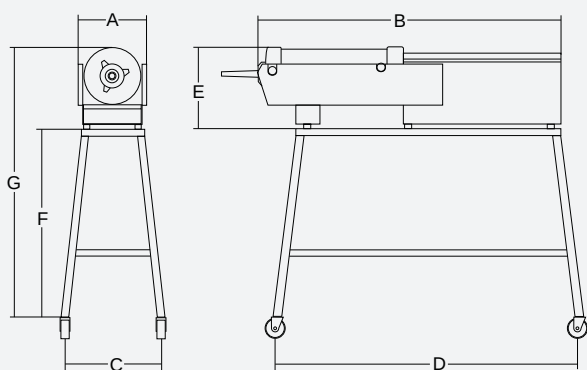
1 - Pedaliera smontabile
Removable pedal control



2 - Ribaltamento cilindro
Cylinder overturn



3 - Protezione cilindro oleodinamico
e valvole sfiato aria tampone
Hydraulic cylinder protection
and pad exhaust valves





MEAT PROCESSORS



1 - Ghiera inox opzionale
S/s optional nut

Insaccatrici idrauliche

IS 15-24-35-50 VARIA

Semplici e funzionali, le insaccatrici idrauliche verticali VARIA contano su di un potente impianto idraulico che lavora a 120 Bar di pressione.

Costruite interamente in acciaio inox, totalmente smontabili per la pulizia senza l'uso di attrezzi, vantano caratteristiche proprie di modelli di classe superiore:

- coperchio e tampone totalmente in acciaio inox,
- guarnizioni in silicone che agiscono all'interno del cilindro per una maggiore tenuta e durata della guarnizione stessa,
- protezione ermetica cilindro oleodinamico,
- stelo pistone in acciaio inox,
- cilindro in acciaio inox, lucidato e ribordato, senza verso obbligato,
- potente e silenzioso motore ventilato a 2.800 giri ad azione immediata,
- ritorno pistone automatico con spegnimento motore,
- comandi inox IP 67
- regolatore flusso olio di alta precisione,
- ruote gommate di serie
- serbatoio olio con indicatore di livello.

- Opzioni:

- Imbuti inox Ø mm 13; 16; 23; 35.

Simple and functional, the VARIA hydraulic vertical sausage fillers feature a powerful hydraulic system that operates at a pressure of 120 bars.

Manufactured entirely from stainless steel, the machine can be completely disassembled for easy cleaning without requiring tools. It features characteristics typical of higher category models:

- fully stainless steel cover and piston;
- silicone gaskets that act inside the cylinder for better seal and longer life of the gasket;
- hermetic protection of the hydraulic cylinder;
- stainless steel piston rod;
- polished and rounded stainless steel cylinder, without obligatory direction;
- powerful and silent ventilated motor operating at 2,800 rpm with immediate action;
- automatic piston return when motor stops;
- S/steel IP 67 protected controls,
- high-precision oil flow controller;
- standard rubber wheels;
- oil tank with level gauge.

- Optional:

- S/steel funnels Ø mm 13; 16; 23; 35.



IS 15 VARIA



IS 24 VARIA



IS 35-50 VARIA

	Potenza Power Spannung Puissance	Capacità cilindro Cylinder capacity Inhalt Zylinder Capacité Cylindre	Lunghezza cilindro Cylinder length Zylinder länge Longeur cylindre	Diametro cilindro Cylinder diameter Zylinder Durchmesser Diamètre cylindre	Corsa pistone Piston stroke Kolben hob Course piston	Velocità min. suvolamento Min. forward speed Langsamere vor. Bewegung Vitesse minimale vidage	Velocità max. suvolamento Max. forward speed Schnellere vor. Bewegung Vitesse maximale vidage	Velocità ritorno pistone Piston return speed Rückwärtige Bewegung Vitesse retour piston	Imbuti in dotazione Ø int. Ø Serie exhaust funnels Ø Zusätzliche trichter Ø Entnoir en dotation	A	B	C	D	Peso netto Net weight Nettogewicht Poids net	Dimensioni imballo Shipping Verpack. abmessungen Dim.: emballage	Peso lordo Gross weight Bruttogewicht Poids brut
	watt/Hp	lt	mm	Ø mm	mm				Ø mm	mm	mm	mm	mm	Kg	mm	Kg
IS 15 VARIA	560/0,75	15	495	200	430	2'11"	59"	35"	10-18-25	490	370	700	1200	53	720x570x1380	63
IS 24 VARIA	560/0,75	25	460	260	380	2'02"	51"	32"	10-18-25	565	450	950	1160	91	720x570x1380	103
IS 35 VARIA	560/0,75	35	460	320	380	2'02"	51"	32"	10-18-25	640	480	1000	1160	101	760x640x1430	113
IS 50 VARIA	560/0,75	55	520	380	440	6'	75"	32"	10-18-25	730	550	1130	1250	145	760x640x1430	160



2 - Elevatore coperchio
Cover elevator



3 - Ritorno pistone automatico
Self return of piston



4 - Azionamento spinta pistone
Piston pushing up



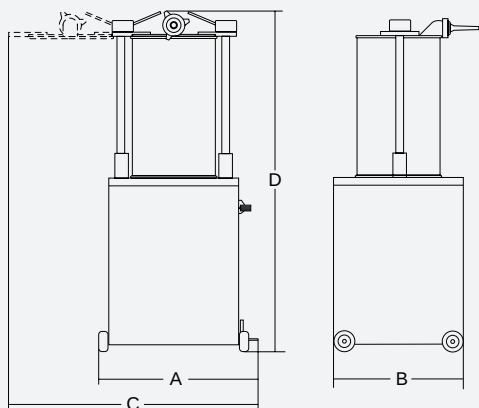
5 - Comandi inox
Stainless steel controls



6 - Completamente smontabile per pulizia
Completely disassemblable for cleaning



7 - Imbuti inox opzionali
Optional s/s funnels





Segaossa da banco

SO 1550-1650-1840 A - SO 1650 FB - Blue

- Macchine dalla linea semplice e robusta, sicure e facili all'uso.
- Struttura autoportante realizzata in fusione di alluminio anodizzato, brillante, igienico e anticorrosivo.
- Complete di piano, spinigicarne e porzionatrice in acciaio inox AISI 304.
- Comandi 24V con micro di sicurezza su porta, centralina di controllo ridondante e freno motore (CE).
- Massima semplicità e precisione nella regolazione della puleggia, sia in altezza che in inclinazione orizzontale e verticale, che permette la più affidabile aderenza della lama.
- Potenti motori asincroni e ventilati a 4 poli protetti con paraolio di tenuta.

SO 1550-1650-1840 A

- Massima aderenza della lama alla puleggia grazie alla lavorazione semicurva delle pulegge e ad una perfetta regolazione.
- Cuscinetti ermetici su puleggia superiore.
- Pulizia facilitata grazie a 2 particolari accorgimenti di costruzione:
 - Tutte le parti elettriche sono protette in grado IP x5 o superiore.
 - Semplicemente svitando due manopole è possibile asportare lama, puleggia superiore e supporto della puleggia, si presenta così una superficie priva di ingombri.
- Utilizzano lame temperate da 16 mm per taglio di ossa, congelato e fresco.

SO 1650 FB - BLUE

- Carenatura motore, sportello e piano di lavoro in acciaio inox AISI 304.
- Puleggia superiore autotensionante con cuscinetti protetti ermeticamente.
- Pulizia facilitata grazie alla superficie interna liscia e anodizzata.
- Utilizzano lame temperate da 16 mm per taglio di ossa, congelato e fresco.

- Simple and sturdy machines that are safe and easy to use.
- Stand-alone structure made out of cast anodized aluminium, shiny, hygienic and rustproof.
- Features a counter, meat pusher and serving slicer in stainless steel AISI 304.
- 24V controls with safety micro-switch on door, redundant ECU and motor brake (EC).
- Maximum reliability and accuracy when adjusting the pulley, whether its height or horizontal and vertical tilt, which makes for improved blade adhesion.
- Powerful asynchronous and ventilated 4-pole motors protected by sealing oil sump.

SO 1550-1650-1840 A

- Maximum blade adhesion to the pulley, thanks to the semi-curved shape of the pulleys and ideal adjustment.
- Airtight bearings on upper pulley.
- Smooth cleaning thanks to 2 special manufacturing details:
 - All the electrical parts are protected IP x5 or higher.
 - By simply unscrewing two knobs, you can remove the blade, upper pulley and its support, thereby making for a surface void of any encumbrance.
- The machines use tempered 16 mm blades to shred bone, frozen or fresh.

SO 1650 FB - BLUE

- Motor covering, door and work counter in stainless steel AISI 304.
- Self-tensioning upper pulley with hermetically guarded bearings.
- Smooth cleaning thanks to the polished and anodized inner surface.
- The machines use tempered 16 mm blades to shred bone, frozen or fresh.



SO 1550-1650 -1840 A



SO 1650 FB



SO 1650 FB BLUE

	Lunghezza nastro Blade length Bandsägelänge Longueur lame	Motore Motor Moteur	Puleggia Pulley Riemenscheibe Poulie	Sup. di lavoro Work surface Arbeitsfläche Surface de travail	A	B	C	D	E	F	G	H	L	M	Peso netto Net weight Nettogewicht Poids net	Dimensioni imballo Shipping Verpackungsmaß Dim. emballage	Peso lordo Gross weight Bruttogewicht Poids brut
	mm	Hp/k.p.m.	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	Kg	mm	Kg
SO 1550 A	1550	Mn 1,5/1400 - Tf 2/1400	210	400x420	180	238	530	510	606	822	778	215	195	269	32	720x570x1200	44
SO 1650 A	1650	Mn 1,5/1400 - Tf 2/1400	210	430x475	180	300	530	600	640	950	915	249	200	305	39	720x570x1200	51
SO 1840 A	1840	Mn 1,5/1400 - Tf 2/1400	250	430x475	180	300	530	600	640	950	915	249	240	305	40	720x570x1200	52
SO 1650 FB	1650	Mn 1,5/1400 - Tf 2/1400	210	400x500	320	300	500	490	630	810	790	249	200	307	43,5	720x570x1140	55
SO 1650 BLUE	1650	Mn 1,5/1400 - Tf 2/1400	210	400x500	320	300	500	490	630	810	790	249	200	307	40	720x570x1140	48



1 - Sistema brevettato estrazione e supporto puleggia
Patented pulley support removing system



2 - Comandi CE con freno motore
CE controls with brake motor



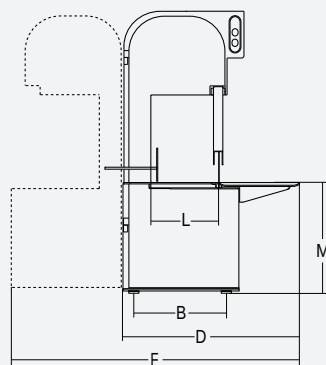
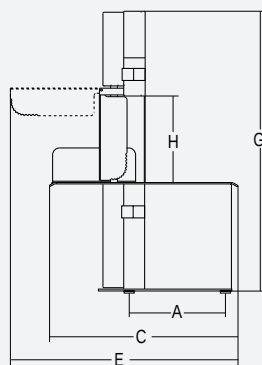
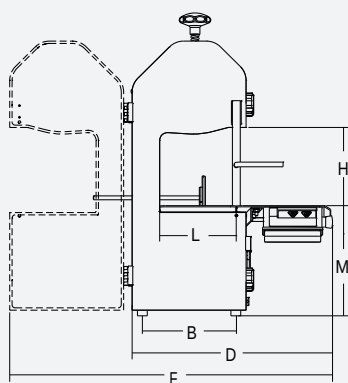
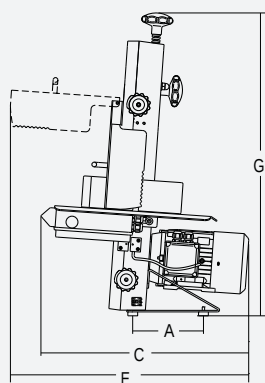
3 - Particolare spingitore
Pusher



SO 1550-1650 -1840 A



SO 1650 FB





Segaossa inox

SO 1650-1840-2020 X SO 1650-2020 INOX



- Costruzione in acciaio inox AISI 304.
- Cassetto raccogliresti interbloccato e accessibile dall'esterno (NO serie X).
- Sportello facilmente rimovibile per agevolare la pulizia (NO serie X).
- Pulegge calibrate costruite in alluminio brillantato.
- Cuscinetti ermetici su puleggia superiore.
- Potenti motori asincroni e ventilati protetti con paraolio di tenuta.
- Comandi 24V con micro di sicurezza su porta e cassetto, centralina di controllo ridondante e freno motore (CE).
- Rapido sblocco puleggia superiore agevola la pulizia e il cambio lama.
- Raschiatori facilmente rimovibili e sostituibili.
- Motori monofase con protezione termica di serie.
- Lavabili con spruzzo d'acqua (no alta pressione).
- Comandi in acciaio inox IP 67.
- Utilizzano lame temperate da 16 mm per taglio di ossa, congelato e fresco.

Opzioni:

- Carrello scorrevole (SO 2020 INOX).

- Made out of stainless steel AISI 304.
- Interlocked bone chip tray accessible from outside (NO X models).
- The door can be easily removed for smoother cleaning tasks (NO X models).
- Calibrated pulleys built out of polished aluminium.
- Airtight bearings on upper pulley.
- Powerful asynchronous and ventilated motors protected by sealing oil sump.
- 24V controls with safety micro-switch on door and tray, redundant ECU and motor brake (EC).
- Quick upper pulley releasing mechanism that makes it easier to clean and change the blade.
- Easily removable and replaceable scrapers.
- Single-phase motors with heat guard (standard feature).
- Can be cleaned with a water spray (no high pressure).
- Controls in stainless steel class IP 67.
- The machines use tempered 16 mm blades to shred bone, frozen or fresh.

Optional accessories:

- Sliding trolley. (SO 2020 INOX)



SO 1650 - 1840 - 2020 X

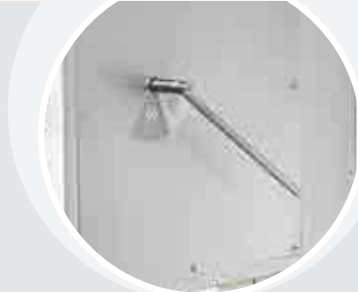


SO 1650 INOX



SO 2020 INOX

	Lunghezza nastro Blade length Bandensägelänge Longueur lame	Motor Motor Motor Moteur	Puleggia Pulley Reinenscheibe Poulie	Sup. di lavoro Working surface Arbeitsfläche Surface de travail	A	B	C	D	E	F	G	H	L	M	Peso netto Net weight Nettogewicht Poids net	Dimensioni imballo Shipping dimensions Versandabmessungen Dim. emballage	Peso lordo Gross weight Bruttogewicht Poids brut
	mm	Hp/t.p.m.	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	Kg	mm	Kg
SO 1650 X	1650	1,5/1400	210	400x450	315	314	535	520	640	862	815	249	197	320	46	570x720x1020	58
SO 1840 X	1840	1,5/1400	250	440x450	315	334	537	560	640	923	843	249	237	320	51	570x720x1020	63
SO 2020 X	2020	1,5/1400	250	480x600	253	346	568	560	710	930	1030	290	236	362	61	760x640x1430	63
SO 1650 INOX	1650	1,5/1400	210	430x545	342	296	545	510	658	840	816	249	197	320	47	570x720x1020	59
SO 2020 INOX	2020	1,5/1400	250	480x600	253	346	568	560	710	930	1030	290	236	363	61	760x640x1430	73
SO 2020 INOX FS	2020	1,5/1400	250	480x600	467	411	568	603	710	930	1650	290	236	980	70	760x640x1750	82



1 - Sistema di sbloccaggio
lama autotensionante a leva
Blade release lever

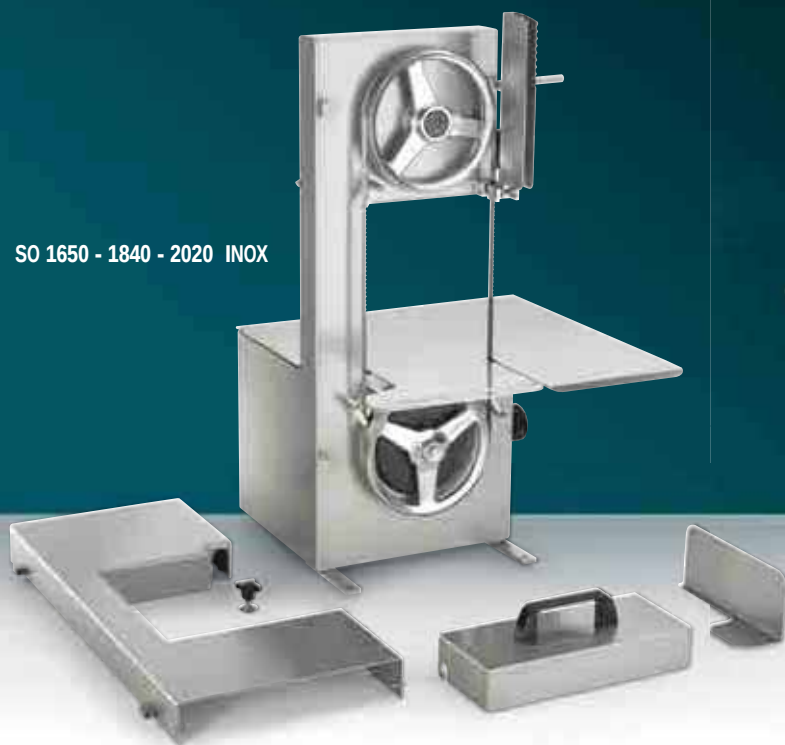


2 - Raschiatore lama in materiale
plastico alimentare ad innesto rapido.
*Alimentary plastic blade scraper in quick
to insert.*



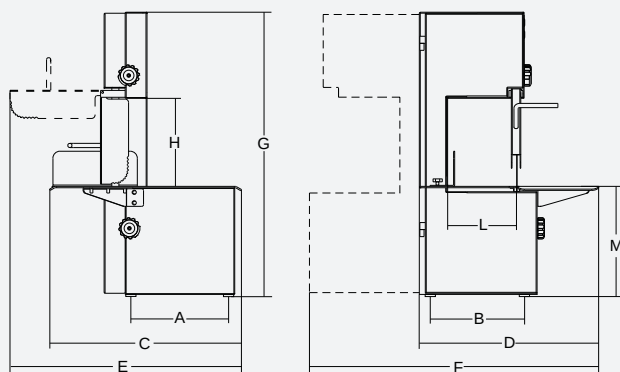
3 - Porzionatrice rimovibile
Removable gauge

SO 1650 - 1840 - 2020 INOX

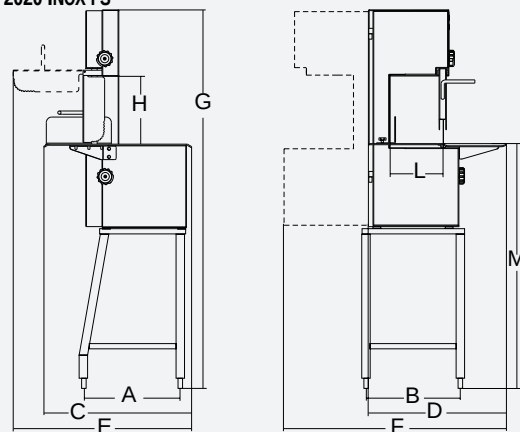


SO 2020 INOX FS

SO 1650-1840 X SO 1650-2020 INOX



SO 2020 INOX FS



MEAT PROCESSORS

Segaossa inox

SO 2400-3100 INOX

- Costruzione in acciaio inox AISI 304.
- Cassetto raccogliresti interbloccato e accessibile dall'esterno.
- Sportello facilmente rimovibile per agevolare la pulizia.
- Pulegge calibrate costruite in alluminio brillantato.
- Cuscinetti ermetici su puleggia superiore.
- Potenti motori asincroni e ventilati protetti con paraolio di tenuta.
- Comandi 24V con micro di sicurezza su porta e cassetto, centralina di controllo ridondante e freno motore (CE).
- Rapido sblocco puleggia superiore agevola la pulizia e il cambio lama.
- Raschiatori facilmente rimovibili e sostituibili.
- Potenti motori a 6 e 8 poli sviluppano grande forza con poco assorbimento.
- Motori monofase con protezione termica di serie.
- Lavabili con spruzzo d'acqua (no alta pressione).
- Comandi in acciaio inox IP 67.
- Utilizzano lame temperate da 16 mm per taglio di ossa, congelato e fresco.

Opzioni:

- Carrello scorrevole.
- Puleggia SO 2400 con bordatura in acciaio inox AISI 304.

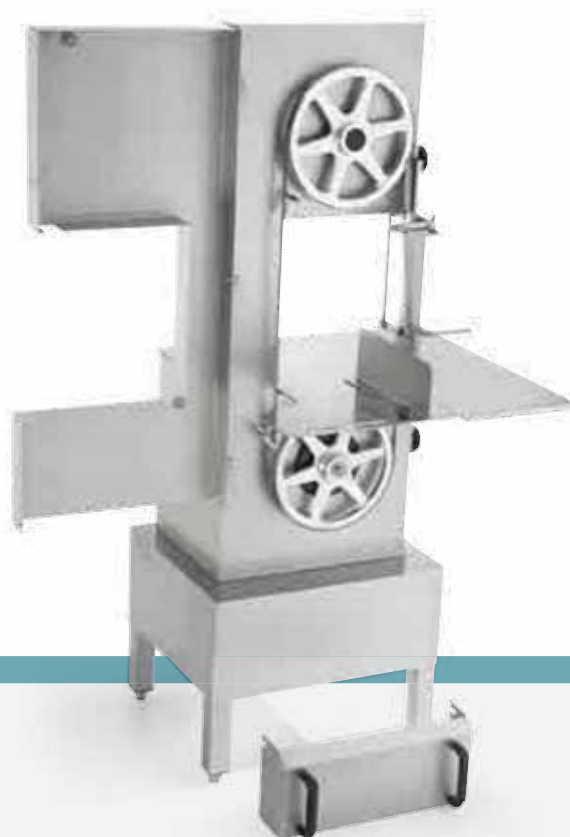
1 - Inserto guidalama in acciaio inox temperato,
incorporato al piano di lavoro
*Hardened stainless steel blade guide insert,
built in the working table*

2 - Sistema di sbloccaggio
lama autotensionante a leva
Blade release lever

- Made out of stainless steel AISI 304.
- Interlocked bone chip tray accessible from outside.
- The door can be easily removed for smoother cleaning tasks.
- Calibrated pulleys built out of polished aluminium.
- Airtight bearings on upper pulley.
- Powerful asynchronous and ventilated motors protected by sealing oil sump.
- 24V controls with safety micro-switch on door and tray, redundant ECU and motor brake (EC).
- Quick upper pulley releasing mechanism that makes it easier to clean and change the blade.
- Easily removable and replaceable scrapers.
- Powerful 6 or 8 pole motors provide great power with little absorption.
- Single-phase motors with heat guard (standard feature).
- Can be cleaned with a water spray (no high pressure).
- Controls in stainless steel class IP 67.
- The machines use tempered 16 mm blades to shred bone, frozen or fresh.

Optional accessories:

- Sliding trolley.
- SO 2400 pulley with lining in stainless steel AISI 304.



6 - Puleggia con bordatura inox
Pulley with lining s/steel

	Lunghezza nastro Blade length Bandsaengelänge Longueur lame	Motore Motor Motor Moteur	Puleggia Pulley Riemenscheibe Poulie	Sup. di lavoro Working surface Arbeitsch Surface de travail	A	B	C	D	E	F	G	H	L	M	Peso netto Net weight Nettogewicht Poids net	Dimensioni imballo Shipping Verpack abmessungen Dim. emballage	Peso lordo Gross weight Bruttogewicht Poids brut
	mm	Hp/r.p.m.	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	Kg	mm	Kg
SO 2400 INOX	2400	2,5/900	300	510x710	444	524	715	750	840	1170	1670	350	287	897	100	1050x950x1960	125
SO 3100 INOX	3100	2,7/700	400	795x810	444	624	840	966	950	1485	1900	420	388	947	170	1050x950x1960	195



3 - Spingitore porzionatrice SO 3100
Pressing arm and portion-making device SO 3100



4 - Cassetto raccolta scarti estraibile
per facilitare l'operazione
di pulizia da parte dell'operatore
Removable wastage tray for easy clining



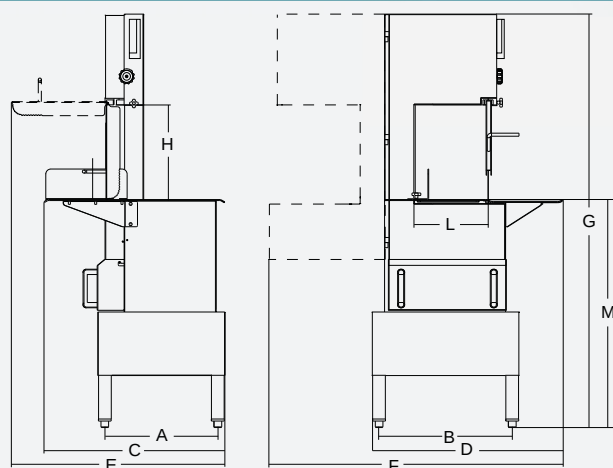
5 - Piano scorrevole opzionale
Optional sliding table



SO 2400 INOX



SO 3100 INOX





1 - Confezioni carta da 1 Kg a listino
Spare foils available on demand

Hamburgatrici

BST 100-110-130-150-180

- Hamburgatrici caratterizzate da una forma arrotondata semplice e compatta.
- Realizzate in lega di alluminio anodizzato.
- Contenitore porta cellophane incorporato pronto per l'uso.
- Piedini in gomma.

- Simple and compact patty press with rounded design.
- Made from anodized aluminium alloy.
- Built-in sheets holder.
- Rubber feet.



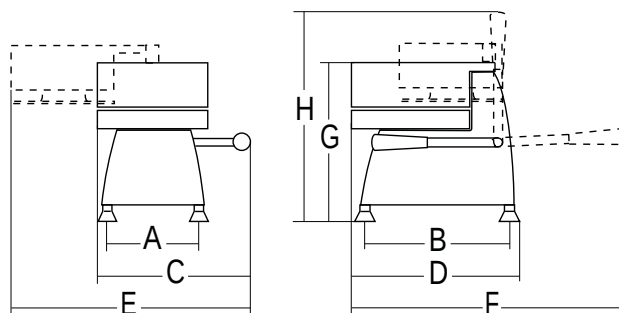
BST 100-110



BST 130



BST 150-180



	Diametro stampo Diameter mould Durchmesser form Diamètre étampe	A	B	C	D	E	F	G	H	Peso netto Net weight Nettogewicht Poids net	Dimensioni imballo Shipping Verpack. abmessungen Dim. emballage	Peso lordo Gross weight Bruttogewicht Poids brut
	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	Kg	mm	Kg
BST 100	100	140	230	255	270	310	380	260	320	4,5	400x430x370	5,5
BST 110	110	140	230	255	270	310	380	260	320	4,7	400x430x370	5,7
BST 130	130	140	250	260	310	360	460	275	360	6	400x430x370	7
BST 150	150	140	260	260	330	380	460	275	360	6,5	400x430x370	7,5
BST 180	180	140	260	265	330	430	500	275	360	7	400x430x370	8

Hamburgatrici

BURGER M - BURGER S - BURGER A

BURGER M

1 - Manuale
Stampo fisso tondo
Ø 100 mm g. 140 c

1 - Manual
round fixed mould
Ø 100 mm g. 140 c



2 - Applicabile su / Applicable on:
TITANO - POLIFEMO - TCQ

7 - Stampi opzionali
Optionals moulds



Ø 110 mm g. 155 c.



g 130 c.



100x100 mm g 150 c.



100x125 mm g 190 c.



g 105 c.



g 20 (x4) c.



Regolabile da tondo a "ovale"
adjustable round to oval
100-200 g

BURGER S

Semiautomatica.
Stampo fisso tondo
Ø 100 mm

Semi-automatic
Round fixed mould
Ø 100 mm



Applicabile su
Applicable on: **GOLIA - TCM**



BURGER A

Automatica.
Stampo fisso tondo
Ø 110 mm

Automatic
Round fixed mould
Ø 110 mm



Applicabile su
Applicable on: **GOLIA - TCM**



Inteneritrice

FOX

FOX

- Inteneritrice per carne manuale
- Tutti i particolari solo in acciaio inox.
- Molle di ritorno totalmente protette da sporco e liquidi.
- Facile smontaggio e pulizia del gruppo coltelli.
- Piano in polietilene con movimento libero.
- Scorrimento con cuscinetti lineari protetti da paraolio.
- Scorrimento su aste inox 304 rettificare.

FOX AUTOMEC

- Inteneritrice per carne a blocchi
- Gruppo lame 213 x 80 x h. 62 mm.
- Motorizzazione con robusto sistema meccanico a biella.
- Piano mobile a mezzo leva esterna alla protezione.
- Protezione interbloccata rimovibile.
- Scorrimento su boccole in tecnopolimero.
- Costruzione in acciaio inox AISI 304.
- Facile smontaggio gruppo lame.
- Lame sostituibili anche singolarmente.

FOX

- Manual meat tenderizer
- Stainless steel body and details.
- Totally covered springs protected from dirt and liquids.
- Quick blade disassembling for easy cleaning.
- Mobile polyethylene cutting board.
- Linear bearings sliding protected by oil seal
- Sliding on s/s aisi 304 grinded shafts

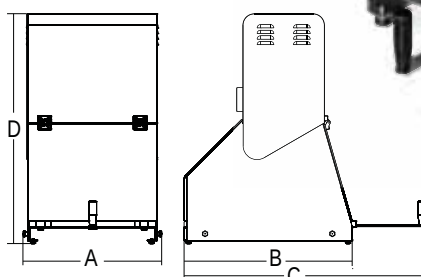
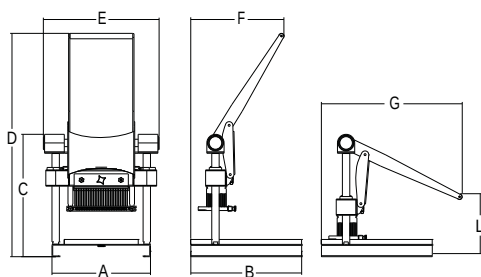
FOX AUTOMEC

- Automatic meat tenderizer
- Dimensions of the blades set: 213x80xh.62.
- Drive with connecting rod system.
- Movable meat board with ergonomic handle
- Removable protection shield securely interlocked
- Sliding on tecnopolymer bushes.
- Stainless steel AISI 304 construction.
- Easy removable blades set.
- Individually replaceable blades.



FOX

FOX AUTOMEC



	Potenza Power Leistung Puissance	Alimentazione Power source Betriebsspannung Alimentation	Dimensioni max di lavoro Working dimensions max Max abmessungen der Arbeit Dimensions max de travail	Piano lavoro Working plate Arbeitsplatte Surface de travail	Lame/coltelli Blades Messer Couteaux	A	B	C	D	E	F	G	L	Peso netto Net weight Netto Gewicht Poids net	Dim. imballo Shipping dimensions Verpackung Emballage	Peso lordo Gross weight Brutto Gewicht Poids brut
	watt/Hp		mm	mm	n.	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	kg	mm	kg
FOX			216x280x100	300x450	32	400	450	497	907	470	378	572	243	25	720x770x570	35
FOX AUTOMEC	550 / 0,75	230V/50Hz	216x280x100	300x430	32	496	601	865	867					63	760x640x1440	73

Inteneritrice bistecche

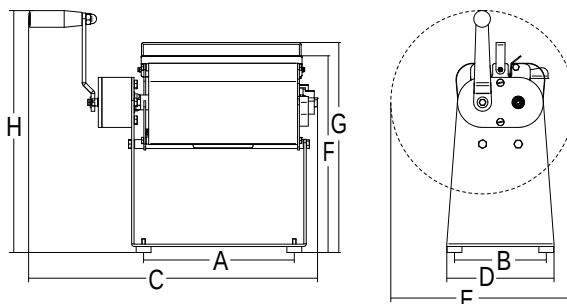
Steakstar M

- Inteneritrice per carne a fette
- Realizzata in acciaio inox AISI 304
- Introduzione prodotto di ben 25 cm di larghezza, ampia e pratica
- Protezione lame in acciaio inox
- Facile rimozione e sostituzione del gruppo lame
- Rulli lame e pettini facilmente smontabili per una pulizia più approfondita
- Manopola adattabile per operatori mancini
- Gruppo inteneritore incluso nel prezzo

- Manual operated steak tenderizer
- Stainless steel AISI 304 construction
- Feeding hopper 25 cm wide, best in its class
- AISI 304 blade protection shields
- Easily removable combs and blade assembly for a deeper sanitation.
- Switchable handle for left-handed operators
- Tenderizing blade assembly included



STEAKSTAR M



	Lunghezza rulli Length drums Walzenlänge Largeur rouleau	Bocca introduzione Mouth dimensions Öffnung große Dimensions bouche	A	B	C	D	E	F	G	H	Peso netto Net weight Netto Gewicht Poids net	Dim. imballo Shipping dimensions Verpackung Emballage	Peso lordo Gross weight Brutto Gewicht Poids brut
	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	kg	mm	kg
STEAKSTAR M	250	30 x 250	253	154	485	180	308	330	353	406	31	-	-



MEAT PROCESSORS



Gruppo lame inteneritrice
Tenderizing blade assembly



Gruppo lame taglio
Cutting blade assembly

Inteneritrice bistecche

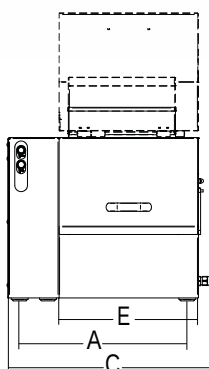
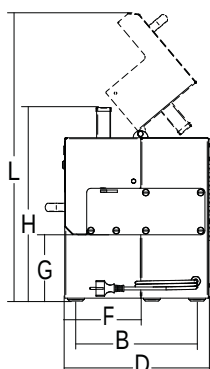
Steakstar 25

- Macchina inteneritrice e tagliastrisce per carni e pesce
- Realizzata in acciaio inox AISI 304
- Ampia e pratica introduzione prodotto
- Coperchio facilmente rimovibile per le operazioni di pulizia
- Facile rimozione e sostituzione del gruppo lame
- Rulli lame facilmente smontabili per una pulizia più approfondita
- Doppio sistema di riduzione con cinghia e scatola ad ingranaggi in bagno d'olio
- Gruppo lame inteneritrice con 96 lame
- Gruppo lame taglio da 10 mm con 48 lame
- Gruppo lame taglio da 15 mm con 32 lame

- Steak and fish tenderizing and stripes cutting machine
- Stainless steel 304 construction
- Wide feeding income
- Easily removable cover for cleaning purposes
- Blade assembly easily removable and changeable
- Blade drums easily detachable for a deeper sanitation
- Double reducer system with final oil bath gear box
- Tenderizing blade assembly with 96 blades
- Cutting blade assembly 10 mm with 48 blades
- Cutting blade assembly 15 mm with 32 blades



Vaschetta inox opzionale
Optional s/steel tray



	Potenza Power Leistung Puissance	Alimentazione Power source Betriebsspannung Alimentation	Giri rulli lame Blade drums revolutions Wälze Messer Kreislauf Tours rouleau couteaux	Lunghezza rulli Length drums Wälzlänge Largeur rouleau	Bocca introduzione Mouth dimensions Öffnung große Dimensions bouche	A	B	C	D	E	F	G	H	L	Peso netto Net weight Netto Gewicht Poids net	Dim. imballo Shipping dimensions Verpackung Emballage	Peso lordo Gross weight Brutto Gewicht Poids brut
	watt/HP	230V/50Hz	r.p.m.	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	kg	mm	kg
STEAKSTAR 25	370 / 0,5	230V/50Hz	110	250	30 x 250	397	287	480	390	330	180	157	460	685	31	720x570x800	43



STER UV
1 - Portacoltelli rimovibile
Removable knives holder



2 - Timer
Timer

Sterilizzatori EL - UV

STER - STER EL - STER UV - SMALL - LONG

Sterilizzatore a liquido STER

adatti per il magazzinaggio di ogni tipo di coltello, promuovono un'azione disinfettante per mezzo del liquido TEGO SI.

Realizzato in acciaio inox e coperchio in polietilene HD bianco.

Sterilizzatore elettrico STER EL

è dotato di attacchi per acqua in entrata e in uscita, con rubinetto di regolazione e scarico per evitare qualsiasi fuoriuscita del liquido. Temperatura a regolazione costante automatica a 90°C.

Sterilizzatore UV

- Costruiti interamente in acciaio inox AISI 430.
- Porta in plexiglass fumè che chiude perfettamente la camera.
- Portacoltelli in plexiglass trasparente totalmente estraibile per una migliore pulizia e consente di sterilizzare i coltelli senza doverli girare
- mod. 24W con esclusiva vaschetta di raccolta gocce, incorporata con il portacoltelli.
- Lampade UV ai vapori di mercurio con protezione in rete metallica
- Microinterruttore di sicurezza che spegne le lampade all'apertura della porta e viceversa alla chiusura.
- Particolare lampada di cortesia per il mod. 24W, che si accende solo se l'interruttore è in posizione "ON" e il timer a "0".

The liquid sterilizer STER

is suitable for the storage of any kind of knives which are disinfected by means of TEGO SI liquid.

Stainless steel body and HD polyethylene cover.

The electric sterilizer STER EL

is fit with water inlet and outlet connections which are regulated by 2 cocks to avoid any spill. Automatic temperature regulation at 90°C.

The UV sterilizer

- Made from AISI430 stainless steel.
- Chamber is closed by a smoked plexiglass door.
- Removable see-through plexiglass knives holder makes sanitation easier and allows sterilization without having to rotate the knives.
- Knives holder with built in drops collecting tray. (only on 24W version)
- Mercury vapour lamp UV with wire screen protection.
- A safety microswitch switches the lamps on when the door is opened and switches them off when it is closed.
- The courtesy lamp, on 24W model, turns on only when the switch is "on" and the timer is at "0".



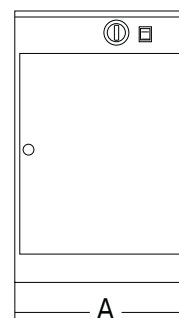
STER UV



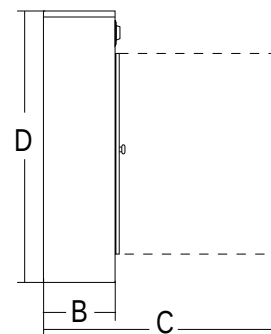
STER UV SMALL



STER UV LONG



STER UV - SMALL - LONG



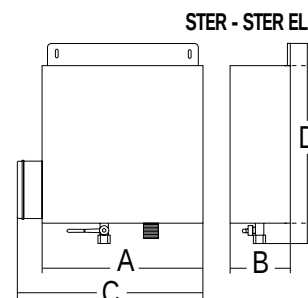
STER UV
3 - Portacoltelli rimovibile
Removable knives holder



STER
4 - Sterilizzatore a liquido
The liquid sterilizer



STER EL
5 - Sterilizzatore elettrico
The electric sterilizer



STER - STER EL

	Q.tà lampade e potenza Nr. of lamps and power Nr. Lampen und Spannung Nr. lampes et puissance	Alimentazione Power source Betreisungspannung Alimentation	Absorbimento Absorption Leistungsaufnahme Puissance absorbée	Termostato Thermostat Thermostat	Timer Timer Stundenuhr Timer	Capienza coltelli Knives capacity Messer Kapazität Capacité couteaux	Lunghezza max lama coltello Max length of the blade of the knife Max Länge der Messerlinge Longueur max lame couteau	A	B	C	D	Peso netto Net weight Nettogewicht Poids net	Dimensioni imballo Shipping Verpack. abmessungen Dim. emballage	Peso lordo Gross weight Bruttogewicht Poids brut
	watt			°C	min.	n.	mm	mm	mm	mm	mm	Kg	mm	Kg
STER	-	-	-	-	-	-	320	400	135	-	35 + 360	5	420x510x150	6
STER EL	1500	230V/50Hz	-	0 ÷ 110	-	-	270	310	140	390	35 + 395 + 70	6,5	420x510x150	7,5
STER UV SMALL	n. 2 x 8	230V/50Hz	70 watt ~ 0,3 A	-	0 ÷ 120	15	310	400	140	520	620	9	470x250x700	11
STER UV LONG	n. 2 x 8	230V/50Hz	70 watt ~ 0,3 A	-	0 ÷ 120	15	450	400	140	520	760	10	470x250x820	12
STER UV	n. 3 x 8	230V/50Hz	100 watt ~ 0,5 A	-	0 ÷ 120	20	290	400	300	690	620	14,5	470x400x700	16,5

Ceppi e taglieri

Adatti per la lavorazione di carne, pesce, verdure e di tutti gli alimenti in genere, sono indispensabili nelle macellerie, nelle pescherie, nei salumifici, nelle industrie alimentari e nelle cucine di alberghi e ristoranti.

- Piani in polietilene HD non assorbono, sono antibatterici e facilmente lavabili
- non deteriorano il filo dei coltelli.
- Tavoli con strutture in tubo di alluminio anodizzato mm 50x50 rinforzate internamente con acciaio zincato per una maggiore stabilità e robustezza.
- Disponibili sia nelle versioni standard che su misura e con sottopiani opzionali, sono facilmente montabili e smontabili per un minimo ingombro di spedizione.

Suitable for processing meat, fish, vegetables and any kind of products. Cutting boards are essential in butchers', fishmongers', meat processing factories, food processing industries, hotel and restaurant kitchens:

- *HD polyethylene cutting boards are non-absorbent, antibacterial and easy to clean.*
- *Knives are not damaged.*
- *Working table frame is made from anodized aluminium tubes (50X50 mm) reinforced with galvanized steel for a better stability and sturdiness.*
- *Available both standard or cut to size, with or without base shelf.*
- *Tables can be easily assembled and disassembled for minimum shipping dimensions.*



1 - Tavoli su preventivo
Tables

2 - Piani in polietilene con listello
Polyethylene sheet



3 - Pesce - Fish

4 - Pollo - Chicken

5 - Verdure - Vegetables

6 - Carne - Meat

7 - Carne di cavallo - Horsemeat



8 - Ceppi in polietilene
Polyethylene chopping blocks

Ceppo standard polietilene	h.60	400 x 400 mm
Standard chopping block polyethylene		500 x 500 mm
Standard Polyaetylenfleischblock		600 x 600 mm
Standard billots en polyéthylène		600 x 700 mm
Tagliere standard polietilene	h. 20	500 x 420 mm
Standard cutting board polyethylene		600 x 420 mm
Standard Polyaetylschneidplatte		700 x 420 mm
Standard plahches en polyéthylène		500 x 520 mm
		600 x 520 mm
		700 x 520 mm



1 - Disponibili pellicole da 30-35-40-45 cm
30-35-40-45 cm film available

Dispenser

DIPA RETRÒ - DIPA INOX

Ideati per il confezionamento di alimenti come carne, formaggio, pasta, frutta e verdura freschi; i dispenser offrono un servizio veloce e igienico nei supermercati, macellerie e gastronomie in genere, dove il commercio di prodotti freschi richiede un confezionamento giornaliero veloce e sicuro.

- Struttura in acciaio inox.
- Rulli e astine in alluminio anodizzato.
- Taglio del film per mezzo di un filo caldo a bassa tensione.

Designed for packing meat, cheese, pasta, fruits and vegetables; our wrapping machines offer a fast hygienic service for supermarkets, butcher's, delicatessens and wherever fresh products retail needs a quick and safe daily packaging.

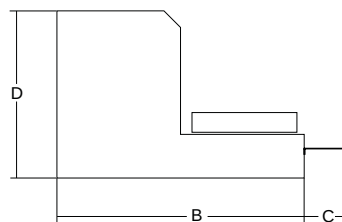
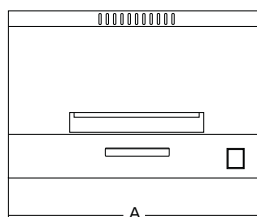
- Stainless steel body.
- Anodized aluminium rollers and rods.
- Film cutting by means of a low-voltage heated wire.



DIPA RETRÒ



DIPA INOX



	Potenza Power Spannung Puissance	Alimentazione Power source Betriebsspannung Alimentation	Rulli film Max. film roll Folienrollen max Max. bobine film	Piano riscaldante Heating surface Heizfläche Plateau chauffant	A	B	C	D	Peso netto Net weight Nettogewicht Poids net	Dimensioni imballo Shipping Verpack. abmessungen Dim. emballage	Peso lordo Gross weight Bruttogewicht Poids brut
	watt	230V/50Hz	mm	mm	mm	mm	mm	mm	Kg	mm	Kg
DIPA RETRÒ	115	230V/50Hz	400	290x165	465	500	125	290	12,5	580x600x370	14
DIPA INOX	115	230V/50Hz	500	300x175	590	720	130	185	14,5	780x870x270	16

Sigilla vaschette

SV 20

- Pratica e robusta sigillavaschette manuale
- Struttura in acciaio inox AISI 304
- Controllo elettronico con temperatura e preriscaldamento
- Conteggio vaschette
- Tempo di saldatura 4 secondi
- Massima dimensione vaschetta mm 260x190
- Stampi custom a disegno
- Piastra sigillante in alluminio teflonato
- Massima larghezza film mm 200.

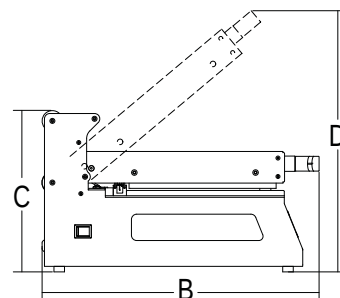
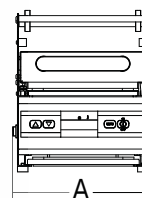
- A practical and robust manual tray sealer
- AISI 304 stainless steel body
- Electronic controller with temperature and preheating controls
- Tray count
- Sealing time: 4 seconds
- Maximum tray size: 260x190 mm
- Custom dies made to drawings
- Teflon coated aluminium sealing plate
- Maximum film width: 200 mm

Opzionali:

- Vaschette disponibili
mm 137x95 h.63
mm 190x137 h.72
mm 230x190 h.65
mm 260x190 h.65
- Stampi relativi alle vaschette disponibili.

Optionals:

- Standard trays
137x95, h.63 mm
190x137, h.72 mm
230x190, h.65 mm
260x190, h.65 mm
- Dies for standard tray sizes



X = standard
O = optional

	Potenza Power Spannung Puissance	Alimentazione Power source Betriebsspannung Alimentation	Rolli film Max. film roll Folienrollen max. Max. bobine film	Dimensioni max vaschetta Tray max dimensions Tablets max Abmessungen Dimensions max plateau	A	B	C	D	Peso netto Net weight Nettogewicht Poids net	Dimensioni imballo Shipping Verpack. abmessungen Dim. emballage	Peso lordo Gross weight Bruttogewicht Poids brut
SV 20	watt	230V/50Hz	mm	mm	mm	mm	mm	mm	Kg	620x380x400	22

Sottovuoto e cottura

SPACE&COOK

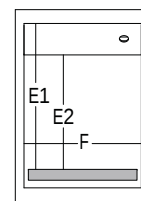
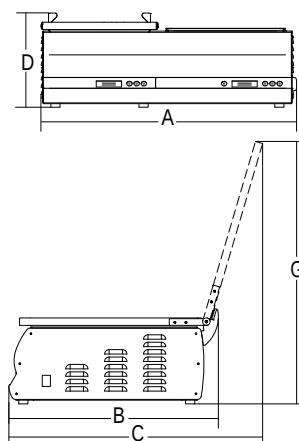
Connubio tra macchina per il sottovuoto a campana e apparecchio cottura a bassa temperatura.

- Macchina sottovuoto compatta e veloce, dedicata a piccole porzioni.
- Facile settaggio del tempo di vuoto e di saldatura.
- Barra saldante facilmente rimovibile.
- Pompa aspirazione Busch.
- Visualizzazione percentuale vuoto e tempo residuo.
- Memorizzazione ultima impostazione.
- Contaclicli e contatore utilizzo pompa.
- Preriscaldamento pompa e ciclo pulizia olio.
- Messaggio cambio olio.
- Vuoto esterno a tempo.
- Sollevamento coperchio manuale.
- Vasca in acciaio inox AISI 304.
- Apparecchio statico per la cottura a bassa temperatura.
- Potenti resistenze corazzate a contatto nel fondo della vasca.
- Vasca in acciaio inox AISI 304.
- Sistema elettronico di controllo della temperatura con visualizzazione di temperatura e tempo di esercizio.
- Stesso sistema di controllo del Softcooker con ΔT di $0,2^{\circ}\text{C}$: 5 programmi memorizzabili.
- Temperatura selezionabile in $^{\circ}\text{C}$ e $^{\circ}\text{F}$.
- Coperchio vasca fornito di serie.
- Allarme sonoro raggiunta temperatura.
- Allarme sonoro fine tempo cottura.

Easily set vacuum and sealing times.

- Easily removable sealing bar.
- Busch suction pump.
- Display vacuum percentage and remaining time
- Save last setting
- Cycles counter and pump usage counter
- Pump preheating and oil cleaning cycle
- Oil change message
- Timed external vacuum
- Manual lid
- Aisi 304 stainless steel tray

- Static appliance for low temperature cooking
- Powerful armoured contact heating elements in the bottom of the tank
- Aisi 304 stainless steel tank
- Electronic temperature control system with temperature and operating time display
- Same control system of the Softcooker with ΔT of 0.2°C
- 5 programs that can be saved
- Temperature can be set in $^{\circ}\text{C}$ and $^{\circ}\text{F}$
- Tank lid provided as standard equipment
- Audible alarm when temperature reached
- Audible alarm at end of cooking time



	Potenza Power Leistung Puissance	Alimentazione Power source Betriebsspannung Alimentation	Pompa del vuoto Vacuum pump Vakuum pumpe Pompe de vide	Barra Ba Schweißstab Barre	Camera sottovuoto vacuum cavity Vakuumraum Chambre de vide	Vasca cottura Cooking tray Kochraum Chambre de cuisson	A	B	C	D	E1	E2	F	G	Peso netto Net weight Netto Gewicht Poids net	Dim. imballo Shipping dimensions Verpackung Emballage	Peso lordo Gross weight Brutto Gewicht Poids brut
	watt	230V/50Hz	m3/h	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	kg	mm	kg
SPACE&COOK	100 + 1700	230V/50Hz	4	260	270x350x h75	280x400x h180	695	560	685	257	340	263	264	708	45	740x720x320	48

X = standard
O = optional



1 - Opzione aspirazione esterna
Optional external air extraction

Macchine sottovuoto

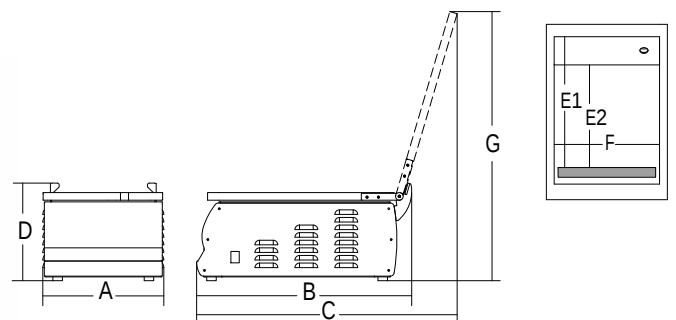
BABY SPACE 25 - 30 - 40

- Macchina compatta e veloce, dedicata a piccole porzioni, ideale abbinamento a strumenti di cottura a bassa temperatura tipo Softcooker.
- Facile settaggio del tempo di vuoto e di saldatura.
- Barra saldante facilmente rimovibile.
- Visualizzazione percentuale vuoto e tempo residuo.
- Memorizzazione ultima impostazione.
- Contacchi e contatore utilizzo pompa.
- Preriscaldamento pompa e ciclo pulizia olio.
- Messaggio cambio olio.
- Vuoto esterno a tempo.
- Sollevamento coperchio manuale.

- A compact and fast machine for small sized products, ideal combined with low temperature cooking instruments like the Softcooker.
- Easily settable vacuum and sealing time
- Easily removable sealing bar
- Display of vacuum percentage and time to countdown
- Last setting can be saved in memory
- Rev counter and pump meter
- Pump preheating and oil cleaning cycle
- Change oil message.
- Timed external vacuum.
- Manual cover lift.



BABY SPACE 25 - 30 - 40



	Potenza Power Spannung Puissance	Alimentazione Power source Betriebsspannung Alimentation	Pompa del vuoto Vacuum pump Videumpumpe Pompe de vide	Barra saldante Sealing bar Scheissleiste Barre de soudre	Dimensione camera Cavity dimensions Kammergrösse Dimensiones de la chambre	A	B	C	D	E1	E2	F	G	Peso netto Net weight Nettogewicht Poids net	Dimensioni imballo Shipping dimensions Versandmassungen Dmt. emballage	Peso lordo Gross weight Bruttogewicht Poids brut
	Kw		mc/h	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	Kg	mm	Kg
BABY SPACE 25	0,1	230V/50Hz	4	260	270x350xh75	320	560	685	257	340	263	264	708	30	660x420x310	32
BABY SPACE 30	0,1	230V/50Hz	4	310	336x378xh75	406	565	685	315	335	246	336	731	37	600x740x610	46
BABY SPACE 40	0,35	230V/50Hz	8	410	426x438xh75	494	637	755	315	395	308	426	810	42,5	600x740x610	51,5



1 - Barra saldante standard
Standard sealing bar



2 - Controllo elettronico Easy, semplice ed intuitivo
User-friendly, intuitive operation, for mod. Easy



3 - Barra saldante facilmente rimovibile
Easily removable sealing bar



4 - Sistema sospensione coperchio ammortizzato
Cushion-hinged lid

SPACE EASY 30 - 40

- Facile settaggio del tempo di vuoto e di saldatura
- Visualizzazione percentuale vuoto e tempo residuo
- Memorizzazione ultima impostazione
- Contacchi e contaore utilizzo pompa
- Preriscaldamento pompa e ciclo pulizia olio
- Messaggio cambio olio
- Vuoto esterno a tempo
- Non disponibile con stampante o Gas
- Campana ad iniezione con grande sviluppo di volume
- Sollevamento coperchio automatico a mezzo di pistoncini pneumatici
- Barra saldante facilmente rimovibile.

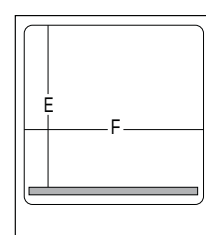
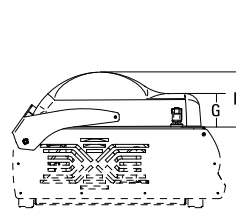
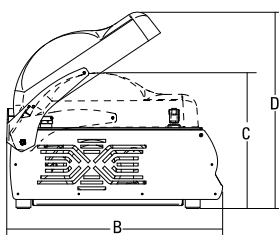
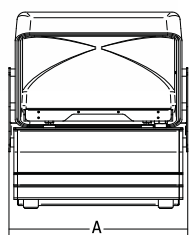
- Easy vacuum and sealing time setting.
- Display of vacuum percentage and time to countdown.
- Last setting saved in memory.
- Rev counter and pump meter.
- Pump preheating and oil cleaning cycle.
- Oil change message.
- Timed external vacuum.
- Not available with printer or Gas.
- Large injection bells.
- Automatic cover lift operated by pneumatic pistons.
- Easily removable sealing bar.



SPACE 30 EASY



SPACE 40 EASY BX



	Potenza Power Leistung Puissance	Alimentazione Power source Betriebsspannung Alimentation	Pompa del vuoto Vacuum pump Vakuumpumpe Pompe de vide	Barra Bacchetta Schweißstab Barre	Camera Cavity Kammer Chambre	A	B	C	D	E	F	G	H	Peso netto Net weight Netto-Gewicht Poids net	Dim. imballo Shipping dimensions Verpackung Emballage	Peso lordo Gross weight Brutto-Gewicht Poids brut
	Kw		mc/h	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	kg	mm	kg
SPACE 30 Easy DX	0,35	230V 50 Hz	8	310	340x360x h150	402	525	370	480	334	340	85	160	38	720x570x770	48
SPACE 30 Easy BX	0,35	230V 50 Hz	8	310	340x360x h150	402	525	370	480	334	340	85	160	38	720x570x770	48
SPACE 30 Easy DX 12	0,45	230V 50 Hz	12	310	340x360x h150	402	525	370	480	334	340	85	160	38	720x570x770	48
SPACE 40 Easy DX 12	0,45	230V 50 Hz	12	410	430x410x h160	493	585	370	480	334	430	85	170	54	760x640x770	66
SPACE 40 Easy DX	0,75	230V 50 Hz	21	410	430x410x h160	493	585	370	480	334	430	85	170	56	760x640x770	66
SPACE 40 Easy BX	0,75	230V 50 Hz	21	410	430x410x h160	493	585	370	480	334	430	85	170	56	760x640x770	66



1 - Controllo elettronico, semplice ed intuitivo
User-friendly, intuitive operation

Macchine sottovuoto

SPACE 30 - 40 - 50 - 70

- Straordinario design riduce l'ingombro della macchina e migliora la praticità
- Campana a grande sviluppo di volume in plexiglass termoformato di grosso spessore sui mod. 50 e 70, ad iniezione sui mod. 30 e 40
- Barra saldante facilmente rimovibile
- Estrema facilità di pulizia grazie alla perfetta planarità del piano di appoggio prodotto.
- Sollevamento coperchio automatico a mezzo di pistoncini pneumatici.

Sistema di controllo elettronico con:

- selezione 6 lingue
- impostazione tempo saldatura, vuoto e gas con scala 1/10 sec.
- visualizzazione percentuale vuoto e tempo residuo
- 8 programmi memorizzabili a piacere
- programma A = vuoto automatico
- programma X = aspirazione esterna a tempo
- programma XA = aspirazione esterna automatica
- Percentuale vuoto automatico regolabile 50-100%
- segnale di avviso sostituzione olio.
- Protezione termica pompa
- Ciclo di preriscaldamento e pulizia olio
- Contacchi totali
- Contatore utilizzo pompa
- Piano per buste con liquidi
- Pompa aspirazione Busch
- Piano posizionamento prodotto in acciaio inox AISI 304 spessore 5 mm.

- Exceptional design to reduce machine size and improve its praticity
- Large and wide bell in thermoformed plexiglass on mod. 50 and 70, injection on mod. 30 and 40
- Easily removable sealing bar
- Extremely easy to clean thanks to a perfectly level product counter.
- Automatic cover lift operated by pneumatic pistons.

Electronic control system featuring:

- 6 selectable languages
- Settable sealing, vacuum and gas time on a scale 1-10 sec.
- Display of vacuum percentage and time to countdown
- 8 different settings savable to preference
- Setting A = automatic vacuum
- Setting X = timed external suction
- Setting XA = automatic external suction
- Adjustable automatic vacuum percentage: 50-100%
- Oil change warning light.
- Thermal pump guard
- Oil preheat and cleaning cycle
- Total rev counter
- Pump meter
- Surface for liquid bags
- Busch suction pump
- 5 mm thick, AISI 304 s/steel, easy to clean plain vacuum chamber.



SPACE 30 BX



SPACE 40 BX + GAS + SOFT AIR

	Potenza Power Leistung Puissance	Alimentazione Power source Energieversorgung Alimentation	Pompa del vuoto Vacuum pump Vakuumpumpe Pompe de vide	Barra Bar Schweißstab Barre	Camera Cavity Kammer Chambre	A	B	C	D	E	F	G	H	Peso netto Net weight Netto Gewicht Poids net	Dim. Imballo Shipping dimensions Verpackung Emballage	Peso lordo Gross weight Brutto Gewicht Poids brut
	Kw		mc/h	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	kg	mm	kg
SPACE 30 DX	0,35	230V/50Hz	8	310	340x360x h150	402	525	370	480	334	340	85	160	38	720x570x770	48
SPACE 30 BX	0,35	230V/50Hz	8	310	340x360x h150	402	525	370	480	334	340	85	160	38	720x570x770	48
SPACE 30 DX 12	0,45	230V/50Hz	12	310	340x360x h150	402	525	370	480	334	340	85	160	38	720x570x770	48
SPACE 40 DX	0,75	230V/50Hz	21	410	430x410x h160	493	585	370	542	390	430	85	170	56	760x640x770	66
SPACE 40 BX	0,75	230V/50Hz	21	410	430x410x h160	493	585	370	542	390	430	85	170	56	760x640x770	66
SPACE 50 DX	0,75	230V/50Hz	21	510	545x460x h190	609	640	420	605	430	540	90	210	70	840x870x750	86
SPACE 50 BX	0,75	230V/50Hz	21	510	545x460x h190	609	640	420	605	430	540	90	210	70	840x870x750	86
SPACE 50 DX2	0,75	230V/50Hz	21	410x2	545x460x h190	609	640	420	605	424	428	90	210	75	840x870x750	87
SPACE 50 BX2	0,75	230V/50Hz	21	410x2	545x460x h190	609	640	420	605	424	428	90	210	75	840x870x750	87
SPACE 70 BX3	1,1	400V/50Hz	40	640x1 / 410x2	780x490x h190	877	630	513	747	424	660	95	200	115	-	-
SPACE 70 BX3P	1,1	400V/50Hz	40	640x1 / 410x2	780x490x h190	877	674	1134	1368	424	660	95	200	-	-	-



2 - Barra saldante standard
Standard sealing bar



3 - Doppia barra saldante (50/2)
Double sealing bar (50/2)



4 - Tripla barra saldante (70/3)
Triple sealing bar (70/3)



5 - Sistema sospensione coperchio ammortizzato
Cushion-hinged lid



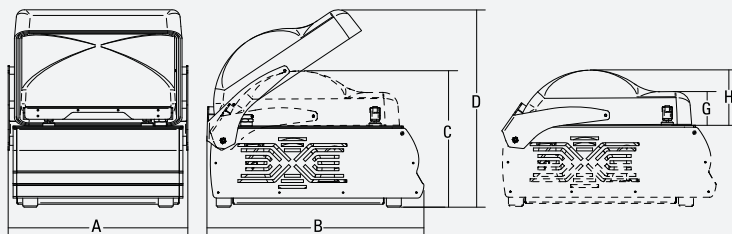
SPACE 70 BX3



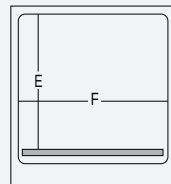
SPACE 70 BX3 P



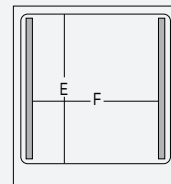
SPACE 50 BX



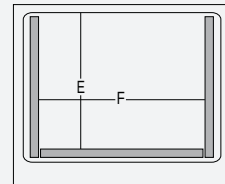
SPACE 30 - 40 - 50



SPACE 50 2



SPACE 70 3



Macchine sottovuoto

SPACE EASY 30 - 40 SPACE 30 - 40 - 50 - 70

Opzionali:

- Impianto per gas inerte (MAP) e soft air
- Stampante termica automatica per data, ora e dati confezionamento
- Tubo per aspirazione esterna
- Vasche GN per aspirazione esterna.
- Ripiano in plexiglass trasparente

Optional accessories:

- Inert gas system (MAP) and soft air
- Automatic thermal printer by date, time and packing specifications
- Hose for external suction
- GN tanks for external suction.
- Plexiglass support



13 - Stampante integrata opzionale
Optional integrated printer



SPACE 50 BX2
12 - Doppia barra saldante
Double sealing bar



SPACE 40 BX
12 - Ripiano in plexiglass trasparente opzionale
Optional plexiglass support





10 - Staffa per prodotti liquidi di serie
Standard bracket for liquid products



11 - Optional: aspirazione esterna
Optional: tube for external air extraction



14 - Optional gas inerte e soft air
Inert gas system and soft air option



16 - Buste per sottovuoto
Vacuum bags



17 - Contenitori gastro 1/1 - 1/2 - 1/3
Gastro trays 1/1 - 1/2 - 1/3



SPACE 50/2

18 - Cavalletto alluminio con e senza ruote optional
Optional aluminium table base with and without wheels



8 - Facile manutenzione
Easy access for service



SPACE 70 BX3

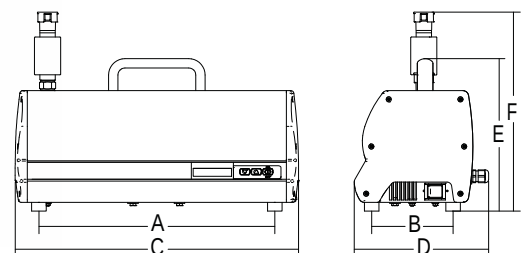
9 - Barre saldanti rimovibili
Sealing bar easily removable



Macchine sottovuoto EX-SPACE

- Macchina dedicata all'aspirazione esterna, piccola compatta e pratica nell'utilizzo.
- Ottima portabilità grazie alla pratica maniglia superiore.
- Pompa aspirazione Bush di serie.
- Facile settaggio del tempo di vuoto.
- Contacicli e contatore utilizzo pompa.
- Ciclo di preriscaldamento e pulizia olio.
- Messaggio cambio olio e filtro pompa.
- Filtro su tubo di aspirazione per evitare l'aspirazione di corpi solidi.
- Cartuccia filtro su tubo di aspirazione facilmente sostituibile.

- *The ideal machine for container vacuum, very compact and user friendly.*
- *Easy to carry thanks to the upper handle.*
- *Bush suction pump as standard.*
- *Easy vacuum time setting.*
- *Cycle and pump usage counter.*
- *Pump preheating program and oil cleaning cycle.*
- *Oil and filter change message.*
- *Hose filter to avoid suction of solid parts.*
- *Hose filter cartridge easily removable.*



	Potenza Power Leistung Puissance	Alimentazione Power source Betriebsspannung Alimentation	Pompa del vuoto Vacuum pump Vakuumpumpe Pompe de vide	A	B	C	D	E	F	Peso netto Net weight Netto Gewicht Poids net	Dim. imballo Shipping dimensions Versandab- messungen Emballage	Peso lordo Gross weight Bruttogewicht Poids brut
EX-SPACE	0,35	230V/50Hz	8	406	140	488	232	262	343	16	550x300x300	18

Affettatrici START

220-250

- Basamento in pressofusione con finitura in smalto alimentare.
- Vela, piatto e coprilama in alluminio anodizzato.
- Pressa merce ergonomico in alluminio pressofuso con denti conformati per bloccare perfettamente il prodotto da tagliare.
- Ampio spazio tra motore e lama per un'agevole pulizia.
- Motore ventilato a servizio continuo.
- Scorrimento carrello su boccole autolubrificanti e perni lappati.
- Affilatoio incorporato con corpo in fusione e doppio smeriglio di serie.
- Dimensioni compatte ma con grande capacità di taglio.
- Versione CE Professionale con sblocco su carro.
- Inclinazione lama 25°.

Opzionali:

- Colori diversi (no affilatoio)

- Painted aluminium body.
 - Anodized aluminium Components.
 - Ergonomic food-presser made of die-cast aluminum with teeth shaped to best block the product to cut.
 - Wide space between motor and blade for easy cleaning.
 - Ventilated motor for continuous work.
 - Carriage running on self-lubricating bushes and lapped pins.
 - Cast-in sharpener body assembly with 2 standard emery-wheels.
 - Compact dimensions but great cutting capacity.
 - Devise for releasing the carriage on CE version.
 - 25° blade inclination.
- Optional accessories:
- different colors (no sharpener).



START 220 - 250

	Ø Lama Ø Blade Ø Messer Ø Lamé	Motore Motor Moteur	Spessore taglio Cut thickness Schnitttiefe Épaisseur de coupe	Corsa carrello Run of carriage Wagenhub Course du chariot	Piatto Hopper Wagen grosse Plateau	A	B	C	D	E	F	G	L	X	Y	H	W	Peso netto Net weight Nettogewicht Poids net	Dimensioni imballo Shipping Verpack abmessungen Dim. emballage	Peso lordo Gross weight Bruttogewicht Poids brut
	mm/inch.	watt/Hp	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	Kg	mm	Kg
START 220	220/9"	132/0,18	13	247	225x240	405	245	480	460	365	555	466	495	220	135	170	160	15	600x500x420	17
START 250	250/10"	132/0,18	13	247	225x240	405	245	500	460	365	555	460	480	215	150	185	175	15,5	600x500x420	18

Affettatrici AGS

250-275-300

- Fusione in lega di alluminio anodizzato.
- Ampio spazio tra motore e lama per un'agevole pulizia.
- Motore ventilato.
- Lama forgiata e temprata a forte spessore.
- Scorrimento carrello su boccole autolubrificanti e perni lappati.
- Viteria e parafetta in acciaio inox.
- Robusto supporto vela.
- Affilatoio incorporato in fusione con doppio smeriglio di serie.
- Dimensioni compatte ma con grande capacità di taglio.
- Versione CE Professionale con sblocco su carro.
- Disponibili lame teflonate o dentate.
- Inclinazione lama 25°.

- Anodized cast aluminium alloy
- Great distance between blade and motor for easy cleaning
- Ventilated motor
- Forged, hardened large thickness blades
- Carriage running on self-lubricating bushes and lapped pins
- Stainless steel screws and slice deflector
- Strong thickness gauge support
- Cast-in sharpener assembly
- Compact dimensions and great cutting capacity
- CE professional with device for releasing the carriage.
- Teflon coated or toothed blades are available on demand
- 25° blade inclination.



AGS 250



AGS 275



AGS 300

	Ø Lama Ø Blade Ø Messer Ø Blade	Motore Motor Moteur	Spessore taglio Cut thickness Schnittbreite Épaisseur de coupe	Corsa carrello Run of carriage Wagenschub Course du chariot	Platto Hopper Wagen größe Plateau	A	B	C	D	E	F	G	L	X	Y	H	W	Peso netto Net weight Nettogewicht Poids net	Dimensioni imballo Shipping Verpack abmessungen Dm. emballage	Peso lordo Gross weight Bruttogewicht Poids brut
	mm/inch.	watt/Hp	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	Kg	mm	Kg
AGS 250	250/10"	147/0,20	13	245	230x230	395	245	500	560	370	570	475	490	215	145	180	170	16	600x500x420	18
AGS 275	275/11"	147/0,20	13	245	230x230	395	245	535	560	370	570	475	475	215	165	200	190	17	600x500x420	20
AGS 300	300/12"	210/0,29	13	285	250x275	435	295	600	610	420	640	510	535	250	185	225	210	20,5	800x600x520	23,5



1 - Lama teflonata (opzionale)
Teflon blades (optional)



2 - Distanza tra lama e cormotore
Distance between blade and motor



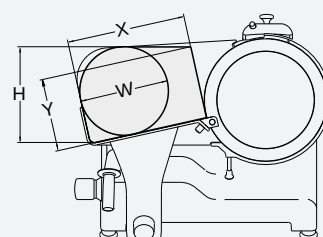
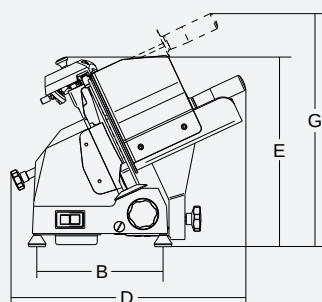
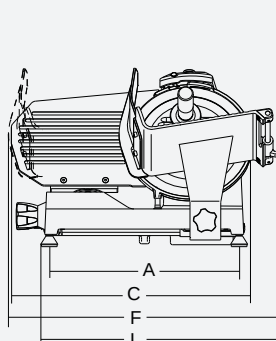
3 - Protezione inferiore
Underside motor protection plate



4 - Meccanismo sgancio piatto affettatrice
Device for releasing the carriage



5 - Comandi CE
CE controls



Affettatrici ZAFFIRA

300-330-350

- Linea arrotondata priva di spigoli e viti in vista.
- Perno di scorrimento, cromato rettificato.
- Boccole di scorrimento autolubrificanti.
- Paracolpi su carrello in gomma vulcanizzata.
- Coperchio supporto vela smontabile.
- Parafetta in acciaio inox con incastrato a baionetta.
- Tutte le minuterie acciaio inox.
- Sistema di tenuta stagna su puleggia.
- Copertura inferiore.
- Scheda elettronica commutabile 110-220-380 V monofase e trifase.
- Affilatoio con vaschetta inferiore di protezione.
- Estrattore lama di serie.

Zaffira E

- Manopole plastica
- Piedini in gomma
- Interruttore isolato IP44.
- 41 mm di distanza fra la lama e la testa
- Inclinazione lama 38°.

Accessori opzionali:

- Spondina per piatto.
- Basamento colorato

Zaffira LX E

- Manopola alluminio
- Piedini in alluminio telescopici con base in gomma
- Pulsanti IP 67 in acciaio inox.
- 41 mm di distanza fra la lama e la testa
- Inclinazione lama 38°.

Accessori opzionali:

- Spondina per piatto.
- Basamento colorato

- Rounded design and no sharp edges and visible screws
- Chrome plated and ground slide rod.
- Self lubricating slide rod bushings.
- Vulcanized rubber stops on carriage.
- Removable support cover for thickness gauge plate.
- Stainless steel slice deflector with bayonet fitting
- Stainless steel screws and fittings.
- Enclosed and sealed belt pulley.
- Bottom cover.
- Changeover electronic circuit 110-220-380 V single and three phase.
- Built in sharpening tool with bottom protection.
- Standard blade removal tool.

Zaffira E

- Plastic knob.
- Rubber feet.
- Switch with IP44 protection rating.
- 41 mm distance between blade and motor
- 38° blade inclination.

Optional accessories:

- Side guard for food tray.
- Colored body

Zaffira LX E

- Aluminium knob.
- Aluminium telescopic feet with rubber base.
- Stainless steel pushbuttons with IP67 protection rating.
- 41 mm distance between blade and motor
- 38° blade inclination.

Optional accessories:

- Side guard for food tray.
- Colored body



Zaffira 300 E



Zaffira LX 300 E

	Ø Lama Ø Blade Ø Messer Ø Lame	Motore Motor Motor Moteur	Spessore taglio Cut thickness Echaisseur de coupe Epaisseur de coupe	Corsa carrello Carriage travel Wagenschub Course du chariot	Piatto Hopper Rägen Platneau	A	B	C	D	E	F	G	L	X	Y	H	W	Peso netto Net weight Netgewicht Poids net	Dimensioni imballo Shipping Verpack. abmessungen Dim. emballage	Peso lordo Gross weight Bruttogewicht Poids brut
	mm/inch.	watt/HP	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	Kg	mm	Kg
Zaffira 300 E	300/12"	210/0,29	19	275	250x275	428	290	590	495	355	640	495	515	230	175	220	200	26,5	800x600x520	29
Zaffira 300	300/12"	275/0,37	23	310	305x270	465	340	615	547	465	710	545	625	270	190	240	220	35	760x640x700	44
Zaffira 330	330/13"	275/0,37	23	310	305x270	465	340	645	570	455	710	535	590	270	210	260	240	36	760x640x700	45
Zaffira 350	350/14"	370/0,50	23	310	305x270	465	340	660	575	455	710	530	590	270	225	275	250	37	760x640x700	46
Zaffira LX 300 E	300/12"	210/0,29	19	275	250x275	428	290	590	495	355	640	495	515	230	175	220	200	26,5	800x600x520	29
Zaffira LX 300	300/12"	275/0,37	23	310	305x270	465	340	615	547	465	710	545	625	270	190	240	220	35	760x640x700	44
Zaffira LX 330	330/13"	275/0,37	23	310	305x270	465	340	645	570	455	710	535	590	270	210	260	240	36	760x640x700	45
Zaffira LX 350	350/14"	370/0,50	23	310	305x270	465	340	660	575	455	710	530	590	270	225	275	250	37	760x640x700	46
Zaffira LX 300 Ingr.	300/12"	400/0,54	23	310	305x270	465	340	615	547	465	710	545	625	270	190	240	220	36	760x640x700	45
Zaffira LX 330 Ingr.	330/13"	400/0,54	23	310	305x270	465	340	645	570	455	710	535	590	270	210	260	240	37	760x640x700	46
Zaffira LX 350 Ingr.	350/14"	400/0,54	23	310	305x270	465	340	660	575	455	710	530	590	270	225	275	250	38	760x640x700	47



1 - Leva sollevamento opzionale (No modelli E)
Lifting lever, optional (No E models)



2 - Carro Usa (No modelli E)
Hopper Usa (No E models)



3 - Ampio spazio tra lama e corpo macchina
Remarkable clearance between blade and machine body



4 - Spazioso piano per appoggio prodotto
Large hopper

Zaffira

- Manopola plastica.
- Piedini in gomma.
- Pulsanti IP 67 in plastica.
- 49,5 mm di distanza fra la lama e la testa
- Inclinazione lama 35°.

Accessori opzionali:

- Spondina per piatto.
- Leva sollevamento
- Basamento colorato

Zaffira Ingr

- Trasmissione con riduttore ermetico a vite senza fine.
- Lubrificazione a bagno d'olio.
- Non disponibile versione automatica.
- 49,5 mm di distanza fra la lama e la testa
- Inclinazione lama 35°.

Accessori opzionali:

- Spondina per piatto.
- Leva sollevamento

Zaffira LX

- Manopola alluminio.
- Piedini in alluminio telescopici con base in gomma.
- Pulsanti IP 67 in acciaio inox.
- Fornitura valigetta utensili.
- 49,5 mm di distanza fra la lama e la testa
- Inclinazione lama 35°.

Accessori opzionali:

- Spondina per piatto.
- Leva sollevamento
- Basamento colorato

Zaffira

- Plastic knob.
- Rubber feet.
- Switch with IP44 protection rating.
- 41 mm distance between blade and motor
- 38° blade inclination.

Optional accessories:

- Side guard for food tray.
- Lifting lever
- Colored body

Zaffira LX

- Aluminium knob.
- Aluminium telescopic feet with rubber base.
- Stainless steel pushbuttons with IP67 protection rating.
- 41 mm distance between blade and motor
- 38° blade inclination.

Optional accessories:

- Side guard for food tray.
- Lifting lever
- Colored body

Zaffira Ingr

- Enclosed and sealed worm gear reduction unit.
- Oil bath lubrication.
- Automatic version not available.
- 41 mm distance between blade and motor
- 38° blade inclination.

Optional accessories:

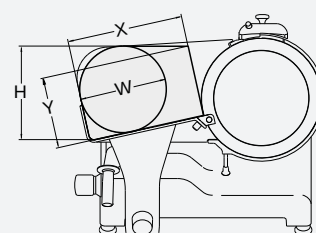
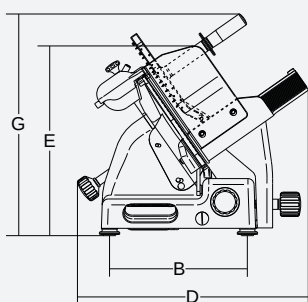
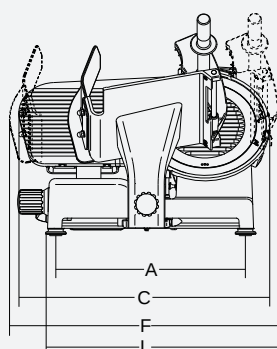
- Side guard for food tray.
- Lifting lever



Zaffira 300-330-350



Zaffira LX 300-330-350
Zaffira LX 300-330-350 Ingr



Affettatrici Automatiche ZAFFIRA

300-330-350

Zaffira E AUTO - Zaffira AUTO

- Struttura in acciaio inox saldato e arrotondato.
- Trascinamento carrello con sistema meccanico a biella.
- Motore trascinamento ventilato a comando separato con riduttore a bagno d'olio.
- Comandi separati per lama e automatismo.
- Possibilità di sblocco automatismo per un funzionamento manuale.
- 2 sistemi di controllo:
Standard on/off,
VV: on/off con variatore di velocità.

Zaffira AUTO

- Piatto con sistema di guida prodotto regolabile.
- Produzione fette al minuto:
Zaffira AUTO: 37
Zaffira AUTO VV: 4 - 50

Zaffira E AUTO - Zaffira AUTO

- Stainless steel base
- Piston/rod system carriage motion
- Fan-cooled carriage motion motor with commercial-grade oil bath reduction
- Blade and carriage motion powered by separate controls
- An easily accessible switch arm can convert the unit from automatic to manual operation
- Two control systems:
Standard on/off
Variable speed available (VV versions).

Zaffira AUTO

- The exclusive designed carriage is available with a special end weight and an adjustable vertical product fence to provide stability and advance products evenly.
- Output slicer per minute:
Zaffira AUTO: 37
Zaffira AUTO VV: 4 - 50



Zaffira 300 E AUTO

1 - Leva sollevamento opzionale
Lifting lever, optional



Zaffira 300-330-350 AUTO

	Ø Lama Ø Blade Ø Messer Ø Lame	Motore Motor Motor Moteur	Spessore taglio Cut thickness Schnittbreite Épaisseur de coupe	Corsa carrello Carriage stroke Wagenschub Course du chariot	Piatto Hopper Wagen Plateau	A	B	C	D	E	F	G	L	X	Y	H	W	Peso netto Net weight Nettogewicht Poids net	Dimensioni imballo Shipping package dimensions Dm. emballage	Peso lordo Gross weight Bruttogewicht Poids brut
	mm/inch.	watt/Hp	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	Kg	mm	Kg
Zaffira 300 E AUTO	300/12"	210 + 180/0,29 + 0,24	19	275	270x230	428	290	590	495	573	640	650	515	230	175	220	200	42,6	870x840x750	57
Zaffira 300 AUTO	300/12"	275 + 180/0,37 + 0,24	23	310	365x270	465	340	667	660	670	685	750	615	240/270	190	240	220	55	870x840x750	70
Zaffira 330 AUTO	330/13"	275 + 180/0,37 + 0,24	23	310	365x270	465	340	684	660	670	700	750	-	240/270	210	260	240	56	870x840x750	71
Zaffira 350 AUTO	350/14"	370 + 180/0,50 + 0,24	23	310	365x270	465	340	685	660	670	700	750	-	240/270	225	275	250	57	870x840x750	72
Zaffira LX 300 AUT	300/12"	275 + 200/0,37 + 0,27	23	310	365x270	465	340	615	660	465	730	650	630	240/270	190	240	220	38	870x840x750	53
Zaffira LX 330 AUT	330/13"	275 + 200/0,37 + 0,27	23	310	365x270	465	340	645	660	455	730	650	610	240/270	210	260	240	39	870x840x750	54
Zaffira LX 350 AUT	350/14"	370 + 200/0,50 + 0,27	23	310	365x270	465	340	660	660	465	730	650	-	240/270	225	275	250	40	870x840x750	55



Zaffira AUTO

- 1 - Opzionale leva sollevamento per facile pulizia
Optional lifting lever, for easy cleaning



Zaffira LX AUT

- 2 - Pulsantiera ergonomica con pulsanti IP 67
Ergonomic IP 67 controls

Zaffira LX AUT

- Pulsantiera ergonomica con pulsanti IP 67.
- 3 regolazioni della velocità.
- 3 regolazioni della corsa del carrello
- Conteggio delle fette effettuate.
- Impostazione delle fette da tagliare con stop automatico della macchina.
- Motore di trasmissione completamente stagno.
- Trasmissione del moto con cinghia dentata.
- Sistema di sgancio carrello per taglio manuale.
- Produzione fette al minuto: 37 - 70.

Accessori opzionali:

- Spondina per piatto.

Zaffira LX AUT

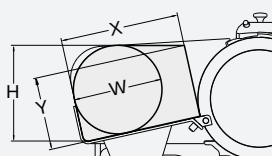
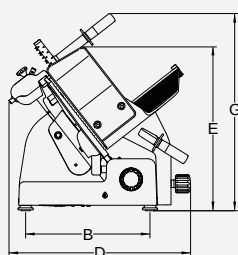
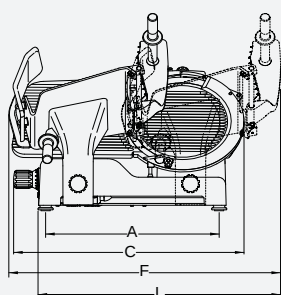
- Ergonomic controls - push buttons with IP67 protection rating.
- 3 speed selection.
- 3 different adjustments for carriage travel.
- Slice counter.
- Slice number setting with automatic stop feature.
- Enclosed and sealed drive motor.
- Positive drive belt.
- Carriage release system for manual slicing.
- Output slices per minute: 37 - 70.

Optional accessories:

- Side guard for food tray.



Zaffira LX 300-330-350 AUT



Affettatrice ZAFFIRA CL

330-350-370 - LX 330-350-370

- Linea arrotondata priva di spigoli e viti in vista.
- Perno di scorrimento, cromato rettificato.
- Boccole di scorrimento autolubrificanti.
- Paracolpi su carrello in gomma vulcanizzata.
- Coperchio supporto vela smontabile.
- Parafetta in acciaio inox.
- Puleggia lama senza foro centrale per facilitare la pulizia.
- Movimento vela progressivo dei primi 3 mm di apertura, garantisce una maggiore precisione di regolazione taglio delle fette sottili.
- Anello di tenuta sull'albero vela per impedire che i liquidi percolino all'interno della macchina.
- Pratico smontaggio del coprilama
- Tutte le minuterie acciaio inox.
- 49,5 mm di distanza fra la lama e la testa.
- Copertura inferiore.
- Scheda elettronica commutabile 110-220-380 V monofase e trifase.
- Affilatoio con vaschetta inferiore di protezione.
- Estrattore lama di serie.
- Inclinazione lama 35°.

ZAFFIRA LX CL

- Manopole alluminio.
- Piedini in alluminio telescopici con base in gomma.
- Pulsanti in acciaio inox IP 67 in cassa.
- Fornitura valigetta utensili.

- Rounded design, no sharp edges and visibile screws.
- Chrome plated and ground slide rod.
- Self lubricating slide rod bushings.
- Vulcanized rubber stops on carriage.
- Removable support cover for thickness gauge plate.
- Stainless steel slice deflector.
- Stainless steel screws and fittings.
- Blade pulley without centre hole to facilitate cleaning.
- Adjustable slicer table movement in the first 3 mm of opening, guarantees higher cutting precision of thin slices.
- Safety ring on table shaft to prevent liquids from seeping inside the machine.
- Easily removable blade cover
- 49,5 mm distance between blade and motor.
- Bottom cover.
- Changeover electronic circuit 110-220-380 V single and three phase.
- Built in sharpening tool with bottom protection.
- Standard blade removal tool.
- 35° blade inclination.

ZAFFIRA LX CL

- Aluminium knob.
- Aluminium telescopic feet with rubber base.
- Buttons in insulated stainless steel (IP 67) in housing.
- Maintenance tool kit.



Zaffira LX 330 - 350 - 370 CL



Zaffira 330 - 350 - 370 CL

	Ø Lama Ø Blade Ø Messer Ø Lame	Motore Motor Motor Moteur	Spessore taglio Cut thickness Schnittbreite Épaisseur de coupe	Corsa carrello Run of carriage Wagenschub Course du chariot	Piatta Plat Wagen Plateau	A	B	C	D	E	F	G	L	X	Y	H	W	Peso netto Net weight Nettogewicht Poids net	Dimensioni imballo Box size Verpack. abmessungen Dim. emballage	Peso lordo Gross weight Bruttogewicht Poids brut
	mm/inch.	watt/Hp	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	Kg	mm	Kg
Zaffira 330 CL / LX 330 CL	330/13"	275/0,37	23	355	330x307	513	340	690	560	475	840	595	725	307	205	260	245	37	760x640x700	46
Zaffira 350 CL / LX 350 CL	350/14"	370/0,50	23	355	330x307	513	340	715	570	480	840	595	715	307	220	275	250	38	760x640x700	47
Zaffira 370 CL / LX 370 CL	370/15"	370/0,50	23	355	330x307	513	340	735	580	470	840	590	715	307	230	285	260	39	760x640x700	48



1 - Pratico smontaggio del copilama
Easily removable blade cover



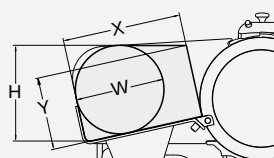
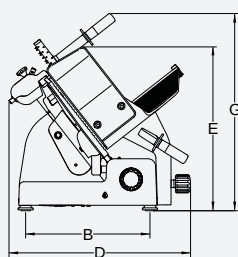
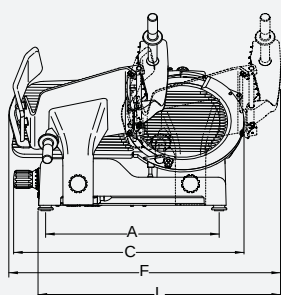
2 - Mozzo lama chiuso senza tirante paralama
Blade hub closed, without tie rod cover blade



3 - Movimento vela progressivo
Adjustable slicer table movement



5 - Valigetta con kit di manutenzione
Small suitcase with the maintenance kit





SLICING MACHINES

evoluzione
2016
evolution



1 - Ampio spazio tra lama e corpo macchina
Remarkable clearance between blade and machine body



2 - Carro Usa
Hopper Usa

Affettatrici ALPINA

350-370-385 - LX 350-370-385

- Linea arrotondata priva di spigoli e viti in vista.
- Perno di scorrimento, cromato rettificato.
- Boccole di scorrimento autolubrificanti.
- Paracolpi su carrello in gomma vulcanizzata.
- Coperchio supporto vela smontabile.
- Parafetta in acciaio inox.
- Puleggia lama senza foro centrale per facilitare la pulizia.
- Movimento vela progressivo dei primi 3 mm di apertura, garantisce una maggiore precisione di regolazione taglio delle fette sottili.
- Anello di tenuta sull'albero vela per impedire che i liquidi percolino all'interno della macchina.
- Pratico smontaggio del coprilama
- Tutte le minuterie acciaio inox.
- Copertura inferiore.
- Scheda elettronica commutabile 110-220-380 V monofase e trifase.
- Affilatoio con vaschetta inferiore di protezione.
- Estrattore lama di serie.
- Inclinazione lama 38°.

Alpina

- Manopole plastica.
- Piedini in gomma.
- Pulsanti IP 67 in plastica.

Accessori disponibili

- Spondina per piatto.
- Tubo verdure.

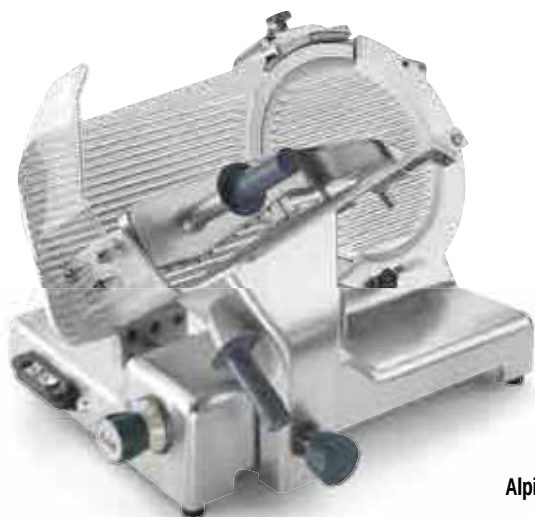
- Rounded design, no sharp edges and visible screws.
- Chrome plated and ground slide rod.
- Self lubricating slide rod bushings.
- Vulcanized rubber stops on carriage.
- Removable support cover for thickness gauge plate.
- Stainless steel slice deflector.
- Stainless steel screws and fittings.
- Blade pulley without centre hole to facilitate cleaning.
- Adjustable slicer table movement in the first 3 mm of opening, guarantees higher cutting precision of thin slices.
- Safety ring on table shaft to prevent liquids from seeping inside the machine.
- Easily removable blade cover
- Bottom cover.
- Changeover electronic circuit 110-220-380 V single and three phase.
- Built in sharpening tool with bottom protection.
- Standard blade removal tool.
- 38° blade inclination.

Alpina

- Plastic knob
- Rubber feet
- Plastic pushbuttons with IP67 protection rating

Available optional accessories

- Side guard for food tray
- Tube holder for slicing vegetables



Alpina 350-370-385

	Ø Lama Ø Blade Ø Messer Ø Blade	Motor Moteur Motor	Spessore taglio Cut thickness Schnittbreite Epaisseur de coupe	Corsa carrello Run of carriage Wagenschub Course du chariot	Piatto Hopper Wagen Plateau	A	B	C	D	E	F	G	L	X	Y	H	W	Peso netto Net weight Nettogewicht Poids net	Dimensioni imbello Shipping Verpackungsabmessungen Dim. emballage	Peso lordo Gross weight Bruttogewicht Poids brut
	mm/inch.	watt/Hp	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	Kg	mm	Kg
Alpina 350	350/14"	380/0,52	25	365	350x320	575	410	730	680	520	820	700	730	320	210	275	250	54	870x840x750	70
Alpina 370	370/15"	380/0,52	25	365	350x320	575	410	740	680	515	820	700	730	320	225	295	266	55	870x840x750	71
Alpina 385	385/16"	380/0,52	25	365	350x320	575	410	760	680	515	820	700	730	320	230	305	280	56	870x840x750	72
Alpina LX 350	350/14"	380/0,52	25	365	350x320	575	410	730	680	520	820	700	730	320	210	275	250	54	870x840x750	70
Alpina LX 370	370/15"	380/0,52	25	365	350x320	575	410	740	680	515	820	700	730	320	225	295	266	55	870x840x750	71
Alpina LX 385	385/16"	380/0,52	25	365	350x320	575	410	760	680	515	820	700	730	320	230	305	280	56	870x840x750	72



3 - Design zavorra per piccoli salumi
Fixing arm designed also for small sausages



4 - Spondina per piatto opzionale
Side guard for food tray optional



5 - Leva sollevamento opzionale
Lifting lever, optional



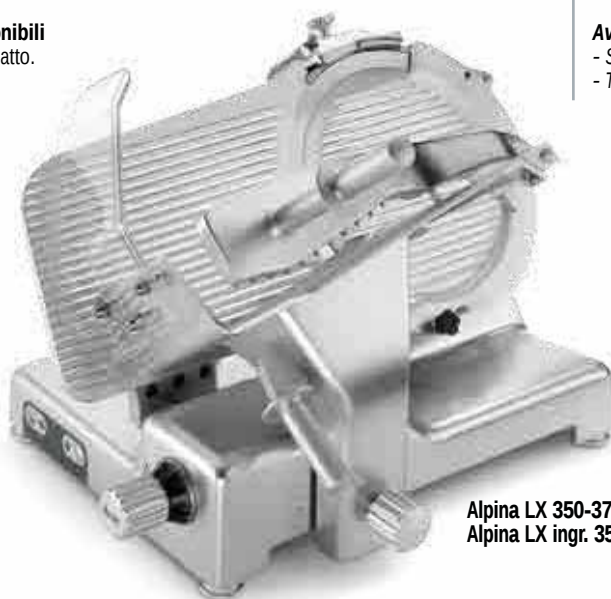
6 - Tubo verdure opzionale
Optional tube older for slicing vegetable
Ø 200 mm h 346 mm

Alpina LX

- Manopola alluminio.
- Lama G&B.
- Piedini in alluminio telescopici con base in gomma.
- Pulsanti IP 67 in acciaio inox.
- Fornitura valigetta utensili.

Accessori disponibili

- Spondina per piatto.
- Tubo verdure.



Alpina LX 350-370-385
Alpina LX ingr. 350-370-385

Alpina LX

- Aluminium knob.
- G&B blade.
- Aluminium telescopic feet with rubber base.
- Stainless steel push buttons with IP67 protection rating.
- Maintenance tool kit.

Available optional accessories

- Side guard for food tray
- Tube holder for slicing vegetables

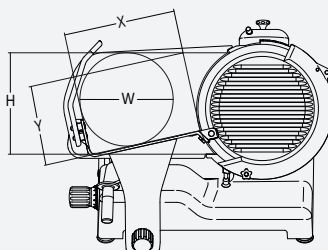
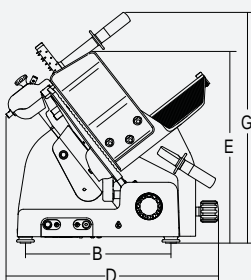
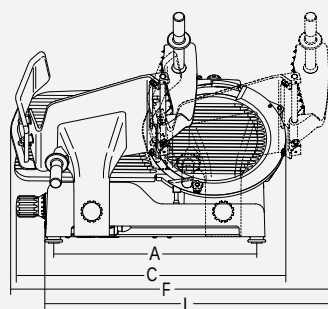
7 - Valigetta con kit di manutenzione
Small suitcase with the maintenance kit



8 - Movimento vela progressivo
Adjustable slicer table movement

9 - Mozzo lama chiuso senza tirante paralama
Blade hub closed, without tie rod cover blade

10 - Pratico smontaggio del coprilama
Easily removable blade cover



Optional:
8 - Gambe alte con ruote
High legs with wheels



SLICING MACHINES

evoluzione
2016
evolution

Affettatrici ALPINA

LX ING - LX AUT

Alpina LX Ingranaggi

- Trasmissione con riduttore ermetico a vite senza fine.
- Lubrificazione a bagno d'olio.
- Non disponibile versione automatica.

Alpina LX Ingranaggi

- Enclosed and sealed worm gear reduction unit
- Oil bath lubrication
- Automatic model unavailable



Alpina Ingranaggi
7 - Lubrificazione a bagno d'olio
Oil bath lubrication



Alpina LX 350-370-385 Ingr.

	Ø Lama Ø Blade Ø Messer Ø Lame	Motore Motor Moteur	Spessore taglio Cut thickness Schnittbreite Epaisseur de coupe	Corsa carrello Carriage Wagenschiene Course du chariot	Piatto Hopper Wagen große Plateau	A	B	C	D	E	F	G	L	X	Y	H	W	Peso netto Net weight Nettogewicht Poids net	Dimensioni imballo Shipping Verpackungsabmessungen Dim. emballage	Peso lordo Gross weight Bruttogewicht Poids brut
	mm/inch.	watt/Hp	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	Kg	mm	Kg
Alpina LX 350 Ingr.	350/14"	400/0,54	25	365	350x320	575	410	730	660	520	820	690	730	320	210	275	250	54	870x840x750	70
Alpina LX 370 Ingr.	370/15"	400/0,54	25	365	350x320	575	410	740	660	515	820	690	730	320	225	295	266	55	870x840x750	71
Alpina LX 385 Ingr.	385/16"	400/0,54	25	365	350x320	575	410	760	660	515	820	690	730	320	230	305	280	56	870x840x750	72
Alpina LX 350 AUT	350/14"	380 + 400/0,52 + 0,54	25	365	430x320	575	410	730	732	520	816	730	725	285/320	210	275	250	60	870x840x750	76
Alpina LX 370 AUT	370/15"	380 + 400/0,52 + 0,54	25	365	430x320	575	410	740	732	515	816	730	720	285/320	225	295	266	61	870x840x750	77



1 - Ampio spazio tra lama e corpo macchina
Remarkable clearance between blade and machine body



2 - Spazioso piano per appoggio prodotto
Large hopper



3 - Pulsantiera ergonomica con pulsanti IP 67
Ergonomic IP 67 controls

Alpina LX AUT

- Pulsantiera ergonomica con pulsanti IP67.
- 3 regolazioni della velocità,
- 3 regolazioni della corsa del carrello,
- Conteggio delle fette effettuato.
- Impostazione delle fette da tagliare con stop automatico della macchina.
- Motore di trasmissione completamente stagno.
- Trasmissione del moto con cinghia dentata.
- Produzione fette al minuto: 24 - 46

Accessori opzionali:

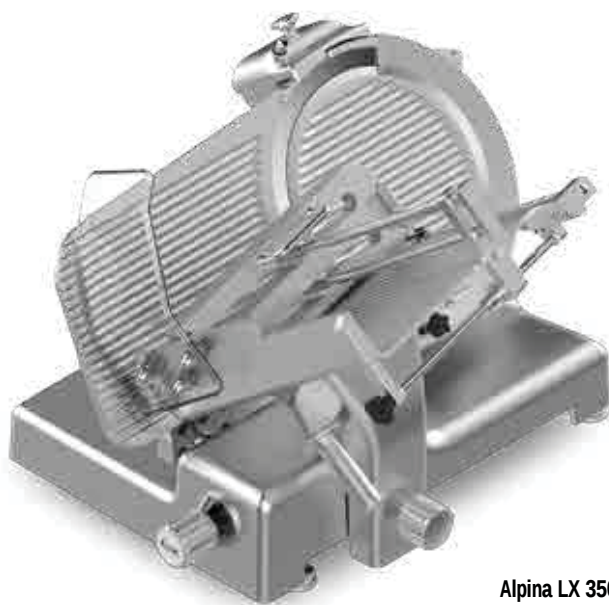
- Spondina per piatto.
- Tubo verdure.

Alpina LX AUT

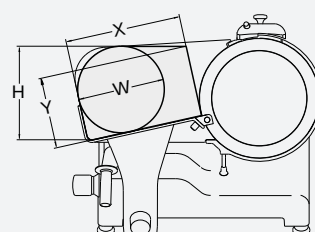
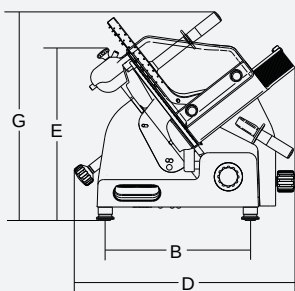
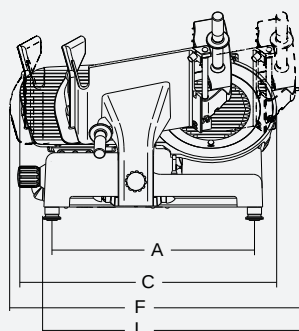
- Ergonomic controls - pushbuttons with IP67 protection rating
- 3-speed selection
- 3 different adjustments for carriage travel
- Slice counter
- Slice number setting with automatic stop feature
- Enclosed and sealed drive motor
- Positive drive belt
- Output slices per minute: 24 - 46

Optional accessories:

- Side guard for food tray
- Tube holder for slicing vegetables



Alpina LX 350-370 AUT





Affettatrici manuali

Excelsia 300 - 350

Excelsia 300
1 - Completamente smontabile
Completely disassemblable



EXCELSIA 300

- Fusione in alluminio smaltata.
- Particolari in acciaio inox e alluminio anodizzato argento.
- Lama 300.
- Sistema brevettato di movimentazione (senza componenti meccanici in vista).
- Braccio blocca salumi BS1.
- Facile posizionamento del piatto scorrevole.
- Ergonomia, scorrevolezza e pratica da pulire.
- Carro completamente smontabile per pulizia.

EXCELSIA 350

- Costruzione in fusione di ghisa sferoidale.
- Particolari in alluminio anodizzato argento.
- Braccio stringisalumi monoblocco.
- Pressamerce smontabile in acciaio inox.
- Carro smontabile per la pulizia.

EXCELSIA 300

- 300 mm (12") blade Flywheel slicer.
- Polished and painted aluminium construction.
- Featuring stainless steel and silver anodized aluminium details.
- Patented motion system with no visible mechanical parts.
- Table featuring a lateral movement with a double articulating arm BS1 to firmly hold and smoothly slide the produce through.
- Removable carriage for ease of cleaning.
- Simple, yet stylish Italian design, rounded for ease of cleaning.

EXCELSIA 350

- Solid cast iron construction epossidic painted
- Carriage and other details made of anodized aluminium alloy
- Self adjusting blocking arm with stainless steel removable pushern
- Carriage easy to remove



Excelsia 300



Excelsia 350

6 - Brevettato
Patented

	Ø Lama Ø Blade Ø Messer Ø Lame	Spessore taglio Cut thickness Schnittbreite Epaisseur de coupe	Corsa carrello Run of carriage Wagenschub Course du chariot	Piatto Hopper Wagen Plateau	A	B	C	D	E	F	G	L	X	Y	H	W	Peso netto Net weight Nettogewicht Poids net	Dimensioni imballo Shipping Verpack. abmessungen Dim. emballage	Peso lordo Gross weight Bruttogewicht Poids brut
	mm/inch.	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	Kg	mm	Kg
Excelsia 300	300/12"	0 ÷ 3	285	270x295	520	180	770	625	510	855	590	90	270	200	200	200	60	960x920x860	78
Excelsia 350	350/14"	0 ÷ 3	345	320x350	592	180	820	780	560	910	615	120	330	255	255	255	72	960x920x860	90



2 - Nuova zavorra
New food pusher



3 - Braccio salumi con zavorra smontabile
Salami handle with removable food pusher



4 - Ampi spazi per pulizia
Wide spaces for easy cleaning

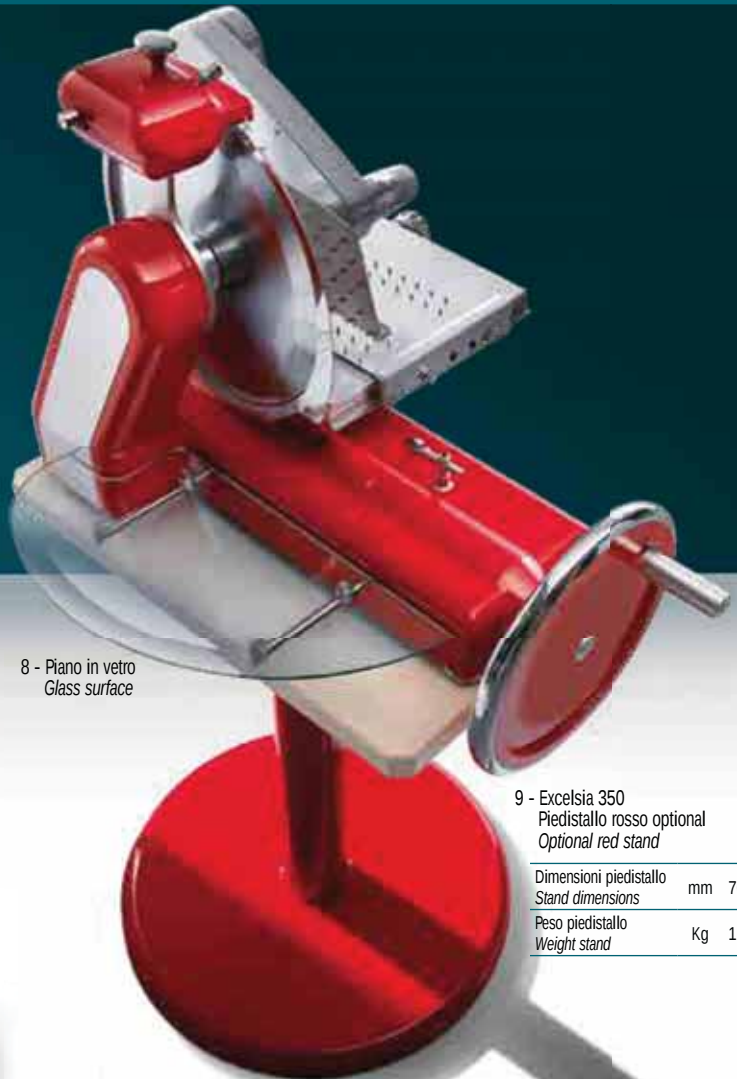


5 - Carro completamente rimovibile
Completely removable carriage

7 - Excelsia 300
Piedistallo rosso optional
Optional red stand



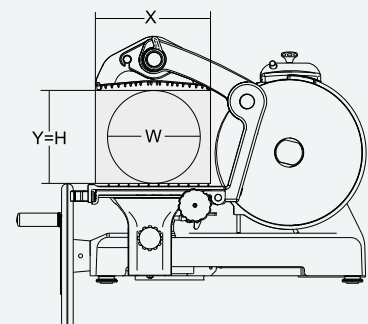
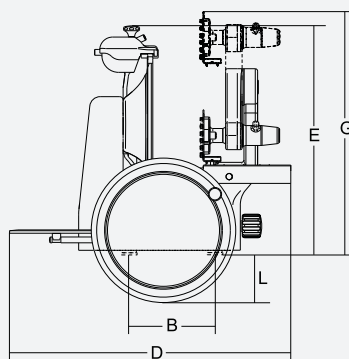
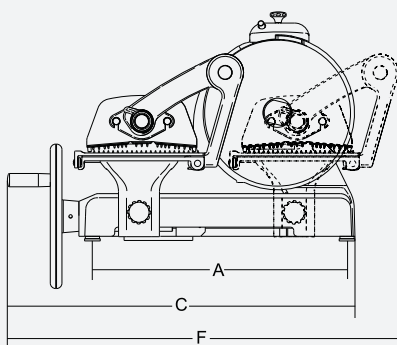
Excelsia 300 80°



8 - Piano in vetro
Glass surface

9 - Excelsia 350
Piedistallo rosso optional
Optional red stand

Dimensioni piedistallo Stand dimensions	mm	700x700 h858
Peso piedistallo Weight stand	Kg	120





SLICING MACHINES

Affettatrici AVS

AVS 250-275-300

- Fusione in lega di alluminio anodizzato.
- Ampio spazio tra motore e lama per un'agevole pulizia.
- Motore ventilato.
- Lama forgiata e temprata a forte spessore.
- Perni scorrimento lappati.
- Viteria e parafetta in acciaio inox.
- Robusto supporto vela.
- Affilatoio incorporato in fusione con doppio smeriglio di serie.
- Dimensioni compatte ma con grande capacità di taglio.
- Versione CE Professionale con sblocco su carro.

- Anodized cast aluminium alloy
- Great distance between blade and motor for easy cleaning
- Ventilated motor
- Forged, hardened large thickness blades
- Lapped sliding pins
- Stainless steel screws and slice deflector
- Strong thickness gauge support
- Cast-in sharpener assembly
- Compact dimensions but great cutting capacity
- Device for releasing the carriage



AVS 250



AVS 275



AVS 300 BS

	Ø Lama Ø Blade Ø Messer Ø Lame	Motore Motor Moteur	Spessore taglio Cut thickness Schnittbreite Épaisseur de coupe	Corsa carrello Run of carriage Wagenschub Course du chariot	Piatto Hopper Wagen grösse Plateau	A	B	C	D	E	F	G	L	X	Y	H	W	Peso netto Net weight Nettogewicht Poids net	Dimensioni imballo Shipping Verpack. abmessungen Dim. emballage	Peso lordo Gross weight Bruttogewicht Poids brut
	mm/inch.	watt/Hp	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	Kg	mm	Kg
AVS 250	250/10"	147/0,20	13	230	230x235	400	260	510	535	410	570	410	475	205	170	170	170	17,5	600x500x500	20
AVS 250 BS	250/10"	147/0,20	13	215	275x260	400	260	510	480	415	700	600	540	270	190	190	190	21,5	600x500x500	24
AVS 275	275/11"	147/0,20	13	220	230x235	400	260	530	535	420	570	425	465	225	205	205	205	18,5	600x500x500	21
AVS 275 BS	275/11"	147/0,20	13	225	275x260	400	260	530	480	420	700	770	540	270	200	200	200	22,5	600x500x500	25
AVS 300 BS	300/12"	210/0,29	13	265	275x260	440	300	585	540	460	740	770	580	255	215	215	215	27	800x600x520	29,5



1 - Comandi CE
CE controls



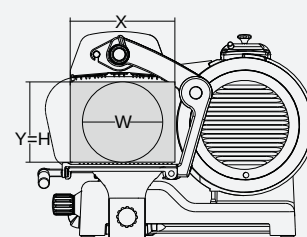
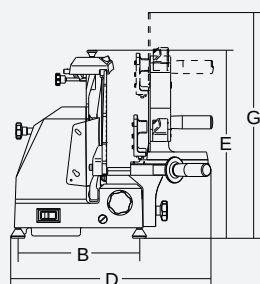
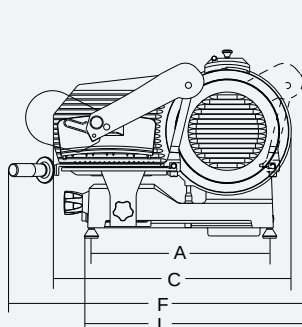
2 - Protezione inferiore
Underside motor protection plate



3 - AVS 275
Maschera in plexiglass per estrazione lama
Plexiglass guard for blade extraction



AVS 250-275-300 BS



Affettatrici ZIRCONIA

300 - 330 - 350 C - S

350 - 370 C - S CL

- Linea arrotondata priva di spigoli e facile da pulire.
- Perno di scorrimento, cromato rettificato e lappato.
- Boccole di scorrimento autolubrificante.
- Paracolpo su carrello in gomma vulcanizzata.
- Coperchio supporto vela smontabile.
- Apertura vela trasversale 30 mm.
- Parafetta rimovibile in acciaio inox con incastro rapido a baionetta.
- Tutte le minuterie acciaio inox.
- Copertura inferiore con accesso diretto ai componenti elettrici.
- Scheda elettromeccanica commutabile 110-220-380 V monofase e trifase.
- Affilatoio con vaschetta inferiore di protezione.
- Sistema di tenuta stagna su puleggia.
- 48 mm di distanza fra la lama e il corpo macchina.
- Estrattore lama di serie.

VERSIONE LX

- Manopole alluminio
- Piedini in alluminio telescopici con base in gomma.
- Kit manutenzione e sanificazione in pratica valigetta.
- Pulsanti IP 67 in acciaio inox.

VERSIONE S

- Braccio stringisalumi con staffa chiodata inox rimovibile per la pulizia.

VERSIONE C

- Piatto doppio per carni fresche con staffa chiodata inox rimovibile per la pulizia.

VERSIONE CL

- Corsa lunga carrello

- Rounded design, no sharp edges and easy to clean
- Chrome plated, ground slide and lapped rod
- Self lubricating slide rod bushings
- Vulcanized rubber stops on carriage
- Removable support cover for thickness gauge plate
- Slicing thickness 30 mm.
- Removable stainless steel slice deflector with bayonet fitting
- Stainless steel screws and fittings
- Bottom cover with electronic component direct access
- Changeover electronic circuit 110-220-380 V single and three phase.
- Built in sharpening tool with bottom protection
- Enclosed and sealed belt pulley
- 48 mm distance between blade and motor
- Standard blade removable tool

LX VERSION

- Aluminium knobs
- Aluminium telescopic feet with rubber base
- Maintenance tool and sanitification kit in practice suitcase
- Stainless steel push buttons with IP67 protection rating.

S VERSION

- Salami arm with removable food pusher for easy cleaning

C VERSION

- Double plate for fresh meat with removable food pusher for easy cleaning

CL VERSION

- Carriage travel long.



Zirconia 300-330-350 S
Zirconia 350-370 S CL



Zirconia 300-330-350 C
Zirconia 350-370 C CL



Zirconia LX 300-330-350 S
Zirconia LX 350-370 S CL



Zirconia LX 300-330-350 C
Zirconia LX 350-370 C CL

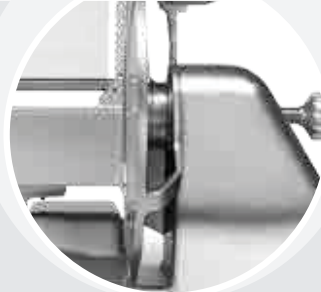
	Ø Lama Ø Blade Ø Messer Ø Lame	Motore Motor Motor Motor	Spessore taglio Cut thickness Echmdureté Epaisseur de coupe	Corsa carrello Run of carriage Wagenschub Course du chariot	Piatto Hörn Wagen Plateau	A	B	C	D	E	F	G	L	X	Y	H	W	Peso netto Net weight Nettogewicht Poids net	Dimensioni imballo Shipping Verpack abmessungen Dim. emballage	Peso lordo Gross weight Bruttogewicht Poids brut
	mm/inch.	watt/Hp	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	Kg	mm	Kg
Zirconia 300 S / LX 300 S	300/12"	275/0,37	29	310	300x270	468	338	635	600	500	750	695	650	270	230	230	230	36,5	870x840x750	51,5
Zirconia 330 S / LX 330 S	330/13"	275/0,37	29	310	300x270	468	338	645	600	515	750	705	630	270	245	245	245	37	870x840x750	52
Zirconia 350 S / LX 350 S	350/14"	370/0,50	29	310	300x270	468	338	660	600	530	750	715	630	270	255	255	255	38	870x840x750	53
Zirconia 300 C / LX 300 C	300/12"	275/0,37	29	310	340x250	468	338	635	685	500	720	560	610	250	225	225	225	36	870x840x750	52
Zirconia 330 C / LX 330 C	330/13"	275/0,37	29	310	340x250	468	338	645	685	515	720	560	580	250	235	235	235	37	870x840x750	53
Zirconia 350 C / LX 350 C	350/14"	370/0,50	29	310	340x250	468	338	660	685	530	720	560	580	250	245	245	245	38	870x840x750	54
Zirconia 350 S CL / LX 350 S CL	350/14"	380/0,52	29	355	305x295	513	338	738	590	535	805	720	705	305	255	255	255	41,5	870x840x830	57,5
Zirconia 370 S CL / LX 370 S CL	370/15"	380/0,52	29	355	305x295	513	338	760	590	545	805	730	705	305	270	270	270	42,5	870x840x830	58,5
Zirconia 350 C CL / LX 350 C CL	350/14"	380/0,52	29	355	350x287	513	338	745	672	535	795	565	650	287	245	245	245	42	870x840x830	58
Zirconia 370 C CL / LX 370 C CL	370/15"	380/0,52	29	355	350x287	513	338	765	672	545	795	575	650	287	260	260	260	43	870x840x830	59



1 - BS1 con staffa chiodata inox smontabile
BS1 with removable food pusher



2 - Sblocco braccio stringisalumi
Parma ham fixing arm



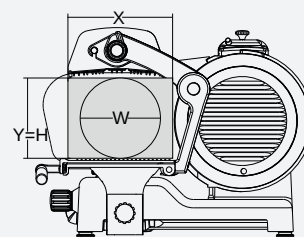
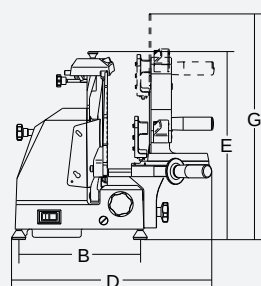
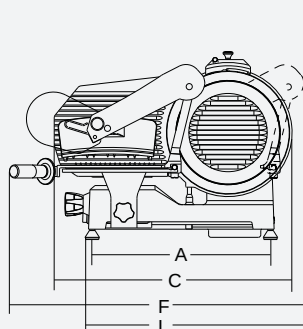
3 - Ampio spazio tra lama e motore
Wide space from blade to motor



4 - Piedini in alluminio
Aluminium feet



5 - Valigetta con kit di manutenzione
Small suitcase with the maintenance kit



SLICING MACHINES

evoluzione
2016
evolution

Affettatrici DOLOMIA C

DOLOMIA 350-370-385 C - LX 350-370-385 C

- Linea arrotondata priva di spigoli e viti in vista.
- Perno di scorrimento, cromato rettificato e lappato.
- Boccole di scorrimento in ghisa lappate.
- Paracolpi su carrello in gomma vulcanizzata.
- Coperchio supporto vela smontabile.
- Parafetta in acciaio inox con incastro rapido a baionetta.
- Tutte le minuterie acciaio inox.
- Copertura inferiore con accesso diretto ai componenti elettrici.
- Scheda elettronica commutabile 110-220-380 V monofase e trifase.
- Affilatoio con vaschetta inferiore di protezione.
- Paragrasso in tutta la lunghezza della vela, facilmente smontabile.
- Estrattore lama di serie.
- Apertura vela trasversale 30 mm.
- Sistema di tenuta stagna su puleggia.
- 70 mm di distanza fra la lama e la testa.

DOLOMIA C

- Manopole plastica.
- Lama estera.
- Piedini alluminati.
- Pulsanti IP 67 in plastica.

DOLOMIA LX C

- Manopole alluminio.
- Lama G&B.
- Piedini in alluminio telescopici con base in gomma.
- Pulsanti IP 67 in acciaio inox.
- Valigetta con utensili manutenzione.

- Innovative rounded design and no sharp edges or visible screws
- Chrome plated ground and lapped slide rod
- Lapped cast iron slide rod bushing
- Vulcanised rubber stops on carriage
- Removable support cover for thickness gauge plate
- Stainless steel slice deflector with snap-on bayonet fitting
- Stainless steel screws and fittings
- Bottom cover for accessing electrical components
- Changeover electronic circuit 110-220-380 V single and three-phase
- Built-in sharpening tool with bottom protection
- Easy to remove grease guard mounted along the thickness gauge plate
- Standard blade removal tool
- Slicing thickness 30 mm
- Enclosed and sealed belt pulley
- 70 mm distance between blade and motor

DOLOMIA C

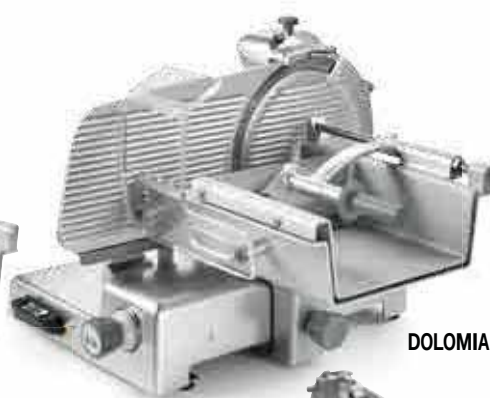
- Plastic knob
- Aluminium finish feet
- Plastic pushbuttons with IP67 protection rating

DOLOMIA LX C

- Aluminium knobs
- G&B blade
- Aluminium telescopic feet with rubber base
- Stainless steel pushbuttons with IP67 protection rating
- Maintenance tool kit.



DOLOMIA LX 350 - 370 - 385 C



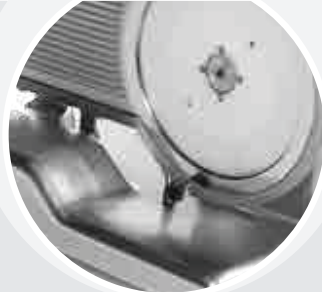
DOLOMIA 350 - 370 - 385 C



	Ø Lama Ø Blade Ø Messer Ø Lame	Motore Motor Motor Moteur	Spessore taglio Cut thickness Schnittbreite Épaisseur de coupe	Corsa carrello Run of carriage Wagenschub Course du chariot	Platto Motor Wagen grösse Plateau	A	B	C	D	E	F	G	L	X	Y	H	W	Peso netto Net weight Nettogewicht Poids net	Dimensioni imballo Shipping Verpack. abmessungen Dim. emballage	Peso lordo Gross weight Bruttogewicht Poids brut
	mm/inch.	watt/Hp	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	Kg	mm	Kg
DOLOMIA 350 C	350/14"	380/0,52	25	370	430x300	575	410	740	720	600	840	640	715	300	255	255	255	55	870x840x830	71
DOLOMIA 370 C	370/15"	380/0,52	25	370	430x300	575	410	760	720	610	840	630	715	300	270	270	270	56	870x840x830	72
DOLOMIA 385 C	385/16"	380/0,52	25	370	430x300	575	410	770	720	620	840	620	700	300	285	285	285	57	870x840x830	73
DOLOMIA LX 350 C	350/14"	380/0,52	25	370	430x300	575	410	740	720	600	840	640	715	300	255	255	255	56,5	870x840x830	72
DOLOMIA LX 370 C	370/15"	380/0,52	25	370	430x300	575	410	760	720	610	840	630	715	300	270	270	270	57,5	870x840x830	73
DOLOMIA LX 385 C	385/16"	380/0,52	25	370	430x300	575	410	770	720	620	840	620	720	300	285	285	285	58,5	870x840x830	74



3 - Ampio spazio tra lama e motore
Wide space from blade to motor



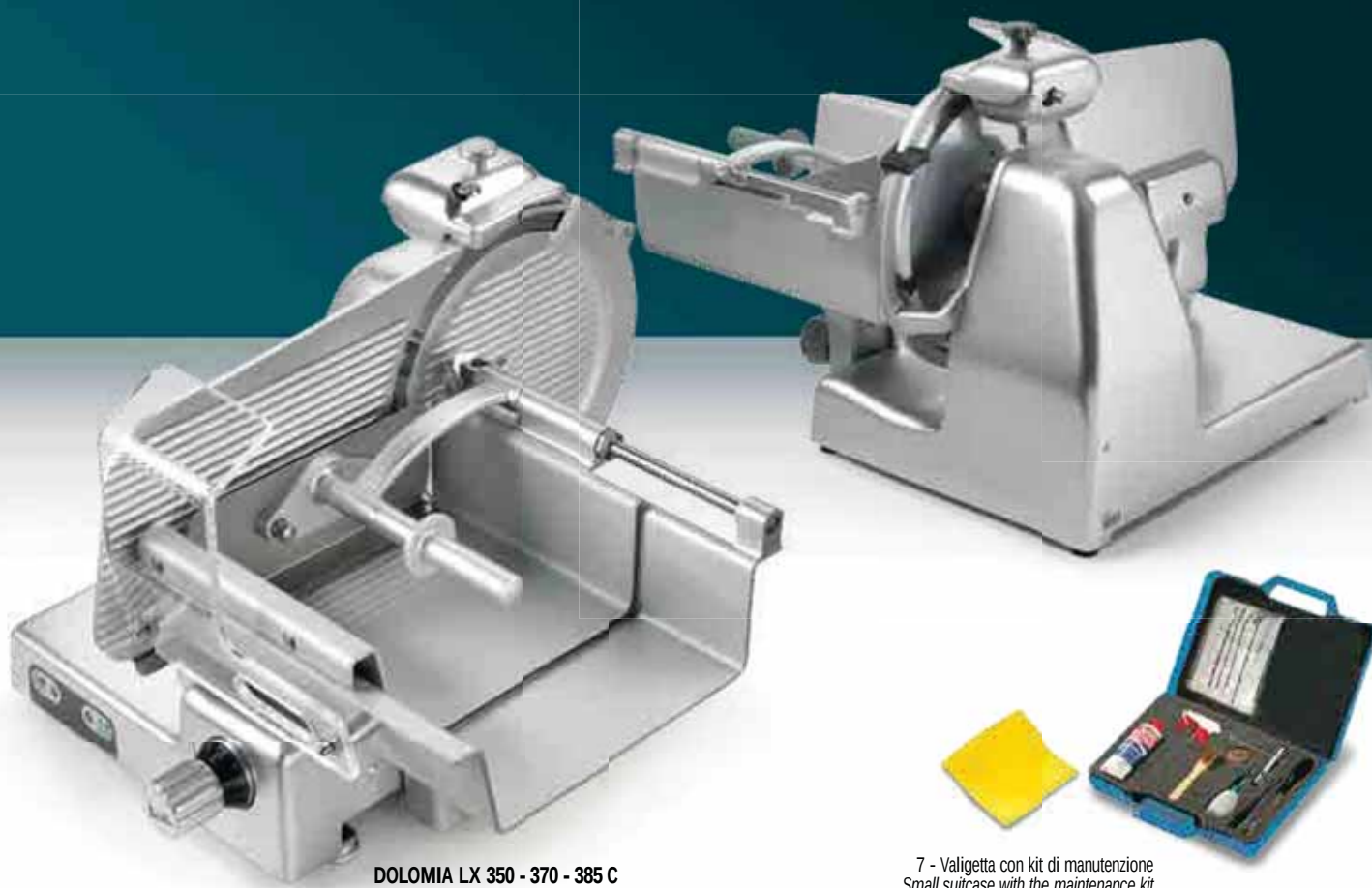
4 - Facilità di pulizia sottolama
Easy cleaning below blade



5 - Pratico smontaggio del coprilama
Easily removable blade cover



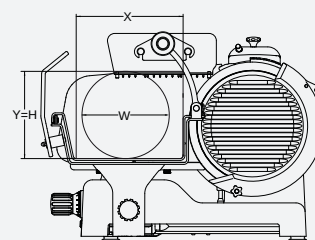
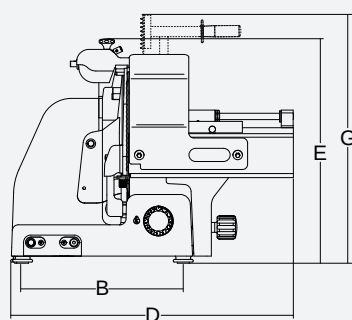
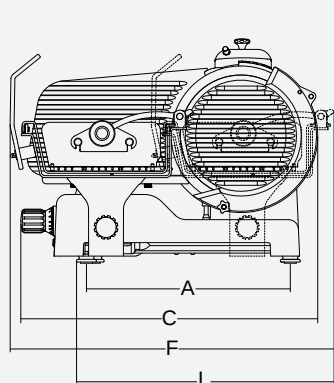
6 - Protezione inferiore
Underside motor protection plate



DOLOMIA 350 - 370 - 385 C

DOLOMIA LX 350 - 370 - 385 C

7 - Valigetta con kit di manutenzione
Small suitcase with the maintenance kit



SLICING MACHINES

evoluzione
2016
evolution

Affettatrici DOLOMIA S

DOLOMIA 350-370-385 S - LX 300-350-370-385 S

- Linea arrotondata priva di spigoli e viti in vista.
- Perno di scorrimento, cromato rettificato e lappato.
- Boccole di scorrimento in ghisa lappate.
- Paracolpi su carello in gomma vulcanizzata.
- Coperchio supporto vela smontabile.
- Parafetta in acciaio inox con incastro rapido a baionetta.
- Tutte le minuterie acciaio inox.
- Copertura inferiore con accesso diretto ai componenti elettrici.
- Scheda elettronica commutabile 110-220-380 V monofase e trifase.
- Affilatoio con vaschetta inferiore di protezione.
- Paragrasso in tutta la lunghezza della vela, facilmente smontabile.
- Estrattore lama di serie.

Dolomia S

- Manopole plastica.
- Lama estera.
- Piedini alluminati.
- Pulsanti IP 67 in plastica.

Dolomia LX S

- Manopole alluminio.
- Lama G&B.
- Piedini in alluminio telescopici con base in gomma.
- Pulsanti IP 67 in acciaio inox.
- Valigetta con utensili manutenzione.
- Braccio con apertura agevolata e manopola ergonomica.
- Staffa di grandi dimensioni in acciaio inox facilmente smontabile.
- Piatto e scorrevoli perfettamente paralleli, con rialzo per sostegno prodotto.
- Apertura vela trasversale 30 mm.
- Sistema di tenuta stagna su puleggia.
- 70 mm di distanza fra la lama e la testa.

- Innovative rounded design and no sharp edges or visible screws
- Chrome plated ground and lapped slide rod
- Lapped cast iron slide rod bushing
- Vulcanised rubber stops on carriage
- Removable support cover for thickness gauge plate
- Stainless steel slice deflector with snap-on bayonet fitting
- Stainless steel screws and fittings
- Bottom cover for accessing electrical components
- Changeover electronic circuit 110-220-380 V single and three-phase
- Built-in sharpening tool with bottom protection
- Easy to remove grease guard mounted along the thickness gauge plate
- Standard blade removal tool

Dolomia S

- Plastic knob
- Aluminium finish feet
- Plastic pushbuttons with IP67 protection rating

Dolomia LX S

- Aluminium knobs
- G&B blade
- Aluminium telescopic feet with rubber base
- Stainless steel pushbuttons with IP67 protection rating
- Maintenance tool kit
- Easy to raise arm with ergonomic handgrip
- Ample dimensioned stainless arm easy to remove
- Tray and slides perfectly parallel, and with raised plate for improved food grip
- Slicing thickness 30 mm
- Enclosed and sealed belt pulley
- 70 mm distance between blade and motor



DOLOMIA LX 350-370-385 S



DOLOMIA 350-370-385 S



DOLOMIA LX 350-370-385 S



	Ø Lama Ø Blade Ø Messer Ø Lame	Motore Motor Motor Moteur	Spessore taglio Cut thickness Schnittbreite Épaisseur de coupe	Corsa carrello Run of carriage Wagenschub Course du chariot	Piatto Hopper Wagen grosse Plateau	A	B	C	D	E	F	G	L	X	Y	H	W	Peso netto Net weight Nettogewicht Poids net	Dimensioni imballo Shipping Verpack. abmessungen Dim. emballage	Peso lordo Gross weight Bruttogewicht Poids brut
	mm/inch.	watt/Hp	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	Kg	mm	Kg
DOLOMIA 350 S	350/14"	380/0,52	25	370	350x320	575	410	740	730	600	880	800	725	320	255	255	255	54	870x840x830	70
DOLOMIA 370 S	370/15"	380/0,52	25	370	350x320	575	410	760	730	610	880	800	725	320	270	270	270	56	870x840x830	72
DOLOMIA 385 S	385/16"	380/0,52	25	370	350x320	575	410	770	730	620	880	800	725	320	285	285	285	57	870x840x830	73
DOLOMIA LX 350 S	350/14"	380/0,52	25	370	350x320	575	410	740	690	600	880	660	760	320	255	255	255	57	870x840x830	73
DOLOMIA LX 370 S	370/15"	380/0,52	25	370	350x320	575	410	760	750	610	900	680	750	320	270	270	270	58	870x840x830	74
DOLOMIA LX 385 S	385/16"	380/0,52	25	370	350x320	575	410	770	750	620	900	670	750	320	285	285	285	59	870x840x830	75



3 - Sblocco braccio ergonomico
Ergonomic handle



4 - Massima vicinanza alla lama
Distance to blade



5 - Parafetta in acciaio
Slice guard in steel



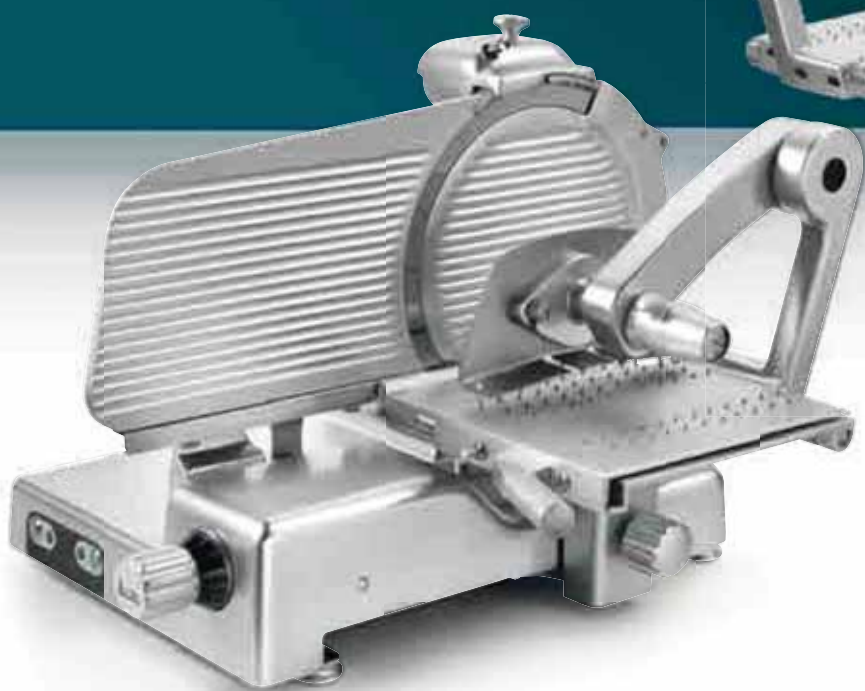
6 - BS3 Optional
Braccio stagno anche per lavaggio con acqua
Water-resistant, double-sealed articulating arm



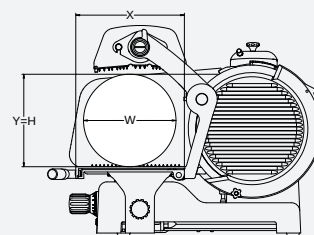
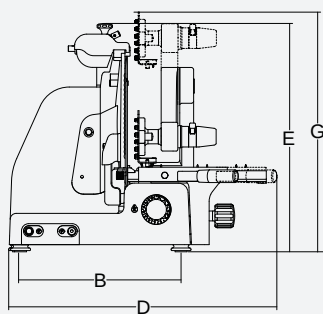
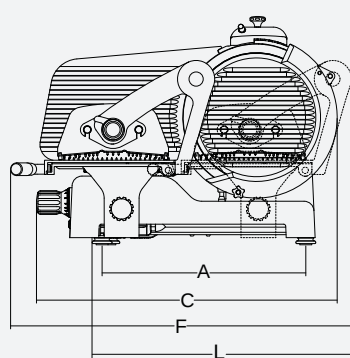
7 - Facilità di pulizia sottolama
Easy cleaning below blade



8 - Pratico smontaggio del coprilama
Easily removable blade cover



9 - Valigetta con kit di manutenzione
Small suitcase with the maintenance kit





FOOD PROCESSORS

Pelapatate - Pulscicozze

PPR 6 - 10 - 20 C



- Costruzione in acciaio inox AISI 304.
- Sistema di trasmissione con cinghia poliV autotensionante.
- Potenti motori ventilati per uso continuo.
- Fondello abrasivo in inox bugnato.
- Pareti abrasive pelapatate con mantello facilmente sostituibile dall'operatore.
- Vasca e fondello facilmente asportabili senza attrezzi e lavabili in lavastoviglie (brevettato).
- Sistema di scarico patate automatico.

- Bocca di scarico in acciaio inox con fissaggio rapido e chiusura ermetica.
- Piedini inox regolabili e fissabili a pavimento.
- Facile manutenzione per accesso immediato a tutti i componenti senza ribaltare la macchina.

Versione CE con:

- Microinterruttore su coperchio
- Microinterruttore su sportello scarico

- Made from AISI 304 Stainless steel.
- Self-tensioning poli-V belt drive.
- High efficiency ventilated motors for continuous operation.
- Stainless steel peeling disc.
- Easy to replace abrasive surface potato peeler.
- Patented removable dishwashing safe container and bottom peeling disc (no tools required)
- Automatic unloading system.

- Stainless steel outlet opening with quick and sealed locking.
- Adjustable S/S feet can be fixed to the floor.
- Easy service and easy access to the components.

CE version with:

- microswitch on the lid
- microswitch on outlet opening



PPR 6
PPR 6 C



PPR 6 Easy
PPR 6 Easy C



PPR 10 Easy
PPR 10 Easy C



PPR 20 Easy
PPR 20 Easy C

	Potenza Power Leistung Puissance	Giri Revolutions Drehzahl Tours	Alimentazione Power source Betriebsspannung Alimentation	Capacità Capacity Kapazität Capacité	Produzione oraria Output Leistung Débit/h.	A	B	C	D	E	Peso netto Net weight Nettogewicht Poids net	Dimensioni imballo Shipping Verpackung Dim. emballage	Peso lordo Gross weight Bruttogewicht Poids brut
	watt/Hp	r.p.m.		Kg/lt	Kg/h.	mm	mm	mm	mm	mm	Kg	mm	Kg
PPR 6E	370/0,50	320	230V/50Hz	6/10	105	220	260	400	400	690	23	720x570x1200	35
PPR 6E C	370/0,50	150	230V/50Hz	6/10	-	220	260	400	400	690	23	720x570x1200	35
PPR 6	370/0,50	320	230V/50Hz	6/10	105	260	320	400	550	440	31	560x630x650	36
PPR 6 C	370/0,50	150	230V/50Hz	6/10	-	260	320	400	550	440	31	560x630x650	36
PPR 10E	735/1	320	230-400V/50Hz	10/20	170	203	282	470	544	910	41,5	720x570x1200	51,5
PPR 10E C	735/1	150	230-400V/50Hz	10/20	170	203	282	470	544	910	41,5	720x570x1200	61
PPR 20E	1102/1,5	275	230-400V/50Hz	20/35	340	295	337	560	650	1190	52	640x760x1400	62
PPR 20E C	1102/1,5	150	230-400V/50Hz	20/35	340	295	337	560	650	1190	52	640x760x1400	62



1 - Cavalletto con filtro opzionale
Optional trestle with sieve



2 - Attacco rapido entrata acqua
Fast connection/remove of water entry



3 - Convogliatore porta sacchetto
Longer opening for shopping bags

4 - Brevettato
Patented



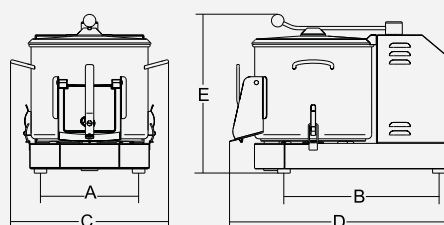
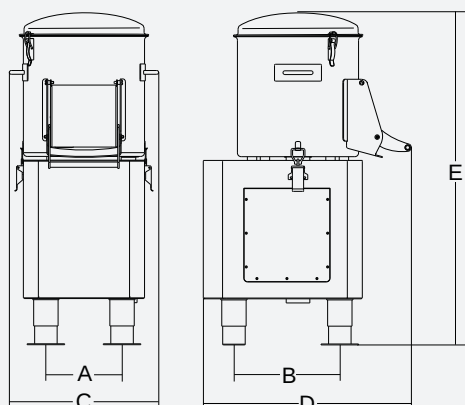
PPR 20
PPR 20 C



PPR 6
PPR 6 C



PPR 10
PPR 10 C





FOOD PROCESSORS



1 - Cesto asciugaverdura opzionale
Optional vegetable drier basket



2 - Comandi 24 Volt con timer
24Volt controls with timer

Pelapatate - Puliscicozze

PPR 10 - 20 C

Versioni disponibili a due velocità (solo versione 10):

- Pelapatate/Lavacozze (C-P) necessita due vasche.
- Pelapatate/Asciugaverdura (P-V) necessita cestello e vasca

Opzioni:

- Cestello asciugaverdure (solo versione 10).
- Convogliatore porta sacchetto.
- Attacco rapido entrata acqua.
- Cavalletto e setaccio inox.

2 speeds version 10:

- Potato peeler/ shell washer (C-P) requires 2 containers.
- Potato peeler/vegetable drier (P-V) requires drier basket and container.

Optional:

- Vegetable drier basket (only version 10).
- Longer opening for shopping bags.
- Fast water inlet connection.
- S/S trestle and sieve.



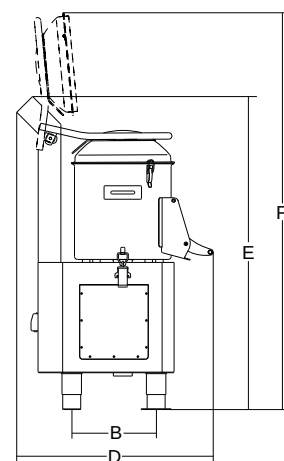
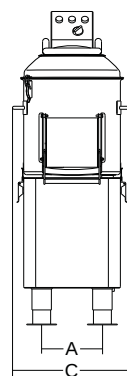
PPR 10
PPR 10 C



PPR 10 2V



PPR 20
PPR 20 C



	Potenza Power Leistung Puissance	Giri Revolutions Drehzahl tours	Alimentazione Power source Betriebsspannung Alimentation	Capacità Capacity Kapazität	Produzione oraria Output/h. Leistung/h. Débit/h.	A	B	C	D	E	F	Peso netto Net weight Nettogewicht Poids net	Dimensioni imballo Shipping Verpackung Dim. emballage	Peso lordo Gross weight Brutogewicht Poids brut
	watt/Hp	r.p.m.		Kg/lt	Kg/h.	mm	mm	mm	mm	mm	mm	Kg	mm	Kg
PPR 10	735/1	320	230-400V/50Hz	10/20	170	203	282	470	775	1050	1310	51	720x570x1200	61
PPR 10 C	735/1	150	230-400V/50Hz	10/20	170	203	282	470	775	1050	1310	51	720x570x1200	61
PPR 10 2V C-P	368-662/0,50-0,90	160/320	400V/50Hz	10/20	170	203	282	470	775	1050	1310	52	720x570x1200	62
PPR 10 2V P-V	368-552/0,50-0,75	320/450	400V/50Hz	10/20	170	203	282	470	775	1050	1310	52	720x570x1200	62
PPR 20	1102/1,5	275	230-400V/50Hz	20/35	340	295	337	560	880	1190	1545	58	640x760x1400	68
PPR 20 C	1102/1,5	150	230-400V/50Hz	20/35	340	295	337	560	880	1190	1545	58	640x760x1400	68



1 - Porta dischi opzionale
Discs holder optional

Tagliaverdure - Tagliamozzarella

TV - TM TV - TM MAXI

- Realizzazione in lega di alluminio e acciaio inox.
- Motore ventilato per uso continuo.
- Design estremamente compatto per una migliore gestione degli spazi in cucina.
- L'esclusivo sistema a caduta diretta del prodotto permette di lavorare anche prodotti morbidi e delicati, mozzarella e altri formaggi.
- Sicurezza garantita da 3 microinterruttori: su leva, coperchio e vasca.
- Vasca raccogliette con interblocco in dotazione.
- Disponibile con coperchio inox lavabile in lavastoviglie.
- Ampia disponibilità di dischi per tutte le applicazioni.

- Aluminium alloy and S/S construction.
- Ventilated motor for continuous operation.
- Thanks to its compact design the machine is easy to install inside every kitchen.
- The exclusive feeding system makes easy to process also soft products like mozzarella cheese.
- Safe operation is ensured by interlock switches on product pusher, lid and collecting tray.
- Version with dishwashing safe S/S lid available.
- Large number of discs available for every purpose.



TV-TM Inox



TV-TM All.

2 - Opzionale scivolo lungo per scarico continuo, con micro di sicurezza.
Optional longer chute for continuous product ejection, with safety microswitch.

3 - Tramoggia in alluminio con apertura laterale.
Aluminium feed hopper lid with side opening

4 - Pulsantiera elettronica
Electronic push-button



Tagliaverdure - Tagliamozzarella

Dischi fette / Slicing discs DF



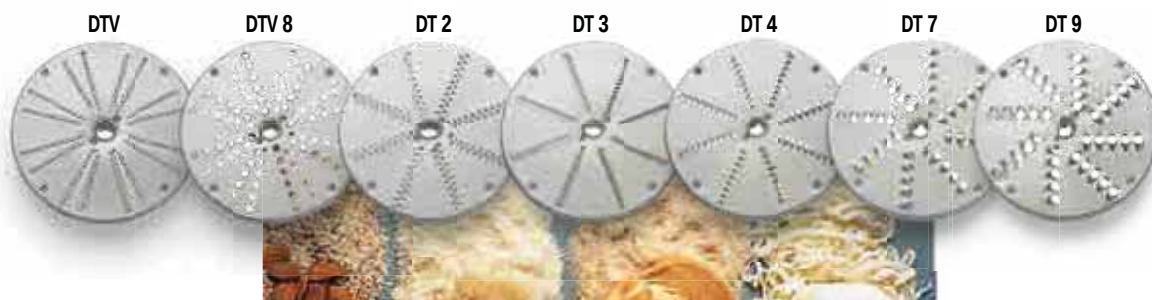
Dischi bastoncini / Julienne discs DQ



Dischi cubetti PS per TV-TM / Dicing discs PS only for TV-TM



Dischi per sfilacciare / Shredding discs DT



1 - Stampo pulizia dischi PS
Cleaning pusher for PS discs

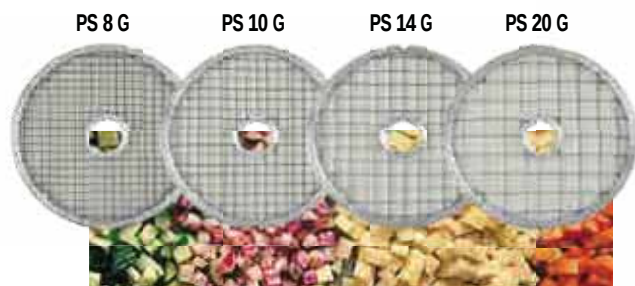
	Potenza Power Spannung Puissance	Alimentazione Power source Betriebsspannung Alimentation	Giri disco Disc revolutions Kreislaut Tours disque	A	B	C	D	E	F	G	H	I	L	M	Peso netto Net weight Nettogewicht Poids net	Dimensioni imballo Shipping dimensions Dim. emballage	Peso lordo Gross weight Bruttogewicht Poids brut
	Watt/Hp		r.p.m.	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	Kg	mm	Kg
TV - TM inox	515/0,7	230-400V/50Hz	300	225	195	255	280	510	-	510	770	-	-	-	17,5	720x350x500	21
TV - TM all.	515/0,7	230-400V/50Hz	300	225	195	255	280	510	400	510	770	-	-	-	18,5	720x350x500	22
TV - TM MAXI	515/0,7	230-400V/50Hz	300	225	195	255	296	509	460	676	777	612	428	915	20	720x350x800	24



- **TV TM Maxi** è una nuova versione dello storico TV-TM che, grazie alla nuova tramoggia gigante di introduzione prodotto, sfrutta al massimo la potenza del motore e la solida struttura del TV-TM
- Caratteristiche funzionali ed elettriche come TV-TM
- Compatibilità tutti dischi TV-TM esclusi i PS che sono dedicati
- Coperchio alluminio-inox con carico a 360°
- Leveraggio per sollevamento-rotazione pressore con micro
- Tubo introduzione senza micro
- Esclusivo disegno della tramoggia per eliminare vite rompitorsolo centrale sul disco
- GRANDE FACILITA' DI CARICO

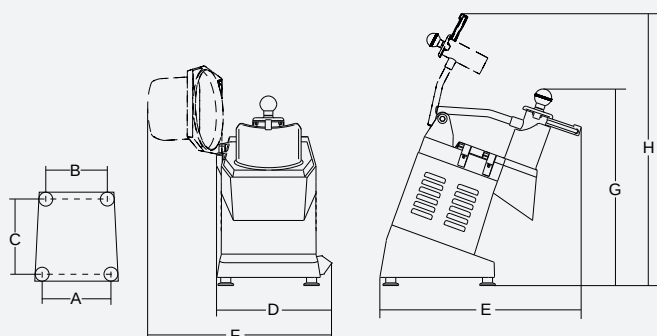
- **TV-TM Maxi** is a new version of the well-known TV-TM that thanks to a new larger feed hopper maximizes the motor power and strong structure.
- Same operational and electrical features of the TV-TM
- TV-TM discs compatible, except PS discs
- Aluminum-Stainless steel top with 360° loading feature
- Microswitch on lever
- Exclusive hopper design with no central chopping wedge
- VERY EASY PRODUCT LOADING

Dischi cubetti PS per TV-TM Maxi / Dicing discs PS only for TV-TM Maxi

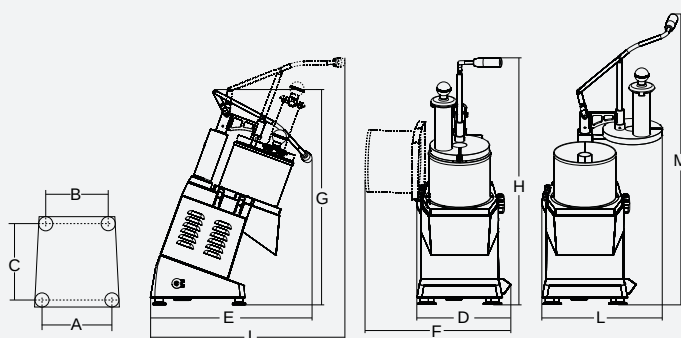


TV-TM MAXI

TV-TM



TV-TM MAXI





2 - Dischi removibili
Removable grating disc



3 - Protezione su bocca campana
in ABS con micromagnete.
ABS Guard with micromagnet
on disc holder opening.



4 - Protezione inferiore
Underside motor protection plate

Tagliamozzarella

TMS

Macchina robusta, compatta, di grande rendimento e potenza, costruita in acciaio inox e alluminio anodizzato.

- Campana porta dischi in alluminio lucidato, completamente smontabile per la pulizia;
- lame e dischi in acciaio da coltelleria e alluminio;
- tramoggia in acciaio inox;
- trasmissione a cinghia piatta Poliv;
- protezione su bocca campana in ABS con micro magnetico;
- pulsantiera elettronica a 24 V con dispositivo NVR.

Strong compact heavy-duty grater, made of stainless steel and anodized aluminium.

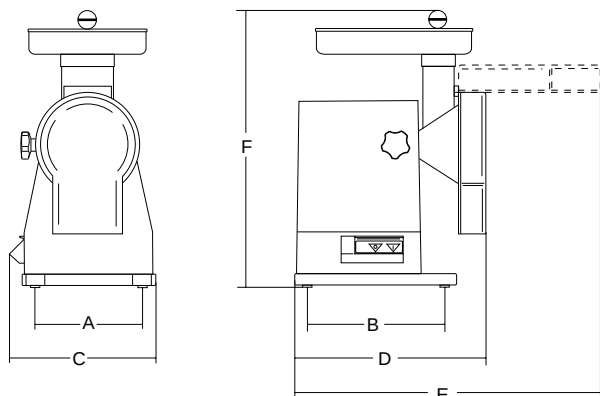
- Polished aluminium disc holder is completely removable for cleaning;
- cutlery steel and aluminium grating discs;
- stainless steel tray;
- Poly-V belt drive;
- guard on disc holder opening;
- 24 V electronic push-button panel with NVR.



1 - Dischi intercambiabili
Exchangeable discs



TMS



	Potenza Power Sovrmung Puissance	Alimentazione Power source Betriebsspannung Alimentation	Giri disco Disc revolutions Kreisläufe Tours disque	A	B	C	D	E	F	Peso netto Net weight Nettogewicht Poids net	Dimensioni imballo Shipping dimensions Verpackungs- abmessungen Dim. emballage	Peso lordo Gross weight Bruttogewicht Poids brut
	watt/Hp		r.p.m.	mm	mm	mm	mm	mm	mm	Kg	mm	Kg
TMS	210/0,30	230-400V/50Hz	400	150	260	230	370	570	640	14	500x300x550	17



FOOD PROCESSORS

Cutter

C3

- Basamento e vasca in ABS termoresistente
- Coperchio in policarbonato con foro per l'aggiunta di ingredienti durante la lavorazione
- Coperchio e vasca interbloccati ma facilmente smontabili per le operazioni di pulizia
- Freno motore
- Comandi con NVR 24 volt IP 67

In dotazione:

- Mozzo con coltelli in acciaio inox
- Mozzo per montare in ABS
- Paletta

Opzionale

- Pala raschiatrice smontabile

- Base-plate and reservoir in heat-resistant ABS
- Lid in polycarbonate with hole to add the ingredients during processing
- Interlocked lid and reservoir, easy to disassemble though for cleaning
- Motor brake
- Control with NVR 24 Volt IP 67

Included items:

- Hub with cutting knives in stainless steel
- Hub for ABS assembly
- Scoop

Optional

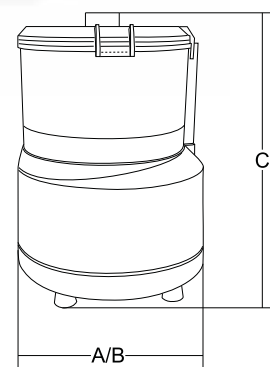
- Dismountable scraping blade



C3



1 - Pala raschiatrice smontabile opzionale
Optional dismountable scraping blade



	Potenza Power Spannung Puissance watt/hp	Alimentazione Power source Einspeisung Alimentation 230V 50/60Hz F + N	Capacità vasca Bowl capacity Beken Kapazität Capacité cuve lt.	Giri Revolutions Umdrehungen messers Tours r.p.m.	A mm	B mm	C mm	Peso netto Net weight Nettogewicht Poids net Kg	Dimensioni imballo Shipping Verpack. abmessungen Dnn. emballage mm	Peso lordo Gross weight Bruttogewicht Poids brut Kg
C3	370/0,5	230V 50/60Hz F + N	3,2	2800	240	240	355	8	337x435x275	9



FOOD PROCESSORS



Cutter

C4 - C6 - C9 - C15 B - C15 FS

- Robusta struttura in acciaio inox AISI 304.
- Motore e vasca affiancati che permettono di isolare dal calore il prodotto lavorato (non su C15 da pavimento).
- Vasche in acciaio inox con fondo termico e manici.
- Motori ventilati ad alto rendimento per uso continuo.
- Robusti coltelli a lame curve in acciaio temprato da coltelleria.
- Sicurezza garantita da un sistema a doppio microinterruttore sul coperchio.
- Coperchio in Lexan trasparente che permette ottima visibilità durante la lavorazione.
- Foro di aggiunta ingredienti su coperchio.
- Modelli C4-6-9 disponibili con variatore continuo di velocità (di serie su C9).
- Modello C15 da banco disponibile con 2 velocità.
- Modello C15 Hp 7 con variatore ad inverter di serie.
- In dotazione: spatola e piastra affilatura lame.

Opzioni:

- Mozzi con lame dentate, forate, per pesto, per impasti.
- **VARI-TRONIC™** variatore di velocità stabilizzato con controllo elettronico di potenza.

- Strong AISI 304 steel construction.
- Detached motor and bowl for a better thermal insulation.
- S/S bowl with handles and heavy bottom.
- High efficiency ventilated motor for continuous operation.
- Strong cutlery steel knives.
- Safe operations ensured by a system of micro switches on the lid.
- See-through lexan lid.
- Lid with opening to add ingredients during operation.
- C4, C6 and C9 available with steplessly variable-speed drive.
- C15 available with 2 speeds.
- C15 HP7 with steplessly variable-speed drive and inverter as a standard.
- Standard: spatula and sharpening stones.

Optional:

- serrated knives, emulsifying knives, knives for pesto sauce and knives to mix dough.
- **VARI-TRONIC™** electronic speed control with stabilizer



1 - Lama standard
Standard knife



2 - Lama dentata
Toothed knife



3 - Lama forata per emulsione
Knife for whipping



4 - Lama da impasto
Kneading blade



5 - Lama pesto
Pesto blade



C4



C6



C9 VV



C15 B



C15 FS

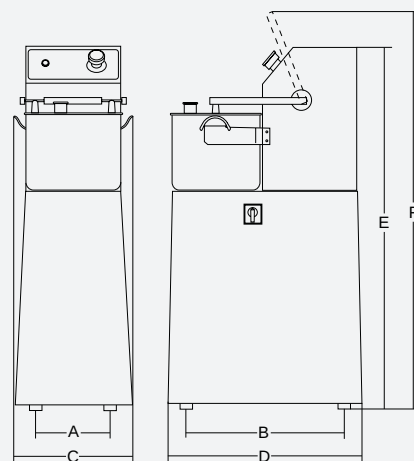
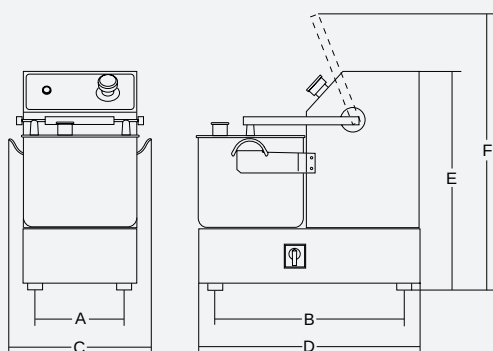
	Potenza Power Spannung Puissance	Alimentazione Power supply Betriebsspannung Alimentation	Capacità vasca Bowl capacity Becken Kapazität Capacité Cuv	Capacità delle vasche Bowl filling level Becken füllhöhe Capacité	Giri Revolutions Umdrehungen messers Tours	A	B	C	D	E	F	Peso netto Net weight Nettogewicht Poids net	Dimensioni imballo Shipping dimensions Verpackungsabmessungen Dim. emballage	Peso lordo Gross weight Bruttogewicht Poids brut
	watt/Hp		lt.	lt.	r.p.m.	mm	mm	mm	mm	mm	mm	Kg	mm	Kg
C4	350/0,5	230V 50/60Hz F + N	3,3	1,5	2800	160	310	305	365	255	-	10	450x330x310	11
C4 VV (VT)	350/0,5	230V 50/60Hz F + N	3,3	1,5	1500 ÷ 2800 (500 ÷ 2500)	160	310	305	365	255	-	10	450x330x310	11
C6	350/0,5	230V 50/60Hz F + N	5,3	3,1	2800	160	310	305	365	320	-	11	450x330x400	12
C6 VV (VT)	350/0,5	230V 50/60Hz F + N	5,3	3,1	1500 ÷ 2800 (500 ÷ 2500)	160	310	305	365	320	-	11	450x330x400	12
C9 VV	350 + 350/0,5 + 0,5	230V 50/60Hz F + N	9,4	5,4	1500 ÷ 2800	225	410	355	455	380	-	23	720x350x500	25
C15 B	2940/4	400V 50/60Hz 3F	14,5	8,2	2800	265	480	380	610	530	700	52	720x570x770	67
C15 2V B	1470 + 2200/2 + 3	400V 50/60Hz 3F	14,5	8,2	1400/2800	265	480	380	610	530	700	52	720x570x770	67
C15 FS	2940/4	400V 50/60Hz 3F	14,5	8,2	2800	340	400	420	445	1030	1130	66	600x600x1150	75
C15 2V FS	1470 + 2200/2 + 3	400V 50/60Hz 3F	14,5	8,2	1400/2800	340	400	420	445	1030	1130	66	600x600x1150	75
C15 HP 4 FS	2940/4	400V 50/60Hz 3F	14,5	8,2	2800	340	400	420	445	1030	1130	66	600x600x1150	75
C15 HP 7 FS VV	5150/7	400V 50/60Hz 3F	14,5	8,2	1200 ÷ 1800	340	400	420	445	1030	1130	66	600x600x1150	75



6 - Vasca in acciaio inox 18/10 con fondo termodiffusore facile da svuotare e da pulire
Stainless steel 18/10 bowl with thermal diffuser bottom, easy to empty and to clean



VT = **VARIOTRONIC™**





FOOD PROCESSORS

Frullatore ad immersione

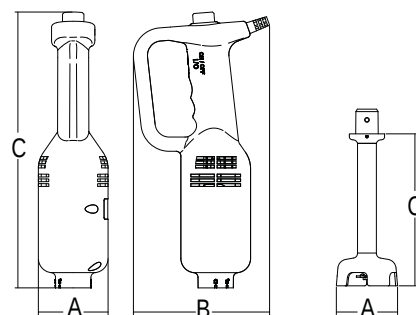
Uragano mini

- Efficiente sistema di raffreddamento del motore per un utilizzo prolungato
- Robusta ma leggera struttura portante in ABS caricato a vetro
- Pratica ed ergonomica impugnatura
- Disponibile con velocità fissa o variabile
- Macchina protetta con grado IP x3
- Rapido sistema di aggancio asta
- Coltello a tre lame in acciaio da coltelleria

- Highly effective cooling system.
- Sturdy and light weight fiberglass ABS body.
- Ergonomic handle.
- Fixed and variable speed controls available.
- IPX3 protection.
- Quick coupling device.
- Cutlery steel knives.



1 - Pratico sgancio asta
Shaft easy to remove



X = standard
O = optional

	Potenza Power Spannung Puissance	230V 50/60 Hz F+N	115V 60 Hz F+N	230V 50/60 Hz 3F	400V 50/60 Hz 3F	Cil. lame Blades Undrehungen Messer Tours couteaux	Capacità di lavoro Working capacity Arbeitsleistung Capacité de travail	A	B	C	Peso netto Net weight Nettogewicht Poids net	Dimensioni imballo Shipping Empackungsabmessungen Dim. emballage	Peso lordo Gross weight Bruttogewicht Poids brut
	watt/Hp					r.p.m.	lt	mm	mm	mm	Kg	mm	Kg
Uragano Mini	200/0,27	X				12.500	15	74	145	290	1,1	225x560x140	2
Uragano Mini VV	200/0,27	X				2.000 ÷ 12.500	15	74	145	290	1,1	225x560x140	2
Asta 16	-					-		ø 65	-	160	0,2	-	-



1 - Dispositivo di sicurezza per accensione accidentale
Safe device to prevent the accidental start



2 - Griglie di ventilazione
Ventilation system



3 - Impugnatura ergonomica
Ergonomic handle



4 - Attacco rapido utensili
Shaft release system

Uragano small 150-230-300

- Efficiente sistema brevettato di raffreddamento motore
- Robusta ma leggera struttura portante in ABS caricato a vetro
- Pratica ed ergonomica impugnatura
- Disponibile con velocità fissa o variabile
- Sistema di sicurezza contro l'accensione accidentale
- Pulsante di bloccaggio motore acceso
- Disponibili in 3 diverse motorizzazioni (150 - 230 - 300 watt)
- Macchina protetta con grado IP x3
- Rapido sistema di aggancio asta
- Disponibili aste da 25 e 35 cm
- Coltello a tre lame in acciaio da coltelleria
- Frusta con sistema di ingranaggi in metallo.
- Fruste inox smontabili e pulibili in lavastoviglie

Optional:

- Supporto pentola
- Supporto a muro
- Frusta

- Highly effective patented cooling system.
- Sturdy and light weight fiberglass ABS body.
- Ergonomic handle.
- Fixed and variable speed controls available.
- Safety device preventing switching on by mistake.
- Trigger switch for continuous blending.
- Powered by 3 different motors (150 - 230 - 300 watt).
- IPX3 protection.
- Quick coupling device.
- Shafts available in 2 length: 25, 35 cm.
- Cutlery steel knives.
- Whisk with metal gearing;
- Stainless steel whisk demountable and washables in dishwashing.

Optional:

- Pot support
- Wall attachment
- Whisk



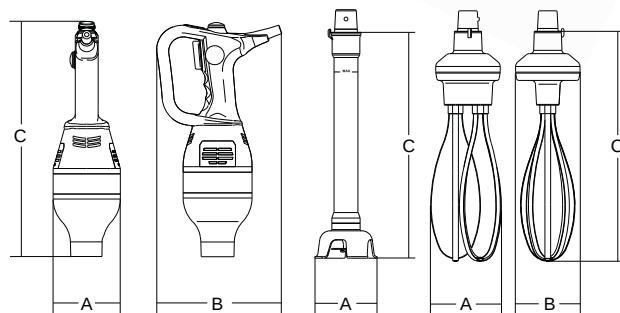
5 - Frusta
Whisk



6 - Asta 25
Shaft 25



7 - Asta 35
Shaft 35



	Potenza Power Spannung Puisance	Alimentazione Power source Betriebsspannung Alimentation	Giri coltelli Knives revolutions Tour Schneebesen Tours couteaux	Giri frusta Whisk revolutions Umdrehungen Schneebesen Tours fouet	Capacità di lavoro Working capacity Arbeitsfähigkeit Capacité de travail	A	B	C	Peso netto Net weight Nettogewicht Poids net	Dimensioni imballo Shipping Packaging dimensions Dim. emballage	Peso lordo Gross weight Bruttogewicht Poids brut
	watt/Hp		r.p.m.	r.p.m.	lt	mm	mm	mm	Kg	mm	Kg
Uragano Small 150	150/0,20	230V/50Hz	12.000	2.300	20	100	182	340	2	440x330x150	3
Uragano Small 150 VV	150/0,20	230V/50Hz	1.000 ÷ 12.000	1.900 ÷ 2.700	20	100	182	340	2	440x330x150	3
Uragano Small 230	230/0,30	230V/50Hz	12.000	2.300	40	100	182	340	2,2	440x330x150	3,2
Uragano Small 230 VV	230/0,30	230V/50Hz	1.000 ÷ 12.000	1.900 ÷ 2.700	40	100	182	340	2,2	440x330x150	3,2
Uragano Small 300	300/0,40	230V/50Hz	12.000	2.300	70	100	182	348	2,5	440x330x150	3,5
Uragano Small 300 VV	300/0,40	230V/50Hz	1.000 ÷ 12.000	1.900 ÷ 2.700	70	100	182	348	2,5	440x330x150	3,5
Asta 25	-	-	-	-	-	ø 94	-	250	0,5	-	-
Asta 35	-	-	-	-	-	ø 94	-	320	0,7	-	-
Frusta	-	-	-	-	-	106	113	348	1,1	520x210x250	2



FOOD PROCESSORS



1 - Dispositivo di sicurezza per accensione accidentale
Safe device to prevent the accidental start



2 - Griglie di ventilazione
Ventilation system

Frullatore ad immersione

Uragano 430 - 550 - 750

- Efficiente sistema brevettato di raffreddamento motore
- Robusta ma leggera struttura portante in ABS caricato a vetro
- Pratica ed ergonomica impugnatura
- Paracolpi in gomma per attutire il contatto con i recipienti
- Motori potenti e prestanti
- **Disponibile in tre versioni di comandi:**
 - Velocità fissa
 - Velocità variabile al dito
- **VARI-TRONIC™**: variatore di velocità stabilizzato con controllo elettronico di potenza
- Sistema di sicurezza contro l'accensione accidentale
- Pulsante di bloccaggio motore acceso
- Disponibili in 3 diverse motorizzazioni (430 - 550 - 750 watt)
- Macchina protetta con grado IP x3
- Rapido sistema di aggancio asta
- Scelta fra 2 differenti lunghezze di aste: 35, 45 cm
- Aste totalmente smontabili per una pulizia approfondita che ne prolunga la durata
- Mozzo e campana completamente in acciaio inox
- Frusta con sistema di ingranaggi in metallo;
- Fruste inox smontabili e pulibili in lavastoviglie
- **Grande varietà di optional:**
 - Valigetta
 - Supporto pentola
 - Supporto a muro
 - Espositore
 - Frusta

- Highly effective patented cooling system.
- Sturdy and light weight fiberglass ABS body.
- Ergonomic handle.
- Rubber buffer between motor and shaft.
- High efficiency motors.
- **3 controls available:**
 - One speed
 - Drill like speed control
- **VARI-TRONIC™**: electronic speed control with stabilizer
- Safety device preventing switching on by mistake.
- Trigger switch for continuous blending.
- 3 different motors (430 - 550 - 750 watt).
- IPX3 protection.
- Quick coupling device.
- Shafts available in 2 length: 35, 45, cm.
- Completely demountable shafts for an accurate cleaning and a longer life.
- Completely stainless steel shaft and bell.
- Whisk with metal gearing;
- Stainless steel whisk demountable and washables in dishwashing.
- **Optional:**
 - Storage case
 - Bowl support
 - Wall support
 - Exposition shelf
 - Whisk



Uragano 430



Uragano 550



Uragano 750

	Potenza Power Spamung Pulsance	Alimentazione Power source Betriebsspannung Alimentation	Giri coltelli Knives revolutions Umdrehungen messers Tours couteaux	Giri frusta Whisk revolutions Umdrehungen Schneebesen Tours fouet	A	B	C	D	Peso netto Net weight Nettogewicht Poids net	Dimensioni imballo Shipping Verpackungsabmessungen Dim. emballage	Peso lordo Gross weight Bruttogewicht Poids brut
	watt/Hp		r.p.m.	r.p.m.	mm	mm	mm	mm	Kg	mm	Kg
Uragano 430	430/0,60	230V/50Hz	12.500	1800	125	190	377	-	2,5	230x270x430	3
Uragano 430 VV	430/0,60	230V/50Hz	0 ÷ 12.500	400 ÷ 1800	125	190	377	-	2,5	230x270x430	3
Uragano 430 VT	430/0,60	230V/50Hz	2.000 ÷ 11.500	-	125	190	377	-	2,5	230x270x430	3
Uragano 550	550/0,80	230V/50Hz	13.000	1400	125	190	385	-	3,5	230x270x430	3,7
Uragano 550 VV	550/0,80	230V/50Hz	0 ÷ 13.000	400 ÷ 1800	125	190	385	-	3,5	230x270x430	3,7
Uragano 550 VT	550/0,80	230V/50Hz	2.000 ÷ 11.500	-	125	190	385	-	3,5	230x270x430	3,7
Uragano 750	750/1,00	230V/50Hz	13.000	1800	125	190	390	-	4	230x270x430	4
Uragano 750 VV	750/1,00	230V/50Hz	0 ÷ 13.000	400 ÷ 1800	125	190	390	-	4	230x270x430	4
Uragano 750 VT	750/1,00	230V/50Hz	2.000 ÷ 11.500	-	125	190	390	-	4	230x270x430	4
Asta 35	-	-	-	-	ø 100	-	364	300	1,2	490x230x150	1,8
Asta 45	-	-	-	-	ø 100	-	459	400	1,6	590x230x150	2,1
Frusta	-	-	-	-	117	113	385	-	1,2	520x210x250	1,6



3 - Impugnatura ergonomica
Ergonomic handle



4 - Attacco rapido utensili
Shaft release system



5 - Particolare lama inox
S/s blade



VT =
VARI-TRONIC™
SYSTEM



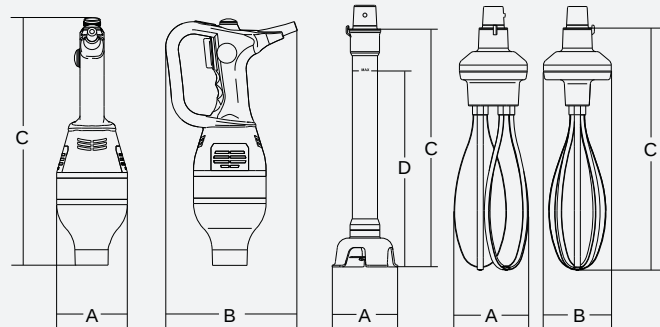
6 - Valigetta trasporto Uragano
Uragano container



7 - Frusta
Whisk

8 - Asta 35
Shaft 35

9 - Asta 45
Shaft 45





Tritacarne

Minichef 8 - 12 TC

Microchef 12 - 22 TC

Minichef 8-12 TC

- Robusta struttura in alluminio anodizzato.
- Motore ventilato Hp 0.5.
- Riduttore tritacarne ermetico con ingranaggi a bagno d'olio.
- Ingranaggi elicoidali temperati e rettificati.
- Bocca ed elica tritacarne in lega di alluminio alimentare brillantata.
- Piastra e coltello inox.
- Pratico cassetto per piastra e coltello.
- Inversione di marcia di serie.
- **Versione CE con:**
Comandi IP54 con NVR.

- **Optional Minichef 12 TC:**
Bocca inox.

Microchef 12-22 TC

- Progettazione innovativa, compatta e funzionale.
- Facilmente trasportabile grazie alle pratiche maniglie.
- Corpo in alluminio anodizzato e fianchi in ABS antiurto.
- Generoso motore ventilato Hp1.5.
- Sistema di riduzione ad ingranaggi a bagno d'olio.
- Ingranaggi elicoidali temperati e rettificati.
- Bocca tritacarne completamente in acciaio inox AISI 304 facilmente asportabile.
- Piastra e coltello inox.
- Inversione di marcia di serie.
- **Versione CE con:**
Comandi 24 volt con NVR.

Minichef 8-12 TC

- Anodized aluminium body and ABS shockproof sides.
- 0.5 HP ventilated motor.
- Oil-bath gear box.
- Ground tempered helical gears.
- Bright finished mouth and feeding worm.
- S/S plates and knives.
- Compartment for knives and plates.
- Standard reverse.
- **CE version with:**
IP54 protection rated controls and NVR device.

- **Optional Minichef 12 TC:**
S/steel mouth.

Microchef 12-22 TC

- Innovative design, compact and functional machine.
- Easy to carry thanks to its sides handles.
- Anodized aluminium body and ABS shockproof sides.
- 1.5 HP ventilated motor.
- Oil-bath gear box.
- Ground tempered helical gears.
- Easy to remove AISI 304 S/S mincing mouth.
- S/S plates and knives.
- Standard reverse.
- **CE version:**
24 volt controls and NVR device.



Minichef 8-12 TC



Minichef 12 TC

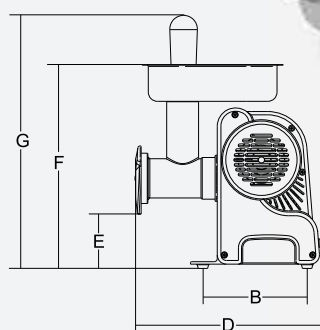
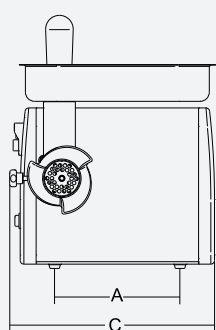
	Potenza Power Stroming Puissance	Alimentazione Power supply Betriebsspannung Alimentation	Produzione oraria TC TC Output TC Leistung/h. TC débit/h	Piastra in dotazione Standard plate Schnitzplatte Filières	A	B	C	D	E	F	G	Peso netto Net weight Nettogewicht Poids net	Dimensioni imballo Shipping Verpack. abmessungen Dim. emballage	Peso lordo Gross weight Bruttogewicht Poids brut
	watt/Hp		Kg/h.	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	Kg	mm	Kg
Minichef 8 TC	250/0,34	230V/50Hz	70	6	205	170	335	300	85	360	410	10	560x400x350	12
Minichef 12 TC	550/0,75	230-400V/50Hz	85	6	275	190	377	366	100	375	452	19	590x410x390	22,5
Microchef 12 TC	Mn 750/1 - Tf 1100/1,5	230-400V/50Hz	95	4,5	310	225	395	360	130	415	485	24	500x430x450	27
Microchef 22 TC	Mn 750/1 - Tf 1100/1,5	230-400V/50Hz	120	4,5	310	225	395	360	115	415	485	26	600x570x500	29



1 - Cassetto porta coltello e piastra
Compartment for knives and blades



Microchef 12-22 TC





FOOD PROCESSORS

Tritacarne-grattugia

Minichef 8-12 TCG Microchef 12 TCG 12-22 TCG ING

Minichef 8-12 TCG

- Robusta struttura in alluminio anodizzato.
- Motore ventilato Hp 0.5.
- Riduttore tritacarne ermetico con ingranaggi a bagno d'olio.
- Ingranaggi elicoidali temperati e rettificati.
- Bocca ed elica tritacarne in lega di alluminio alimentare brillantata.
- Piastra e coltello inox.
- Bocca grattugia smontabile in lega di alluminio lucidata e anodizzata.
- Rullo grattugia inox.
- Pratico cassetto per piastra e coltello.
- Inversione di marcia.
- **Versione CE con:**
 - Microinterruttori di sicurezza su vaschetta raccolta formaggio e leva.
 - Comandi IP54 con NVR.

- Optional Minichef 12 TCG:

- Bocca inox.

Microchef 12-22 TCG ING

- Progettazione innovativa, compatta e funzionale.
- Corpo in alluminio anodizzato e fianchi in ABS antiurto.
- Generoso motore ventilato Hp1.5.
- Sistema di riduzione ad ingranaggi a bagno d'olio.
- Ingranaggi elicoidali temperati e rettificati.
- Bocca tritacarne e bocca grattugia facilmente rimovibili senza attrezzi.
- Bocca tritacarne completamente in acciaio inox AISI 304.
- Piastra e coltello inox.
- Bocca grattugia in alluminio brillantato di grande capienza.
- Capiente e pratica vasca di raccolta prodotto in plexiglass trasparente.
- Rullo smontabile in acciaio inox.
- Comandi con inversione di marcia di serie.
- **Versione CE con:**
 - Comandi 24 volt con NVR.
 - Dispositivo di sicurezza su vaschetta raccolta formaggio.
 - Dispositivo di sicurezza sul pressore grattugia.

Minichef 8-12 TCG

- Reliable anodized aluminium construction.
- Hp 0.5 ventilated motor
- Sealed oil-bath gear box.
- Ground tempered helical gears.
- Bright finished mouth and feeding worm.
- Stainless steel plates and knives.
- Demountable anodized aluminium grating mouth.
- S/S drum.
- Compartment for knives and plates.
- Reverse.
- **CE version:**
 - Safety microswitches on lever and receiving tray.
 - IP54 protection rated controls and NVR device.

- Optional Minichef 12 TCG:

- S/steel mouth.

Microchef 12-22 TCG ING

- Innovative design, compact and functional machine.
- Anodized aluminium body and ABS shockproof sides.
- 1.5 HP ventilated motor.
- Oil-bath gear box.
- Ground tempered helical gears.
- Removable grating/mincing mouth. (no tools required)
- AISI 304 stainless steel mincing mounth.
- S/S plates and knives.
- Large bright finished aluminium grating mouth.
- Large see-through plexiglass receiving tray.
- Demountable S/S drum.
- Standard reverse.
- **CE version:**
 - 24 volt controls and NVR device.
 - Safety microswitch on the receiving tray
 - Safety microswitch on the lever.



Minichef 8 TCG



Minichef 12 TCG

	Potenza Power Leistung Puissance	Alimentazione Power source Betriebsspannung Alimentation	Produzione oraria TC TC Output/h. TC Leistung/h. TC Débit/h	Piastra in dotazione Standard plate Scheibe Filières	Giri rullo Drum revolutions Weitz kreislauf Tours crouleau	A	B	C	D	E	F	G	H	Peso netto Net weight Bruttogewicht Poids net	Dimensioni imballo Shipping Verpack. abmessungen Dim. emballage	Peso lordo Gross weight Bruttogewicht Poids brut
	watt/Hp		Kg/h.	mm	r.p.m.	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	Kg	mm	Kg
Minichef 8 TCG	250/0,34	230V/50Hz	70	6	1400	205	170	486	300	85	360	410	-	14	600x400x350	16
Minichef 12 TCG	550/0,75	230V/50Hz	85	6	1400	275	190	520	366	100	374	452	-	21,5	590x410x390	25
Microchef 12 TCG	1100/1,5	230-400V/50Hz	70	4,5	800	355	235	440	400	155	420	510	-	30,5	500x500x600	33
Microchef 12 TCG ing	Mn 750/1 - Tf 1100/1,5	230-400V/50Hz	95	4,5	1400	310	225	560	360	130	415	495	575	29	630x430x450	33
Microchef 22 TCG ing	Mn 750/1 - Tf 1100/1,5	230-400V/50Hz	120	4,5	1400	310	225	560	360	115	415	495	575	31	630x430x450	35

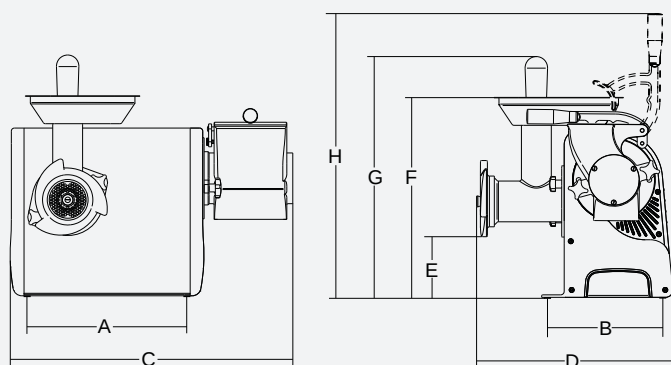


1 - Cassetto porta coltello e piastra
Compartment for knives and blades



Microchef 12-22 TCG ING

Minichef 8-12 TCG - Microchef 12-22 TCG ING





FOOD PROCESSORS

Grattuge

Minichief GT - Minichief GT Plus - Microchef GTX

Minichief GT

- Robusta struttura in alluminio anodizzato.
- Motore ventilato.
- Bocca grattugia smontabile in lega di alluminio lucidata e anodizzata.
- Rullo grattugia inox.
- **Versione CE con:**
Microinterruttori di sicurezza su vaschetta raccolta formaggio e leva.

Minichief GT Plus

- Robusta struttura in alluminio anodizzato.
- Motore ventilato.
- Bocca grattugia smontabile in lega di alluminio lucidata e anodizzata.
- Rullo grattugia inox.
- **Versione CE con:**
Microinterruttori di sicurezza su vaschetta raccolta formaggio e leva.

Microchef GTX

- Corpo in alluminio anodizzato e fianchi in ABS antiurto.
- Generoso motore ventilato.
- Bocca grattugia in alluminio brillantato di grande capienza.
- Capiente e pratica vasca di raccolta prodotto in plexiglass trasparente.
- Rullo smontabile in acciaio inox.
- **Versione CE con:**
Comandi 24 volt con NVR.
Dispositivo di sicurezza su vaschetta raccolta formaggio e leva.

Minichief GT

- *Reliable anodized aluminium construction.*
- *Ventilated motor*
- *Demountable anodized aluminium grating mouth.*
- *S/S drum.*
- **CE version:**
Safety microswitches on lever and receiving tray.
IP54 protection rated controls and NVR device.

Minichief GT Plus

- *Reliable anodized aluminium construction.*
- *Ventilated motor*
- *Demountable anodized aluminium grating mouth.*
- *S/S drum.*
- **CE version:**
Safety microswitches on lever and receiving tray.
IP54 protection rated controls and NVR device.

Microchef GTX

- *Anodized aluminium body and ABS shockproof sides.*
- *Ventilated motor.*
- *Large bright finished aluminium grating mouth.*
- *Large see-through plexiglass receiving tray.*
- *Demountable S/S drum.*
- **CE version:**
24 volt controls and NVR device.
Safety microswitch on the receiving tray and the lever.



Minichief GT



Minichief GT Plus

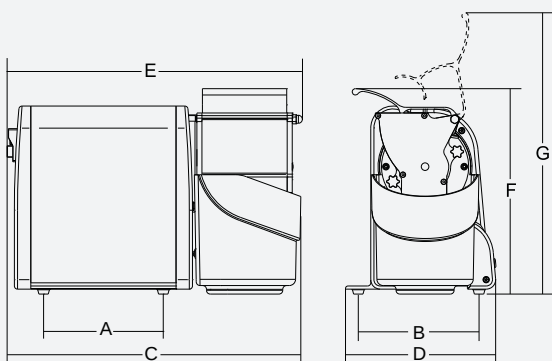


Microchef GTX

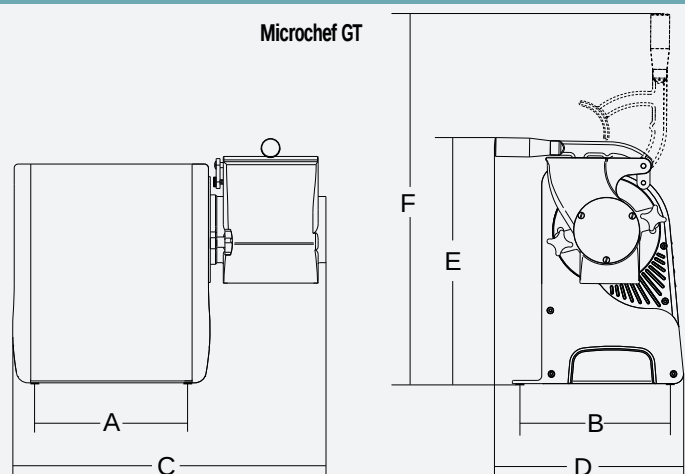
	Potenza Power Spannung Puissance	Alimentazione Power source Betriebsspannung Alimentation	Giri rullo Drum revolutions Welle kreislauf Tours crouleau	Dimensioni bocca Mouth dimensions Öffnung gröÖe Dimensions bouche	A	B	C	D	E	F	G	Peso netto Net weight Nettogewicht Poids net	Dimensioni imballo Shipping Verpack abmessungen Dim. emballage	Peso lordo Gross weight Bruttogewicht Poids brut
	watt/HP		r.p.m	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	Kg	mm	Kg
Minichief GT	250/0,30	230V/50Hz	1400	115x65	180	170	442	212	428	302	420	14	400x560x370	18
Minichief GT Plus	370/0,50	230V/50Hz	1400	135x65	190	190	465	238	468	325	444	15	620x340x450	19
Microchef GTX	Mn 750/1 Tr 1100/1,5	230-400V/50Hz	1400	140x80	225	215	500	300	400	580	-	20	630x430x450	22



Minichief GT



Microchef GT





FOOD PROCESSORS

Grattuge

GTX HP 1,5-2 - GT HP 4

GTX HP 1,5-2

- Struttura totalmente realizzata in acciaio inox AISI 304.
- Robustezza e facilità di pulizia.
- Potenti motori ventilati per uso continuo.
- Capiente e pratica vasca di raccolta prodotto in plexiglass trasparente (inox opzionale).
- Rullo in acciaio inox.
- Bocca in lega di alluminio brillantata totalmente smontabile senza attrezzi per una profonda e accurata pulizia.
- **Versione CE:**
Comandi 24 Volt IP 67
Freno motore, microinterruttore di sicurezza su leva e su vasca raccolta formaggio.

GT Hp4

- Macchina da laboratorio per grosse produzioni.
- Ampia bocca di carico in alluminio brillantato internamente.
- Rullo in acciaio inox.
- Potenti motori ventilati per uso continuo.
- Capiente e pratica vasca di raccolta prodotto.
- **Versione CE:** Comandi 24 Volt IP 54, Freno motore, Microinterruttore di sicurezza su leva e su vasca raccolta formaggio.

GTX HP 1,5-2

- Made from AISI 304 Stainless steel.
- Machine strong and easy to clean.
- High efficiency ventilated motors for continuous operation.
- Large see-through plexiglass receiving tray (optional stainless steel).
- Stainless steel drum.
- Bright finished aluminium grating mouth.
- Demountable grating mouth for a thorough cleaning. (no tools required)
- **CE version:**
IP 67 protection rate 24V controls.
Motor break, safety microswitches on lever and receiving tray.

GT Hp4

- Heavy duty machine.
- Large bright finished aluminium grating mouth.
- Stainless steel drum.
- High efficiency ventilated motors for continuous operation.
- Large plexiglass receiving tray.
- **CE version:** IP 54 protection rate, 24V controls, Motor break, Safety microswitches on lever and receiving tray.



GTX HP 1,5



GTX HP 2

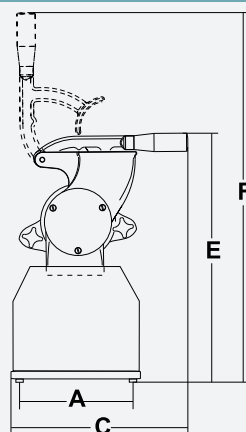
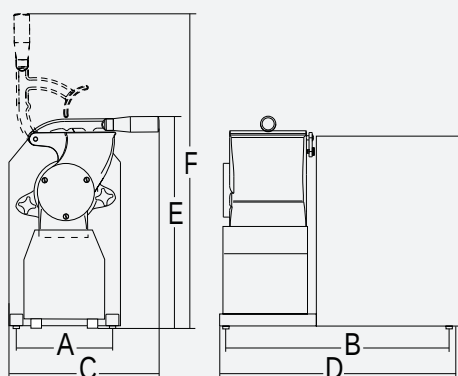


GT HP 4

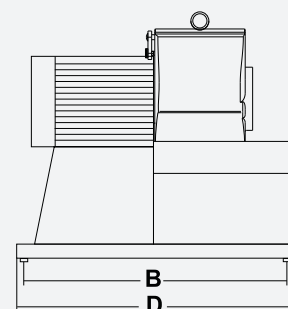
	Potenza Power Spannung Puissance	Alimentazione Power source Betriebsspannung Alimentation	Giri rullo Drum revolutions Vierze kreislauf Tours crouleau	Dimensioni bocca Mouth dimensions Offnung gröÙe Dimensions bouche	A	B	C	D	E	F	Peso netto Net weight Nettogewicht Poids net	Dimensioni imballo Shipping Verpack abmessungen Dim. emballage	Peso lordo Gross weight Bruttogewicht Poids brut
	watt/Hp		r.p.m	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	Kg	mm	Kg
GTX HP 1,5	Mn 750/1 - Tf 1100/1,5	230-400V/50Hz	1400	140x180	185	395	260	460	420	590	25	600x500x420	28
GTX HP 2	1500/2	230-400V/50Hz	1400	190x95	210	470	360	560	490	720	35	800x600x520	38
GT HP 4	3000/4	230-400V/50Hz	1400	300x160	340	700	640	750	640	1100	63	1200x670x500	80



GTX Hp 1,5 - 2



GT Hp 4

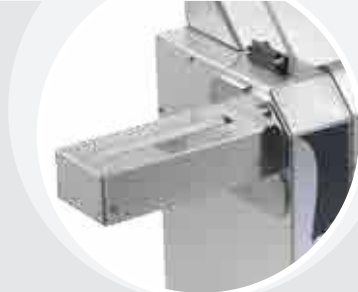


Tirasfoglia

TS 256 - 326 - 426 - 526

- Potente tirasfoglia realizzata in 3 misure.
- Realizzazione verticale che riduce l'ingombro sul tavolo da lavoro e agevola la presa della sfoglia in uscita.
- Costruzione in acciaio inox.
- Motore ventilato a servizio continuo con doppia riduzione.
- Riduttore coassiale + trasmissione a catena.
- Regolazione spessore pasta 0 ÷ 10 mm.
- Protezione zona carico con micro di sicurezza.
- Ampio scivolo di carico sfoglia.
- Applicazione taglierina opzionale in tre misure, mm 2 - 6 - 12.
- Larghezza taglierina mm 165.
- Ideale anche per laminare la pizza.

- Powerful dough roller available in 3 sizes.
- Vertical construction that reduces the space taken up on the working counter and facilitates gripping of the dough at outfeed.
- Built out of stainless steel.
- Ventilated motor in non-stop operating mode with dual reduction.
- Coaxial reduction gear+ belt transmission.
- Adjustable dough thickness 0 ÷ 10 mm.
- Infeed area protected with safety microswitch.
- Wide chute for dough infeed.
- Application of optional cutter available in three sizes, mm 2 - 6 - 12.
- width pasta cutter mm 165.
- Perfect also to laminate pizza.



1 - Taglierina opzionale
Optional pasta cutter



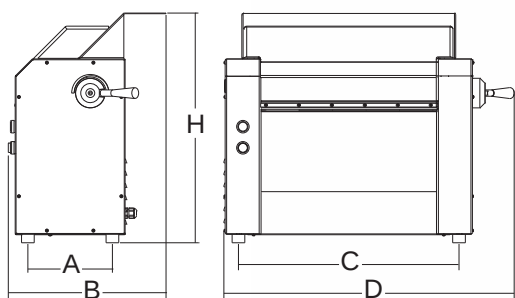
2 - Protezione mani
Hand protection

TS 526

TS 426

Taglierina opzionale
Optional pasta cutter

TS 256 - 326



	Potenza Power Spamung Puisance	Alimentazione Power source Betriebsspannung Alimentation	Dimensioni rullo Roll dimensions Wälzrollen Dimensions rouleau	A	B	C	D	H	Peso netto Net weight Nettogewicht Poids net	Dimensioni imballo Shipping Verpack abmessungen Dimt. emballage	Peso lordo Gross weight Brutogewicht Poids brut
	watt/Hp		mm	mm	mm	mm	mm	mm	Kg	mm	Kg
TS 256	370/0,5	230-400V/50Hz	Ø 60x320	200	375	352	515	545	30	760X640X800	43
TS 326	370/0,5	230-400V/50Hz	Ø 60x320	200	375	422	600	545	52	760X640X800	65
TS 426	370/0,5	230-400V/50Hz	Ø 60x420	200	375	522	700	545	59	760X640X800	72
TS 526	370/0,5	230-400V/50Hz	Ø 60x520	200	375	622	800	545	66	760X640X800	79

FOOD PROCESSORS

Softcooker SOFTCOOKER

- Riscaldatore termoregolato ad alta precisione 2.000 Watt potenza.
- Visualizzatore di temperatura e tempo esercizio.
- Struttura in acciaio inox IP X3.
- Profondità di lavoro max 16,5 cm.
- Funzionamento ottimale fino a 50 Lt.
- Temperatura di lavoro da 40° a 115° con precisione di +/- 0,3°C.
- Dispositivo di protezione automatico in caso di utilizzo a secco.
- Ventola di circolazione per favorire una ottima miscelazione del prodotto.
- Dispositivo di blocco motore se rilevata sovratensione e sovratemperatura.
- Manopola in acciaio inox per un comodo trasporto della macchina.

Vasche per SOFTCOOKER

- Struttura in acciaio inox AISI 304.
- Pratiche maniglie per il trasporto della vasca.
- Coperchio vasca per il massimo risparmio energetico.
- Vasca gastronorm 1/1 H. 20 - capacità 27 litri - capienza utile 22 litri
- Vasca gastronorm 2/1 H. 20 - capacità 57,5 litri - capienza utile 43 litri



1 - Opzionale vasca inox 1/1 GN con coperchio
Optional s/steel container 1/1 GN with lid



2 - Morsetto per il fissaggio pentola
Pot fixing clamp

- High precision warmer with temperature control.
- Working temperature display.
- IP X3 protection rated stainless steel structure.
- Can be applied to the pot by means of a clamp. (max depth 16,5 cm)
- Best performances up to 50 Lt.
- Working temperature from 40 to 115° C, accuracy 0,03°C.
- Protection device switches off the warmer in case of accidental use outside the liquid.
- Circulating pump to help the best product mixing.
- Temperature sensor to prevent overload and overheating.
- A convenient stainless steel handle makes it easy to carry.

TRAY FOR SOFTCOOKER

- AISI 304 s/steel construction
- Practical handles to carry it easily
- Comes with lid to save energy
- 1/1 GN, 20 cm high - 27 lt container - filling level 22 lt
- 2/1 GN, 20 cm high - 57,5 lt container - filling level 43 lt



2 - Opzionale vasca inox 2/1 GN con coperchio
Optional s/steel container 2/1 GN with lid

SOFTCOOKER

	Potenza Power Spannung Puissance	Alimentazione Power source Betriebsspannung Alimentation	Temperatura Temperature Temperatur Temperatur	A	B	C	D	E	F	G	X	Y	H	Peso netto Net weight Nettogewicht Poids net	Dimensioni imballo Shipping Verpack. abmessungen Dim.: emballage	Peso lordo Gross weight Bruttogewicht Poids brut
	watt		°C / °F	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	Kg	mm	Kg
SOFTCOOKER	2000	230V 50Hz	24 ÷ 99	110	105	130	260	170	170	210	-	-	-	4,5	330x455x240	5,5
SOFTCOOKER WI-FOOD	2000	230V 50Hz	24 ÷ 99 / 104 ÷ 194	155	109	164	203	152	377	180	-	-	-	4,5	330x455x240	5,5
1/1 GN Vasca / Container											565	360	230	7,7	720x500x350	11,5
2/1 GN Vasca / Container											650	530	230	13	750x650x400	16



1 - Ampio display touch da 5" IP 67
Wide IP 67 touch display 5"

SOFTCOOKER WI-FOOD

La rivoluzione nei sistemi di cottura a bassa temperatura è arrivata: il nuovo SOFTCOOKER Wi-Food permette, tramite una APP gratuita, di accedere ad un mondo di ricette pronte, collaudate e di sicuro successo.

Si possono salvare e condividere ricette, si può pubblicizzare il proprio ristorante e attività, si possono salvare tutte le proprie esperienze e andarle a ritrovare con pochi click per ripeterle. Il tutto a bordo di una macchina potente, e flessibile, in grado di gestire fino a 80 Lt d'acqua, con un pratico ed immediato display touch dalla splendida visibilità.

- Struttura in alluminio anodizzato.
- Ampio display touch da 5" IP 67.
- Pratica maniglia per il trasporto.
- APP gratuita scaricabile da portale
- L'APP permette di gestire più macchine in batteria.
- L'APP permette di gestire più livelli di cottura.

The revolution in low temperature cooking has arrived!

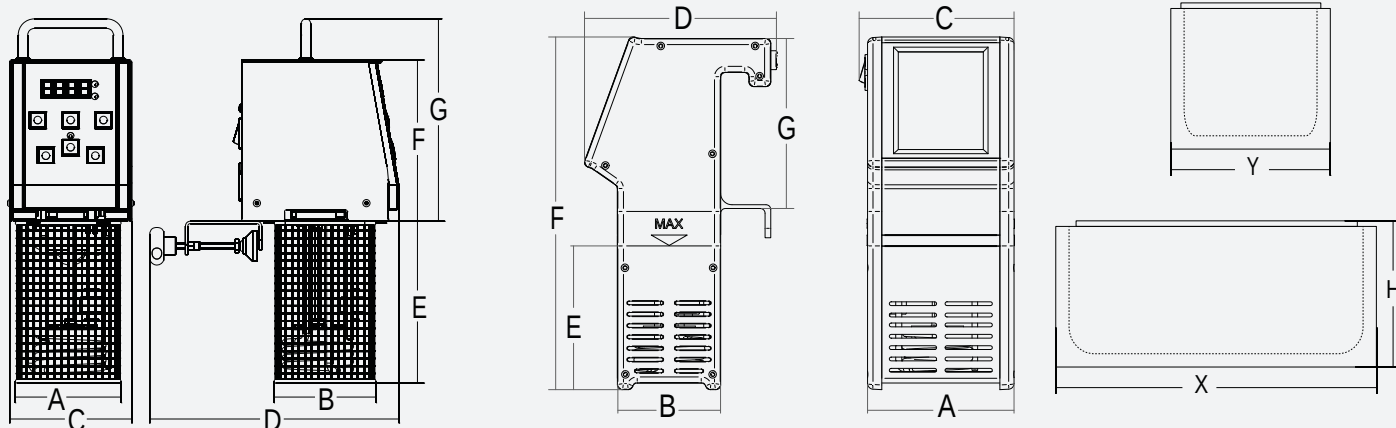
New Wi-Food SOFTCOOKER lets you access a vast number of tried and tested recipes via a free app.

Recipes can be saved and shared, your restaurant or business can be advertised, and your comments recorded and recalled in just a few clicks. And all this comes from a powerful, flexible cooker capable of holding up to 80 litres of water, and with a practical, intuitive and high resolution touch-screen display.

- Anodized aluminium frame.
- Wide IP 67 touch display 5".
- Easy to handle holder.
- Free APP downloadable from web
- More units can be managed from the APP.
- Multiple cooking stages can be managed by the APP.



softcooker
Wi-food





Softcooker

SOFTCOOKER S - SR

SOFTCOOKER S

Apparecchio per la cottura a bassa temperatura con riscaldamento statico dell'acqua.

- Struttura in acciaio inox, vasca di cottura gastronom in acciaio inox.
- Pratiche maniglie per il trasporto della vasca.
- Potenti resistenti corazzate a contatto nel fondo della vasca.
- Sistema elettronico di controllo della temperatura con visualizzazione della temperatura e del tempo di esercizio
- Stesso sistema di controllo del Softcooker con ΔT di 0,2°C.
- 5 programmi memorizzabili.
- Temperatura selezionabile in C° e F°.
- Coperchio vasca fornito di serie
- Versione R: con rubinetto per lo scarico dell'acqua

Versioni:

- 2/3 GN – 1.150 Watt massimo 14 litri d'acqua.
- 1/1 GN – 1.700 Watt massimo 22 litri d'acqua.

SOFTCOOKER S

- Low temperature cooking device with water static heating
- Stainless steel structure and 1/1 GN made of stainless steel
- Practical handles to carry it easily
- Powerful shock-proof coated heating elements in contact with tank bottom
- Electronic control system of the temperature with working temperature display
- Same control system of Softcooker with delta ΔT of 0,2°C.
- 5 storable programs
- Temperature setting in C° and F°.
- Equipped with lid
- R version with tap for discharging water.

VERSIONS:

- 2/3 GN – 1.150 Watt, filling level 14 lt. of water
- 1/1 GN – 1.700 Watt, filling level 22 lt. of water



SOFTCOOKER S 1/1



SOFTCOOKER S 2/3

	Potenza Power Spannung Puissance	Alimentazione Power source Energieversorgung Alimentation	Temperatura Temperature Temperatur	Capacità vasca Bowl capacity Becken Kapazität Capacité cuve	Capacità utile vasca Bowl filling level Becken Nutzliche Kapazität Capacité utile cuve	X	Y	H	Peso netto Net weight Netto Gewicht Poids net	Dimensioni imballo Shipping Verpack. abmessungen Dim. emballage	Peso lordo Gross weight Bruttogewicht Poids brut
	watt		°C	lt	lt	mm	mm	mm	Kg	mm	Kg
SOFTCOOKER S 2/3	1150	230V 50Hz	24 ÷ 99	16,5	14	390	360	300	5	600x500x420	9
SOFTCOOKER S 1/1	1700	230V 50Hz	24 ÷ 99	26,5	22	565	360	300	16	600x500x420	20
SOFTCOOKER S 2/3 R	1150	230V 50Hz	24 ÷ 99	19	17	400	370	300	5,5	600x500x420	9
SOFTCOOKER S 1/1 R	1700	230V 50Hz	24 ÷ 99	29	25	575	370	300	16,5	600x500x420	20

SOFTCOOKER S 1/1



SOFTCOOKER S 2/3



SOFTCOOKER S 2/3 R



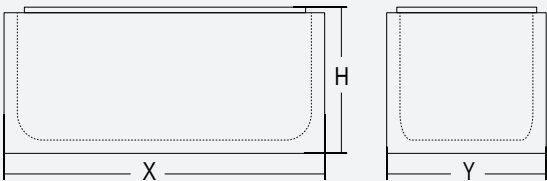
SOFTCOOKER S 1/1 R



SOFTCOOKER S 1/1 R



SOFTCOOKER S 2/3 R



HOT RANGE



Piastre a induzione

SPEEDY 25-25 BI-35

Facilmente installabili in qualsiasi piano liscio presente in cucina, nei ristoranti e nelle sale da pranzo come dimostrazione, o la preparazione di piatti particolari di fronte ai clienti, grazie all'assenza di fumi e odori.

- Dotate di pulsantiera digitale graduata.
- Estremamente facili da utilizzare e da pulire.
- Superficie di cottura liscia, pratica da pulire.
- Massima sicurezza grazie alla superficie di cottura che non si riscalda.
- Risparmio energetico grazie alla velocità di riscaldamento e all'elevata resa.
- Non sono previsti tempi di pre-riscaldamento ed il consumo di energia si blocca non appena la pentola viene rimossa dal piano.

The induction hobs are easy to install on every working surface in kitchens, restaurants or dining rooms; thanks to the absence of fumes they are perfect for public cooking performances or when the preparation is made in view of customers.

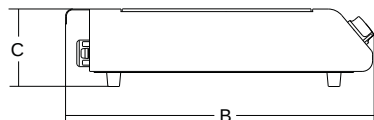
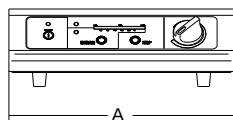
- Graduated digital controls.
- Extremely easy to use and to clean.
- Smooth cooking surface makes cleaning easy.
- Safe operations are ensured by the cooking surface which is never heating up.
- Induction hobs are energy saving thanks to heating efficiency and no need to heat up.
- Electric absorption is stopped when the pan is removed from the hob surface.



SPEEDY 35



SPEEDY 25



	Potenza Power Stromung Puissance	Alimentazione Power source Betriebsspannung Alimentation	Sup. utile Usable surface Nutzfläche Surface utile	Dimensioni foro per incasso Cavity dimensions for built-in models Lochabmessungen für Einbau Dimensions trou	A	B	C	Peso netto Net weight Nettogewicht Poids net	Dimensioni imballo Shipping Verpack abmessungen Dim. emballage	Peso lordo Gross weight Bruttogewicht Poids brut
	watt/HP		mm	mm	mm	mm	mm	Kg	mm	Kg
SPEEDY 25	2500	230V 50Hz	322x270	-	320	440	115	7,5	500x370x180	9
SPEEDY 25 BI	2500	230V 50Hz	322x270	307x470	320	500	115	9	500x370x180	10,5
SPEEDY 35	3500	230V 50Hz	330x275	-	340	460	135	11	510x380x200	12,5



Crepiera - Scaldapizza

PP CRÊPES - Piastra Scaldapizza - Mariemonti

CREPIERA

- Struttura in acciaio inox.
- Forma semplice e compatta.
- Nessun ingombro oltre alla superficie di lavoro.
- Piano di cottura in ghisa cromata per una distribuzione termica ottimale.
- Controllo a mezzo simostato.
- Resistenze corazzate
- Piedini regolabili in altezza per una sicura e stabile collocazione.
- Disponibile sia con piano liscio che con bordo rialzato

SCALDAPIZZA INOX

- Struttura robusta e compatta.
- Costruita interamente in acciaio inox AISI 340.
- Resistenze corazzate protette contro gli impatti accidentali.
- Temperatura regolabile con termostato da 0 a 60 °C
- Spia luminosa per segnalazione rete.

MARIEMONTI

- Piastra da buffet sia calda che fredda.
- Grande praticità e versatilità con ingombro minimo.
- Piano di appoggio in alluminio anodizzato.
- Corpo in acciaio inox.
- Invertitore caldo-off-freddo.
- Pratico termometro digitale di controllo.
- Sistema raffreddante/riscaldante con modulo termoelettrico a basso consumo (70Watt).
- Temperatura da +8° a +70°.
- Può essere affiancata in modo continuo.
- Piedini regolabili.

CRÊPES GRILL

- Stainless steel construction.
- Simple and compact shape.
- Chromium-coated cast iron cooking surface for a perfect thermal distribution.
- Symostat control.
- Shock-proof coated heating elements.
- Adjustable feet for a safe and steady placing.
- With smooth surface or with mould available.

SCALDAPIZZA INOX - S/STEEL PIZZA HEATING PLATE

- Sturdy and compact structure.
- Made from AISI 340 stainless steel.
- Shock-proof heating elements.
- Temperature adjustable by means of a thermostat ranging from 0 to 60°C
- Pilot light.

MARIEMONTI

- Hot and cold plate for buffet.
- Easy and practical to use with minimum overall dimensions.
- Anodized aluminium holding surface.
- Stainless steel body.
- Hot – off – cold switch positions.
- Digital thermometer for temperature control.
- Heating and cooling system based on energy saving thermo-electric module. (70 watt)
- Temperature ranging from + 8°C up to + 70°C.
- The plates can be placed side by side.
- Adjustable feet.



PP CRÊPES T LS



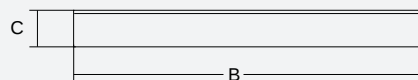
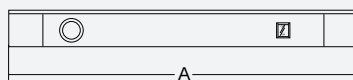
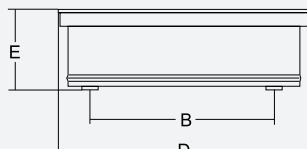
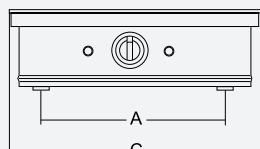
PP CRÊPES T IN



SCALDAPIZZA INOX



MARIEMONTI



	Potenza Power Spannung Puissance	Alimentazione Power source Betriebsspannung Alimentation	Sup. utile Useful surface Nutzfläche Surface utile	Temperatura Temperature Temperatur Temperatur	A	B	C	D	E	Peso netto Net weight Nettogewicht Poids net	Dimensioni imballo Shipping Verpackungsabmessungen Dim: emballage	Peso lordo Gross weight Brutogewicht Poids brut
	watt		mm	°C	mm	mm	mm	mm	mm	Kg	mm	kg
PP CRÊPES T IN	2000	230V 50/60Hz F + N	Ø 350	-	200	200	350	350	135	9,5	410x430x220	10,5
PP CRÊPES T LS	2000	230V 50/60Hz F + N	Ø 350	-	200	200	350	350	135	9,5	410x430x220	10,5
Scaldapizza Inox	430	230V 50/60Hz F + N	500x500	0 + 60	500	500	90	-	-	13,4	550x550x150	15
Mariemonti	70	230V/50Hz	350x350	+8 ÷ +70	350	380	100	-	-	7	410x440x215	8



HOT RANGE

Piastre

PS - PP - PD 3000 - OPEN

Adatta per cucinare qualsiasi tipo di carni, pesce, uova, verdure, formaggi, ovvero qualsiasi alimento portato alla cottura su piastra; ideale per toast farciti, panini caldi di vario spessore e dimensione.

Facile da maneggiare e da posizionare offre in poco spazio una grande superficie di lavoro. Disponibile con piastre in ghisa sia lisce che rigate o (per PP e PD) in acciaio inox lisce.

- Piastre in ghisa con trattamento di vetroceramicatura:

Massima robustezza e durata

Ottima conducibilità termica

Estrema facilità di pulizia

- Piastre superiori autobilanciate con durezza regolabile ad esigenza dell'operatore

- Resistenze corazzate aderenti alle piastre per una ottimale conducibilità termica e rapido riscaldamento.

- Termostato regolabile fino a 300 °C.

- Ideali per grossi carichi di lavoro e uso continuo.

- Timer meccanico opzionale.

PD

- Due termostati regolabili fino a 300 °C permettono di gestire separatamente le due metà della piastra.

Suitable for cooking meat, fish, eggs, vegetables, cheese and any other food that can be grilled; ideal for sandwiches and rolls of different size and thickness.

Thanks to its small size, it is easy to handle and to position, offering as well a large cooking surface.

Ribbed or smooth cast iron or smooth stainless steel surfaces available.

cast iron plates with ceramic coating treatment:

Highest sturdiness and life time

Perfect thermal conductivity

Very easy to clean

- adjustable upper plates;

- self balancing upper plate;

- shock-proof coated heating elements, adherent to the plates for a perfect thermal conductivity;

- adjustable thermostat up to 300° C;

- heavy-duty machine;

- mechanical timer available.

PD

- two adjustable thermostats up to 300° C, which enable to use the plates separately.



PS LR



PP RR



PD 3000 RR RR



PD 3000 LR LR

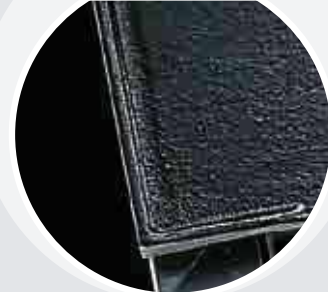


OPEN L-L

	Potenza Power Spannung Puissance	Alimentazione Power source Betriebsspannung Alimentation	Sup. utile Useful surface Nutzfläche Surface utile	A	B	C	D	E	F	Peso netto Net weight Netto Gewicht Poids net	Dimensioni imballo Shipping Verpackungsabmessungen Dimt. emballage	Peso lordo Gross weight Brutogewicht Poids brut
	watt		mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	Kg	mm	kg
PS LR/RR	1550	230V 50/60Hz F + N	250x255	215	275	260	435	235	500	16	490x320x330	17
PP LR/RR	2100	230V 50/60Hz F + N	355x255	340	275	380	435	235	500	22	430x420x270	23
PD 3000 LR-LR/LR-RR/RR-RR	3000	230V 50/60Hz F + N	500x255	475	275	515	435	235	500	28	560x430x270	30
OPEN L-L/L-R/R-R	1800	230V 50/60Hz F + N	500x255	475	275	515	435	170	-	18	560x430x270	20



1 - Design salvaspazio
Space saving design



2 - Trattamento vetroceramico
Ceramic treatment on cast iron

PP EC - PD 3000 EC

PP EC - PD 3000 EC

- EC: Easy cleaning

Piastrine in ghisa smontabili per la pulizia



PP EC

PP EC - PD 3000 EC

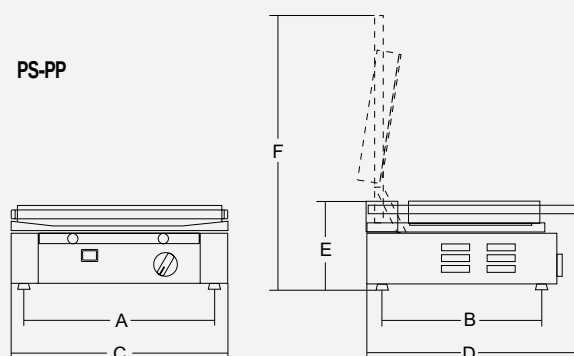
- EC: Easi cleaning

Cast iron plates removable for cleaning

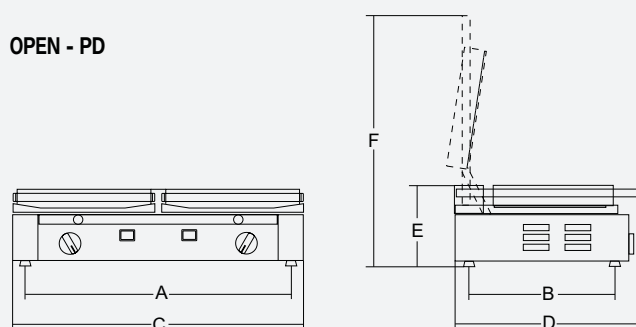


PD 3000 EC

PS-PP



OPEN - PD





HOT RANGE



1 - Termostato
Thermostat



2 - Bordo raccogli goccia
Drop safe profile

Piastre in vetroceramica

PPV - PDV - OPEN V

- Struttura in acciaio inox
- Piani di cottura in vetroceramica Ceran®
- Controllo a mezzo simostato
- Pratica vaschetta per lo scarico dei liquidi e resti di cottura
- Piano di cottura raccordato al corpo macchina facile da pulire.
- Piastre superiori autobilancianti e regolabili a piacere dell'operatore.
- Piedini regolabili in altezza per un maggior adeguamento piano di lavoro.
- Ideali quando la messa in temperatura da freddo diventa prioritaria.

- Stainless steel construction
- Ceran® ceramic-glass cooking surfaces
- Symostat control
- Useful drip tray for liquids and other cooking leavings
- Easy to clean
- Self balancing adjustable upper plates
- Adjustable feet for a safe and steady placing
- Ideal for a fast achievement of working temperature



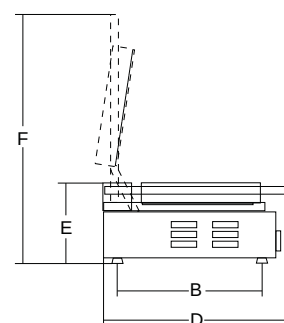
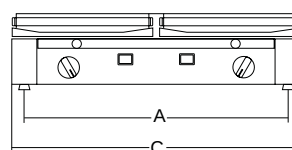
PDV LL-LL



PPV LL



OPEN V LL



	Potenza Power Spannung Puissance	Alimentazione Power source Betriebsspannung Alimentation	Sup. utile Useful surface Surf. utile Surface utile	A	B	C	D	E	F	Peso netto Net weight Netto gewicht Poids net	Dimensioni imballo Shipping dimensions Dm. emballage	Peso lordo Gross weight Bruttogewicht Poids brut
	watt		mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	Kg	mm	kg
PP V LL	3000 (2 x 1500)	230V 50/60Hz F + N	340x290	375	340	435	490	170	550	14	430x560x270	16
PDV LL-LL	3000 (4 x 750)	230V 50/60Hz F + N	(260x290) x2	645	365	700	490	170	550	22	760x560x280	24,5
OPEN V LL-LL	1500 (2 x 750)	230V 50/60Hz F + N	(260x290) x2	645	365	700	490	170	-	9	760x560x280	11

HOT RANGE



1 - Termometro digitale VISION P1 CF
Digital thermometer VISION P1 CF



2 - VISION P1 CF comandi
VISION P1 CF controls

Vetrinette brioche

VISION P1 P2 P1C - P2C - P1CF

Vetrinette per l'esposizione e il mantenimento di alimenti come brioche, dolci e stuzzichini vari; sono ideali per bar, snacks, fast food, ecc.

- Basamento e piani di appoggio in acciaio inox.
- Copertura superiore in plexiglas spessore 5 mm.
- Versione calda fornita di termostato da 0 a 75 °C.

Case for displaying and storing croissants, cakes and many other snacks; perfect appliance for cafés, snack bars, fast food outlets, etc.

- S/S base and product holding surfaces.
- 5 mm plexiglass cover.
- The heated version features a thermostat with settings from 0 to 75 °C.



VISION P1 CF

VISION P2



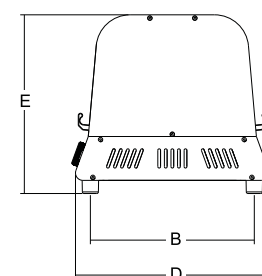
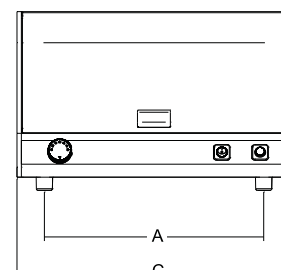
VISION P1



VISION P2 C



VISION P1 C



	Potenza Power Puisance	Alimentazione Power source Alimentation	Temperatura Temperature Temperatur	Piano 1 1 st level 1 Stock	Piano 2 2 st level 2 Surface	A	B	C	D	E	Peso netto Net weight Netto gewicht	Dimensioni imballo Shipping Verpack - abmessungen Dim. emballage	Peso lordo Gross weight Bruttogewicht
	watt		°C	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	Kg	mm	Kg
VISION P1	-	-	-	480x290	-	400	300	500	355	325	7	620x430x350	11
VISION P2	-	-	-	480x290	480x265	400	300	500	355	405	9	620x430x450	13
VISION P1C	300	230V 50/60Hz F + N	Max 40	480x290	-	400	300	500	355	325	8	620x430x350	12
VISION P2C	300	230V 50/60Hz F + N	Max 40	480x290	480x265	400	300	500	355	405	10	620x430x450	14
VISION P1C HOT	450	230V 50/60Hz F + N	Max 70	480x290	-	400	300	500	355	325	8	620x430x350	12
VISION P2C HOT	450	230V 50/60Hz F + N	Max 70	480x290	480x265	400	300	500	355	405	10	620x430x450	14
VISION P1CF	70	230V/50Hz	+10 ÷ +50	480x290	-	400	300	500	355	325	9	620x430x350	13



Vetrinette brioches

VISION TOWER - RAINBOW

- Vetrinette per l'esposizione ed il mantenimento di alimenti come brioches, dolci e stuzzichini
- Struttura in plexiglas trasparente e profili di alluminio anodizzato
- Piani d'appoggio estraibili in acciaio inox

VISION TOWER HOT:

- Disponibile anche nella versione calda con regolazione fino a 70° C.
- Vaschetta d'acqua per il mantenimento dell'umidità.
- Led di illuminazione opzionali.

VISION RAINBOW:

- 2 porte apribili verticalmente

VISION HOT RAINBOW:

- 2 porte apribili verticalmente
- Disponibile anche nella versione calda con regolazione fino a 70° C.
- Vaschetta d'acqua per il mantenimento dell'umidità.

- Case for displaying and storing croissants, cakes and other snacks
- Transparent plexiglas structure and anodised aluminium profiles
- S/S extractable product holding surfaces

VISION TOWER HOT:

- Available even in the hot version with adjustable thermostat up to 70° C.
- Water tank to maintain humidity.
- Optional lighting LED.

VISION RAINBOW:

- 2 vertically openable doors.

VISION HOT RAINBOW:

- 2 vertically openable doors.
- Available even in the hot version with adjustable thermostat up to 70° C.
- Water tank to maintain humidity.



VISION Tower



VISION Tower Hot

	Potenza Power Spannung Puissance	Alimentazione Power source Betriebsspannung Alimentation	Temperatura Temperature Temperatur temperature	Piano 1 1st level 1 Stock 1 Surface	Piano 2 2nd level 2 Stock 2 Surface	Piano 3 3rd level 3 Stock 3 Surface	A	B	C	D	E	F	Peso netto Net weight Nettogewicht Poids net	Dimensioni imballo Shipping Verpack. abmessungen Dim. emballage	Peso lordo Gross weight Bruttogewicht Poids brut
	Watt		°C	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	Kg	mm	Kg
VISION TOWER	-	-	-	280x380	280x380		234	400	300	450	705	570	13	380x610x625	15
VISION TOWER HOT	450	230V 50/60Hz F + N	Max 70	280x380	280x380		234	400	300	450	705	570	14	380x610x625	16
VISION RAINBOW	-	-	-	530x356	530x320		450	325	550	405	425	-	13	660x500x470	17
VISION RAINBOW HOT	450	230V 50/60Hz F + N	Max 70	530x356	530x320		450	325	550	405	425	-	15	660x500x470	19
VISION RAINBOW 3P	-	-	-	530x356	530x350	530x300	450	325	550	405	565	-	14	660x500x610	18
VISION RAINBOW 3P HOT	450	230V 50/60Hz F + N	Max 70	530x356	530x350	530x300	450	325	550	405	565	-	16	660x500x610	20



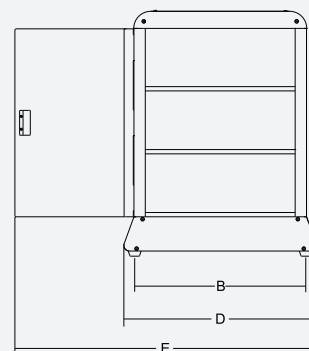
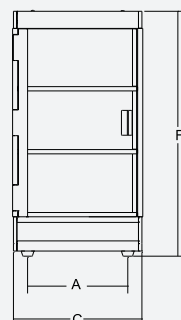
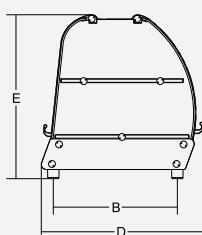
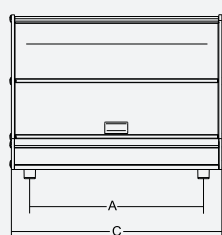
VISION Rainbow Hot



VISION Rainbow



VISION Rainbow 3P Hot

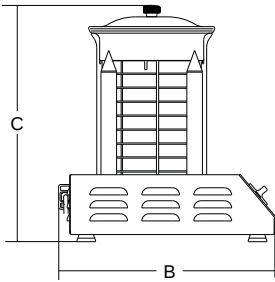
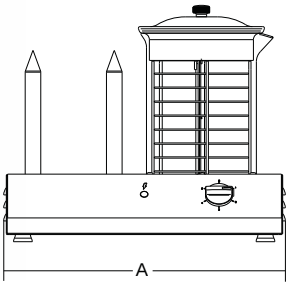


Hot dog

Hot dog 3

- Contenitore in pirex per la cottura del wurstel.
- Cesto di contenimento wurstel in acciaio inox.
- Regolazione della potenza con simostato.
- Componenti elettrici auto-protetti da eventuali perdite di liquidi.
- Riscaldatori pane in alluminio anodizzato.

- Pyrex container for stemming hot dogs.
- Stainless steel basket for hot dogs.
- Heating up controlled by a symostat.
- Sealed electric components protected against leaks.
- Anodized aluminium bun warmers.



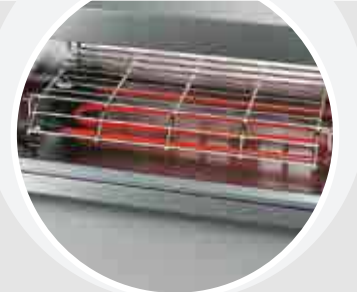
	Potenza Power Spannung Puissance	Alimentazione Power source Einspeisung Alimentation	Riscaldatori pane Bread heaters Heizung brot Chauflage pain	Dim. Cestello Size of basket Korbabmessungen Dimensions panier	Capacità wurstel Wurstel capacity Wurstel Kapazität Capacité wurstel	A	B	C	Peso netto Net weight Nettogewicht Poids net	Dimensioni imballo Shipping Verpack. abmessungen Dim. emballage	Peso lordo Gross weight Bruttogewicht Poids brut
	watt		n.	mm	n.	mm	mm	mm	Kg	mm	Kg
Hot Dog 3	600	230V 50/60Hz F + N	3	ø 152x h194	30	450	320	365	9,5	500x370x500	11



HOT RANGE



1 - Timer
Timer control



2 - Resistenze corazzate
Shock-proof resistances

Tostiere

TOS Q4-Q6-Q12

- Ideali per riscaldare pizze, panini e cibi precotti; cucinare hamburger, würstel, toast farciti e piadine.
- Costruite interamente in acciaio inox.
- Griglie facilmente smontabili per la pulizia.
- Cassetto raccoglibriciole asportabile.
- Pinze in acciaio cromato in dotazione.
- Disponibili sia con resistenze e tubi al quarzo che con resistenze corazzate.
- Timer da 1 a 15 minuti.
- Opzionale: deviatore per esclusione resistenza inferiore.

- Ideal for heating up pizzas, sandwiches and ready-cooked foods, for cooking hamburgers, wurstels and rolls.
- Stainless steel construction.
- Easy to clean grills.
- Removable drip tray.
- Chromium-plated steel pincers.
- Elements with quartz tubes or shock-proof coated heating elements available.
- 15 minutes timer.
- Optional: selector to switch off the lower heating elements.



TOS Q4

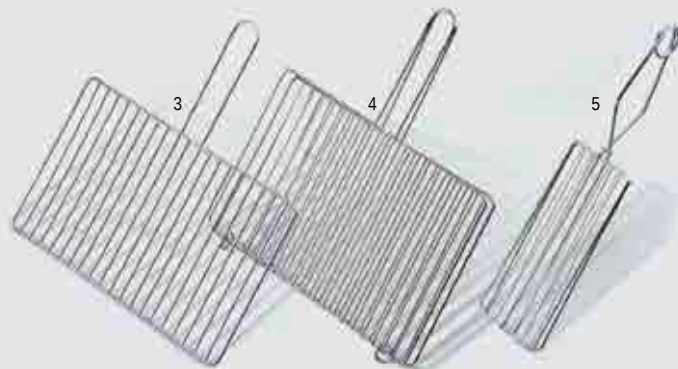


TOS Q6



TOS Q12

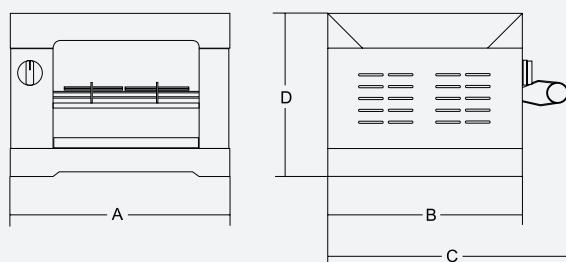
	Potenza Power Spannung Puissance	Alimentazione Power source Energieversorgung Alimentation	Capacità toast Toast capacity Toast Kapazität Toast capacité	Resistenze al quarzo Quartz resistant Quarz widerstände Résistances à quartz	Resistenze corazzate Shock-proof coated Stoßschuttschicht Résistances renforcées	Dimensioni interne Internal dimensions Innenmaße Dimensions intérieures	A	B	C	D	Peso netto Net weight Netto gewicht Poids net	Dimensioni imballo Shipping dimensions Versandabmessungen Dim. emballage	Peso lordo Gross weight Bruttogewicht Poids brut
	watt		n.			mm	mm	mm	mm	mm	Kg	mm	Kg
TOS Q4	1600	230V 50Hz	4	si	no	235x240	360	265	410	240	6	550x320x300	7
TOS Q6 C	2900	230V 50Hz	6	no	si	355x240	475	265	410	240	7,5	550x320x300	8,5
TOS Q6	2400	230V 50Hz	6	si	no	355x240	475	265	410	240	7,5	550x320x300	8,5
TOS Q12 C	4350	230V 50Hz	12	no	si	355x240	475	265	410	365	9	570x320x420	11
TOS Q12	3000	230V 50Hz	12	si	no	355x240	475	265	410	365	9	570x320x420	11



3 - Griglia 15x30 cm opzionale
Optional grill 15x30

4 - Griglia 15x30 doppia opzionale
Optional double grill 15x30

5 - Pinza lunga opzionale
Optional long pincer





HOT RANGE

Salamandre

SALAMANDRA Fissa - Mobile



1 - Simostato
Symostat

Fissa

- Realizzate in acciaio inox.
- Simostato per la regolazione dell'intensità del calore.
- Griglia di cottura e griglia di protezione resistenze, in acciaio cromato.
- Cassetto raccogli briciole facilmente estraibile.
- griglia di cottura posizionabile su quattro livelli in base alle esigenze di cottura del prodotto.

Mobile

- Carcassa in acciaio inox.
- Corpo riscaldante regolabile in altezza.
- Cassetto raccogli briciole facilmente estraibile.
- Griglia di cottura in acciaio cromato
- Resistenze corazzate.
- Camini di sfogo.
- Simostati elettronici.

Fissa

- Made from stainless steel.
- Heating up controlled by a symostat.
- Galvanized steel gridiron and heating elements protection grill.
- Easy to remove crumb pan.
- Gridiron can be placed on 4 levels according to the cooking requirements.

Mobile

- Stainless steel body.
- Height on the heating structure can be adjusted.
- Easy to remove crumb pan.
- Galvanized steel gridiron.
- Shock proof heating elements.
- Vent outlets.
- Electronic symostats.



SALAMANDRA fissa

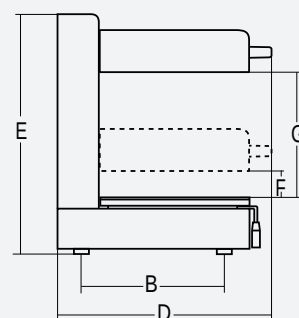
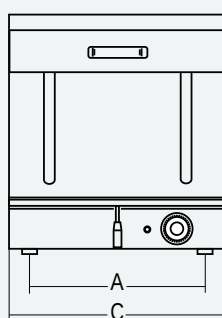
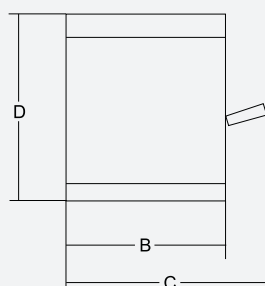
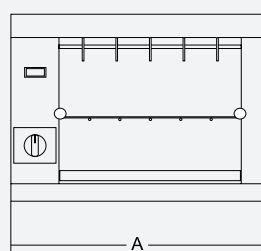


SALAMANDRA mobile

	Potenza Power Spannung Puissance	Alimentazione Power source Betriebsspannung Alimentation	Zone riscaldanti Heating areas Heizzone Zones chauffant	Dimensioni interne Internal dimensions Innenmaße Dimensions intérieures	Dimensioni vano cottura Cooking compartment dim. Oberfläche Dimensions module de cuisson	A	B	C	D	E	F	G	Peso netto Net weight Nettogewicht Poids net	Dimensioni imballo Shipping Verpack. abmessungen Dim. emballage	Peso lordo Gross weight Bruttogewicht Poids brut
	watt		n.	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	Kg	mm	Kg
SALAMANDRA Fissa	2800	230V 50/60Hz F+N	1	480x330xh320	-	620	350	445	430	-	mm	mm	18,5	670x450x480	20,5
SALAMANDRA Mobile	3400	230V 50/60Hz F+N	2	-	585x350	510	400	600	545	510	30	240	56	750x630x630	66



2 - Particolare supporto a muro opzionale
Optional Wall mounted support





HOT RANGE

Roller toast

ROLLER SMALL - COMPACT - TOAST

Facili e pratici da usare sono adatti per tostare e riscaldare crostini, bruschette, pizette, patate, brioches e stuzzichini vari.

- Costruiti interamente in acciaio inox AISI 316 e tappeto per la tostatura in acciaio AISI 304.
- Camera di cottura con isolamento termico.
- Motore auto-ventilato.
- Vano comandi con ventola di raffreddamento per i componenti elettrici.
- Tubi al quarzo, con funzionamento modulare.
- Variatore di velocità nelle versioni VV.
- Scivoli di carico e scarico prodotto.
- Cassetto di raccolta briciole facilmente estraibile.
- Chiusura posteriore ribaltabile per consentire lo scarico frontale o posteriore del prodotto.

Roller Compact VV

- Tappeto per la tostatura in acciaio AISI 304.
- Ventilatore tangenziale per raffreddare il mantello esterno per evitare le scottature.
- Resistenze corazzate per una lunga durata.
- Riflettente su resistenze per una maggiore resa.
- Possibilità di selezionare il funzionamento delle resistenze.
- Scivoli di carico e scarico prodotto.
- Chiusura posteriore ribaltabile per consentire lo scarico frontale o posteriore.
- Motore con velocità variabile.

Easy to use and suitable for toasting or heating up bread, bruschetta, pizza, croissants, french fries and many other snacks.

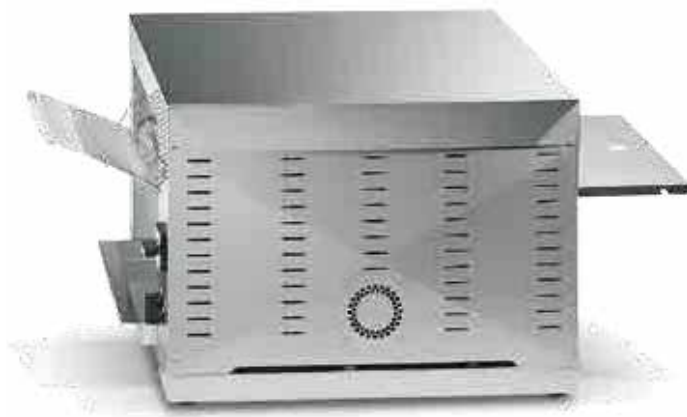
- Made from AISI 316 S/S with AISI 304 S/S conveyor belt.
- Thermal insulation of the chamber.
- Self-ventilated motor.
- Fan cooled controls compartment.
- The heating elements covered by quartz tubes can be switched on independently.
- Variable speed drive. (VV versions)
- Loading and unloading chutes.
- Easy to remove crumb pan.
- Tilting back closing plate allows rear delivery of the product.

Roller Compact VV

- AISI 304 stainless steel construction including conveyor.
- Built-in cooling-fan to prevent overheating and burns.
- Reinforced heating elements against burnout and breakage.
- Reflecting heating elements for upper and lower heat ensure that the product is quickly and evenly heated.
- Upper and lower elements can be selected for perfect golden toasting every time.
- Easy-to-load rack with rear or front discharge.
- Variable speed motor.



ROLLER COMPACT VV



ROLLER TOAST

x = fette / toast cm 8x8
y = fette / toast cm 9x9

	Potenza Power Spannung Puissance	Alimentazione Power source Betriebsspannung Alimentation	Produzione oraria Output/h. Leistung/h. Débit/h.	Larghezza tappeto Width of conveyor grid Brette Bandbreite Largeur tapis de cuisson	Lunghezza tappeto Length of conveyor grid Brette Bandzeit Largeur tapis de cuisson	A	B	C	D	E	F	G	H	I	L	M	Peso netto Net weight Nettopgewicht Poids net	Dimensioni imballo Shipping Verpackungsabmessungen Dm. emballage	Peso lordo Gross weight Bruttogewicht Poids brut
	watt		n.	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	Kg	mm	Kg
ROLLER SMALL VV	2660	230V 50/60Hz F + N	80 ÷ 360	220	330	370	480	630	340	-	-	-	-	-	-	-	16	450x660x440	18,5
ROLLER COMPACT VV	1300	230V 50Hz F + N	min 65 max 360	185	500	238	330	294	535	88	418	126	632	349	73	360	12	670x450x480	14
ROLLER TOAST VV	3000	230V 50/60Hz F + N	x : 165 ÷ 525 y : 132 ÷ 420	305	410	430	530	870	360	-	-	-	-	-	-	-	22	720x540x480	27,5



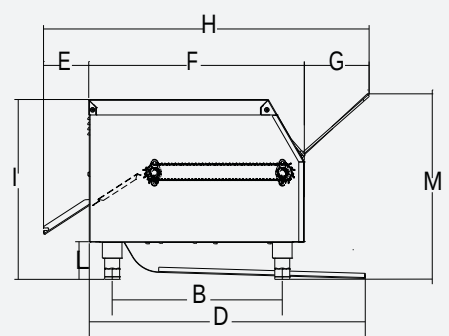
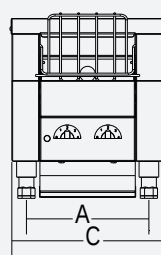
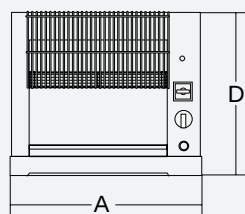
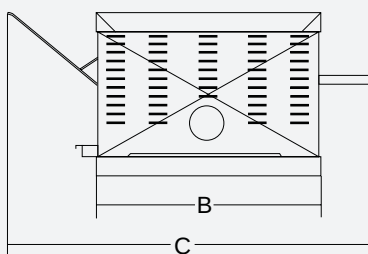
1 - Variatore di velocità opzionale
Optional speed control



2 - Selettore potenza
Power switch



3 - Interruttore generale
Main switch





Spremiagrumi

SA ECO - SA ECO L - SA MAXI - SA MAXI L

SA ECO

Spremiagrumi professionale dal design piacevolmente arrotondato adatto per un utilizzo intenso in tutti i bar che necessitano di una lavorazione semplice ed intuitiva.

- corpo macchina bianco o cromato, privo di angoli e giunzioni per facilitare la pulizia;
- vasca di lavorazione in acciaio inox rimovibile per la pulizia ed il lavaggio anche in lavastoviglie; a richiesta vasca in ABS dalle generose dimensioni e una maggiore economicità della macchina;
- pigna spremiagrumi e setaccio in un unico corpo che permettono di spremere l'agrume con il massimo rendimento;
- a richiesta versione con leva in alluminio e acciaio inox per lavorare senza sporcarsi le mani;
- microinterruttore brevettato sulla pigna che permette di accendere direttamente la macchina premendo l'agrume. Su richiesta senza microinterruttore per una maggiore economicità della macchina;
- variatore di velocità a richiesta.

SA MAXI

- Imponente e prestante, adatto a grossi carichi di lavoro.
- Struttura in alluminio anodizzato.
- Vasca e leva in acciaio inox Aisi 304.
- Potente motore ventilato con riduzione ad ingranaggi.
- Disponibile sia con setaccio fisso che mobile.
- Disponibile con due dimensioni di pigna per adattarsi a tutti i tipi di agrume.
- Microinterruttore su pigna di serie.
- Variatore di velocità opzionale.
- Pratico sottobicchiere salvagoccia.

SA ECO

Commercial easy to use citrus juicer with round design.

- White or chrome body, no edges or seams for easy cleaning
- Stainless steel bowl is removable for cleaning and is dishwasher safe, ABS bowl available on request
- Reamer and sieve are one piece to squeeze with the maximum efficiency
- Aluminium stainless steel lever to avoid any food contact is available on request
- Patented safety microswitch on the cone allows to activate the juicer when the product is pushed down.
The juicer is available without microswitch as well.
- Speed control on request.

SA MAXI

- Imposing, efficient, heavy-duty juicer
- Anodized aluminium construction
- AISI 304 stainless steel bowl and lever
- Powerful ventilated motor with gear drive
- Fixed or removable sieve available
- Reamer is available in two sizes to squeeze any kind of citrus
- Standard microswitch on the reamer
- Optional speed control
- Practical mat.



SA ECO VV



SA ECO L



SA MAXI



SA MAXI L

1 - Antivibrante vaschetta di serie
Standard rubber holder

	Potenza Power Spannung Puissance	Alimentazione Power source Betriebsspannung Alimentation	Giri/min. Revolutions/min. R.p.m. Tours/min.	A	B	C	D	E	Peso netto Net weight Netgewicht Poids net	Dimensioni imballo Shipping box Verpackungsabmessungen Dim. emballage	Peso lordo Gross weight Bruttogewicht Poids brut
	watt/Hp		r.p.m.	mm	mm	mm	mm	mm	Kg	mm	Kg
SA ECO	150/0,20	230V 50/60Hz F+N	320	210	210	155	280	-	3	220x280x370	4
SA ECO VV	150/0,20	230V 50/60Hz F+N	280 ÷ 750	210	210	155	280	-	3	220x280x370	4
SA ECO L	150/0,20	230V 50/60Hz F+N	320	210	265	155	385	480	3,5	220x280x370	4,5
SA ECO L VV	150/0,20	230V 50/60Hz F+N	280 ÷ 750	210	265	155	385	480	3,5	220x280x370	4,5
SA MAXI	150/0,20	230V 50/60Hz F+N	320	210	300	173	355	-	5	390x300x440	6
SA MAXI VV	150/0,20	230V 50/60Hz F+N	280 ÷ 750	210	300	173	355	-	5	390x300x440	6
SA MAXI L	150/0,20	230V 50/60Hz F+N	320	210	300	173	385	570	6	390x300x440	7
SA MAXI L VV	150/0,20	230V 50/60Hz F+N	280 ÷ 750	210	300	173	385	570	6	390x300x440	7



SA MAXI L



Optional
2 - Coperchio
Lid



3 - Pigna SA ECO
Reamer for SA ECO

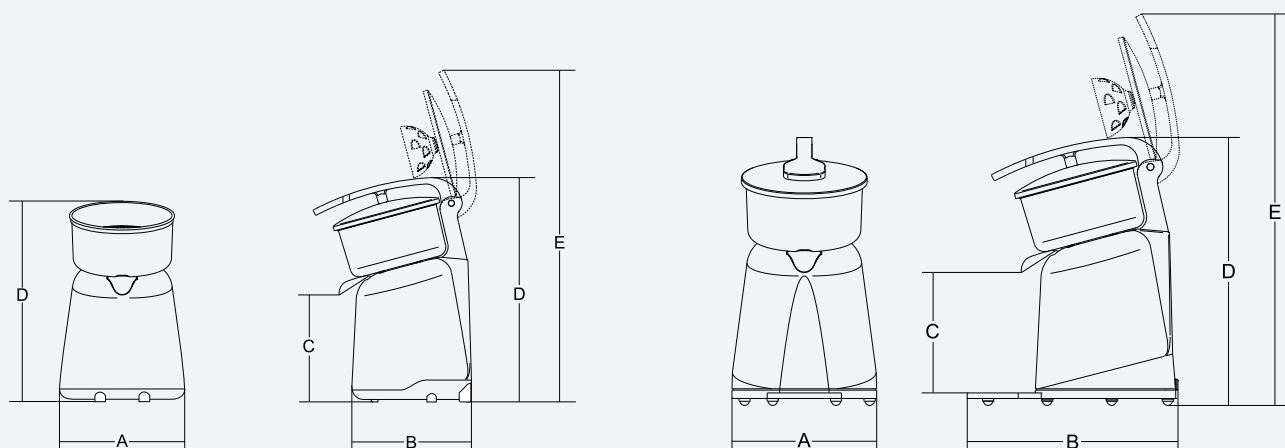


4 - Variatore di velocità
Variable Speed Device

altri modelli
other models
Qbo S
Pag.164



5 - Pigna dotazione SA MAXI L
Reamer for SA MAXI L





BAR MACHINES

Frappè

FRE 1 - FRPE 1 - FRE 2 - WHIPPER

Famiglia completa di macchine per il frappè dal design moderno, caratterizzato da linee morbide e precise. Studiati per un utilizzo professionale e severo nel rispetto delle norme di sicurezza europee e nordamericane.

- corpo macchina cromato, colonna in alluminio estruso e base in pressofusione per una ottima stabilità della macchina, il tutto privo di angoli e giunzioni per facilitare la pulizia;
- disponibile nella versione da banco 1 o 2 bicchieri o a parete;
- bicchiere da 650 cc in lexan trasparente standard;
- bicchiere da 900 cc in acciaio inox su versione da 120 watt;
- motore potente e ventilato per una maggiore durata;
- versione con 3 fruste in alluminio e acciaio per la preparazione di frappè e sorbetti (FRE) o con disco appositamente studiato per il caffè shakerato o per montare il prodotto in lavorazione (WHIPPER);
- microinterruttore di sicurezza sul bicchiere opzionale per paesi extra UE;
- variatore di velocità su modello VV.

Optional

- bicchiere in acciaio inox
- anello portabicchieri monouso

A complete line of drink mixers with a modern soft design. Designed to commercial use, they meet all European and North-American safety requirements.

- Chrome head, aluminium stem and die casting base for a perfect stability, no edges or seams for easier cleaning.
- Countertop (1 or 2 cups) or wall unit versions available.
- Transparent 650 cc lexan cup standard.
- 900 cc stainless steel cup on 120 W version.
- Powerful ventilated motor for a longer life.
- Spindle with three aluminium and s/steel agitators for preparing milkshake and drinks (FRE), or with a special round agitator for frozen coffees or for creamier results (WHIPPER).
- Safety microswitch on the cup support (optional for non UE countries).
- Speed control on VV version.

Optional

- stainless steel jug
- paper glass older



FRE 1 VV 90



WHIPPER (FRE1 caffè)



FRPE 1 VV



FRE 1 VV



FRE 2 VV

	Potenza Power Spannung Puissance	Alimentazione Power source Betriebsspannung Alimentation	Motore Motor Moteur	Capacità bicchiere Jug capacity Kapazität Capacité verre	A	B	C	Peso netto Net weight Netto gewicht Poids net	Dimensioni imballo Shipping Verpackungsabmessungen Dim. emballage	Peso lordo Gross weight Bruttogewicht Poids brut
	watt/Hp		r.p.m.	lt	mm	mm	mm	Kg	mm	Kg
FRE 1	100/0,14	230V 50/60Hz F + N	14.000	0,55	150	195	485	2,5	210x250x520	3,5
WHIPPER	100/0,14	230V 50/60Hz F + N	14.000	0,55	150	195	485	2,5	210x250x520	3,5
FRE 2	100 + 100/0,14 + 0,14	230V 50/60Hz F + N	14.000	0,55x2	300	195	485	5	370x260x530	6,5
FRPE 1	100/0,14	230V 50/60Hz F + N	14.000	0,55	110	150	360	2	190x240x510	4
FRE 1 VV	100/0,14	230V 50/60Hz F + N	4000 ÷ 14.000	0,55	150	195	485	2,5	210x250x520	3,5
WHIPPER VV	100/0,14	230V 50/60Hz F + N	4000 ÷ 14.000	0,55	150	195	485	2,5	210x250x520	3,5
FRE 1 VV 90	120/0,16	230V 50/60Hz F + N	4000 ÷ 14.000	0,9	150	195	530	3	210x250x560	4,5
FRE 2 VV	100 + 100/0,14 + 0,14	230V 50/60Hz F + N	4000 ÷ 14.000	0,55 x2	300	195	485	5	370x260x530	6,5



1 - Whipper



2 - Bicchieri inox opzionale
Optional stainless steel jug



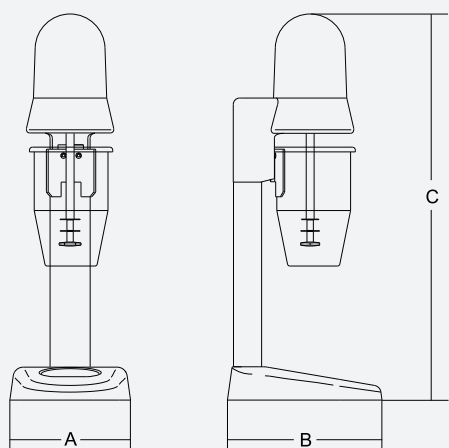
3 - Anello portabicchieri monouso opzionale
Optional paper glass holder



4 - Variatore di velocità opzionale
Optional variable speed control



FRE 2 W





BAR MACHINES

Frullatori

Tornado - Tornado Inox

Frullatore Tornado nato dalle specifiche esigenze del bar moderno, particolarmente adatto per preparare frullati e bevande di frutta e verdura.

- corpo macchina in acciaio inox, privo di angoli e giunzioni per facilitare la pulizia;
- motore ad elevata potenza con ventilazione forzata;
- bicchiere da 1,5 litri in lexan trasparente infrangibile, lavabile in lavastoviglie, graduato in litri e galloni UK e USA;
- coperchio bicchiere in gomma a perfetta tenuta con tappo e bicchierino graduato per l'aggiunta degli ingredienti durante la lavorazione;
- sistema di trasmissione in gomma vulcanizzata a denti contrapposti per una elevata trasmissione della potenza e bassa rumorosità;
- coltello a 4 razze ricavato da un unico stampaggio, in acciaio inox da coltelleria, facilmente smontabile;
- microinterruttore di sicurezza sul coperchio bicchiere;
- variatore di velocità a richiesta.

Designed to meet the specific needs of the modern bar, it is particularly suitable for preparing smoothies, fruit and vegetables drinks.

- *seamless stainless steel body for easy cleaning.*
- *powerful ventilated motor.*
- *transparent, unbreakable 1,5 lt lexan container is dishwasher safe and graduated with litres and UK/USA gallons.*
- *tight rubber lid with feed opening to add ingredients while the blender is working.*
- *vulcanized rubber gears drive gives a high power transmission and quiet operation.*
- *4-blades stainless steel knife can be easily disassembled.*
- *safety microswitch on the lid.*
- *speed control on request.*



Tornado Inox VV



Tornado



Tornado Caffè

	Potenza Power Spannung Puissance	Alimentazione Power source Betriebsspannung Alimentation	Motore Motor Moteur Moteur	Capacità bicchiere Jug capacity Kannazität Capacité verre	A	B	C	Peso netto Net weight Netto gewicht Poids net	Dimensioni imballo Shipping Verpack abmessungen Dim. emballage	Peso lordo Gross weight Bruttogewicht Poids brut
	watt/Hp		r.p.m.	lt	mm	mm	mm	Kg	mm	Kg
TORNADO	450/0,60	230V 50/60Hz F + N	18.000	1,5	213	200	416	3	310x300x530	4
TORNADO VV	450/0,60	230V 50/60Hz F + N	11.000/18.000	1,5	213	200	416	3	310x300x530	4
TORNADO INOX VV	450/0,60	230V 50/60Hz F + N	11.000/18.000	1,5	213	200	416	3,5	310x300x530	4,5



1 - Mozzo smontabile inox
Removable s/steel knives assembly



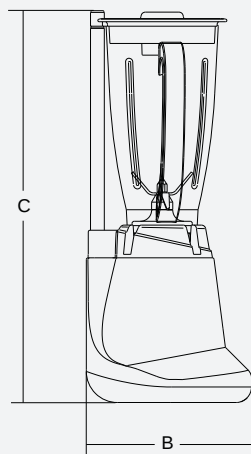
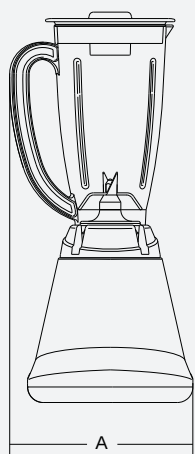
2 - Versione caffè
Shaked coffee version



2 - Micro su coperchio
Microswitch on cover



3 - Variatore di velocità
Variable Speed Device





BAR MACHINES



JUMBOMIXER 1 - 2



JUMBOMIXER 1 TIMER

Frullatori

Jumbomixer

Frullatore professionale nato dalle specifiche esigenze del bar sofisticato.

- Corpo macchina in alluminio estruso e fianchi in ABS.
- Sistema di tenuta a membrana per prevenire l'ingresso di liquidi all'interno della macchina.
- Potente motore con ventilazione forzata, per un utilizzo prolungato e una maggiore durata.
- Microinterruttore magnetico di sicurezza sul coperchio bicchiere senza posizione obbligatoria.
- Comandi a membrana silconica con pulsante ON, OFF Pulse e dispositivo NVR.
- Variatore di velocità.
- Corpo mozzo di trasmissione in acciaio inox, facilmente separabile dal corpo bicchiere per una facile pulizia.
- Coltello a 4 razze ricavato da un unico stampaggio in acciaio da coltelleria temperato adatto anche per tritare ghiaccio.

Jumbomixer T-Q

- Bicchiere da 2 litri realizzato in materiale trasparente infrangibile, graduato in litri, galloni UK e USA.
- Coperchio bicchiere in gomma con tappo per l'aggiunta di ingredienti.
- Albero coltelli guidato da cuscinetti a sfere per prevenire il surriscaldamento e garantire una lunga durata.
- Trascinatore a stella in acciaio sinterizzato ad alta resistenza.
- Campana silenziante in plexiglass opzionale
- Versione 1 o 2 bicchieri

Professional mixer designed to cater for specific requirements of bars, restaurants, cafeterias, etc.

- Extruded aluminium machine body and sides in ABS.
- Membrane sealing system to prevent fluids from entering the machine.
- Powerful motor with forced ventilation, for prolonged use and enhanced durability.
- Magnetic safety micro-switch on glass lid without forced position.
- Silconic membrane controls with ON, OFF Pulse button and NVR device.
- Speed variator.
- Stainless steel transmission hub body; can be easily separated from the glass body for easy cleaning.
- 4-Spoke cutter obtained from a single pressing of hardened steel for blades also suitable for crushing ice.

Jumbomixer T-Q

- 2-litre glass, built out of transparent, indestructible material, graduated in litres, UK and U.S. gallons.
- Glass lid in rubber with plug for adding ingredients.
- Cutters shaft drive by ball bearings to prevent overheating and to guarantee enhanced durability.
- Star drive in high-resistance sintered steel.
- Plexiglass sound enclosure available
- 1 or 2 glass version



Jumbomixer 1 Q



Jumbomixer 2 T



Jumbomixer 2 Q



Jumbomixer 1 T



	Potenza Power Leistung Puissance	Alimentazione Power source Betriebsspannung Alimentation	Motore Motor Moteur	Programmi Programs Programmes	Capacità bicchiere Jar capacity Kapaazität Capacité verre	A	B	C	Peso netto Net weight Nettopgewicht Poids net	Dimensioni imballo Shipping Verpack. abmessungen Dim. emballage	Peso lordo Gross weight Bruttogewicht Poids brut
	watt/Hp		r.p.m.	n.	lt	mm	mm	mm	Kg	mm	Kg
JUMBOMIXER 1	750/1	230V 50/60Hz F + N	8.000/16.000	-	2	208	210	490	5	310x300x530	7
JUMBOMIXER 1 TIMER	750/1	230V 50/60Hz F + N	8.000/16.000	-	2	208	210	490	10	480x300x530	12
JUMBOMIXER 1 MATIC	750/1	230V 50/60Hz F + N	8.000/16.000	9 + 1	2	208	210	490	10	480x300x530	12
JUMBOMIXER 2	750 + 750/1 + 1	230V 50/60Hz F + N	8.000/16.000	-	2 + 2	380	210	490	10	480x300x530	12
JUMBOMIXER X5	750/1	230V 50/60Hz F + N	8.000/16.000	-	5	245	260	540	7	340x330x640	9



JUMBOMIXER 1 MATIC
9 + 1 programmi / programs



1 - Base in acciaio inox standard
Standard s/steel knives assembly



2 - Base frappè
Milkshake application



3 - Micro su coperchio
Microswitch on cover

Jumbomixer T

- Bicchiere tondo ideale per frullati e frozen.
- Optional bicchiere inox

Jumbomixer Q

- Bicchiere quadro:
 - sviluppato per lavorare al meglio con grandi quantità di ghiaccio anche a secco.
 - pratico e funzionale: si può versare il prodotto su 3 diverse direzioni.
 - Ideale per la preparazione di frozen drink o smoothie con sciroppi e concentrati.
- Trascinatore motore multipunto in acciaio inox.

Jumbomixer X5

- Bicchiere tondo in acciaio inox 5 litri.
- Coperchio bicchiere in PE e guarnizione di tenuta, bloccato con cerniere, tappo per l'aggiunta di ingredienti.
- Albero coltelli supportato da boccole in bronzo.
- Trascinatore metallico con denti contrapposti ideale per resistere alle lavorazioni con prodotti caldi.

Jumbomixer T

- Round glass ideal for shakes and frozen drinks
- Optional stainless steel glass

Jumbomixer Q

- Square glass:
 - was designed for optimal operation with large quantities of ice, even of the dry type.
 - Practical and functional: the product can be poured in 3 different directions.
 - Ideal in the preparation of frozen drinks, Smoothies with syrups and concentrates.
- Multi-point motor drive in stainless steel.

Jumbomixer X5

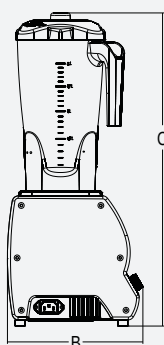
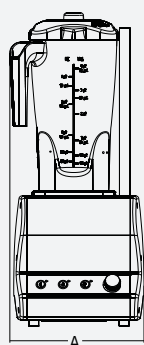
- 5-Litre round glass in stainless steel.
- Glass lid in PE and sealer, locked with hinges and with plug for adding ingredients.
- Cutters shaft supported by bronze bushes.
- Metal driver with opposing teeth, ideal to withstand processing of hot products.



Jumbomixer X5



4 - Bicchieri smontabili per la pulizia
Disassembled containers for cleaning





BAR MACHINES

Frullatori

Jumbomixer EL

Jumbomixer EL

- 20 programmi pre-impostati di cui 4 associabili ai 4 pulsanti su tastiera, gli altri 16 richiamabili attraverso il menu, tutti riprogrammabili.
- 9 programmi impostati attraverso autoapprendimento.
- Display per la visualizzazione dei programmi e del funzionamento.
- Campana trasparente silenziante disponibile su richiesta.
- Versione T o Q.

Jumbomixer EL

- 20 pre-set programs, of which 4 can be linked to 4 keys on the keypad and the other 16 can be recalled through the menu (all can be reprogrammed).
- 9 programs set in self-learning mode.
- Display to view the programs and machine operation.
- Transparent silencing bell available on request.
- T or Q version



Jumbomixer EL T



Jumbomixer EL Q



1 - Bicchiere e campana facilmente smontabili per la pulizia
Disassembled container and sound enclosure for cleaning

	Potenza Power Puissance	Alimentazione Power source Betriebsspannung Alimentation	Motore Motor Moteur	Programmi Programs Programmes	Capacità bicchiere Jug capacity Kapazität Capacité verre	A	B	C	D	E	F	G	H	Peso netto Net weight Netto Poids net	Dimensioni imballo Shipping Verpack. abmessungen Dim. emballage	Peso lordo Gross weight Bruttogewicht Poids brut
	Watt/Hp		r.p.m.	n.	lt	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	Kg	mm	Kg
JUMBOMIXER 1 Q	750/1	230V 50/60Hz F + N	8.000/16.000	-	2	208	210	490	240	230	535	315	670	5	310x300x530	7
JUMBOMIXER EL Q	750/1	230V 50/60Hz F + N	8.000/16.000	29	2	208	210	490	240	230	535	315	670	5	305x305x525	7
Campana / Sound enclosure														1	305x305x525	2



2 - Bicchiere quadro
Square container



Display Jumbomixer EL



3 - Base in acciaio inox standard
Standard s/steel knives assembly

4 - Campana silenziante opzionale
Sound enclosure available

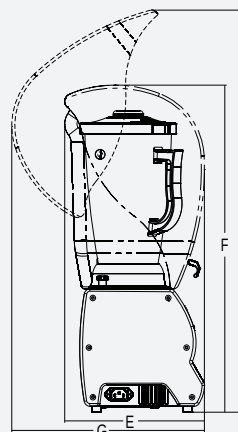
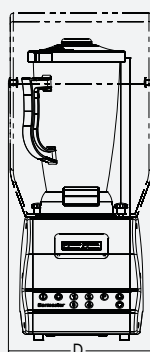
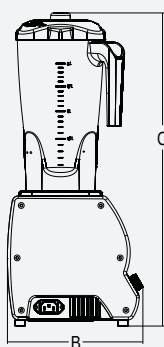
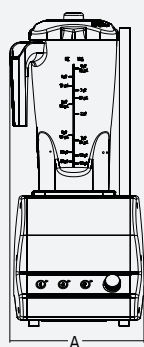


5 - Bicchieri impilabili
Stackable jugs



Jumbomixer EL T

Jumbomixer EL Q





BAR MACHINES

Tritaghiaccio

Granito

Con GRANITO si può ottenere il ghiaccio tritato in varie dimensioni con una semplice regolazione del coltello:

- Ghiaccio sminuzzato finemente per le tradizionali granite,
- Ghiaccio in dimensioni più grandi per la preparazione di cocktail o per guarnire piatti freddi di portata o esposizione.
- Micro di sicurezza sulla bocca di carico.
- Micro di sicurezza sulla vaschetta di raccolta del ghiaccio.
- Bocca in alluminio brillantato.
- Componenti e minuterie in acciaio inox.
- Struttura portante in alluminio e acciaio.
- Mantello e vaschetta di raccolta in materiale plastico termoformato alimentare.
- Cinghia multirighe a basso assorbimento di potenza.



1 - Chiave di regolazione dello spessore di taglio
Thickness adjusting knob



2 - Micro-magnetico su leva
Magnetic micro on the lever

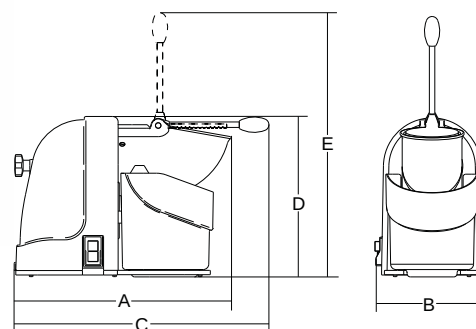
GRANITO allows to crush ice in different sizes by adjusting the blade:

Finely crushed ice for the traditional Italian granitas
Flakes for frozen cocktails or to serve or display cold dishes

- safety microswitch on the feeding mouth
- safety microswitch on the collecting tray
- polished aluminium feeding mouth
- stainless steel parts and details
- aluminium and stainless steel internal structure
- body and tray are made from thermoformed alimentary plastic
- ribbed belt for low power absorption.



3 - Vaschetta con micro
Microswitch on bowl



	Potenza Power Spannung Puissance	Alimentazione Power source Betriebsspannung Alimentation	Motore Motor Motor Moteur	Giri/coltello Blade speed Drehungen des Messer Tours lame	Spessore max. ghiaccio tritato Crushed ice max thickness Zerkleineres Eis Maximaldicke Epaisseur max glace broyée	Capacità vaschetta Capacity bowl Inhalt fassene Capacité bac	A	B	C	D	E	Peso netto Net weight Nettogewicht Poids net	Dimensioni imballo Shipping Verpack. abmessungen Dim. emballage	Peso lordo Gross weight Bruttogewicht Poids brut
	watt		r.p.m.	r.p.m.	mm	lt	mm	mm	mm	mm	mm	Kg	mm	Kg
GRANITO	350	230V 50/60Hz F + N	12.000	1500	10	2	365	210	465	295	480	8,5	540x280x310	10



1 - Coperchio bicchiere
Glass lid



2 - Coltelli
Blades



3 - Leva regolazione spessore ghiaccio
Adjustable lever ice thickness

Rompighiaccio

HUSKY

- Spacca ghiaccio professionale, strumento indispensabile nel bar per la preparazione di drink e frozen, e nel ristorante per l'esposizione di pesce o pietanze fresche.
- Riduce in scaglie qualsiasi cubetto di ghiaccio prodotto da fabbricatore fino ad una misura di mm 40x40 a -3°C.
- Previsto di regolazione sullo scarico, permette di gestire la grandezza media delle scaglie.
- Corpo macchina in alluminio estruso, bicchiere in acciaio inox, bocca di lavorazione in ABS alimentare e coltelli ghiaccio in acciaio.
- Motore ventilato con trasmissione ad ingranaggi, per un servizio prolungato, micro interruttore sul coperchio per la massima sicurezza dell'operatore.

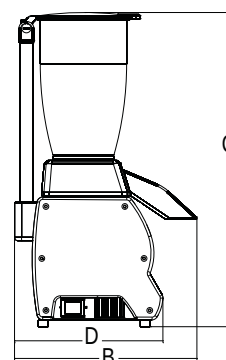
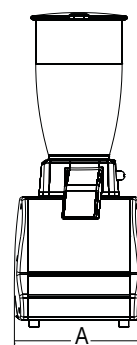
- Professional ice crusher, an indispensable bar tool for preparing drinks and frozen cocktails and in the restaurant for displaying fish or fresh foods.
- Crushes any ice cubes made with an ice cube machine up to 40x40mm at -3° C.
- Its discharge adjustment lets you regulate the average size of the crushed ice.
- Extruded aluminium body, stainless steel container, food-grade ABS opening and s/steel blades.
- Ventilated motor with gear transmission for prolonged use, micro-switch on the lid for maximum operator safety.



HUSKY



4 - Scarico
Discharge



	Potenza Power Spannung Puissance	Alimentazione Power source Betriebsspannung Alimentation	Giri/coltello Blade speed Drehungen des Messer Tours lame	Capacità bicchiere Jug capacity Kapazität Capacité verre	Capacità vaschetta Capacity bowl Inhaltwanne Capacité bac	A	B	C	D	Peso netto Net weight Netto Poids net	Dimensioni imballo Shipping Verpack. abmessungen Dm. emballage	Peso lordo Gross weight Bruttogewicht Poids brut
	Watt		r.p.m.	lt	lt	mm	mm	mm	mm	Kg	mm	Kg
HUSKY	150	230V 50/60Hz F + N	800	3	2	205	285	491	235	5,2	410x280x560	8

Gruppi bar

Qbo

Gruppi bar modulari studiati per offrire un comodo e funzionale aiuto in ogni condizione di spazio.

- Corpo macchina in alluminio estruso e fianchi in ABS.
- Potenti motori con ventilazione forzata.
- Frullatore, frappé, rompighiaccio e spremiagrumi mantengono le caratteristiche tecniche e originali della macchina singola.

Qbo-S (SA ECO)

Qbo-SJ (SA ECO - JUMBOMIXER)

Qbo-SH (SA ECO - HUSKY)

Qbo-JH (JUMBOMIXER - HUSKY)

Qbo-SJH (SA ECO - JUMBOMIXER - HUSKY)

Qbo-SJHF (SA ECO - JUMBOMIXER - HUSKY - FR E)

Modular bar groups designed to offer comfortable and functional assistance in any type of space.

- Machine body in extruded aluminium and sides in ABS.

- Powerful motor with forced ventilation.

- Blender, drink mixer, ice crusher and citrus juicer have the same technical and original features as the individual machines.



X = standard
O = optional

	Potenza Power Spannung Puissance	Alimentazione Power source Betriebsspannung Alimentation	Motore Motor Moteur	Capacità bicchiere Jug capacity kapazität Capacité verre	A	B	C	Peso netto Net weight Nettopgewicht Poids net	Dimensioni imballo Shipping Verpack. abmessungen Dim. emballage	Peso lordo Gross weight Bruttopgewicht Poids brut
	Watt/Hp		r.p.m.	lt	mm	mm	mm	Kg	mm	Kg
Qbo S	150 / 0,20	230V 50/60 Hz F + N	320	/	202	243	370	4,2	290x380x395	5
Qbo SJ	150-750 / 0,20-1	230V 50/60 Hz F + N	320 - 8.000 ÷ 16.000	/ - 2	422	243	486	9,2	380x500x590	10,2
Qbo SH	150-150 / 0,20-0,20	230V 50/60 Hz F + N	320 - 800	/ - 3	422	283	495	9,5	380x500x590	10,5
Qbo JH	0,20-1 / 150-750	230V 50/60 Hz F + N	8.000 ÷ 16.000 - 800	2 - 3	422	283	495	10,2	380x500x590	11,2
Qbo SJH	150-750-150 / 0,20-1-0,20	230V 50/60 Hz F + N	320 - 8.000 ÷ 16.000 - 800	/ - 2 - 3	592	283	495	13,7	380x705x590	15
Qbo SJHF	150-750-150-100 / 0,20-1-0,20-0,14	230V 50/60 Hz F + N	320 - 8.000 ÷ 16.000 - 800 - 14.000	/ - 2 - 3 - /	750	283	501	16,5	380x840x590	18



1 - Coperchio con leva
Pushing handle



2 - Facile pulizia
Easy cleaning



3 - Base in acciaio inox standard
Standard s/steel knives assembly



4 - Micro su coperchio
Microswitch on cover



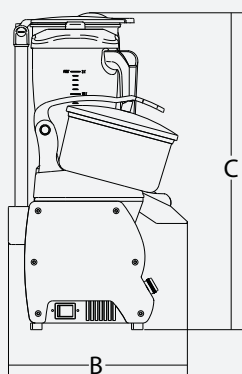
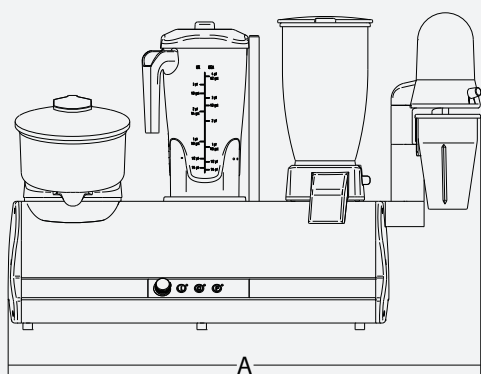
5 - Bicchiere tondo opzionale
Round glass optional



Qbo S



Qbo JH





BAR MACHINES

Gruppi bar

BEETLE 2 - 3

Macchina a più servizi: frappè FRE spremiagrumi SAECO - frullatore Jumbomixer.

- Motori appositamente dedicati ad ogni servizio specifico.
- Coperture laterali che garantiscono una ottima ventilazione.
- Facile movimentazione della macchina.
- Facile accesso alle parti elettriche, smontando le coperture laterali, in caso di manutenzione.

Multipurpose combi machine: drink mixer FRE, juicer SAECO, blender Jumbomixer.

- *Separate motors for each function.*
- *Side covers allow for a perfect ventilation.*
- *Easy to carry.*
- *Electrical parts are easily accessible for maintenance.*



BEETLE 2

BEETLE 3

	Potenza Power Spannung Puissance	Alimentazione Power supply Betriebsspannung Alimentation	Giri/min. Revolutions/min. Kreislaufr/min. tours /min.	A	B	C	Peso netto Net weight Nettogewicht Poids net	Dimensioni imballo Shipping Verpack. abmessungen Dim.: emballage	Peso lordo Gross weight Brutogewicht Poids brut
	watt		r.p.m.	mm	mm	mm	Kg	mm	Kg
BEETLE 2	750-150	230V 50/60Hz F + N	18.000 - 320	252	445	495	9	380x600x600	10
BEETLE 3	750-150-100	230V 50/60Hz F + N	18.000 - 320 - 14.000	317	490	510	11	380x600x600	12



1 - Coperchio con leva
Pushing handle



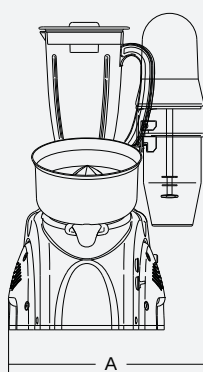
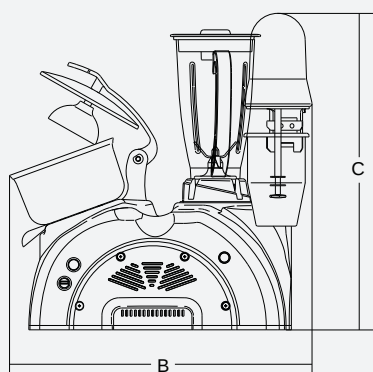
2 - Facile pulizia
Easy cleaning

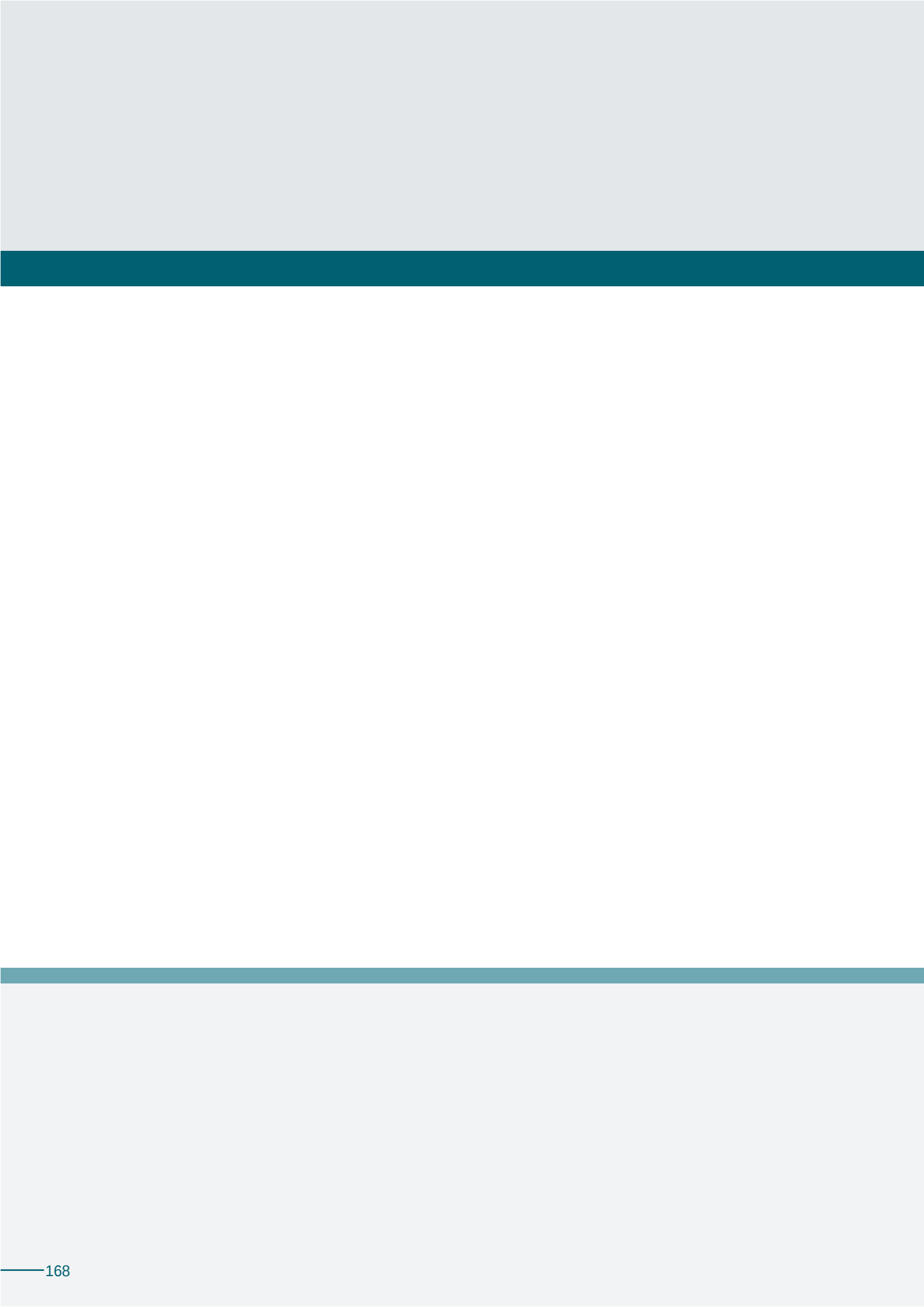


3 - Coltelli speciali mm 2
Special 2mm knives



4 - Micro su coperchio
Microswitch on cover





Scelti per voi...

Chosen for you

La Felsinea,
oltre alla vasta gamma
di attrezzature
di produzione propria,
importa, per la distribuzione
nel mercato italiano,
prodotti scelti
per i professionisti
della ristorazione.

*La Felsinea
not only produces machines
for the meat processing,
catering, restaurants
and bars since 1933
but distributes
in the italian market
also specific products
for the restaurant
professional business.*



PACKAGING MACHINES

Sigillasacchetti

S 30-40-40 C

Sigillatrici dal veloce e facile utilizzo sono indispensabili nella gestione degli alimenti. Possono saldare 0,5 mm di spessore per una lunghezza di 300 o 400 mm tutti i tipi di sacchetti in plastica per alimenti.

Il temporizzatore posto frontalmente permette la sigillatura di sacchetti con spessori diversi, mentre il modello S 40 C dotato di taglierina permette di eliminare la parte residua del sacchetto.

Fast and easy-to-use sealers are indispensable devices for food management.

These can seal all types of plastic bags for food, with thicknesses of up to 0,5 mm and across a length of 300 or 400 mm.

The timer fitted at the front is used to seal bags of different thicknesses, while model S 40 C fitted with a cutter, eliminates the remaining parts of the bags.



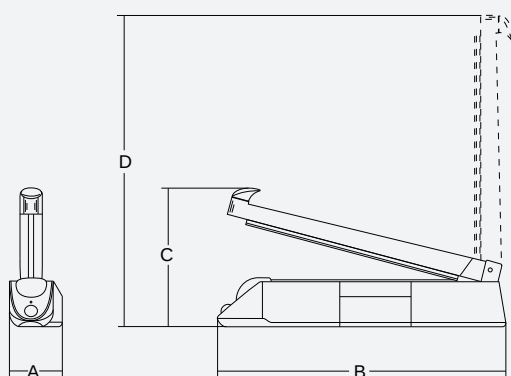
	Potenza Power Spannung Puissance	Temperatura di sigillatura Sealing temperature Siegetemperatur Température de sceller	Tempo di sigillatura Sealing time Siegezeit Temps de sceller	Tempo di sigillatura regolato Sealing time Siegezeit Temps de sceller	Lunghezza sigillatura Sealing length Siege-Länge Longueur de sceller	Spessore sigillatura Sealing thickness Siegestärke Épaisseur de sceller	A	B	C	D	Peso netto Net weight Nettogewicht Poids net	Materiale sigillabile Sealable materials Sieghende Werkstoff Matériel à sceller
	watt/HP	°C	sec.	sec.	mm	mm	mm	mm	mm	mm	Kg	
S 30	510	150 max	min. 0,5 - max 2,5	1,5	200 - 300	0,5	75	455	260	520	3,5	PE, PP, LDPE, PVC
S 40	700	150 max	min. 0,5 - max 2,5	1,5	200 - 400	0,5	75	555	260	620	4	PE, PP, LDPE, PVC
S 40 C	700	150 max	min. 0,5 - max 2,5	1,5	200 - 400	0,5	75	555	260	620	4	PE, PP, LDPE, PVC



1 - Taglierina su modello 40C
Cutter on model 40C



2 - Timer tempo sigillatura
Timer for sealing time



Piastre a induzione

IH 27 - IH 35 - IH 35 WOK - PI 5.0

- Facilmente installabili in qualsiasi piano liscio presente in cucina, nei ristoranti e nelle sale da pranzo come dimostrazione, o la preparazione di piatti particolari di fronte ai clienti, grazie all'assenza di fumi e odori.
- Dotate di pulsantiera digitale graduata.
- Estremamente facili da utilizzare e da pulire.
- Superficie di cottura pratica da pulire.
- Massima sicurezza grazie alla superficie di cottura che non si riscalda.
- Risparmio energetico grazie alla velocità di riscaldamento e all'elevata resa.
- Non sono previsti tempi di pre-riscaldamento ed il consumo di energia si blocca non appena la pentola viene rimossa dal piano

- The induction hobs are easy to install on every working surface in kitchens, restaurants or dining rooms; thanks to the absence of fumes they are perfect for public cooking performances or when the preparation is made in view of customers.
- Graduated digital controls.
- Extremely easy to use and to clean.
- Cooking surface makes cleaning easy.
- Safe operations are ensured by the cooking surface which is never heating up.
- Induction hobs are energy saving thanks to heating efficiency and no need to heat up.
- Electric absorption is stopped when the pan is removed from the hob surface.



IH 27



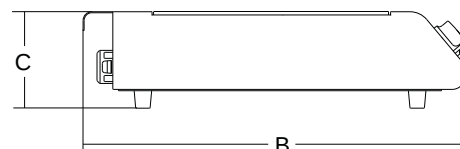
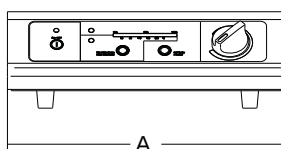
IH 35



PI 5.0



IH 35 WOK



	Potenza Power Spannung Puissance	Alimentazione Power source Betriebsspannung Alimentation	Sup. utile Useful surface Nutzfläche Surface utile	A	B	C	Peso netto Net weight Nettogewicht Poids net	Dimensioni imballo Shipping Verpack. abmessungen Dim. emballage	Peso lordo Gross weight Brutogewicht Poids brut
	Watt/HP		mm	mm	mm	mm	Kg	mm	Kg
IH 27	2700	230V 50Hz	280x280	323	370	105	4	360x425x130	4,5
IH 35	3500	230V 50Hz	280x280	330	425	105	5	385x475x145	5,5
IH 35 WOK	3500	230V 50Hz	Ø 280	340	445	110	7,3	410x505x160	8
PI 5.0	5000	400V 50Hz	320x320	320	495	135	8,8	570x400x320	12

Piastra buffet

PB 1/1 INOX

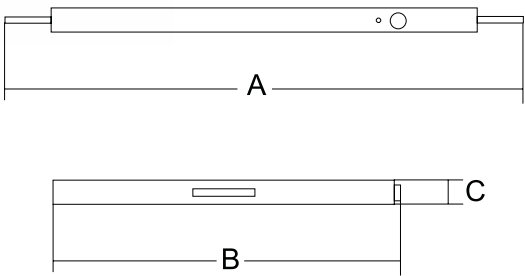
- PB 1/1 INOX**
- Pratica piastra riscaldante da buffet.
 - Robusta struttura in acciaio inox satinato.
 - Pratiche maniglie inox per una facile movimentazione anche quando calda.
 - Regolatore di temperatura da 0 a 90 °C.
 - Vetro di appoggio temperato.
 - Dimensioni vetro compatibili con GN1/1.

- PB 1/1 INOX**
- Hot Plate conveniently designed for buffet and table service.
 - Sturdy polished stainless steel frame.
 - Convenient handles to easily carry it.
 - Dial temperature control up to 90 °C (194 °F).
 - Gastronorm 1/1 tempered glass.



PB 1/1 INOX

PB 1/1 INOX



	Potenza Power Spannung Puissance watt/HP	Alimentazione Power source Betriebsspannung Alimentation	Sup. utile Useful surface Nutzfläche Surface utile	Temperatura Temperature Temperatur temperatur	A	B	C	Peso netto Net weight Nettogewicht Poids net	Dimensioni imballo Shipping Verpackung abmessungen Dim. emballage	Peso lordo Gross weight Bruttogewicht Poids brut
			mm	°C	mm	mm	mm	Kg	mm	Kg
PB 1/1 INOX	230	230V 50Hz	530x325	0 ÷ 90	610	370	45	4,5	665x400x175 (n.2 PB 1/1 inox)	10



MICROWAVE OVENS

Forni a microonde Menumaster

RMS 510 TS - RMS 510 DS

Compatto e performante il forno RMS offre affidabilità e durata nel professionale anche a budget di spesa ridotti

Studiato per carichi di lavoro medio bassi, è caratterizzato da:

- completa rispondenza alle norme prodotto per uso commerciale e professionale
- carcassa inox e interno inox sul modello RMS510TS
- carcassa inox e interno smaltato per i modelli RMS510D e RMS510T
- 1000 Watt di potenza resa con ottima distribuzione
- piatto fisso con distribuzione microonde a mezzo antenna rotante
- pratica e robusta maniglia apertura porta
- segnale cottura con volume regolabile
- versione manuale con timer e funzionamento sempre a piena potenza
- versione digitale con:
 - pratico display a led
 - 5 livelli di potenza
 - 20 memorie per programmi di cottura con 3 differenti stadi
 - funzione x2
 - pulsanti con alfabeto Braille

The compact and high performance oven RMS offers reliability and long-life, even in the professional field at low budget

Studied for medium/low loading, it is fitted with:

- in compliance with the European Standard for professional and commercial use
- s/s housing and cavity in the RMS510TS model
- s/s housing and glaze cavity in the RMS510T and RMS510D models
- 1000 Watt output power, excellent distribution
- fixed tray and microwave distribution system by rotating antenna
- practical and sturdy door opening
- cooking signal with volume control
- digital version with:
 - LED display
 - 5 power levels
 - 20 programme keys with 3 different levels
 - X 2 push-button (for more than one dish)
 - Braille push-buttons



RMS 510 DS



RMS 510 TS

	Potenza resa Output power Ausgang Leistung Puissance restituée	Potenza assorbita Required power Necessary power Puissance absorbée	Alimentazione Power source Netspannung Alimentation	Frequenza microonde Microwave frequency Mikrowellenfrequenz Fréquence micro-ondes	Magnetron Magnetron Mikrowellenstrahlungs- Magnetron	Livelli di potenza Power level Leistungsstufen Niveaux de puissance	Timer Timer Schaltuhr Minuterie	Capacità Inside volume Garaumvolumen Capacité	Dimensioni interne Inner dimensions Innenmaße Dimensions intérieures	A	B	C	D	Peso netto Net weight Nettogewicht Poids net	Dimensioni imballo Shipping emballage Dimensions extérieures	Peso lordo Gross weight Bruttogewicht Poids brut
	Watt	Watt		Mhz	Watt	n.	min.	lt	mm	mm	mm	mm	mm	Kg	Kg	Kg
RMS 510 DS	1000	1150	230 V / 50 Hz	2450	1	1	60'	25,5	330x330x h197	508	419	737	311	15	584x457x381	18
RMS 510 TS	1000	1150	230 V / 50 Hz	2450	1	5	60'	25,5	330x330x h197	508	419	737	311	15	584x457x381	18
RCS 511 DSE	1100	1550	230 V / 50 Hz	2450	1	4	-	34	368x381x h216	559	483	832	352	18,6	660x502x432	21,3
RCS 511 TS	1100	1550	230 V / 50 Hz	2450	1	5	60'	34	368x381x h216	559	483	832	349	18,6	660x508x432	21,8

RCS 511 DSE - RCS 511 TS

Pratici e potenti, i forni RCS si distinguono per un ottimo rapporto qualità prezzo, grande capienza ed affidabilità.

Ideali per medi carichi di lavoro sono caratterizzati da:

- interno, esterno e porta inox
- pratica e robusta maniglia apertura porta
- vetro porta temperato
- piatto fisso con distribuzione microonde a mezzo antenna rotante
- 1100 Watt di potenza resa
- grande capienza della camera di cottura
- versione manuale con timer e regolazione potenza
- versione digitale con:
 - pratico display a led
 - 5 livelli di potenza
 - 100 memorie per programmi di cottura con 4 differenti stadi
 - funzione x2
 - pulsanti con alfabeto Braille

The practical powerful oven RCS have a good quality-price ratio, wide capacity and reliability.

Ideal for medium loading, it is fitted with:

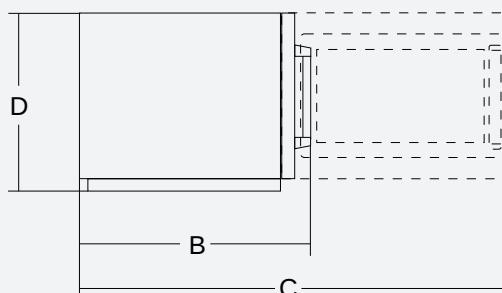
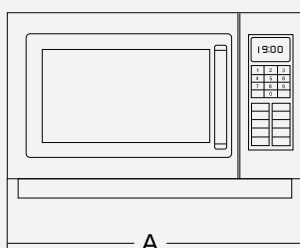
- s/s cavity, housing and door
- practical and sturdy door opening
- tempered door glass
- fixed tray and distribution system by rotating antenna
- 1100 Watt output power
- wide cavity volume
- manual version with timer and power control
- digital version with:
 - LED display
 - 5 power levels
 - 100 programme keys with 4 different levels
 - X 2 push-button (for more than one dish)
 - Braille push-buttons



RCS 511 DSE



RCS 511 TS





Forni microonde MenuMaster

RFS 18 TS DEC 1000 - 14 E - 18 E - 21 E2

RFS 18 TS

- Acciaio inox interno ed esterno
- 1800 Watt di potenza resa
- Distribuzione con antenna d'onda e piatto fisso
- 2 magnetron con distribuzione sopra e sotto
- Permette l'utilizzo del doppio ripiano
- 5 livelli di potenza
- 100 memorie programmabili
- 4 livelli di cottura impostabili sia manualmente che sulle memorie programma
- Tasto per porzioni multiple: ottimizza i tempi per più porzioni
- Filtro aria asportabile frontalmente per pulizia
- tastiera con alfabeto Braille
- impilabile con altre unità
- Doppio piano opzionale

DEC 1000 - 14 E - 18 E - 21 E2

- Forno digitale in acciaio inox
- Pratico e versatile, con piano in vetroceramica sigillato
- 20 memorie programmabili e 10 livelli di cottura
- Timer da 60 min.
- Sistema di distribuzione delle microonde ad antenna rotante, doppio magnetron (escluso 1000 D)

RFS 18 TS

- Stainless steel covering and cavity
- 1800 Watt watt output power
- Wave antenna propagation and fixed tray
- 2 magnetron with upward and below propagation
- 5 power levels
- 100 programmable memories
- 4 cooking levels
- key for more than one portion: optimizes the cooking time
- Frontally removable air filter for easy cleaning
- Braille push-buttons
- suitable for stacking
- Optional shelf for second plate

DEC 1000D - 14 E - 18 E - 21 E2

- Stainless steel digital ovens
- Versatil and practical with seal ed ceramic tray
- n 20 programme keys and 10 power levels
- 60 min. timer
- Distribution system by rotating antenna, two magnetrons (except model 1000 D)



RFS 518 TS



DEC 14 E
DEC 18 E
DEC 21 E

	Potenza resa Output power Ausgang Leistung Puissance restituée	Potenza assorbita Required power Nécessaire Puissance absorbée	Alimentazione Power source Versorgung Alimentation	Frequenza microonde Microwave frequency Mikrowellenfrequenz Fréquence micro-ondes	Magnetron Magnetrons Magnetronen Magnetrons	Livelli di potenza Power level Leistungsstufen Niveaux de puissance	Timer Timer Schaltuhr Minuterie	Controlli Control display Zahleneinrichtung für Benutzeinsätze Compte-cycles	Capacità Inside volume Garraumvolumen Capacité	Dimensioni interne Inner dimensions Garraumabmessungen Dimensions intérieures	A	B	C	D	Peso netto Net weight Nettogewicht Poids net	Peso lordo Gross weight Bruttogewicht Poids brut
	watt	watt		Mhz	watt	n.	min.		lt	mm	mm	mm	mm	mm	Kg	Kg
RFS 18 TS	1800	2700	230V 50Hz F+N	2450	-	5	-	-	34	362x416xh226	552	514	864	362	29	32
DEC 1000	1000	1800	230V 50Hz F+N	2450	1x1000	10	60	yes	17	330x305xh175	425	559	921	343	28	29
DEC 14 E	1400	2300	230V 50Hz F+N	2450	2x700	10	60	yes	17	330x305xh175	425	559	940	343	30	33
DEC 18 E	1800	2900	230V 50Hz F+N	2450	2x900	10	60	yes	17	330x305xh175	425	564	940	343	33	34
DEC 21 E2	2100	3100	230V 50Hz F+N	2450	-	10	-	-	17	330x305xh175	425	559	940	343	33	34

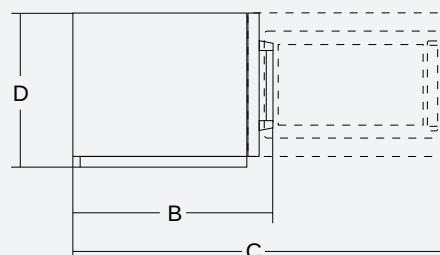
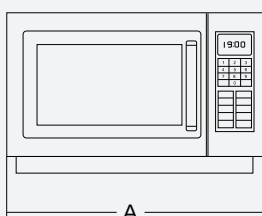


1 - Piano intermedio in plexiglas opzionale.
Consigliato solo sui mod. DEC 14, 18 E e 21 E2.
*Optional plexiglass middle shelf. Only advised for
models DEC 14, 18 E and 21 E2.*



DEC 14 - 18 - 21 E2

RFS 518 TS





MICROWAVE OVENS

Forni microonde Menumaster

MSO 5211 - MSO 5353

MSO 5211 - 5353

- Costruzione in acciaio inox interno ed esterno
- Pratica maniglia di apertura con porta ribatabile e vetro temperato
- Piano forno in vetroceramica, sigillato e con piano intermedio asportabile
- Distribuzione a mezzo antenna rotante con 4 magnetron
- Possibilità di gestire la resa in modo differenziato tra magnetron superiori e inferiori
- Display LCD retroilluminato
- Filtro aria magnetico asportabile frontalmente
- Illuminazione interna LED a basso consumo
- 100 programmi memorizzabili dall'utente
- 11 livelli di potenza regolabili
- 4 livelli di cottura programmabili
- Tasto X2 per doppie porzioni
- Possibilità di blocco tasti manuali e uso esclusivo dei programmi
- Porta USB per gestione veloce programmi memorizzabili tramite pratico software.

MSO 5211 - 5353

- Costruzione in acciaio inox interno ed esterno
- Pratica maniglia di apertura con porta ribatabile e vetro temperato
- Piano forno in vetroceramica, sigillato e con piano intermedio asportabile
- Distribuzione a mezzo antenna rotante con 4 magnetron
- Possibilità di gestire la resa in modo differenziato tra magnetron superiori e inferiori
- Display LCD retroilluminato
- Filtro aria magnetico asportabile frontalmente
- Illuminazione interna LED a basso consumo
- 100 programmi memorizzabili dall'utente
- 11 livelli di potenza regolabili
- 4 livelli di cottura programmabili
- Tasto X2 per doppie porzioni
- Possibilità di blocco tasti manuali e uso esclusivo dei programmi
- Porta USB per gestione veloce programmi memorizzabili tramite pratico software.



MSO 5211 - 5353



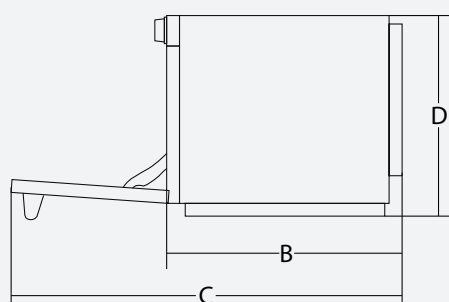
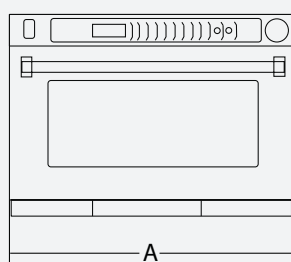
	Alimentazione Power source Netzspannung Alimentation	Potenza assorbita Required power Leistungsaufnahme Puissance absorbée	Potenza resa Output power Ausgang Leistung Puissance restituée	Magnetron Magnetron Magnetron Magnetron	Livelli di potenza Power level Leistungspegel Niveau de puissance	Timer Timer Stoppuhr Minuterie	Frequenza microonde Microwave frequency Mikrowellenfrequenz Fréquence micro-ondes	Capacità Inside volume Garraumvolumen Capacité	Dimensioni interne Internal dimensions Garraummessungen Dimensions intérieures	A	B	C	D	Peso netto Net weight Nettogewicht Poids net	Peso lordo Gross weight Bruttogewicht Poids brut
		Watt	Watt	n.	n.	min.	MHZ	lt	mm	mm	mm	mm	mm	Kg	Kg
MSO 5211	230V/50Hz	3300	2100	4	11	60	2450	45	535x330x h251	650	464	851	472	65	71
MSO 5353	400V/50Hz	5200	3500	4	11	60	2450	45	535x330x h251	650	464	851	472	65	71



1 - Filtro magnetico rimovibile
Removable, magnetic filter



2 - Chiavetta USB memoria per ricette
Memory USB key for recipes





Forni microonde Menumaster

JET 514 - JET 519

JET 514 - 519

- Forno trivalente (microonde, convezione, grill e combinato)
- 250°C di aria calda
- Raffreddamento automatico dei componenti elettrici
- Sistema di distribuzione delle microonde ad antenna rotante
- Su richiesta: griglia per la cottura di bistecche, hamburger e patate fritte.

JET 514 - 519

- Combination oven (microwave, convection, grill and combi)
- Convection temperature up to 250°C
- Electrical parts self-cooling
- Distribution system by rotating antenna
- On request: grill rack for cooking steaks, hamburgers and chips.



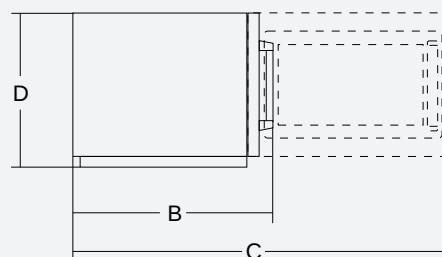
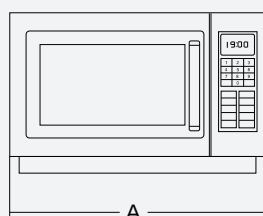
JET 514 - 519



	Potenza resa Output power Ausgang Leistung Puisance restituée	Potenza assorbita Required power Leistungsaufnahme Puisance absorbée	Alimentazione Power supply Netzspannung Alimentation	Frequenza microonde Microwave frequency Mikrowellenfrequenz Fréquence micro-ondes	Magnetron Magnetron Antzähl Magnetrons Magnétrons	Livelli di potenza Power level Leistungstufen Niveaux de puissance	Capacità Inside volume Gesamtvolumen Capacité	Dimensioni interne Inner dimensions Innenmaße Dimensions intérieures	A	B	C	D	Peso netto Net weight Nettogewicht Poids net	Dimensioni imballo Shipping Verpack abmessungen Dim: emballage	Peso lordo Gross weight Bruttogewicht Poids brut
	watt	watt		Mhz	watt	n.	lt	mm	mm	mm	mm	mm	Kg		Kg
JET 514 microw convect	2900 max	1400 M.O. 2700 conv.	230V 50Hz F+N	2450	2	11	34	330x381x267	502	660	994	460	43	553x546x718	46
JET 514 V microw convect	2900 max	1400 M.O. 2700 conv.	230V 50Hz F+N	2450	2	11	34	330x381x267	502	660	994	460	43	553x546x718	46
JET 519 microw convect	3100 max	1900 M.O. 2700 conv.	230V 50Hz F+N	2450	2	11	34	330x381x267	502	660	994	460	43	553x546x718	46
JET 519 V microw convect	3100 max	1900 M.O. 2700 conv.	230V 50Hz F+N	2450	2	11	34	330x381x267	502	660	994	460	43	553x546x718	46



1 - Chiavetta USB memoria per ricette
Memory USB key for recipes





MICROWAVE OVENS



1 - Facile programmazione
Easy programming

Forni microonde Menumaster

MXP 520

MXP 520 un forno fantastico dalle prestazioni superiori

Adatto per i fuoriorario nelle cucine di Hotel ma anche per chi vuol fare del prodotto espresso e della velocità di servizio il proprio punto fermo.

- 2200 Watt potenza resa a microonde
- 2000 Watt di potenza radiante proveniente dal fondo
- 3000 Watt di potenza a convezione diffusa regolabile da 93° a 270°
- Gestibile con la massima flessibilità grazie ad una programmazione combinata a piacere
- Non sono richiesti vassoi specifici e si possono utilizzare contenitori metallici anche nell'uso a microonde
- Ricette memorizzabili su scheda di memoria
- Non necessita di cappa aspirante grazie al filtro catalitico antigrasso integrato
- Costruito totalmente in acciaio inox

MXP 520 a wonderful microwave oven of high performances

Suitable for kitchen and ideal for hotels that want to give an express and fast service to the client.

- 2200 Watt output power microwave oven
- 2000 Watt radiant heating
- 3000 Watt convection heating adjustable from 93 °C to 270 °C
- Great adaptability thanks to the combination programs
- Particular trays are not required and metallic pan can be used also in the microwave system.
- Programmable recipes on memory card
- Extractor fan not requested thanks to the integrated grease catalytic filter
- Totally stainless steel construction



MXP 520



	Potenza resa Output power Puissance restituée	Potenza assorbita Required power Puissance absorbée	Alimentazione Power source Alimentation	Frequenza microonde Microwave frequency Mikrowellenfrequenz Fréquence micro-ondes	Magnetron Magnetrans Magnetrons	Livelli di potenza Power level Leistungstufen Niveaux de puissance	Timer Timer Minuterie	Capacità Inside volume Garaunvolumen Capacité	Dimensioni interne Inner dimensions Innenmassen Dimensions intérieures	A	B	C	D	E	F	G	Peso netto Net weight Netto gewicht Poids net	Dimensioni imbollo Shipping Verpack abmessungen Dim. emballage	Peso lordo Gross weight Brutto gewicht Poids brut
	watt	watt		Mhz	watt	n.	min.	lt	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	Kg	mm	Kg
MXP 520 MN	2200	5700	230V 50Hz F+N	2450	2	11	60	39	406 x 381 x 254	559	638	559	699	956	1600	524	52	883x826x717	56
MXP 520 TF	2200	5700	400V 50Hz F+N	2450	2	11	60	39	406 x 381 x 254	559	638	559	699	956	1600	524	52	883x826x717	56



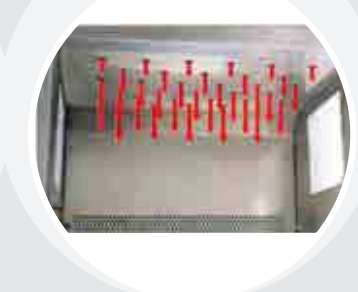
2 - Chiavetta USB memoria per ricette
Memory USB key for recipes



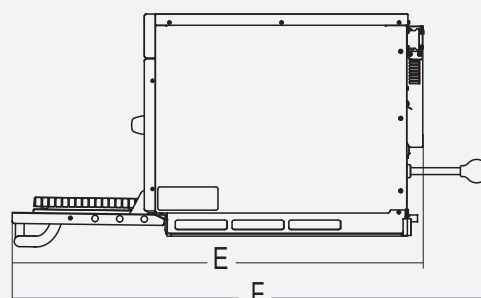
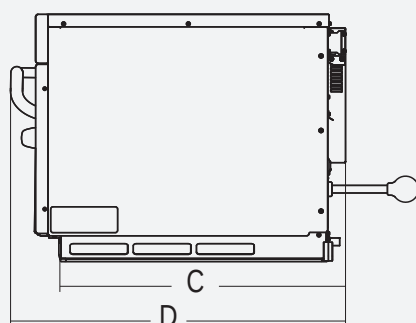
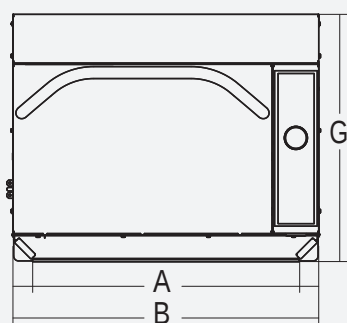
3 - Microonde
Microwave
2200 Watts



5 - Resistenze a infrarossi
Infra-red radiant
3000 Watts



4 - Convezione
Forced convection
3000 Watts



FOOD PROCESSORS



1 - Protezione antiurto resistenze
Shockproof protection for resistances



2 - Posizione di sgocciolo
Position of drip

Friggitrici

Eldorado 5 -5x2 - 8 R - 8x2 - 5+8 - 8x2 R - 10 R - 10x2 R

- Costruita in acciaio inox
- Cestello inox di serie
- Termostato e sonda cut-off di sicurezza e pulsante di ripristino
- Resistenze corazzate
- Corpo riscaldante rimuovibile e micro di sicurezza
- Protezione antiurto su resistenze facilmente smontabile
- Posizione di sgocciolo per cestello
- Coperchio in dotazione
- Rubinetto opzionale

- In stainless steel
- Standard stainless steel basket
- Thermostat and safety cut-off probe and reset button
- Protected resistances
- removable heating body and safety switch
- Shockproof protection on resistances easily disassembled
- Position of basket drip
- Lid supplied
- Tap optional



Eldorado 5x2



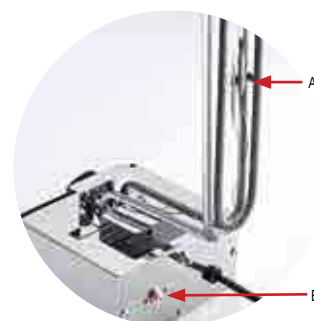
Eldorado 5



Eldorado 8 R



Eldorado 10 R



4 - (A) Bulbo termostato
(B) Pulsante di ripristino cut-off
(A) Thermostat bulb
(B) Cut-off reset button

	Potenza Power Spannung Puissance	Alimentazione Power source Betriebsspannung Alimentation	Capacità Capacity Kapazität Capacité	A	B	C	Peso netto Net weight Nettogewicht Poids net	Dimensioni imballo Shipping Verpack. abmessungen Dim. emballage	Peso lordo Gross weight Bruttogewicht Poids brut
	watt		lt	mm	mm	mm	Kg	mm	Kg
Eldorado 5	2.500	230V 50 Hz	5	180	420	360	6	260x590x450	7
Eldorado 5x2	2.500+2.500	230V 50 Hz	5+5	360	420	360	12	720x540x480	13
Eldorado 5+8	2.500+3.300	230V 50 Hz	5+8	450	420	360	13	720x540x480	14
Eldorado 8	3.300	230V 50 Hz	8	270	420	360	7	570x320x420	8
Eldorado 8x2	3.300+3.300	230V 50 Hz	8+8	530	420	360	14	720x540x480	15
Eldorado 8x2 Tri	3.300+3.300	400V 50 Hz + N	8+8	530	420	360	14	720x540x480	15
Eldorado 8 R	3.300	230V 50 Hz	8	270	420	360	7,5	570x320x420	8,5
Eldorado 8x2 R	3.300+3.300	230V 50 Hz	8+8	530	420	360	15	720x540x480	16
Eldorado 10 R	6.600	400V 50 Hz + N	10	325	445	360	9	720x540x480	10
Eldorado 10x2 R	6.600+6.600	400V 50 Hz + N	10+10	655	445	360	18	720x540x480	20



Eldorado 8x2



Eldorado 5+8



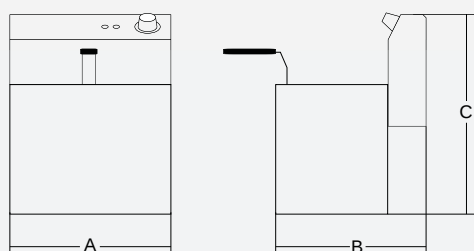
Eldorado 8x2 R



Eldorado 10 x2 R



5 - Facile da smontare e pulire
Easy to disassemble and clean





1 - Disponibili pellicole
Film available

Dispenser

DIPA SMALL

Ideati per il confezionamento di alimenti come carne, formaggio, pasta, frutta e verdura freschi; i dispenser offrono un servizio veloce e igienico nei supermercati, macellerie e gastronomie in genere, dove il commercio di prodotti freschi richiede un confezionamento giornaliero veloce e sicuro.

- Struttura in acciaio inox.
- Rulli e astine in alluminio anodizzato.
- Piano riscaldante regolabile tramite termostato per il dispenser
- Profilo teflonato (non provoca fumo).

Designed for packing meat, cheese, pasta, fruits and vegetables; our wrapping machines offer a fast hygienic service for supermarkets, butcher's, delicatessens and wherever fresh products retail needs a quick and safe daily packaging.

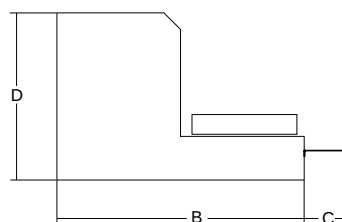
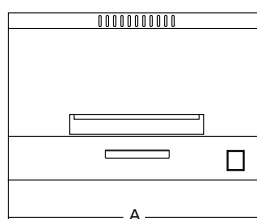
- Stainless steel body.
- Anodized aluminium rollers and rods.
- Heating surface temperature adjustable by thermostat.
- With teflon coated section. (do not smoke).



DIPA SMALL

altri modelli
other models
RETRÓ - INOX

Pag.55



	Potenza Power Spannung Puissance	Alimentazione Power source Betriebsspannung Alimentation	Potrolli film Max. film roll Folienrollen max Max. bobine film	Piano riscaldante Heating surface Heizfläche Plateau chauffant	A	B	C	D	Peso netto Net weight Nettogewicht Poids net	Dimensioni imballo Shipping Verpack. abmessungen Dim. emballage	Peso lordo Gross weight Bruttogewicht Poids brut
	watt	230V/50Hz	mm	mm	mm	mm	mm	mm	Kg	mm	Kg
DIPA SMALL	120	230V/50Hz	400	385x125	485	600	-	140	5	510x610x160	6



HOREQUIP
QUALITY & SERVICE

www.horequip.es