



P.20

TI8 **TI12** **TI22** **TI32ECO**



P.24

TSK12 **TSK22** **TIK12** **TIK22**

P.28



TS12 ½ Unger Ghisa **TS22 ½** Unger Ghisa **TS22** Unger Totale Ghisa **TS12 ½** Unger Inox **TS22 ½** Unger Inox **TS22** Unger Totale Inox



P.32

TI12 R ½ Unger Inox **TI22 R ½** Unger Inox **TI22 R** Unger Totale Inox **TI32 RS** Unger Totale Inox **TI32 R** Unger Totale Inox



P.38

TGI8 **TGI12** **TGI22**



P.42

APPLICAZIONI



P.48

TS12 R **TG12 R** **GSR**



P.52

275GR **300GR** **330GR** **350GR**



P.16

TS8 **TS12** **TS22** **TS32**



P.22

TI12 R **TI22 R** **TI32 RS** **TI32 R** **TI12 R GHISA** **TI22 R GHISA**



P.26

TR22 **TR32**



P.30

TI12 ½ Unger Ghisa **TI22 ½** Unger Ghisa **TI22** Unger Totale Ghisa **TI12 ½** Unger Inox **TI22 ½** Unger Inox **TI22** Unger Totale Inox



P.36

TG8 **TG12** **TG22**



P.40

TGK12 **TGK22** **TGIK12** **TGIK22**



P.46

TS8 R **TG8 R** **GMR**



P.50

250R **300R** **220R** **250R**



P.58

GS **GSD** **GSM** **GD**



P. 64

350VF 450VF 650VF



P. 70/72

250VV 250VF



P. 78

220 250 220 ECO 250 ECO 275 ECO



P. 82

300 330 350 370



P. 88

PP5 Kg PP5 Kg PP10 Kg PP18 Kg



P. 94

TAGLIAVERDURE ÉLITE



P. 98

L9V L6V L4V



P. 102

TAGLIAMOZZARELLA



P. 59

GM GMR GMB GG HP2 GG HP4



P. 66

350VV 450VV 650VV



P. 74

300VV 400VV



P. 80

275 300 330 350



P. 84

300 350 370



P. 90

PC5 Kg PC5 Kg PC10 Kg PC18 Kg



P. 96

TAGLIAVERDURE



P. 100

L3 L5 L8



P. 104

IMPASTACARNE

**ISACCATRICI
inox**

P.108



FSV 32IT **FSV 35IT** **FSV 52IT** **FSV 32T** **FSV 32D** **FSV 32S**
FSV 45IT

P.110



FHA100 **FHA400** **FHA500**

P.116



PM7 **PK8** **PK10** **PK20**

P.122



7 Kg. **18 Kg.** **25 Kg.** **38 Kg.** **44 Kg.**

P.126



25 Kg. **35 Kg.**

P.128



MANUALE **ELETTRICA**

P.130



MF4D **MF4** **MSE** **MSP** **MSP2**

P.134



MG13 **MG20** **MG50**



P.106

SEGAOSSA 1550 A **SEGAOSSA 1830 A** **SEGAOSSA 1550 V** **SEGAOSSA 1830 V**



P.109

300 **350** **400**



P.114

BK10 **BK20** **BK30** **BK40**



P.118

PK4,5 **PK5** **PK7**



P.124

18 Kg. **25 Kg.** **38 Kg.** **44 Kg.**



P.127

L 30H **L 40H** **L 30I** **L 40I**



P.129

320 **400** **500**



P.132

MT1 **MT1D** **MTQ** **MTFIVE** **MT1I** **MT1DI** **MT5**



P.135

MCF100 **MTG6** **MSG100**



TS12



GRUPPI DI MACINAZIONE / MINCING GROUPS

	Inox S/Steel	Alluminio Aluminium	Ghisa Cast Iron
TS8	●	●	
TS12	●	●	●
TS22	●	●	●
TS32	●		●



TS8



TS12



TS22



TI22

GRUPPI DI MACINAZIONE / MINCING GROUPS

	Inox S/Steel	Alluminio Aluminium	Ghisa Cast Iron
TI8	●	●	
TI12	●	●	●
TI22	●	●	●
TI32 ECO	●		●



TI8



TI12

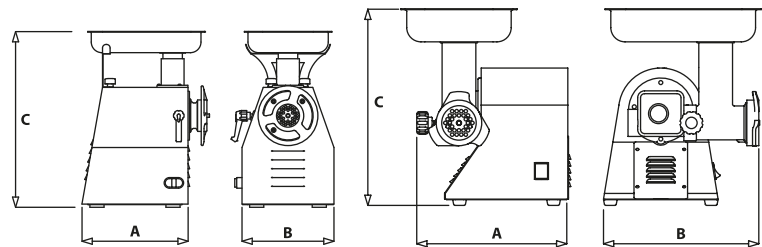


TI22

- Apparecchi per uso professionale
 - Ideali per macellerie, ristoranti, alberghi, mense
 - Struttura in acciaio inossidabile lucidato
 - Ingranaggi elicoidali in acciaio temperato a bagno d'olio
 - Motore asincrono ventilato con termica di protezione
 - Gruppo macinazione carne asportabile disponibile in:
 - a) Ghisa alimentare con trattamento electroless nickel plating (12-22-32)
 - b) Alluminio anodizzato (8-12)
 - c) Acciaio inossidabile AISI 304 (8-12-22-32)
 - Truffle auto affilanti in acciaio inox di serie
 - Set per insaccare (a richiesta)
 - Inversione di marcia (a richiesta)
 - Dimensioni alimentazione 120 x 52 mm
 - Dimensioni scarico 8/60 mm 12/70 mm 22/82 mm 32/98 mm
 - Tramoggia e piatto raccolta in acciaio inox
 - Pestello in ABS
 - Comandi a 24 volt
 - Versione T18 consigliato per uso domestico e piccole attività
 - Versione T18 non disponibile con l'inversione di marcia
 - Fabbricato in Italia
- Professional equipment
 - Ideally suited for hotels, restaurants, tables, butcheries, etc
 - Structured in polished stainless steel
 - Oil immersed steel gears
 - Ventilated asynchronous motor with thermal protection included
 - Easy-removable mincing unit available in:
 - a) electroless nickel plated cast iron (mod.12-22-32)
 - b) anodized aluminium (mod. 8/12)
 - c) AISI 304 stainless steel (mod. 8-12-22-32)
 - Stainless steel self-sharpening draw-plates included
 - Sausage filling kit available on demand
 - Gear inversion option available on demand
 - Loading meat inlet dimensions: 120x52 mm
 - Output mouth dimensions: mod.8/Ø 60 mm. - mod.12/Ø 70 mm. - mod.22/Ø 82 mm. - mod.32/Ø 98 mm.
 - Stainless steel tray and hopper
 - ABS pestle
 - 24 volt controls
 - Model T18 is recommended for home use and small business use
 - Model T18 is not available with gear inversion
 - Proudly Made in Italy



gruppo di macinazione modello ENTERPRISE INOX,
altri gruppi di macinazione disponibili a pag. 054
mincing groups ENTERPRISE INOX model,
other mincing groups available at page 054



	A	B	C	Alimentazione Power supply	Potenza Motor power	Giri/m RPM	Produzione oraria Production per hour	Bocca Mouth	Piastra in dotazione Standard plate	Peso netto mono/tri fase Net weight single/three phase	Dimensioni imballo Packing dimensions	Peso lordo mono/tri fase Gross weight single/three phase
	mm	mm	mm	Volt/Hz	Kwatt/Hp		kg	mm	mm	kg	mm	kg
T18	270	280	350	230/50	0,38 (0,50)	80	20	Ø60	Ø 6	10	310x260x370	11,0
T112	430	215	440	230/50 - 230-400/50	0,75 (1,00)	200	200	Ø70	Ø 6	22,0/20,0	480x300x510	24,0/22,0
T122	440	215	440	230/50 - 230-400/50	1,10 (1,50)	140	300	Ø82	Ø 6	25,0/23,0	480x300x510	27,5/25,5
T132 ECO	500	225	510	230/50 - 230-400/50	1,50 (2,00)	140	400	Ø98	Ø 6	36,0/35,0	590x370x520	39,0/38,0



T132 ECO





TI12 R



gruppo di macinazione modello ENTERPRISE INOX,
altri gruppi di macinazione disponibili a pag. 054
*mincing groups ENTERPRISE INOX model,
other mincing groups available at page 054*

GRUPPI DI MACINAZIONE / MINCING GROUPS

	Inox S/Steel	Alluminio Aluminium	Ghisa Cast Iron
TI12 R	●	●	●
TI22 R	●	●	●
TI32 RS	●		
TI32 R	●		



TI12 R



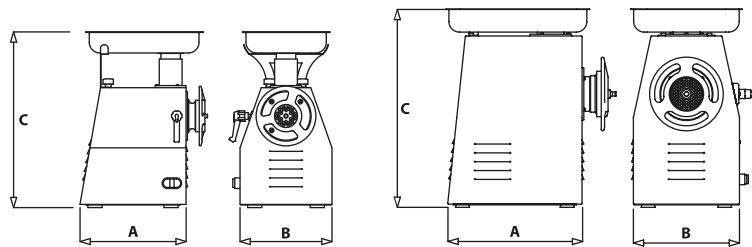
TI22 R



TI32 RS

- Apparecchio per uso professionale molto potente
- Macellerie, supermarket, grandi comunità
- Struttura in robusta lamiera di acciaio inox AISI 304
- Riduttore ermetico a bagno d'olio
- Motore asincrono ventilato
- Termica di protezione
- Ventola di raffreddamento supplementare nel modello 32
- Bocca carne "enterprise" asportabile disponibile in:
 - a) Ghisa alimentare (12-22) (electroless nickel plating)
 - b) Alluminio anodizzato (12-22)
 - c) Acciaio inossidabile AISI 304 (12-22-32)
- Trafile auto affilanti in acciaio inox di serie
- Disponibile set per insaccare
- nversione di marcia
- Tubo carico carne 52mm per 120 mm
- Dimensioni scarico 12/70 mm 22/82 mm 32/98 mm
- Tramoggia e piatto raccolta prodotto in acciaio inox
- Pestello in ABS
- Centralina elettronica a 24 volt
- Pulsante avviamento termoplastico protetto da membrana in lattice di gomma
- Produzione italiana

- *Heavy duty Professional equipment*
- *Ideally suited for butcheries, supermarkets, etc*
- *Structured in AISI 304 stainless steel*
- *Hermetic steel Oil immersed reducer*
- *Ventilated asynchronous motor thermal protection included*
- *Optional cooling fan available for mod. 32*
- *Easy-removable enterprise mouth unit available in:*
 - a) *electroless nickel plated cast iron (mod.12-22)*
 - b) *anodized aluminium (mod.12/22)*
 - c) *AISI 304 stainless steel (mod.12-22-32)*
- *Stainless steel self-sharpening draw-plates included*
- *Sausage filling kit available on demand*
- *Gear inversion option available*
- *Loading meat inlet dimensions: 120x52 mm*
- *Output mouth dimensions: mod.12/Ø 70 mm. - mod.22/Ø 82 mm. - mod.32/Ø 98 mm.*
- *Stainless steel tray and hopper*
- *ABS pestle*
- *Central control system requires 24 volt low tension*
- *On/off switch protection with waterproof rubber cover*
- *Proudly Made in Italy*



	A	B	C	Alimentazione Power supply	Potenza Motor power	Giri/m RPM	Produzione oraria Production per hour	Bocca Mouth	Piastra in dotazione Standard plate	Peso netto mono/tri fase Net weight single/three phase	Dimensioni imballo Packing dimensions	Peso lordo mono/tri fase Gross weight single/three phase
	mm	mm	mm	Volt/Hz	Kwatt/Hp		kg	mm	mm	kg	mm	kg
TI12 R	400	260	490	230/50 - 230-400/50	1,10 (1,50)	140	250	Ø70	Ø 6	26,0/26,0	480x300x510	28,0/28,0
TI22 R	450	260	530	230/50 - 230-400/50	1,50 (2,00)	140	400	Ø82	Ø 6	32,0/32,0	590x370x520	34,5/34,5
TI32 RS	510	260	525	230/50 - 230-400/50	1,60 (2,20)	140	500	Ø98	Ø 6	40,0/40,0	590x370x520	43,0/43,0
TI32 R	475	300	560	230/50 - 230-400/50	2,20 (3,00)	140	600	Ø98	Ø 6	52,0/46,0	620x430x650	55,0/49,0


TI32 R

TI12 R GHISA

TI22 R GHISA



TSK12

GRUPPI DI MACINAZIONE / MINCING GROUPS

	Inox S/Steel	Alluminio Aluminium	Ghisa Cast Iron
TSK12	●		
TSK22	●		
TIK12	●		
TIK22	●		



TSK12



TSK22

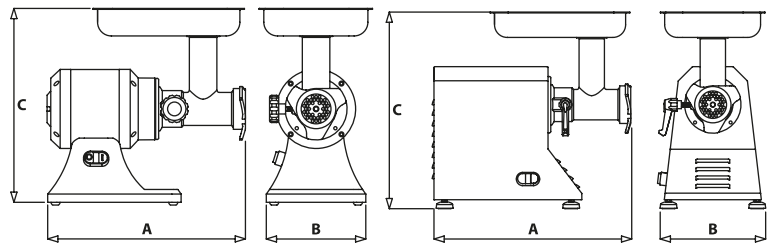


TIK12

- Apparecchi per uso professionale
- Ideali per ristoranti, alberghi, mense
- Corpo in lega di alluminio pressofuso (TSK)
- Struttura in acciaio inox AISI 304 (TIK)
- Sistema di riduzione ad ingranaggi elicoidali a bagno d'olio
- Robusto motore asincrono di produzione nazionale
- Termica di protezione
- Gruppo macinazione carne "enterprise" asportabile in acciaio inox AISI 304
- Trafile auto affilanti in acciaio inox di serie
- Disponibile set per insaccare (optional)
- Disponibile con inversione di marcia
- Dimensioni alimentazione 120x52 mm
- Dimensione scarico 12/70 mm 22/82 mm
- Tramoggia e piatto raccolta prodotto in acciaio inox
- Pestello in ABS
- Comandi a 24 volt
- Produzione italiana



- Professional equipment
- Ideally suited for hotels, restaurants, tables, etc
- Pressure die cast aluminium alloy cover casing (TSK)
- Structured in AISI 304 stainless steel (TIK)
- Speed reducer with oil immersed gears
- Heavy duty Italian make asynchronous motor
- Thermal protection
- AISI 304 stainless steel easy-removable "ENTERPRISE" mincing unit
- Stainless steel self-sharpening draw-plates included
- Sausage filling kit available on demand
- Gear inversion option available
- Loading meat inlet dimensions: 120x52 mm
- Output mouth dimensions: mod.12/Ø 70 mm. - mod.22/Ø 82 mm
- Stainless steel tray and hopper
- ABS pestle
- 24 volt controls
- Proudly Made in Italy



	A	B	C	Alimentazione Power supply	Potenza Motor power	Giri/m RPM	Produzione oraria Production per hour	Bocca Mouth	Plastra in dotazione Standard plate	Peso netto mono/tri fase Net weight single/three phase	Dimensioni imballo Packing dimensions	Peso lordo mono/tri fase Gross weight single/three phase
	mm	mm	mm	Volt/Hz	Kwatt/Hp		kg	mm	mm	kg	mm	kg
TSK12	440	220	440	230/50 - 230-400/50	0,75 (1,00)	200	200	Ø70	Ø 6	21,0/18,0	480x300x510	23,5/20,5
TSK22	490	240	500	230/50 - 230-400/50	1,10 (1,50)	140	300	Ø82	Ø 6	25,0/23,0	480x300x510	27,5/25,5
TIK12	480	215	430	230/50 - 230-400/50	0,75 (1,00)	200	200	Ø70	Ø 6	24,0/23,0	480x300x510	26,5/25,5
TIK22	500	225	510	230/50 - 230-400/50	1,10 (1,50)	140	300	Ø82	Ø 6	27,0/25,0	480x300x510	29,5/27,5


TIK22


gruppo di macinazione 12/22 UNIKO ENTERPRISE, altri gruppi di macinazione disponibili a pag. 054
mincing groups 12/22 UNIKO ENTERPRISE model, other mincing groups available at page 054



TRITACARNE REFRIGERATO

REFRIGERATED MEAT MINCER



TR22



GRUPPI DI MACINAZIONE / MINCING GROUPS

	Inox S/Steel	Alluminio Aluminium	Ghisa Cast Iron
TR22	●	●	●
TR32	●		



TR22



TR32

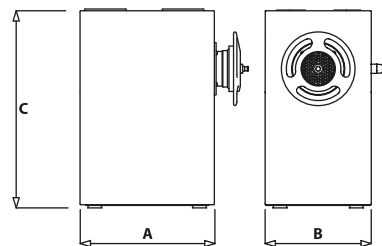


- Apparecchi per uso professionale
- Indicati per macellerie e supermarket
- Monoblocco in acciaio inossidabile
- Motore asincrono ventilato e Motoriduttore a bagno d'olio
- Gruppo macinazione in acciaio inox
- Tramoggia refrigerata
- Coperchio in plexiglass trasparente
- Gas 138
- Temperatura -2 +4
- Trasmissione a ingranaggi
- Termica di protezione
- Facile da pulire
- Norme CE
- Fabbricato in Italia

- Professional equipment
- Ideally suited for butcheries, supermarkets, etc
- Stainless steel cover casing
- Ventilated and permanently lubricated geared electrical motor
- Cutting unit and knob completely in stainless steel
- Refrigerated hopper
- Plexyglass transparent lid
- Constant cooling by hermetic compressor with 138 Gas
- Homogeneous temperature during all cutting process, adjustable from -2° to +4°C
- Stainless steel drive gears
- Thermal overload protection included
- Entirely detachable for easy cleaning
- CE approved
- Proudly Made in Italy



gruppo di macinazione 32 ENTERPRISE, altri gruppi di macinazione disponibili a pag. 054
 mincing groups 32 ENTERPRISE model, other mincing groups available at page 054



	A	B	C	Alimentazione Power supply	Potenza Motor power	Gir./m RPM	Produzione oraria Production per hour	Bocca Mouth	Piastra in dotazione Standard plate	Peso netto tri fase Net weight three phase	Dimensioni imballo Packing dimensions	Peso lordo tri fase Gross weight three phase	Gas
	mm	mm	mm	Volt/Hz	Kwatt/Hp		kg	mm	mm	kg	mm	kg	Gas
TR22	430	260	530	230-400/50	0,90 (1,20)	120	280	ø82	ø 6	43,0	360x600x600	46,0	R134°
TR32	520	320	550	230-400/50	1,85 (2,50)	120	450	ø98	ø 6	56,0	420x700x655	59,0	R134°

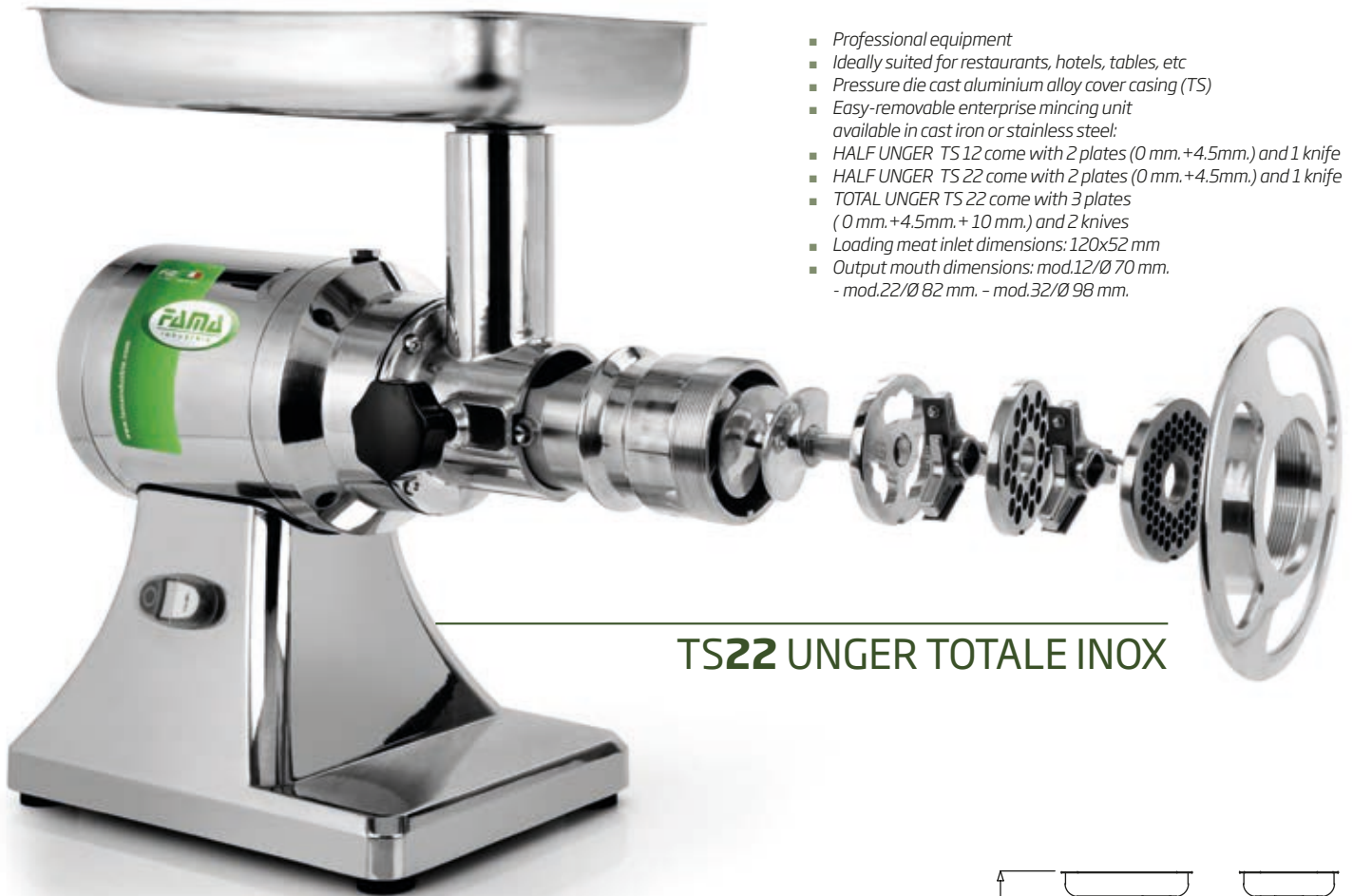


TRITACARNE SERIE TS UNGER

UNGER MEAT MINCERS TS MODELS

- Apparecchi per uso professionale
- Ideali per ristoranti, alberghi, mense
- Corpo in lega di alluminio pressofuso (TS)
- Gruppo macinazione asportabile in ghisa alimentare o acciaio inossidabile
- TS 12 mezzo unger (2 piastre e 1 coltello)
- TS 22 mezzo unger e totale (2 coltelli e 3 piastre)
- Dimensioni alimentazione 52 mm per 120 mm
- Dimensioni scarico 12/70 mm 22/82 mm 32/98 mm

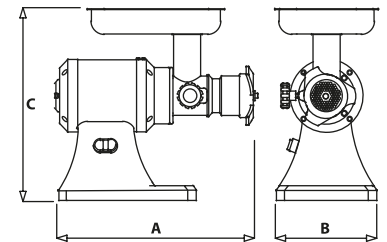
- Professional equipment
- Ideally suited for restaurants, hotels, tables, etc
- Pressure die cast aluminium alloy cover casing (TS)
- Easy-removable enterprise mincing unit available in cast iron or stainless steel:
- HALF UNGER TS 12 come with 2 plates (0 mm.+4.5mm.) and 1 knife
- HALF UNGER TS 22 come with 2 plates (0 mm.+4.5mm.) and 1 knife
- TOTAL UNGER TS 22 come with 3 plates (0 mm.+4.5mm.+ 10 mm.) and 2 knives
- Loading meat inlet dimensions: 120x52 mm
- Output mouth dimensions: mod.12/Ø 70 mm. - mod.22/Ø 82 mm. - mod.32/Ø 98 mm.



TS22 UNGER TOTALE INOX

GRUPPI DI MACINAZIONE / MINCING GROUPS

	Inox S/Steel	Alluminio Aluminium	Ghisa Cast Iron
TS12 UNGER	●		●
TS22 UNGER	●		●



TS12 ½ UNGER GHISA



TS22 ½ UNGER GHISA



TS22 UNGER TOTALE GHISA



½ UNGER INOX
½ UNGER S/STEEL



gruppo di macinazione modello 12/22 1/2 UNGER INOX, altri gruppi di macinazione disponibili a pag. 054
mincing groups 12/22 1/2 UNGER model, other mincing groups available at page 054



UNGER GHISA TOTALE
TOTAL UNGER CAST IRON

gruppo di macinazione modello UNGER TOTALE 22 GHISA, altri gruppi di macinazione disponibili a pag. 054
mincing groups TOTAL UNGER 22 CAST IRON model, other mincing groups available at page 054

	A mm	B mm	C mm	Alimentazione Power supply Volt/Hz	Potenza Motor power Kwatt/Hp	Giri/m RPM	Produzione oraria Production per hour kg	Bocca Mouth mm	Piastra in dotazione Standard plate mm	Peso netto mono/tri fase Net weight single/three phase kg	Dimensioni imballo Packing dimensions mm	Peso lordo mono/tri fase Gross weight single/three phase kg
TS12 UNGER	460	240	510	230/50 - 230-400/50	1,10 (1,50)	140	200	ø70	ø6	23,0/21,0	480x300x510	25,5/23,5
TS22 UNGER	470	240	510	230/50 - 230-400/50	1,10 (1,50)	140	300	ø82	ø6	25,0/23,0	480x300x510	27,5/25,5



TS12 ½ UNGER INOX



TS22 ½ UNGER INOX



TS22 UNGER TOTALE INOX



TRITACARNE SERIE TI UNGER

UNGER MEAT MINCERS TI MODELS

- Gruppo macinazione asportabile in ghisa alimentare o acciaio inossidabile
- T112 solo mezzo unger
- T122 sia mezzo unger che unger totale
- T132 solo unger totale
- Dimensioni alimentazione 52 mm per 120 mm
- Dimensioni scarico 12/70 mm 22/82 mm 32/98 mm
- Pulsante avviamento termoplastico

- Easy-removable mincing unit available in cast iron or stainless steel
- T112 MODEL is available only in HALF UNGER version
- T122 MODEL is available both in HALF and TOTAL UNGER versions
- T132 MODEL is available only in TOTAL UNGER version
- Loading meat inlet dimensions: 120x52 mm
- Output mouth dimensions:
mod.12/Ø 70 mm. - mod.22/Ø 82 mm. - mod.32/Ø 98 mm.
- On/off switch protection with waterproof rubber cover



TI22 UNGER TOTALE INOX

GRUPPI DI MACINAZIONE / MINCING GROUPS

	Inox S/Steel	Alluminio Aluminium	Ghisa Cast Iron
TI12 UNGER	●		●
TI22 UNGER	●		●



TI12 ½ UNGER GHISA



TI22 ½ UNGER GHISA



TI22 UNGER TOTALE GHISA

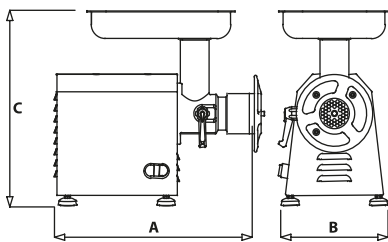


gruppo di macinazione modello 12/22 1/2 UNGER INOX
mincing groups 12/22 1/2 UNGER model

gruppo di macinazione modello UNGER TOTALE 22 GHISA
mincing groups TOTAL UNGER 22 CAST IRON model

gruppo di macinazione modello UNGER TOTALE 32 INOX
mincing groups TOTAL UNGER 32 S/STEEL model

altri gruppi
di macinazione
disponibili a pag. 054
other mincing groups
available at page 054



	A	B	C	Alimentazione Power supply	Potenza Motor power	Giri/m RPM	Produzione oraria Production per hour	Bocca Mouth	Piastra in dotazione Standard plate	Peso netto mono/tri fase Net weight single/three phase	Dimensioni imballo Packing dimensions	Peso lordo mono/tri fase Gross weight single/three phase
	mm	mm	mm	Volt/Hz	Kwatt/Hp		kg	mm	mm	kg	mm	kg
TI12 UNGER	450	220	440	230/50 - 230-400/50	1,10 (1,50)	140	200	ø70	ø 6	24,0/22,0	590x300x430	26,5/24,5
TI22 UNGER	470	220	440	230/50 - 230-400/50	1,10 (1,50)	140	300	ø82	ø 6	26,0/24,0	590x300x430	28,5/26,5



TI12 1/2 UNGER INOX



TI22 1/2 UNGER INOX



TI22 UNGER TOTALE INOX



TRITACARNE SERIE TI R UNGER

UNGER MEAT MINCERS TI R MODELS

- Gruppo macinazione asportabile in ghisa alimentare o acciaio inossidabile
- Dimensioni alimentazione 52 mm per 120 mm
- Dimensioni scarico 12/70 mm 22/82 mm 32/98 mm
- Pulsante avviamento termoplastico

- Easy-removable mincing unit available in cast iron or stainless steel
- Loading meat inlet dimensions: 120x52 mm
- Output mouth dimensions:
mod.12/Ø 70 mm. - mod.22/Ø 82 mm. - mod.32/Ø 98 mm.
- On/off switch protection with waterproof rubber cover



TI22R UNGER TOTALE INOX



GRUPPI DI MACINAZIONE / MINCING GROUPS

	Inox S/Steel	Alluminio Aluminium	Ghisa Cast Iron
TI12R UNGER	●		●
TI22R UNGER	●		●
TI32RS UNGER	●		
TI32R UNGER	●		



TI12R 1/2 UNGER INOX



TI22R 1/2 UNGER INOX



TI22R UNGER TOTALE INOX



TRITACARNE E GRATTUGIA SERIE TG

MEAT MINCER AND GRATER TG MODELS



TG12

GRUPPI DI MACINAZIONE / MINCING GROUPS

	Inox S/Steel	Alluminio Aluminium	Ghisa Cast Iron
TG8	•	•	
TG12	•	•	•
TG22	•	•	•



TG8



TG12



TG22

- Apparecchio per uso professionale
- Ideale per ristoranti, alberghi, mense
- Costruiti in lega di alluminio pressofuso
- Lamiera in acciaio inox AISI 304 sul corpo motore
- Sistema di riduzione ad ingranaggi elicoidali a bagno d'olio
- Motore asincrono produzione nazionale - Termica di protezione
- Gruppo macinazione carne asportabile disponibile in:
 - a) Ghisa alimentare (12-22) trattamento electroless nikel plating
 - b) Alluminio anodizzato (8-12-22)
 - c) Acciaio inossidabile AISI 304 (8-12-22)
- Trafilte auto affilanti in acciaio inox di serie
- Disponibile con inversione di marcia
- Dimensione alimentazione 120 x 52 mm
- Dimensione scarico 8/60 mm 12/70 mm 22/82 mm
- Tramoggia e piatto raccolta prodotto in acciaio inox
- Rullo in acciaio con trattamento electroless nikel plating
- Disponibile rullo in acciaio inox AISI 304
- Scodella formaggio in acciaio inox
- Grata di protezione allo scarico bocca grattugia inox
- Micro di protezione alla grattugia
- Pestello in ABS - Comandi a 24 volt (solo versione CE)
- Versione TG18 consigliato per uso domestico e piccole attività
- Produzione italiana

- Professional equipment
- Ideally suited for hotels, restaurants, tables, etc
- Made from pressure die cast aluminium alloy
- AISI 304 stainless steel plated motor body
- Speed reducer with oil immersed gears
- Italian make asynchronous motor - Thermal protection
- Easy-removable "ENTERPRISE" mincing unit available in:
 - a) Electroless nikel plated cast iron (MOD.12-22)
 - b) Anodized aluminium (MOD. 8/12/22)
 - c) AISI 304 stainless steel (MOD. 8-12-22)
- Stainless steel self-sharpening draw-plates included
- Gear inversion option available
- Loading meat inlet dimensions: 120x52 mm
- Output mouth dimensions: mod.8/Ø 60 mm. - mod.12/Ø 70 mm. - mod.22/Ø 82 mm.
- Stainless steel tray and hopper
- Stainless steel grating roll plated with nikel electroless
- AISI 304 roll option is also available - Stainless steel cheese bowl
- Safety Stainless steel protection grid placed at the bottom of the grating mouth
- Safety micro switch placed on the mouth inlet
- ABS pestle - 24 volt controls (FOR CE MODELS ONLY)
- Model TG18 is recommended for home use and small business use
- Proudly Made in Italy

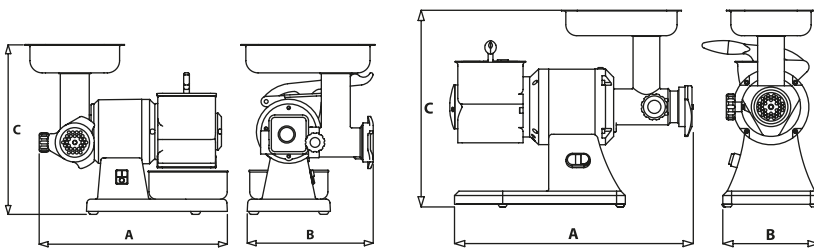


GHISA / CAST IRON



INOX / STAINLESS STEEL

gruppo di macinazione modello ENTERPRISE, altri gruppi di macinazione disponibili a pag. 054
mincing groups ENTERPRISE model, other mincing groups available at page 054



	A	B	C	Alimentazione Power supply	Potenza Motor power	Giri/m tritacarne Meat mincer RPM	Giri/m grattugia Grater RPM	Produzione oraria tritacarne Meat mincer production per hour	Produzione oraria grattugia Grater production per hour	Bocca tritacarne Meat mincer mouth	Bocca grattugia Grater mouth	Piastra in dotazione Standard plate	Peso netto mono/tri fase Net weight single/three-phase	Dimensioni imballo Packing dimensions	Peso lordo mono/tri fase Gross weight single/three-phase
	mm	mm	mm	Volt/Hz	Kwatt/Hp			kg	kg	mm	mm	mm	kg	mm	kg
TG8	380	260	360	230/50	0,38 (0,50)	80	1400	20	30	Ø60	110x65	Ø 6	10,0	380x310x360	11,0
TG12	550	200	460	230/50 - 230-400/50	0,75 (1,00)	200	1400	200	50	Ø70	140x80	Ø 6	22,0/20,0	590x300x430	24,5/22,5
TG22	610	220	460	230/50 - 230-400/50	1,10 (1,50)	140	900	300	70	Ø82	140x80	Ø 6	27,0/25,0	720x290x440	30,0/28,0



TRITACARNE E GRATTUGIA CARENATO SERIE TGI

FAIRED COMBO MEAT MINCER AND GRATER TGI MODELS



TGI12

GRUPPI DI MACINAZIONE / MINCING GROUPS

	Inox S/Steel	Alluminio Aluminium	Ghisa Cast Iron
TGI8	●	●	
TGI12	●	●	●
TGI22	●	●	●



TGI8



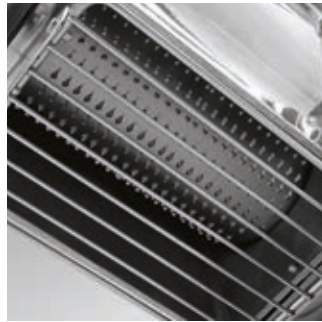
TGI12



TGI22

- Apparecchio per uso professionale
- Ideale per ristoranti, alberghi, mense
- Struttura in lamiera di acciaio inox AISI 304
- Sistema di riduzione ad ingranaggi elicoidali a bagno d'olio
- Motore asincrono produzione nazionale
- Termica di protezione
- Gruppo macinazione carne "enterprise" asportabile disponibile in:
 - a) Ghisa alimentare (12-22) trattamento electroless nikel plating
 - b) Alluminio anodizzato (8 -12-22)
 - c) Acciaio inossidabile AISI 304 (8 -12-22)
- Trafilte auto affilanti in acciaio inox di serie
- Disponibile con inversione di marcia
- Dimensione alimentazione 120 x 52 mm
- Dimensione scarico 8/60 mm 12/70 mm 22/82 mm
- Tramoggia e piatto raccolta prodotto in acciaio inox
- Rullo in acciaio con trattamento electroless nikel plating
- Scodella forma in acciaio inox
- Grata di protezione allo scarico bocca grattugia inox
- Micro di protezione alla grattugia
- Pestello in ABS - Comandi a 24 volt (solo versione CE)
- Versione TGI 8 consigliato per uso domestico e piccole attività
- Produzione italiana

- Professional equipment
- Ideally suited for hotels, restaurants, tables, etc
- AISI 304 stainless steel plated case
- Speed reducer with oil immersed gears
- Italian make asynchronous motor
- Thermal protection
- Easy-removable "ENTERPRISE" mincing unit available in:
 - a) Electroless nikel plated cast iron (MOD. 12-22)
 - b) Anodized aluminium (MOD. 8/12/22)
 - c) AISI 304 stainless steel (MOD. 8-12-22)
- Stainless steel self-sharpening draw-plates included
- Gear inversion option available
- Loading meat inlet dimensions: 120x52 mm
- Output mouth dimensions:
 - mod. 8/Ø 60 mm. - mod.12/Ø 70 mm. - mod. 22/Ø 82 mm.
- Stainless steel tray and hopper
- Stainless steel grating roll plated with nikel electroless
- Stainless steel cheese bowl
- Safety Stainless steel protection grid placed at the bottom of the grating mouth
- Safety micro switch placed on the mouth inlet
- ABS pestle- 24 volt controls (FOR CE MODELS ONLY)
- Model TGI 8 is recommended for home use and small business use
- Proudly Made in Italy

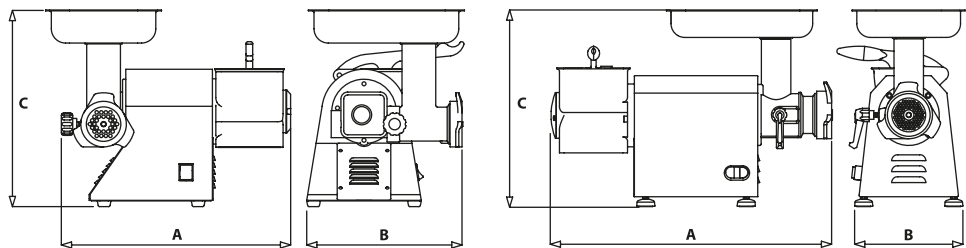


GHISA / CAST IRON



INOX / STAINLESS STEEL

gruppo di macinazione modello ENTERPRISE, altri gruppi di macinazione disponibili a pag. 054
mincing groups ENTERPRISE model, other mincing groups available at page 054



	A	B	C	Alimentazione Power supply	Potenza Motor power	Gir/rim tritacarne Meat mincer RPM	Gir/rim grattugia Grater RPM	Produzione oraria tritacarne Meat mincer production per hour	Produzione oraria grattugia Grater production per hour	Bocca tritacarne Meat mincer mouth	Bocca grattugia Grater mouth	Piastra in dotazione Standard plate	Peso netto mono/tri fase Net weight single/three phase	Dimensioni imballo Packing dimensions	Peso lordo mono/tri fase Gross weight single/three phase
	mm	mm	mm	Volt/Hz	Kwatt/Hp			kg	kg	mm	mm	mm	kg	mm	kg
TGI 8	400	280	360	230/50	0,38 (0,50)	80	1400	20	30	ø60	110x65	ø 6	12,0	380x310x360	13,0
TGI 12	590	220	440	230/50 - 230-400/50	0,75 (1,00)	200	1400	200	50	ø70	140x80	ø 6	25,0/23,0	720x290x440	28,0/26,0
TGI 22	610	220	440	230/50 - 230-400/50	1,10 (1,50)	140	900	300	70	ø82	140x80	ø 6	28,0/26,0	720x290x440	31,0/29,0



TRITACARNE E GRATTUGIA SERIE UNIKO ENTERPRISE

COMBO MEAT MINCER AND GRATER UNIKO ENTERPRISE MODELS



TGK12



INOX / STAINLESS STEEL

gruppo di macinazione modello ENTERPRISE, altri gruppi di macinazione disponibili a pag. 054
mincing groups ENTERPRISE model, other mincing groups available at page 054



GRUPPI DI MACINAZIONE / MINCING GROUPS

	Inox S/Steel	Alluminio Aluminium	Ghisa Cast Iron
TG18	●	●	
TG12	●	●	●
TG122	●	●	●



TGK12



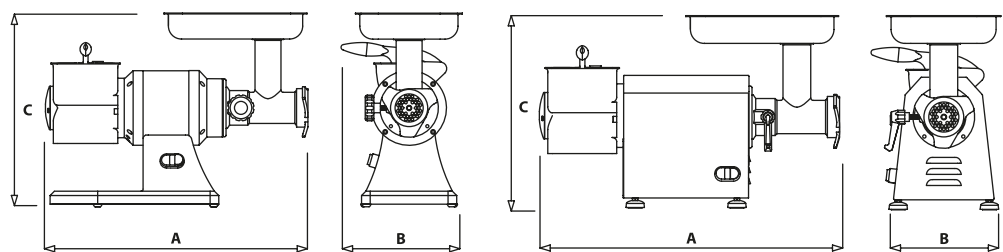
TGK22



TGK12

- Apparecchio per uso professionale
- Ideale per ristoranti, alberghi, mense
- Corpo in lega di alluminio pressofuso (TGK)
- Struttura in lamiera di acciaio inox (TGIK)
- Sistema di riduzione ad ingranaggi elicoidali a bagno d'olio
- Robusto motore asincrono di produzione nazionale
- Termica di protezione
- Gruppo macinazione carne "enterprise" asportabile in acciaio inox AISI 304
- Trafile auto affilanti in acciaio inox di serie
- Versione CE disponibile con inversione di marcia
- Dimensioni alimentazione 52mm per 120 mm
- Dimensione scarico 12/70 mm 22/82 mm
- Tramoggia e piatto raccolta prodotto in acciaio inox
- Pestello in ABS
- Micro di protezione alla bocca grattugia
- Grata in acciaio inox allo scarico della grattugia
- Comandi a 24 volt
- Produzione italiana

- Professional equipment
- Ideally suited for hotels, restaurants, tables, etc
- Pressure die cast aluminium alloy cover casing (TGK)
- Structured in stainless steel plating (TGIK)
- Speed reducer with oil immersed gears
- Heavy duty Italian make asynchronous motor
- Thermal protection
- AISI 304 stainless steel easy-removable "ENTERPRISE" mincing unit
- Stainless steel self-sharpening draw-plates included
- Gear inversion option available on the CE models
- Loading meat inlet dimensions: 120x52 mm
- Output mouth dimensions: mod.12/Ø 70 mm. - mod.22/Ø 82 mm
- Stainless steel tray and hopper
- ABS pestle
- Safety micro switch placed on the mouth inlet
- Safety Stainless steel protection grid placed at the bottom of the grating mouth
- 24 volt controls
- Proudly Made in Italy



	A	B	C	Alimentazione Power supply	Potenza Motor power	Giri/m tritacarne Meat mincer RPM	Giri/m grattugia Grater RPM	Produzione oraria tritacarne Meat mincer production per hour	Produzione oraria grattugia Grater production per hour	Bocca tritacarne Meat mincer mouth	Bocca grattugia Grater mouth	Plastrina in dotazione Standard plate	Peso netto mono/tri fase Net weight single/three phase	Dimensioni imballo Packing dimensions	Peso lordo mono/tri fase Gross weight single/three phase
	mm	mm	mm	Volt/Hz	Kwatt/Hp			kg	kg	mm	mm	mm	kg	mm	kg
TGK 12	610	220	470	230/50 - 230-400/50	0,75 (1,00)	200	1400	200	50	Ø70	140x80	Ø 6	25/23	720x290x440	28,0/26,0
TGK 22	670	240	500	230/50 - 230-400/50	1,10 (1,50)	140	900	300	70	Ø82	140x80	Ø 6	29/27	720x290x440	32,0/30,0
TGIK 12	640	220	430	230/50 - 230-400/50	0,75 (1,00)	200	1400	200	50	Ø70	140x80	Ø 6	26/24	720x290x440	28,0/26,0
TGIK 22	660	220	430	230/50 - 230-400/50	1,10 (1,50)	140	900	300	70	Ø82	140x80	Ø 6	29/27	720x290x440	32,0/30,0



TGK22





MOD. 12



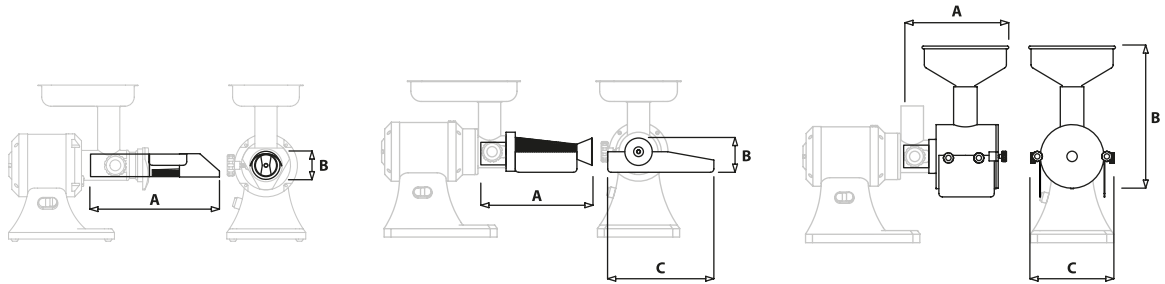
MOD. 22



MOD. 12/22

- Accessori complementari per uso professionale
- Ideali per ristoranti e comunità
- Corpo Passa pomodoro in alluminio
- Passino in acciaio inox
- Elica in ghisa alimentare o alluminio
- Struttura passa purea in alluminio
- Perni e innesti realizzati in acciaio tornito
- Rapido sistema di fissaggio al corpo macchina
- Tramoggia e piatto raccolta prodotto in acciaio inox
- Pestello in ABS
- Facile da montare, smontare e pulire
- Produzione italiana

- *Optional tools for professional use*
- *Ideally suited for restaurants, large community*
- *Aluminium tomato juicer casing*
- *S/steel strainer*
- *Screw available in cast iron or aluminium*
- *Puree tool structured in aluminium*
- *Turned steel pins and clutches*
- *Easy machine body locking*
- *Stainless steel hopper and tray*
- *ABS pestle*
- *Easy to assemble, disassemble and clean*
- *Proudly Made in Italy*



	A	B	C	Peso netto Net weight	Dimensioni imballo Packing dimensions
	mm	mm	mm	kg	mm
PASSAPOM. MOD. 12	340	ø75	---	1,3	280x280x140
PASSAPOM. MOD. 22	350	ø120	290	3,5	310x260x370
PASSAPUREA MOD. 12	330	400	230	5,5	380x310x360
PASSAPUREA MOD. 22	330	400	230	5,5	380x310x360





SERIE RETRÒ MIGNON

RETRÒ MIGNON MODELS

TS 8 R



TS 8 R



TG 8 R



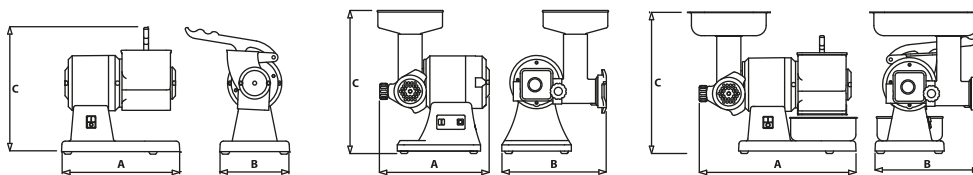
GM R

- Apparecchi per uso semiprofessionale e domestico
- Ideale per abitazioni e piccoli ristoranti,
- Corpo in lega di alluminio pressofuso e verniciato
- Sistema di riduzione ad ingranaggi elicoidali a bagno d'olio
- Robusto motore a induzione di produzione nazionale
- Termica di protezione
- Gruppo macinazione carne "enterprise" asportabile in alluminio o in acciaio inox
- Dimensioni carico tritacarne 52x120 mm
- Dimensioni scarico tritacarne 60 mm
- Traffle auto affilanti in acciaio inox di serie
- Tramoggia in acciaio inox
- Rullo grattugia in acciaio
- Disponibile in AISI 304
- Micro di protezione al carico della bocca grattugia
- Grata di protezione allo scarico della bocca grattugia in acciaio inox
- Scodella raccolta formaggio inox
- Pestello in ABS
- Comandi a 24 volt
- Produzione italiana

- Household and semi-professional equipment
- Ideally suited for the small restaurants and home use
- Pressure die cast aluminium alloy and varnished case
- Speed reducer with oil immersed gears
- Italian make heavy duty induction motor
- Thermal protection
- Easy-removable "ENTERPRISE" mincing unit available in stainless steel or aluminium
- Loading meat inlet dimensions: 52x120 mm
- Output mouth dimensions: 60 mm
- Stainless steel self-sharpening draw-plates
- Stainless steel hopper
- Stainless steel grating roll
- AISI 304 option is also available
- Safety micro switch placed on the mouth inlet
- Safety Stainless steel protection grid placed at the bottom of the grating mouth
- Stainless steel cheese bowl
- ABS pestle
- 24 volt controls
- Proudly Made in Italy



gruppo di macinazione modello ENTERPRISE 8 INOX, altri gruppi di macinazione disponibili a pag. 054
mincing groups ENTERPRISE 8 S/STEEL model, other mincing groups available at page 054



	A	B	C	Alimentazione Power supply	Potenza Power	Giri/m tritacarne Meat mincer RPM	Giri/m grattugia Grater RPM	Produzione oraria tritacarne Meat mincer production per hour	Produzione oraria grattugia Grater production per hour	Bocca tritacarne Meat mincer mouth	Bocca grattugia Grater mouth	Plastria in dotazione Standard plate	Peso netto mono/tri fase Net weight single/three phase	Dimensioni imballo Packing dimensions	Peso lordo mono/tri fase Gross weight single/three phase
	mm	mm	mm	Volt/Hz	Kwatt/Hp			kg	kg	mm	mm	mm	kg	mm	kg
TS 8 R	270	260	360	230/50	0,38 (0,50)	80	---	20	---	ø60	---	ø 6	12,0	410x310x410	13,0
TG 8 R	380	260	360	230/50	0,38 (0,50)	80	1400	20	30	ø60	110x65	ø 6	10,0	390x300x370	11,0
GM R	280	170	310	230/50	0,38 (0,50)	---	1400	---	30	---	110x65	---	8,0	300x260x360	9,0



TS 12 R



gruppo di macinazione modello ENTERPRISE 8 INOX,
altri gruppi di macinazione disponibili a pag. 054
*mincing groups ENTERPRISE 8 S/STEEL model,
other mincing groups available at page 054*



TS 12 R



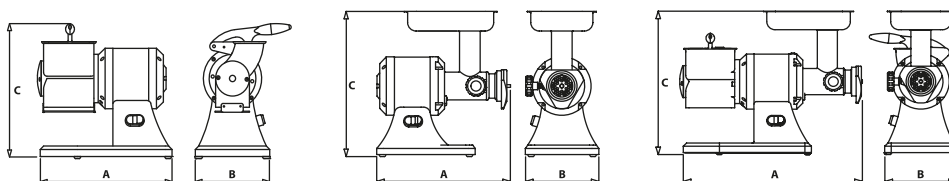
TG 12 R



GS R

- Apparecchi per uso professionale
- Ideale per ristoranti e macellerie in "stile"
- Corpo in lega di alluminio pressofuso e verniciato
- Sistema di riduzione ad ingranaggi elicoidali a bagno d'olio
- Robusto motore a induzione di produzione nazionale
- Termica di protezione
- Gruppo macinazione carne "enterprise" asportabile
- In ghisa alimentare o acciaio inox
- Dimensioni carico tritacarne 52x120 mm
- Dimensioni scarico tritacarne 70 mm
- Trafilte auto affilanti in acciaio inox di serie
- Tramoggia in acciaio inox
- Rullo grattugia in acciaio
- Disponibile in AISI 304
- Micro di protezione al carico della bocca grattugia
- Grata di protezione allo scarico della bocca grattugia in acciaio inox
- Scodella raccolta formaggio inox
- Pestello in ABS
- Comandi a 24 volt
- Produzione italiana

- Professional equipment
- Particularly suitable for "stylish" restaurants and butcheries
- Pressure die cast aluminium alloy and varnished case
- Speed reducer with oil immersed gears
- Italian make heavy duty induction motor
- Thermal protection
- Easy-removable "ENTERPRISE" mincing unit
- Available in cast iron or stainless steel
- Loading meat inlet dimensions: 52x120 mm
- Output mouth dimensions: 70 mm
- Stainless steel self-sharpening draw-plates
- Stainless steel hopper
- Stainless steel grating roll
- AISI 304 option is also available
- Safety micro switch placed on the mouth inlet
- Safety Stainless steel protection grid placed at the bottom of the grating mouth
- Stainless steel cheese bowl
- ABS pestle
- 24 volt controls
- Proudly Made in Italy



	A	B	C	Alimentazione Power supply	Potenza Motor power	Giri/m tritacarne Meat mincer RPM	Giri/m grattugia Grater RPM	Produzione oraria tritacarne Meat mincer production per hour	Produzione oraria grattugia Grater production per hour	Bocca tritacarne Meat mincer mouth	Bocca grattugia Grater mouth	Plastra in dotazione Standard plate	Peso netto mono/tri fase Net weight single/three phase	Dimensioni imballo Packing dimensions	Peso lordo mono/tri fase Gross weight single/three phase
	mm	mm	mm	Volt/Hz	Kwatt/Hp			kg	kg	mm	mm	mm	kg	mm	kg
TS 12 R	370	220	440	230/50 - 230-400/50	0,75 (1,00)	200	---	200	---	ø70	---	ø6	19,0	460x250x370	21,0
TG 12 R	550	220	460	230/50 - 230-400/50	0,75 (1,00)	200	1400	200	50	ø70	140x80	ø6	22,0	600x290x430	25,0
GS R	380	220	380	230/50 - 230-400/50	0,75 (1,00)	---	1400	---	50	---	140x80	---	18,0	400x310x400	20,0



AFFETTATRICI A VOLANO

- Struttura in lega di alluminio con fusione in conchiglia per garantire una durata nel tempo ed elevata affidabilità
- Superficie verniciata a "fuoco" per ottenere una lucentezza ed un'igiene ottimali
- Affilatoio superiore di serie e di facile utilizzo
- Spessore di taglio da 0 a 2 mm
- Anello paralama fisso

- Heavy structure with aluminium with chilled casting to grant life and a good reliability
- Fire painted surface to get a sheen and optimum hygiene
- Upper sharpener standard and easy to use
- Cutting thickness from 0 to 2 mm
- Fixed blade protecting ring



250 R



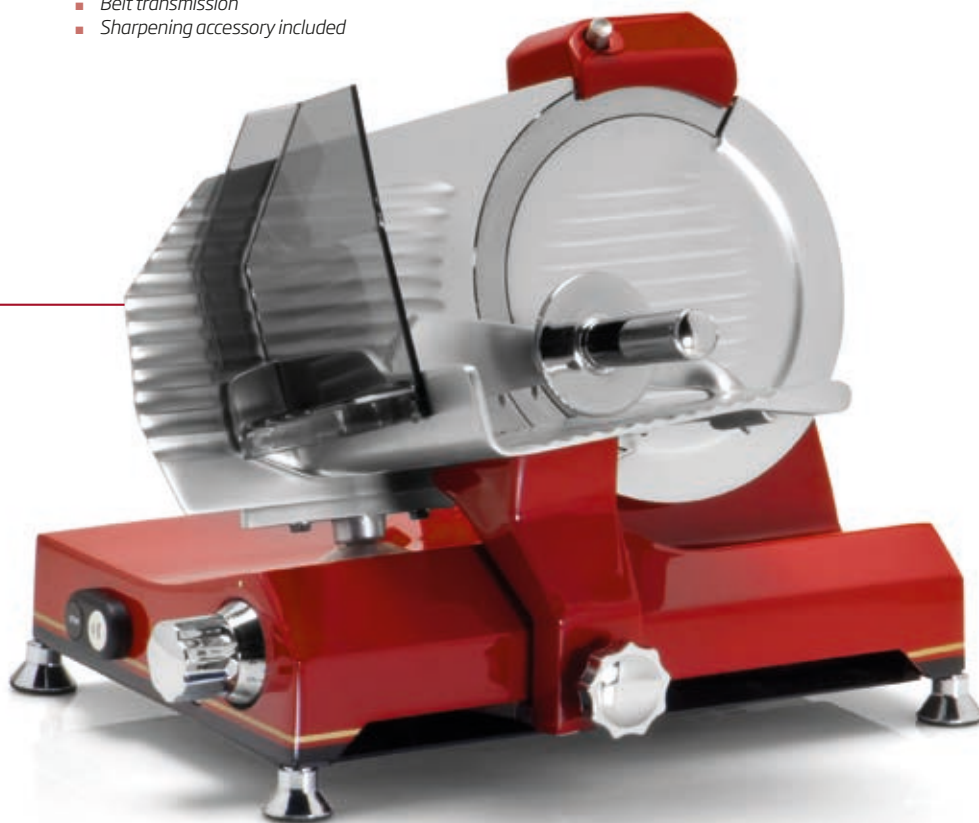
300 R

	A	B	C	Ø Lama Ø Blade size	Capacità di taglio Cutting capacity	Peso netto Net weight	Dimensioni imballo Packing dimensions
	mm	mm	mm	mm	mm	kg	mm
250R AFFETTATRICE A VOLANO	520	680	510	250	185x150	33,0	850x750x850
250R AFFETTATRICE + BASE A COLONNA	520	680	1260	250	185x150	78,0	Pallet 800x1200
300R AFFETTATRICE A VOLANO	755	580	520	300	230x300	40,0	600x900x700
300R AFFETTATRICE + BASE A COLONNA	755	610	1270	300	230x300	85,0	Pallet 800x1200

- Apparecchio per uso professionale
- Per bar, ristoranti, piccole comunità
- Macchina realizzata in lega di alluminio
- Motore asincrono ventilato
- Lama di produzione nazionale
- Anello di protezione
- Boccole carrello autolubrificanti
- Versione CE con blocco al carrello
- Supporto vela maggiorato
- Ampio piatto porta salumi
- Protezione in plastica al carrello
- Curata nei dettagli
- Trasmissione a cinghia
- Affilatoio incorporato
- Corsa carrello maggiorata (mod. 250)

- Professional equipment
- Ideally suited for the small hotel, pub, snack bar, café, club etc
- Slicer made from highly food-grade aluminium
- Ventilated asynchronous motor
- Italian made blades
- Safety ring
- Permanently lubricated carriage ball bearings
- CE MODELS with carriage locking option
- Capacious food plate
- Safety carriage plastic cover
- High quality gravity feed slicer
- Belt transmission
- Sharpening accessory included

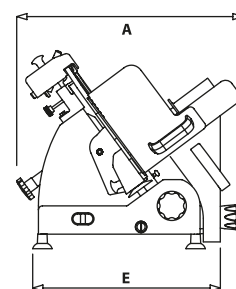
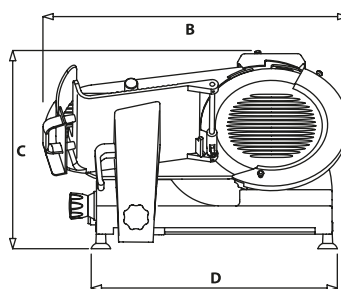
220 R



	Ø Lama Ø Blade size	A	B	C	D	E	Corsa carrello Carriage sliding	Cap. taglio Cutting capacity	Spessore taglio Slice thickness	Alimentazione Power supply	Potenza Motor power	Peso netto Net weight	Dimensioni imballo Packing dimensions
	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	Volt/Hz	Kwatt/Hp	kg	mm
220 R	220	400	450	370	420	330	240	170x210	14,0	230/50	0,25 (0,35)	13,0	560x470x460
250 R	250	400	500	400	420	330	260	190x250	14,0	230/50	0,25 (0,35)	19,0	560x470x460



250 R





AFFETTATRICI RETRÒ GRAVITÀ Serie 275 300 330 350

RETRÒ GRAVITY MEAT SLICER 275 300 330 350 MODELS

275 GR



300 GR



330 GR



350 GR

275 300

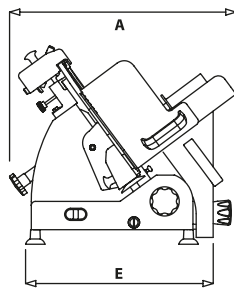
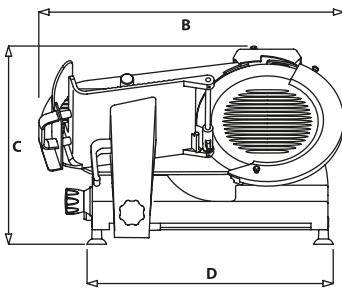
- Macchine per uso professionale
- Destinate a macellerie, comunità, hotel, alberghi, ristoranti
- Fusione in lega di alluminio anodizzato
- Motore asincrono ventilato
- Lama forgiata di produzione nazionale
- Anello di protezione alla lama
- Boccole carrello autolubrificanti
- Blocco al carrello come da normativa
- Supporto vela maggiorato
- Ampio piatto porta salumi
- Curata nei dettagli
- Priva di spigoli
- Protezione in plastica al carrello
- Trasmissione con robusta cinghia in poliester
- Scheda elettrica a 24 volt
- Interruttore digitale
- Affilatoio incorporato
- Norme CE
- Fabbricata in Italia

- Professional equipment
- Ideally suited for hotel, pub, snack bar, café, club, restaurants, butcheries, etc
- Made from highly polished anodised food-grade aluminium
- Ventilated asynchronous motor
- Italian make forged blade
- Blade safety ring
- Permanently lubricated carriage ball bearings
- CE approved carriage
- Capacious food plate
- High quality gravity feed slicer
- No Sharp corners slicer
- Safety carriage plastic cover
- Powerful polyester belt driven transmission
- 24 volt. Low tension card
- Digital ON/OFF switch
- Sharpening accessory included
- CE approved
- Proudly Made in Italy

330 350

- Macchine affetta salumi professionali
- Destinate a macellerie, supermarket, grandi comunità
- Fusione in lega di alluminio anodizzato
- Motore asincrono ventilato
- Lama tornita di produzione nazionale
- Anello di protezione alla lama
- Boccole carrello autolubrificanti
- Blocco al carrello come da normativa
- Protezione al carrello in plexiglas
- Supporto vela maggiorato
- Vela spessore 15mm. (unica in Italia)
- Ampio piatto porta salumi
- Priva di spigoli
- Curata nei dettagli
- Trasmissione a cinghia in poliester
- Affilatoio incorporato
- Norme CE
- Fabbricata in Italia

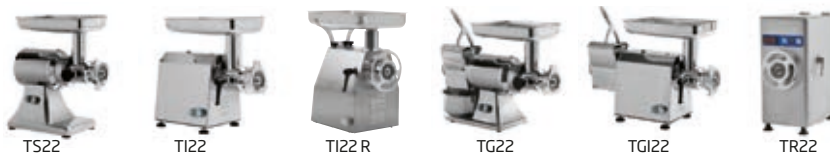
- Professional equipment
- Ideally suited for butcheries, supermarkets, etc
- Heavy duty slicer made from highly polished anodised food-grade aluminium
- Ventilated asynchronous motor
- Italian make turned blade
- Blade safety ring
- Permanently lubricated carriage ball bearings
- CE approved carriage locking
- Safety carriage plexiglass cover
- 15 mm. fence thickness (sole in Italy)
- Capacious feeding pan
- No Sharp corners slicer
- High quality gravity feed slicer
- Powerful polyester belt driven transmission
- Sharpening accessory included
- CE approved
- Proudly Made in Italy



	Ø Lama Ø Blade size	A	B	C	D	E	Goncia carrello Carriage sliding	Cap. taglio Cutting capacity	Spessore taglio Slice thickness	Alimentazione Power supply	Potenza Motor power	Peso netto Net weight	Dimensioni imballo Packing dimensions
	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	Volt/Hz	Kwatt/Hp	kg	mm
275 GR	275	500	630	420	470	320	270	230x160	15,0	230/50 - 230-400/50	0,27 (0,35)	22,0	650x570x520
300 GR	300	500	630	420	470	320	270	230x160	15,0	230/50 - 230-400/50	0,27 (0,35)	23,0	650x570x520
330 GR	330	500	780	480	600	420	330	240x250	15,0	230/50 - 230-400/50	0,38 (0,50)	38,0	800x700x620
350 GR	350	500	800	480	600	420	330	240x250	15,0	230/50 - 230-400/50	0,38 (0,50)	40,0	800x700x620



MODELLI TRITACARNE ENTERPRISE / ENTERPRISE MEAT MINCER



MODELLI TRITACARNE UNIKO ENTERPRISE / UNIKO ENTERPRISE MEAT MINCER



MODELLI TRITACARNE UNGER / UNGER SYSTEM MEAT MINCER



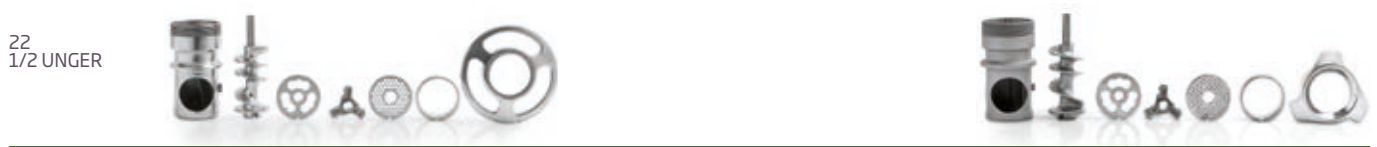
MOD.	INOX / S/STEEL	ALLUMINIO / ALUMINIUM	GHISA / CAST IRON
------	----------------	-----------------------	-------------------



MOD.	INOX / S/STEEL	ALLUMINIO / ALUMINIUM	GHISA / CAST IRON
------	----------------	-----------------------	-------------------



MOD.	INOX / S/STEEL	ALLUMINIO / ALUMINIUM	GHISA / CAST IRON
------	----------------	-----------------------	-------------------

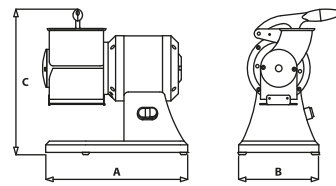
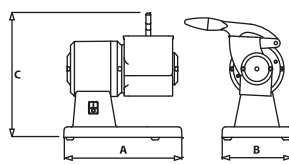
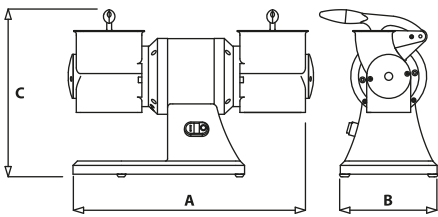




GRATTUGIE

GRATERS

GSM



GS



GSD



GSM

GD

- Apparecchi per uso professionale
- Ideale per supermarket e grandi comunità
- Struttura in alluminio pressofuso lucidato o verniciato
- Motore asincrono ventilato di grande potenza
- Micro interruttore alla parte grattugia
- Rullo in acciaio inossidabile
- Grata di protezione allo scarico in acciaio inox
- Termica di protezione al motore
- Scodelle raccolta forma in acciaio inox
- Versione GG indicata esclusivamente per grandi produzioni
- Versione GG scodella raccolta forma in plastica
- Norme CE
- Fabbricato in Italia

- Professional equipment
- Ideally suited for supermarkets and intensive work
- Structured in pressure die cast polished or varnished aluminium
- Powerful Ventilated asynchronous motor
- Safety micro switch
- Stainless steel grating roll
- Stainless steel grid to avoid contact with moving parts
- Thermal overload protection
- Stainless steel cheese bowl
- GG model recommended for intensive use only
- GG model comes with plastic cheese bowl
- CE approved
- Proudly Made in Italy

GSM GS GSD GMR GMB GM

- Apparecchi per uso professionale
- Ideale per ristoranti, alberghi, hotel, supermarket, comunità
- In grado di lavorare grandi quantità di prodotto
- Struttura in alluminio pressofuso lucidato
- Fascia in acciaio inox lucidato sulla carcassa motore
- Motore asincrono ventilato di grande potenza e durata
- Termica di protezione al motore
- Freno motore su modelli GS e GSM
- Micro meccanico all'apertura della carico grattugia
- Rullo grattugia in acciaio con trattamento (electroless nickel plating) certificato
- Disponibile rullo grattugia in acciaio inox AISI 304
- Grata di protezione allo scarico in acciaio
- Versione GM consigliata per uso domestico e piccole attività
- Norme CE
- Fabbricato in Italia

- Professional equipment
- Ideally suited for restaurants, hotels, supermarkets, etc
- Heavy duty grater
- Structured in pressure die cast polished aluminium
- Polished stainless steel motor band
- Powerful ventilated asynchronous motor
- Thermal overload protection
- Motor brake available on GS and GSM model
- An interlock is assembled on the cheese pressing handle; It is started when the cheese load safety threshold is exceeded to avoid contact with the moving cutting part
- Special steel roll plated with electroless nickel
- Aisi 304 stainless steel roll option available
- The grater has a special stainless steel
- Grid to avoid contact with moving parts
- Model GM is recommended for home use and small business use
- Ce approved
- Proudly Made in Italy

	A mm	B mm	C mm	Alimentazione Power supply Volt/Hz	Potenza Motor power Kwatt/Hp	Giri/m grattugia Grater RPM	Produzione oraria grattugia Grater production per hour kg	Bocca grattugia Grater mouth mm	Peso netto mono/tri fase Net weight single/three phase kg	Dimensioni imballo Packing dimensions mm	Peso lordo mono/tri fase Gross weight single/three phase kg
GSM	420	220	380	230/50 - 230-400/50	1,10 (1,50)	900	90	140x80	20,0	470x300x520	22,0
GD	540	220	380	230/50 - 230-400/50	0,75 (1,00)	1400	70	140x80	21,0	470x300x520	24,0
GS	540	220	380	230/50 - 230-400/50	0,75 (1,00)	1400	70	140x80	18,0	400x310x400	20,0
GSD	380	220	380	230/50 - 230-400/50	0,75 (1,00)	1400	70	140x80	18,0	400x310x400	20,0
GM	280	170	310	230/50	0,38 (0,50)	1400	30	110x65	8,00	300x260x360	9,00



GD



GMR



GMB



GM



GG HP2



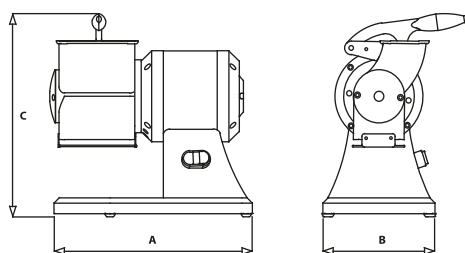
GG HP2



GG HP4

GG2HP GG4HP

- Apparecchi per uso professionale
 - Ideale per supermarket e grandi comunità
 - Struttura in alluminio pressofuso lucidato o verniciato
 - Motore asincrono ventilato di grande potenza
 - Freno motore
 - Micro interruttore alla parte grattugia
 - Rullo in acciaio inossidabile
 - Grata di protezione allo scarico in acciaio inox
 - Termica di protezione al motore
 - Scodella raccolta forma in acciaio inox
 - Versione GG indicata esclusivamente per grandi produzioni
 - Versione GG scodella raccolta forma in plastica
 - Norme CE
 - Fabbricato in Italia
- Professional equipment
 - Ideally suited for supermarkets and intensive work
 - Structured in pressure die cast polished or varnished aluminium
 - Powerful Ventilated asynchronous motor
 - Motor brake
 - Safety micro switch
 - Stainless steel grating roll
 - Stainless steel grid to avoid contact with moving parts
 - Thermal overload protection
 - Stainless steel cheese bowl
 - GG model recommended for intensive use only
 - GG model comes with plastic cheese bowl
 - CE approved
 - Proudly Made in Italy



	A	B	C	Alimentazione Power supply	Potenza Motor power	Giri/grattugia Grater RPM	Produzione oraria grattugia Grater production per hour	Bocca grattugia Grater mouth	Peso netto mono/tri fase Net weight single/three phase	Dimensioni imballo Packing dimensions	Peso lordo mono/tri fase Gross weight single/three phase
	mm	mm	mm	Volt/Hz	Kwatt/Hp	kg	kg	mm	kg	mm	kg
GG HP2	500	280	570	230/50 - 230-400/50	1,5 (2,00)	1400	100	180x110	30,0	750x480x640	34,0
GG HP4	700	400	600	230/50 - 230-400/50	3,00 (4,00)	1400	120	285x150	40,0	850x570x750	44,0





MIXER A IMMERSIONE SERIE HEAVY velocità fissa

STICK BLENDERS HEAVY DUTY LINE fixed speed



La tecnologia SRS consente di ottenere composti estremamente omogenei. SRS device grants high-quality homogeneous mixtures.



MIXER 350 VF



MIXER 450 VF



MIXER 650 VF



30/80 Lt.



FM 300



80/120 Lt.



FM 400



150/230 Lt.



FM 500



250/330 Lt.



FM 600

- Apparecchi per uso professionale
- Ideali per pasticcerie, gelaterie, ristoranti, alberghi
- Corpo realizzato in plastica con disegno esclusivo
- Apparecchio per grandi lavorazioni
- Motore ventilato di produzione nazionale
- Termica di protezione al motore
- Impugnatura ergonomica per un maggiore comfort d'utilizzo
- Display a cristalli liquidi
- Sistema elettronico di stabilizzazione di velocità e potenza SRS
- Giunti di connessione in polimero ad alta resistenza
- Mescolatore in acciaio inox disponibili 300-400-500 e 600 mm
- Innesto mescolatore a vite
- Lame forgiate in acciaio
- Campana in acciaio inox
- Norme CE
- Apparecchio certificato da ente di controllo
- Fabbricato in Italia

- Professional equipment
- Particularly suited for ice cream shops, confectioner's, restaurants, hotels
- Exclusive body design made from plastic
- Heavy duty hand mixer available in 3 motor sizes to meet the demands of any kitchens 350W, 450W and 650W
- Italian make ventilated motor
- Thermal overload protection included
- Ergonomic handle for comfortable use
- Liquid crystal digital display
- Control board equipped with SRS device for power and speed stabilization
- High grade joints made from polymer
- Fully detachable stainless steel shafts available in 4 lengths: 300-400-500 and 600 mm
- Bayonet attachments clutch, and double sealed shafts for hygienic use
- Full stainless steel, high performance blade
- All food contact parts in stainless steel
- CE approved
- Patented machine
- Proudly Made in Italy



Lame in acciaio INOX
facili da smontare
Steel blades easy
to disassemble

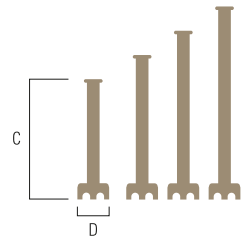
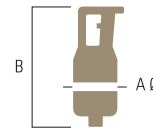


FSPS Supporto
parete singolo
Single wall support



Display luminoso con tasto di avvio
Luminous display with start button

FSP Supporto pentola regolabile e con snodo libero
Adjustable pot support with free articulated joint



	Codice Model code	A	B	C	D	B+C	Peso netto Net weight		Alimentazione Power supply	Potenza Motor power	Velocità Speed	Dimensioni imballo Packing dimensions
		mm	mm	mm	mm	mm	kg	lt.	Volt/Hz	Watt	Giri/Rpm	mm
MIXER 350 VF												
Corpo+Mescolatore 300 mm./Body+Blender Tube 300 mm.	FM350VF300	130	360	330	95	680	3,8	30	230 V - 50/60	350	15.000	350x470x140
Corpo+Mescolatore 400 mm./Body+Blender Tube 400 mm.	FM350VF400			430		780	4,05	80				350x470x140
Corpo+Mescolatore 500 mm./Body+Blender Tube 500 mm.	FM350VF500			530		880	4,25	150				800x300x140
Corpo+Mescolatore 600 mm./Body+Blender Tube 600 mm.	FM350VF600			630		980	4,5	250				800x300x140
MIXER 450 VF												
Corpo+Mescolatore 300 mm./Body+Blender Tube 300 mm.	FM450VF300	130	380	330	95	700	4,4	50	230 V - 50/60	450	17.000	350x470x140
Corpo+Mescolatore 400 mm./Body+Blender Tube 400 mm.	FM450VF400			430		800	4,65	100				350x470x140
Corpo+Mescolatore 500 mm./Body+Blender Tube 500 mm.	FM450VF500			530		900	4,85	200				800x300x140
Corpo+Mescolatore 600 mm./Body+Blender Tube 600 mm.	FM450VF600			630		1000	5,1	300				800x300x140
MIXER 650 VF												
Corpo+Mescolatore 300 mm./Body+Blender Tube 300 mm.	FM650VF300	130	400	330	95	720	4,8	80	230 V - 50/60	650	13.000	350x470x140
Corpo+Mescolatore 400 mm./Body+Blender Tube 400 mm.	FM650VF400			430		820	5,05	120				350x470x140
Corpo+Mescolatore 500 mm./Body+Blender Tube 500 mm.	FM650VF500			530		920	5,25	230				800x300x140
Corpo+Mescolatore 600 mm./Body+Blender Tube 600 mm.	FM650VF600			630		1020	5,5	330				800x300x140
COMPONENTI / Components												
Corpo Motore 350VF/Body Motor Mixer 350VF	FM350VF	130	360				2,6		230 V - 50/60	350	15.000	
Corpo Motore 450VF/Body Motor Mixer 450VF	FM450VF		380				3,2			450	17.000	440x190x160
Corpo Motore 650VF/Body Motor Mixer 650VF	FM650VF		400				3,6			650	13.000	
Mescolatore 300 mm./Blender Tube 300 mm.	FM300			330	95		1,20	30/80				650x100x100
Mescolatore 400 mm./Blender Tube 400 mm.	FM400			430		1,45	80/120					
Mescolatore 500 mm./Blender Tube 500 mm.	FM500			530		1,65	150/230					
Mescolatore 600 mm./Blender Tube 600 mm.	FM600			630		1,90	250/330					



MIXER A IMMERSIONE SERIE HEAVY velocità variabile

STICK BLENDERS HEAVY DUTY LINE variable speed



La tecnologia SRS consente di ottenere composti estremamente omogenei. SRS device grants high-quality homogeneous mixtures.



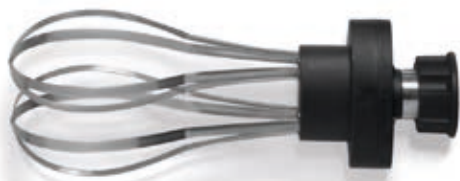
MIXER 350 VV



MIXER 450 VV



MIXER 650 VV



FAF



30/80 Lt.



FM 300



80/120 Lt.



FM 400



150/230 Lt.



FM 500



250/330 Lt.



FM 600

- Apparecchi per uso professionale
- Ideali per pasticcerie, gelaterie, ristoranti, alberghi
- Corpo realizzato in plastica con disegno esclusivo
- Apparecchio per grandi lavorazioni
- Motore ventilato di produzione nazionale
- Termica di protezione al motore
- Variatore di velocità con interruttore digitale
- Impugnatura ergonomica per un maggiore comfort d'utilizzo
- Display a cristalli liquidi
- Sistema elettronico di stabilizzazione di velocità e potenza SRS
- Giunti di connessione in polimero ad alta resistenza
- Mescolatore e frusta in acciaio inox
- Mescolatore in acciaio inox disponibili 300-400-500 e 600 mm
- Innesto mescolatore e frusta a vite
- Lame forgiate in acciaio
- Campana in acciaio inox
- Norme CE
- Apparecchio certificato da ente di controllo
- Fabbriato in Italia

- Professional equipment
- Particularly suited for ice cream shops, confectioner's, restaurants, hotels
- Exclusive body design made from plastic
- Heavy duty hand mixer available in 3 motor sizes to meet the demands of any kitchens 350W, 450W and 650W
- Italian make ventilated motor
- Thermal overload protection included
- Variable speed digital switch
- Ergonomic handle for comfortable use
- Liquid crystal digital display
- Control board equipped with SRS device for power and speed stabilization
- High grade joints made from polymer
- Fully detachable stainless steel shafts available in 4 lengths: 300-400-500 and 600 mm 360 mm whisk attachment also available
- Bayonet attachments clutch, and double sealed shafts for hygienic use
- Full stainless steel, high performance blade
- All food contact parts in stainless steel
- CE approved
- Patented machine
- Proudly Made in Italy

INOX

Lame in acciaio INOX
facili da smontare
S/steel blades easy
to disassemble

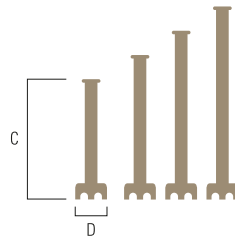
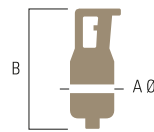


FSPC Support parete
Wall support



Regolatore a 9 velocità
con display luminoso
Luminous display
with 9 speeds regulator

FSP Supporto pentola regolabile e con snodo libero
Adjustable pot support with free articulated joint



	Codice Model code	A	B	C	D	B+C	E	F	B+E	Peso netto Net weight	Capacità Capacity	Alimentazione Power supply	Potenza Motor power	Velocità Speed	Dimensioni imballaggio Packaging dimensions
		mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	kg	lt.	Volt/Hz	Watt	Giri/Rpm	mm
MIXER 350 VV															
Corpo+Frusta+Mescolatore 300 mm./Body+Whip+Blender Tube 300 mm.	FM350VVC300	130	360	330	95	680	360	120	710	4,7	30	230 V - 50/60	350	● 2.000 9.000 MAX 15.000	350x470x140
Corpo+Frusta+Mescolatore 400 mm./Body+Whip+Blender Tube 400 mm.	FM350VVC400			430		780				4,95	80				350x470x140
Corpo+Frusta+Mescolatore 500 mm./Body+Whip+Blender Tube 500 mm.	FM350VVC500			530		880				5,15	150				800x300x140
Corpo+Frusta+Mescolatore 600 mm./Body+Whip+Blender Tube 600 mm.	FM350VVC600			630		980				5,4	250				800x300x140
MIXER 450 VV															
Corpo+Frusta+Mescolatore 300 mm./Body+Whip+Blender Tube 300 mm.	FM450VVC300	130	380	330	95	700	360	120	730	5,3	50	230 V - 50/60	450	■ 2.000 11.000 MAX 17.000	350x470x140
Corpo+Frusta+Mescolatore 400 mm./Body+Whip+Blender Tube 400 mm.	FM450VVC400			430		800				5,55	100				350x470x140
Corpo+Frusta+Mescolatore 500 mm./Body+Whip+Blender Tube 500 mm.	FM450VVC500			530		900				5,75	200				800x300x140
Corpo+Frusta+Mescolatore 600 mm./Body+Whip+Blender Tube 600 mm.	FM450VVC600			630		1000				6,10	300				800x300x140
MIXER 650 VV															
Corpo+Frusta+Mescolatore 300 mm./Body+Whip+Blender Tube 300 mm.	FM650VVC300	130	400	330	95	720	360	120	750	5,7	80	230 V - 50/60	650	▲ 2.000 9.000 MAX 13.000	350x470x140
Corpo+Frusta+Mescolatore 400 mm./Body+Whip+Blender Tube 400 mm.	FM650VVC400			430		820				5,95	120				350x470x140
Corpo+Frusta+Mescolatore 500 mm./Body+Whip+Blender Tube 500 mm.	FM650VVC500			530		920				6,15	230				800x300x140
Corpo+Frusta+Mescolatore 600 mm./Body+Whip+Blender Tube 600 mm.	FM650VVC600			630		1020				6,40	330				800x300x140
COMPONENTI / Components															
Corpo Motore 350VV/Body Motor Mixer 350VV	FM350VV	130	360							2,6		230 V - 50/60	350	●	
Corpo Motore 450VV/Body Motor Mixer 450VV	FM450VV		380							3,2			450	■	440x190x160
Corpo Motore 650VV/Body Motor Mixer 650VV	FM650VV		400							3,6			650	▲	
Mescolatore 300 mm./Blender Tube 300 mm.	FM300			330	95					1,20	30/80				650x100x100
Mescolatore 400 mm./Blender Tube 400 mm.	FM400			430						1,45	80/120				
Mescolatore 500 mm./Blender Tube 500 mm.	FM500			530						1,65	150/230				
Mescolatore 600 mm./Blender Tube 600 mm.	FM600			630						1,90	250/330				
Frusta /Whip	FAF						360	120		0,90	80				390x120x90



MIXER A IMMERSIONE SERIE LIGHT velocità fissa

STICK BLENDERS LIGHT DUTY LINE fixed speed

MIXER 250 VF



Mescolatore *Blending Tube* 250 mm

MIXER 250 VF



La tecnologia SRS consente di ottenere composti estremamente omogenei. SRS device grants high-quality homogeneous mixtures.



20 Lt.



FM 250



15 Lt.



FM 200

- Apparecchi per uso professionale
- Ideali per pasticcerie, gelaterie, ristoranti, alberghi
- Corpo realizzato in plastica con disegno innovativo
- Apparecchi dal peso contenuto e di facile utilizzo
- Motore ventilato di produzione nazionale
- Termica di protezione al motore
- Sistema elettronico di stabilizzazione di velocità e potenza SRS
- Giunti di connessione in polimero ad alta resistenza
- Mescolatore in acciaio inox
- Innesto a baionetta
- Lame forgiate in acciaio
- Campana in acciaio inox
- Norme CE
- Apparecchio certificato da ente di controllo
- Fabbricato in Italia

- Professional equipment
- Particularly suited for ice cream shops, confectioner's, restaurants, hotels
- Exclusive body design made from plastic
- User friendly and light tool for comfortable use
- Italian make ventilated motor
- Thermal overload protection included
- Control board equipped with SRS device for power and speed stabilization
- High grade joints made from polymer
- Fully detachable stainless steel shafts available in 2 lengths: 200-250 mm
- Full stainless steel, high performance blade and all food contact parts in stainless steel
- CE APPROVED
- Patented stick blender
- Proudly Made in Italy

INOX



Lame in acciaio INOX facili da smontare
S/steel blades easy to disassemble



FSPM
Supporto parete mini per mixer 250
Wall support for mixer 250

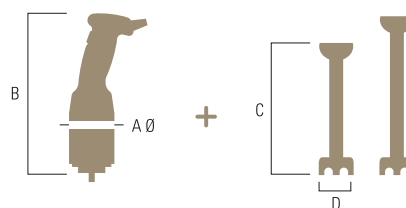


Estrema facilità di smontaggio utensile
Impugnatura ergonomica

Easy accessory changing clutch
Ergonomic handle



Semplicità d'uso
User friendly



MIXERS

MIXER 250 VF

	Confice Model code	A	B	C	D	B+C	E	F	Peso netto Net weight	Peso lordo Gross weight	Alimentazione Power supply	Potenza Motor power	Velocità Speed	Dimensioni imballo Packing dimensions
		mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	kg	lt.	Volt/Hz	Watt	Giri/Rpm	mm
Corpo+Mescolatore 200 mm./Body+Blender Tube 200 mm.	FM250VF200	75	285	220	75	470			1,4	15	250Watt 230V-50/60 HZ	250	15.000	250x360x80
Corpo+Mescolatore 250 mm./Body+Blender Tube 250 mm.	FM250VF250			270		520			1,45	20				250x360x80

COMPONENTI / Components

Corpo Motore 250VF/Body Motor Mixer 250VF	FM250VF	75	285						1		250Watt 230V-50/60 HZ	250	15.000	
Mescolatore 200 mm./Blender Tube 200 mm.	FM200			220	75				0,40	15				390x120x115
Mescolatore 250 mm./Blender Tube 250 mm.	FM250			270					0,45	20				



MIXER A IMMERSIONE SERIE LIGHT velocità variabile

STICK BLENDERS LIGHT DUTY LINE variable speed



La tecnologia SRS consente di ottenere composti estremamente omogenei. SRS device grants high-quality homogeneous mixtures.



Mescolatore Blending Tube 200 mm

MIXER 250 VV



Mescolatore Blending Tube 250 mm

MIXER 250 VV



Frusta Whip

MIXER 250 VV



20 Lt.



FM 250



15 Lt.



FM 200



FAFLM



Tubo Emulsionatore
Emulsifying Tube
FE 250*



Tubo Emulsionatore
Emulsifying Tube
FE 200*

- Apparecchi per uso professionale
- Ideali per pasticcerie, gelaterie, ristoranti, alberghi
- Corpo realizzato in plastica con disegno innovativo
- Apparecchi dal peso contenuto e di facile utilizzo
- Motore ventilato di produzione nazionale
- Termica di protezione al motore
- Variatore di velocità
- Sistema elettronico di stabilizzazione di velocità e potenza SRS
- Giunti di connessione in polimero ad alta resistenza
- Mescolatore e fruste in acciaio inox
- Mescolatori ed emulsionatori disponibile in due misure: 200 e 250 mm
- Innesto a baionetta
- Lame e disco emulsionatore in acciaio INOX
- Campana in acciaio inox
- Norme CE
- Apparecchio certificato da ente di controllo
- Fabbriato in Italia

- Professional equipment
- Particularly suited for ice cream shops, confectioner's, restaurants, hotels
- Exclusive body design made from plastic
- User friendly and light tool for comfortable use
- Italian make ventilated motor
- Thermal overload protection included
- Variable speed
- Control board equipped with SRS device for power and speed stabilization
- High grade joints made from polymer
- Fully detachable stainless steel shafts
- Blender and emulsifying tubes available in 2 lengths: 200-250 mm
- Full stainless steel, high performance blade
- All food contact parts in stainless steel
- CE APPROVED
- Patented stick blender
- Proudly Made in Italy



INOX

Disco emulsionatore
Emulsifying disc

Lame in acciaio
INOX facilmente
intercambiabili
S/steel easy
interchangeable
blades



FSPCM Supporto parete mini
per mixer 250
Wall support for mixer 250



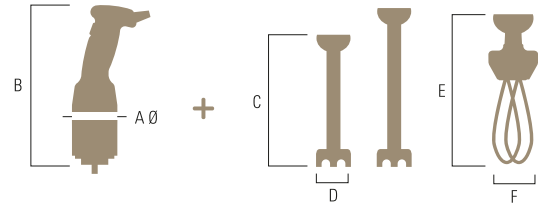
FSPM Supporto parete mini
per combi 250
Wall support mini for combi 250



Nuova frusta
New whip

Estrema facilità
di smontaggio utensile
Impugnatura ergonomica
Variatore di velocità

Easy accessory
changing clutch
Ergonomic handle
Speed variator



	Codice Model code	A	B	C	D	B+C	E	F	B+E	Peso netto Net weight		Alimentazione Power supply	Potenza Motor power	Velocità Speed	Dimensioni imballo Packing dimensions
		mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	kg	lt.	Volt/Hz	Watt	Giri/Rpm	mm
MIXER 250 VV															
Corpo+Frusta+Mescolatore 200 mm./Body+Whip+Blender Tube 200 mm.	FM250VVC200	75	285	220	75	470	290	90	590	1,4	15	250Watt 230V-50/60 HZ	250	● 2.500 15.000	380x340x90
Corpo+Frusta+Mescolatore 250 mm./Body+Whip+Blender Tube 250 mm.	FM250VVC250			270		520				1,45	20				250x360x80
COMPONENTI / Components															
Corpo Motore 250V/Body Motor Mixer 250V	FM250V	75	285							1		250Watt 230V-50/60 HZ	250	●	390x120x115
Mescolatore 200 mm./Blender Tube 200 mm.	FM200			220	75					0,40	15				
Mescolatore 250 mm./Blender Tube 250 mm.	FM250			270						0,45	20				
Tubo Emulsionatore 200mm./Emulsifying Tube 200mm.	FE 200			220	75					0,40	15				
Tubo Emulsionatore 250mm./Emulsifying Tube 250mm.	FE250			270						0,45	20				
Frusta/Whip	FAFLM						290	90		0,45					



MIXER A IMMERSIONE SERIE LIGHT velocità variabile

STICK BLENDERS LIGHT DUTY LINE variable speed



La tecnologia SRS consente di ottenere composti estremamente omogenei. SRS device grants high-quality homogeneous mixtures.



MIXER 300 VV



MIXER 400 VV



FAFL



30/50 Lt.



FM 300L



50/80 Lt.



FM 400L



80/100 Lt.



FM 500L

- Apparecchi per uso professionale
- Ideali per pasticcerie, gelaterie, ristoranti, alberghi
- Corpo realizzato in plastica con disegno innovativo
- Apparecchi dal peso contenuto e di facile utilizzo
- Motore ventilato di produzione nazionale
- Termica di protezione al motore
- Variatore di velocità
- Sistema elettronico di stabilizzazione di velocità e potenza SRS
- Giunti di connessione in polimero ad alta resistenza
- Mescolatore e frusta in acciaio inox
- Mescolatore disponibile in 3 misure 300-400-500 mm
- Innesto a baionetta
- Lame forgiate in acciaio
- Campana in acciaio inox
- Norme CE
- Apparecchio certificato da ente di controllo
- Fabbricato in Italia

- Professional equipment
- Particularly suited for ice cream shops, confectioner's, restaurants, hotels
- Exclusive body design made from plastic
- User friendly and light tool for comfortable use
- Italian make ventilated motor
- Thermal overload protection included / Variable speed
- Control board equipped with SRS device for power and speed stabilization
- High grade joints made from polymer
- Fully detachable stainless steel shafts available in 3 lengths 300-400-500 mm
- Full stainless steel, high performance blade c
- All food contact parts in stainless steel
- CE APPROVED
- Patented stick blender
- Proudly Made in Italy



INOX

Lame in acciaio INOX
facili da smontare
S/steel blades easy
to disassemble

FSPC Supporto parete per Combi
Wall support for Combi



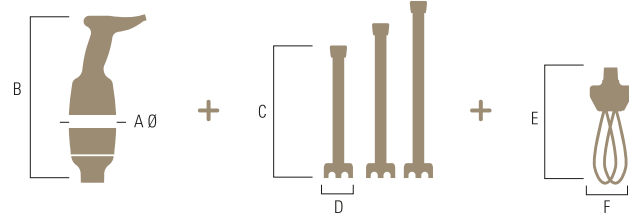
Innesto a sgancio rapido
che semplifica l'inserimento
degli accessori
Quick-and-Easy clutch



FSP Supporto pentola regolabile e con snodo libero
Adjustable pot support with free articulated joint



Pulsante in dimensioni ottimali
Display luminoso con regolatore a 9 velocità
Handy starter
Luminous display with 9 speeds regulator



	Codice Model code	A	B	C	D	B+C	E	F	B+E	Peso netto Net weight	lit.	Alimentazione Power supply	Potenza Motor power	Velocità Speed	Dimensioni imballo Packing dimensions
		mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	kg		Volt/Hz	Watt	Giri/Rpm	mm
MIXER 300 VV															
Corpo+Frusta+Mescolatore 300 mm./Body + Whip + Blender Tube 300 mm	FM300VC300			340		650				3,45	30			●	350x470x140
Corpo+Frusta+Mescolatore 400 mm./Body + Whip + Blender Tube 400 mm	FM300VC400	100	350	440	85	750	330	120	640	3,60	50	230 V - 50/60	300	2.000 9.000 MAX 13.000	350x470x140
Corpo+Frusta+Mescolatore 500 mm./Body + Whip + Blender Tube 500 mm	FM300VC500			540		850				3,80	80				800x300x140
MIXER 400 VV															
Corpo+Frusta+Mescolatore 300 mm./Body + Whip + Blender Tube 300 mm	FM400VC300			340		650				3,75	50			■	350x470x140
Corpo+Frusta+Mescolatore 400 mm./Body + Whip + Blender Tube 400 mm	FM400VC400	100	350	440	85	750	330	120	640	3,90	80	230 V - 50/60	400	2.000 9.000 MAX 15.000	350x470x140
Corpo+Frusta+Mescolatore 500 mm./Body + Whip + Blender Tube 500 mm	FM400VC500			540		850				4,10	100				800x300x140
COMPONENTI / Components															
Corpo Motore 300 VV/Body Motor Mixer 300VV	FM300VV	100	350							1,80		230 V - 50/60	300	●	440x190x160
Corpo Motore 400 VV/Body Motor Mixer 400VV	FM400VV									2,10			400	■	
Mescolatore 300 mm./Blender Tube 300 mm.	FM300L			340						0,85	30/50				650x100x100
Mescolatore 400 mm./Blender Tube 400 mm.	FM400L			440	85					1,00	50/80				
Mescolatore 500 mm./Blender Tube 500 mm.	FM500L			540						1,20	80/100				
Frusta/Whip	FAFL						330	120		0,80	40				390x120x115

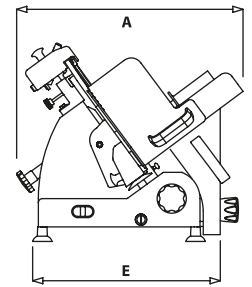
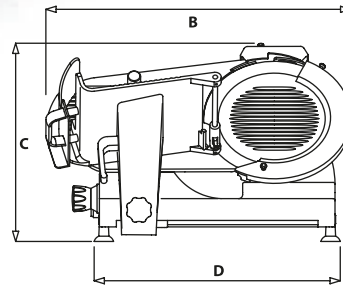


AFFETTATRICI GRAVITÀ SERIE 220 250 SERIE 220 250 275 ECO

GRAVITY SLICER 220 250 MODELS ECO SLICER 220 250 275 MODELS



250



220



250

220 250

- Apparecchio per uso professionale
- Per bar, ristoranti, piccole comunità
- Macchina realizzata in lega di alluminio anodizzato
- Motore asincrono ventilato
- Lama di produzione nazionale
- Anello di protezione
- Boccole carrello autolubrificanti
- Versione CE con blocco al carrello
- Supporto vela maggiorato
- Ampio piatto porta salumi
- Protezione in plastica al carrello
- Curata nei dettagli
- Trasmissione a cinghia
- Affilatoio incorporato
- Corsa carrello maggiorata (mod. 250)
- Norme CE
- Fabbricata in Italia Italia

- Professional equipment
- Ideally suited for the small hotel, pub, snack bar, café, club etc
- Slicer made from highly polished anodised food-grade aluminium
- Ventilated asynchronous motor
- Italian make blades
- Safety ring
- Permanently lubricated carriage ball bearings
- CE MODELS with carriage locking option
- Capacious food plate
- Safety carriage plastic cover
- High quality gravity feed slicer
- Belt transmission
- Sharpening accessory included
- CE approved
- Proudly Made in Italy

220 250 275 ECO

- Apparecchio per uso domestico
- Per piccole comunità e famiglie
- Macchina in alluminio pressofuso verniciato
- Lama tornita
- Anello di protezione
- Boccole carrello autolubrificanti
- Piatto porta salumi scorrevole
- Protezione in plexiglass al carrello
- Curata nei dettagli
- Trasmissione a cinghia
- Motore asincrono ventilato
- Affilatoio incorporato
- Norme CE domestico
- Fabbricata in Italia

- Home use equipment
- Ideally suited for families
- Medium duty slicer made from highly polished anodised food-grade aluminium
- Turned blade
- Safety ring
- Permanently lubricated carriage ball bearings
- Sliding feeding pan
- Safety carriage plexiglass cover
- High quality gravity feed slicer
- Belt transmission
- Ventilated asynchronous motor
- Sharpening accessory included
- CE approved domestic
- Proudly Made in Italy

	Ø Lama Ø Blade size	A	B	C	D	E	Corsa carrello Carriage sliding	Capo taglio Cutting capacity	Spessore taglio Slice thickness	Alimentazione Power supply	Potenza Motor power	Peso netto Net weight	Dimensioni imballaggio Packing dimensions
	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	Volt/Hz	Kwatt/Hp	kg	mm
220	220	400	450	370	420	330	240	170x210	14,0	230/50	0,25 (0,35)	13,0	560x470x460
250	250	440	570	370	470	310	260	190x250	14,0	230/50	0,25 (0,35)	19,0	560x470x460
220 ECO	220	385	480	340	415	265	255	230x160	15,0	230/50	0,14 (0,19)	12,0	540x470x390
250 ECO	250	385	480	365	415	265	255	230x185	15,0	230/50	0,14 (0,19)	14,0	560x470x390
275 ECO	275	410	505	375	415	265	255	230x190	15,0	230/50	0,15 (0,20)	16,0	530x490x430



220 ECO



250 ECO



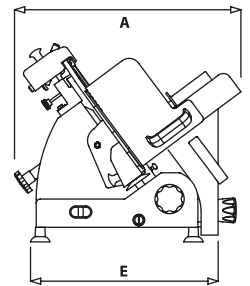
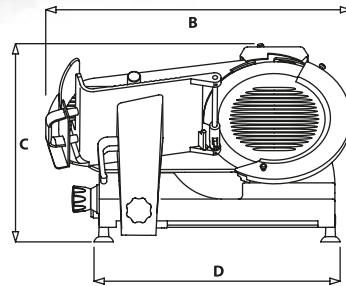
275 ECO



AFFETTATRICI GRAVITÀ SERIE 275 300 330 350

GRAVITY SLICER 275 300 330 350 MODELS

300



275



300



330

275 300

- Macchine per uso professionale
- Destinate a macellerie, comunità, hotel, alberghi, ristoranti
- Fusione in lega di alluminio anodizzato
- Motore asincrono ventilato
- Lama forgiata di produzione nazionale
- Anello di protezione alla lama
- Boccole carrello autolubrificanti
- Blocco al carrello come da normativa
- Supporto vela maggiorato
- Ampio piatto porta salumi
- Curata nei dettagli
- Priva di spigoli
- Protezione in plastica al carrello
- Trasmissione con robusta cinghia in poliestere
- Scheda elettrica a 24 volt
- Interruttore digitale
- Affilatoio incorporato
- Norme CE
- Fabbricata in Italia

- Professional equipment
- Ideally suited for hotel, pub, snack bar, café, club, restaurants, butcheries, etc
- made from highly polished anodised food-grade aluminium
- Ventilated asynchronous motor
- Italian make forged blade
- Blade safety ring
- Permanently lubricated carriage ball bearings
- CE approved carriage
- Capacious food plate
- High quality gravity feed slicer
- No Sharp corners slicer
- Safety carriage plastic cover
- Powerful polyester belt driven transmission
- 24 volt. Low tension card
- Digital ON/OFF switch
- Sharpening accessory included
- CE approved
- Proudly Made in Italy

330 350

- Macchine affetta salumi professionali
- Destinate a macellerie, supermarket, grandi comunità
- Fusione in lega di alluminio anodizzato
- Motore asincrono ventilato
- Lama tornita di produzione nazionale
- Anello di protezione alla lama
- Boccole carrello autolubrificanti
- Blocco al carrello come da normativa
- Protezione al carrello in plexiglas
- Supporto vela maggiorato
- Vela spessore 15mm. (unica in Italia)
- Ampio piatto porta salumi
- Priva di spigoli
- Curata nei dettagli
- Trasmissione a cinghia in poliestere
- Affilatoio incorporato
- Norme CE
- Fabbricata in Italia

- Professional equipment
- Ideally suited for butcheries, supermarkets, etc
- Heavy duty slicer made from highly polished anodised food-grade aluminium
- Ventilated asynchronous motor
- Italian make turned blade
- Blade safety ring
- Permanently lubricated carriage ball bearings
- CE approved carriage locking
- Safety carriage plexiglass cover
- 15 mm. fence thickness (sole in Italy)
- Capacious feeding pan
- No Sharp corners slicer
- High quality gravity feed slicer
- Powerful polyester belt driven transmission
- Sharpening accessory included
- CE approved
- Proudly Made in Italy

	Ø Lama Ø Blade size	A	B	C	D	E	Corsa carrello Carriage sliding	Cap. taglio Cutting capacity	Spessore taglio Slice thickness	Alimentazione Power supply	Potenza Motor power	Peso netto Net weight	Dimensioni imballo Packing dimensions
	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	Volt/Hz	Kwatt/Hp	kg	mm
275	275	500	630	420	470	320	270	230x160	15,0	230/50 - 230-400/50	0,27 (0,35)	20	650x570x520
300	300	500	630	420	470	320	270	230x160	15,0	230/50 - 230-400/50	0,27 (0,35)	23	650x570x520
330	330	500	780	480	600	420	330	240x250	15,0	230/50 - 230-400/50	0,38 (0,50)	38,0	790x700x610
350	350	500	800	480	600	420	330	240x250	15,0	230/50 - 230-400/50	0,38 (0,50)	40,0	790x700x610



350

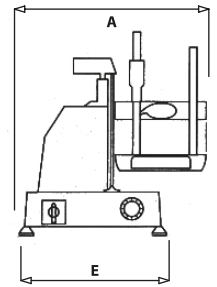
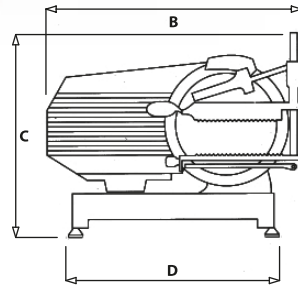


AFFETTATRICI VERTICALI SERIE 300 330 350 370

VERTICAL SLICER 300 330 350 370 MODELS



350



300



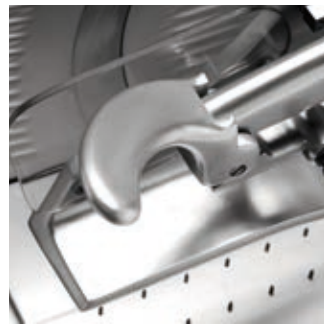
330



350

- Macchine professionali
- Ideali per macellerie, supermarket, grandi comunità
- Fusione in lega di alluminio anodizzato
- Lama temprata
- Boccole carrello autolubrificanti
- Blocco al carrello
- Anello di protezione alla lama
- Supporto vela maggiorato
- Scorrevole piatto porta salumi con braccio a cigno
- Curata nei dettagli
- Trasmissione a cinghia in poliestere
- Motore asincrono ventilato
- Affilatoio incorporato
- Chiusura al basamento
- Interruttore digitale
- Scheda a 24 volt
- Norme CE
- Fabbricata in Italia

- Professional equipment
 - Ideally suited for butcheries, supermarkets, etc
 - Heavy duty slicer made from highly polished anodised food-grade aluminium
 - Tempered blade
 - Permanently lubricated carriage ball bearings
 - CE approved carriage locking
 - Blade safety ring
 - High quality vertical feed slicer
 - Polyester Belt transmission
 - Ventilated asynchronous motor
 - Sharpening accessory included
 - Digital ON/OFF switch
 - 24 Low tension card included
 - CE approved
- Proudly Made in Italy



	Ø Lama Ø Blade size	A	B	C	D	E	Corsa carrello Carriage sliding	Cap. taglio Cutting capacity	Spessore taglio Slice thickness	Alimentazione Power supply	Potenza Motor power	Peso netto Net weight	Dimensioni imballo Packing dimensions
	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	Volt/Hz	Kwatt/Hp	kg	mm
300	300	520	600	480	470	350	300	270x190	15,0	230/50 - 230-400/50	0,30 (0,40)	24,0	720x570x520
330	330	600	700	530	580	420	340	310x230	16,0	230/50 - 230-400/50	0,40 (0,50)	40,0	790x700x610
350	350	600	720	540	580	420	390	310x230	16,0	230/50 - 230-400/50	0,40 (0,50)	45,0	790x700x610
370	370	620	760	570	620	430	420	310x250	16,0	230/50 - 230-400/50	0,40 (0,50)	47,0	790x700x610



370