



Tritacarne da banco



Titano 22



Titano 22 Q

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 trascinatori in acciaio inox Aisi 304.
- 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:

- Bocca unger e semiunger
- Hamburgatrice BURGER M
- Insaccatrice 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.
- 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:

- 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. carnia TC TC Output/h TC Leistung/h TC Debit/h.	Plastra in dotazione Standard Plate Scheibe Filliers	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
			Kg/h.	\varnothing 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	350	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	350	225	540	615	31	720x570x770	41
Titano 32	Mn 1837/2,5 Tf 2205/3	230-400V/50Hz	500	6	250	320	355	500	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 insacatrice
Optional stuffer kit



Titano 32

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



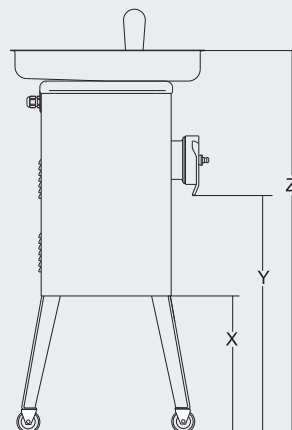
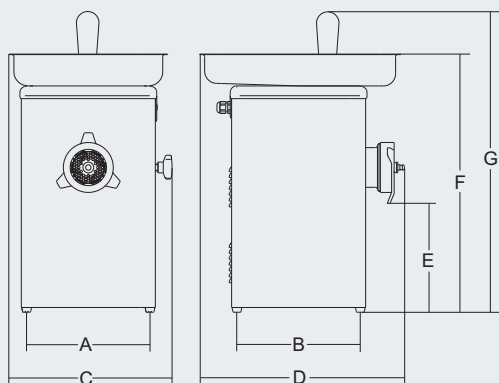
4 - Optional:
Coperchio tramoggia plexiglass
Plexiglass hopper cover

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

Pag. 51



Titano 22



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



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.
- Termometro digitale di controllo.
- 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
 - Insacchiatrice continua
 - Tramoggia gigante
 - Gambe medie (Titano 32)
 - Protezione per piastre $\varnothing > 8$ mm
 - Coperchio tramoggia plexiglass

Innovative extremely compact refrigerated mincer.

- **Thermo-electric module refrigerating system:**
 - Without compressor
 - Without gas
 - Energy saving
- Thermo-electric module power: 70 Watt
- Refrigerated feeding neck and head.
- Self-adjusted 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 $\varnothing > 8$ mm plates
 - Plexiglass hopper cover



Titano 22 Ice



Titano 32 ICE

Brevettato
Patented

	Potenza Power Prestation Puissance watt/HP	Alimentazione Power source Betriebsspannung Alimentation	Potenza modulo termoelettrico Thermo-electric module power Leistung des Thermoel. modul Puissance module thermoelectrique watt	Prod. oraria TC TC Output/h. TC Leistung/h. TC Debit/h. Kg/h.	Plastra in dotazione Cutting Plate Schnitzers Filières ø mm	A	B	C	D	E	F	G	Peso netto Net weight Nettopgewicht Poids net Kg	Dimensioni imballo Shipping Verpackungsabmessungen Dim. emballage mm	Peso lordo Gross weight Bruttogewicht Poids brut Kg
Titano 22 ICE	Mn 1100/1,5 Tf 1472/2	230-400V/50Hz	70	350	4,5	250	185	310	350	225	540	615	34	720x570x770	44
Titano 32 ICE	Mn 1837/2,5 Tf 2205/3	230-400V/50Hz	70	500	6	250	320	355	500	260	580	690	48	720x570x770	58



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



2 - Sblocco bocca Titano 32
Head locking Titano 32



3 - Comandi Titano Ice
Titano Ice controls



4 - Griglie di ventilazione Titano ICE
Titano ICE airing take

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

Pag. 51



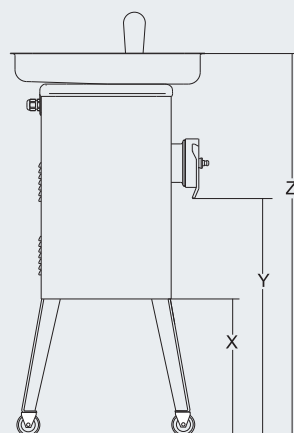
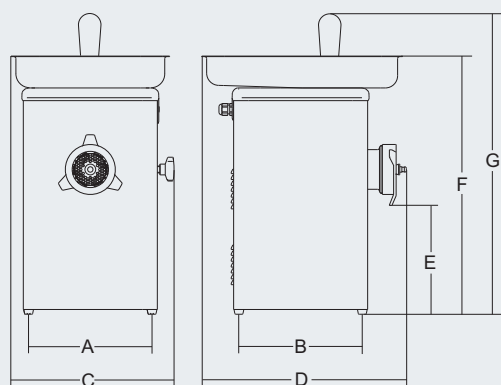
Titano 32 ICE



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
- 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)
- 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 Plüßspanne watt/Hp	Alimentazione Power Betriebsspannung Alimentation	Prod. oraria TC Capacity TC Leistung/h. TC beibüh/h.	Piastra in dotazione Standard Plate Inch/plate Filteres	A	B	C	D	E	F	G	Peso netto Net weight Nettogewicht Poids net	Dimensioni imballo Shipping Verpackung Dim. emballage	Peso lordo Gross weight Bruttogewicht Poids brut
			Kg/h.	ø mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	Kg	mm	Kg
TCQ 22	Mn 1100/1,5 Tl 1472/2	230-400V/50Hz	350	4,5	374	221	512	390	182	428	531	36	600x500x500	39
TCQ 32	2205/3	230-400V/50Hz	500	6	480	285	637	455	207	447	551	50	720x570x770	72



Optional:
BURGER M
Pag. 51



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



2 - Fissaggio bocca rapido
Fast fixing head system



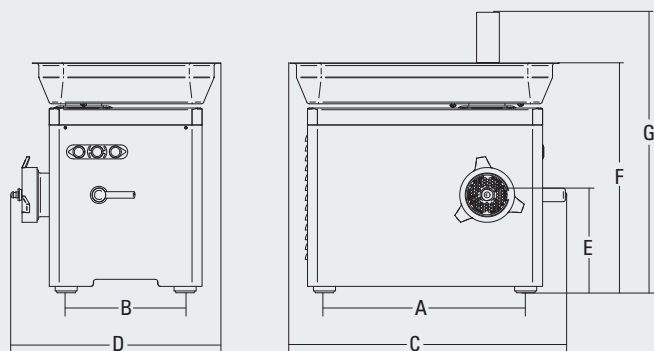
3 - Tramoggia rimovibile
Removable tray



4 - Opzionale coperchio tramoggia plexiglass
Optional plexiglass hopper cover



TCQ 32



MEAT PROCESSORS



Standard/Enterprise
22-32

1/2 Unger
22-32

Unger tot.
22-32

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 Spannung Puissance watt/HP	Alimentazione Power source Anschliessung Alimentation 230-400V/50Hz	Prod. oraria TC TC Output/h. TC Leistung/h. TC Debit/h. Kg/h.	Piastra in dotazione Sieve and Plate Siebtafel Filters ø mm	A mm	B mm	C mm	D mm	E mm	F mm	G mm	Peso netto Net weight Nettogewicht Poids net Kg	Dimensioni imballo Dim. packaging Verpack- Dim. emballage mm	Peso lordo Gross weight Bruttogewicht Poids brut Kg
TCQ 22 ICE	1472/2	230-400V/50Hz	350	4,5	374	221	512	390	237	481	585	48	720x570x770	70
TCQ 32 ICE	2205/3	230-400V/50Hz	500	6	480	285	637	455	207	447	551	60	720x570x770	82



Optional:
BURGER M
Pag. 51



1 - Fissaggio bocca rapido
Fast fixing head system

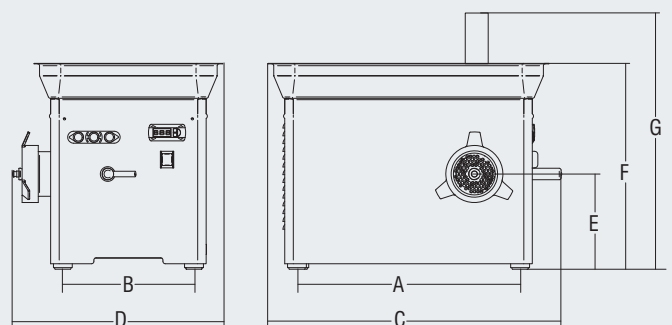


2 - Comandi inox IP 67
S/steel IP 67 protected controls



TCQ 32 ICE

3 - Coperchio tramoggia plexiglass
Plexiglass hopper cover





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.
- Insaccatrice 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. 51)



TC 22 POLIFEMO



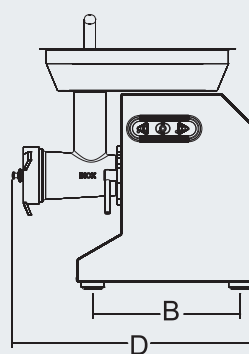
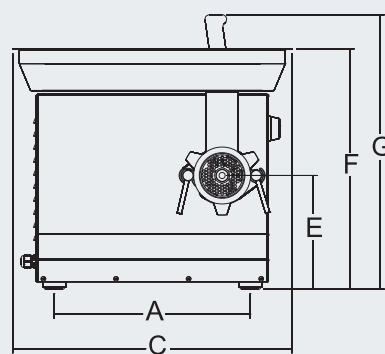
TC 32 POLIFEMO

1 - Opzionale: insaccatrice continua
Optional: stuffer kit

	Potenza Power Spannung Puissance Watt/HP	Alimentazione Power source Anschliessung Alimentation	Prod. oraria TC TC Output/h. TC Leistung/h. TC Debit/h.	Piastra in dotazione Sieve and Plate Siebtafel Filterres	A	B	C	D	E	F	G	Peso netto Net weight Nettogewicht Poids net	Dimensioni imballo Sieve and Plate Verpackung Dim. emballage	Peso lordo Gross weight Bruttogewicht Poids brut
			Kg/h.	ø mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	Kg	mm	Kg
TC 22 Polifemo	1472/2	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	440	264	610	465	190	427	530	39	720x570x700	61



Optional:
BURGER M



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 unger e semiunger.
 - Insacatrice 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.
 - 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 Puissance	Alimentazione Power source Hauptspannung Alimentation	Prod. oraria TC TC Output/h. TC Leistung/h. TC Debit/h.	Plastre in dotazione Standard Plate Schaibe Filterres	A	B	C	D	E	F	G	Peso netto Net weight Nettogewicht Poids net	Dimensioni imballo Dim. imballage Verpack. abmessungen Dim. emballage	Peso lordo Gross weight Bruttogewicht Poids brut
	watt/HP		Kg/h.	\varnothing 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 $\varnothing > 8$ mm
Safety device for $\varnothing > 8$ mm plates.



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

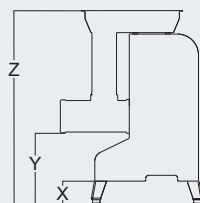
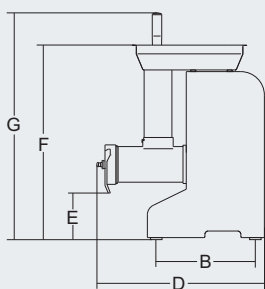
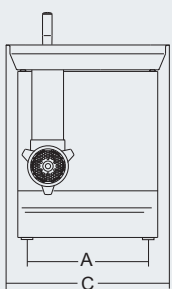


Standard/Enterprise
32

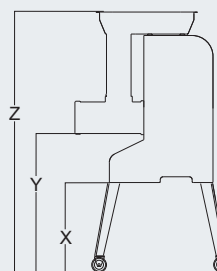
1/2 Unger
32

Unger tot.
32

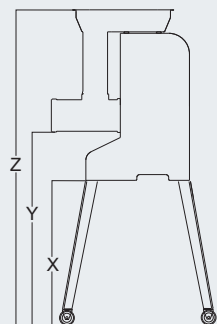
9 - Estrattore piastre
Plates removal tool



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 elica 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 (42)
- 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 options:

- 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 (42)
- safety device for Ø > 8 mm plates



TC 32 Golia VERT



TC 42 Golia VERT



	Potenza Power Spannung Puissance Watt/Hp	Alimentazione Power source Energiezufuhrung Alimentation	Prod. oraria TC TC Output TC Leistungsh., TC Debit/h.	Piastra in dotazione Standard Plate Schneide Filleres Ø mm	A	B	C	D	E	F	G	Peso netto Net weight Nettogewicht Poids net	Dimensioni imballo Gross weight Verpackung Dim. emballage	Peso lordo Gross weight Brutogewicht Poids brut
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



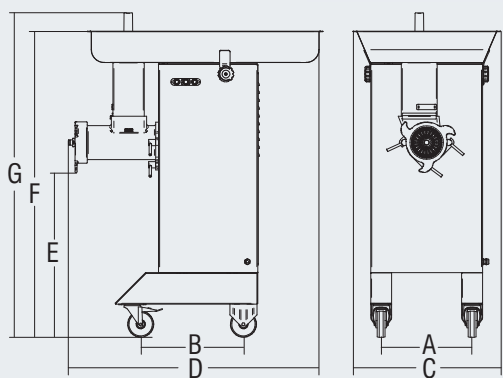
Optional
BURGER S (Pag. 51)



Optional
BURGER A (Pag. 51)



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 Ø > 8 mm
Safety device for Ø > 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 trascinate 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 ghiera (CE)**

Versione standard:

- Coltello inox saldobrasato, piastra inox Ø 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
 - hamburgatrice semiautomatica BURGER S
 - hamburgatrice 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 ring nut 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 Ø > 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 Betriebsspannung Alimentation	Capacità vasca Capacity Becken-Kapazität Capacité cuve	Piastra in dotazione Standard Plate Schleibe Platine	Giri/min R.p.m. Umdrehungen tours	Produzione oraria Output/h. Leistung/h. Dennh.	A	B	C	D	E	F	Peso netto Net weight Nettogewicht Poids net	Dimensioni imballo Shipping Verpackungsmaße Dim.: emballage	Peso lordo Gross weight Bruttogewicht Poids brut
	Watt/Hp	Watt/Hp		Kg/lit	Ø 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. 51



BURGER A optional
Pag. 51

TCM 90 VERT
BURGER S optional



TCM 90 VERT
Burger A optional



Standard o enterprise
32-42



1/2 Unger
32-42



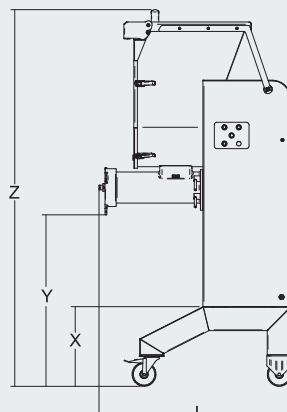
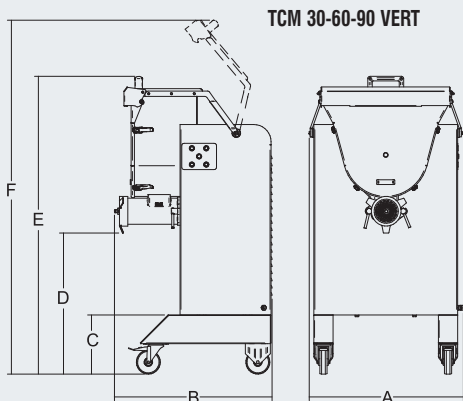
Unger tot.
32-42



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)



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



Cutter macelleria

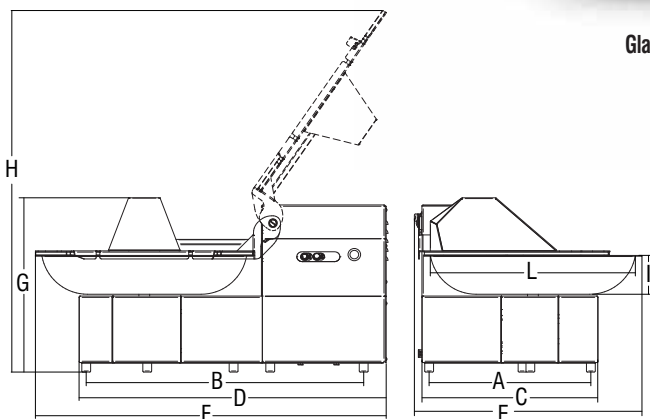
Gladius 15

- Completamente realizzato in acciaio inox AISI 304
- Lame guidate da potente motore asincrono Hp2 ventilato
- Variatore di velocità continuo da 1400 a 3000 giri gestito da inverter
- Motoriduttore vasca indipendente
- Robusta vasca in acciaio inox AISI 304, ruotabile manualmente per agevolare le operazioni di scarico e pulizia
- Coperchio interbloccato con freno motore
- Comandi con pulsanti inox IP 67
- Mozzo lame con lame smontabili configurabile a 2 o 3 lame
- 3 anelli di tenuta su albero lame, per massima protezione infiltrazione liquidi.

- *Totally AISI 304 stainless steel construction*
- *Blades guided by a powerful, ventilated and asynchronous HP2 motor.*
- *Speed control from 1400 to 3000 r.p.m.run by inverter*
- *Independent bowl's motor reducer*
- *Strong AISI 304 stainless steel bowl, manually revolving to simplify unloading and cleaning*
- *Interlocking devices on lid and motor brake*
- *Stainless steel IP 67 controls*
- *Blades hub can be disassembled and used with 2 or 3 blades as required*
- *3 seals on blades shaft to best prevent liquid infiltration*



Gladius 15



Mozzo lame con lame smontabili configurabile a 2 o 3 lame
Blades hub can be disassembled and used with 2 or 3 blades as required

	Potenza Power Spannung Puissance	Alimentazione Power source Betriebsspannung Alimentation	Lame Messers Couteaux	Capacità vasca Tank capacity Becken Kapazität Capacité cuve	Capienza utile vasca Useful volume Becken Nutzfläche Kapazität Capacité	Giri/min. Revolutions Umdrehungen Tours	A	B	C	D	E	F	G	H	I	L	Peso netto Net weight Nettogewicht Poids net	Imballaggio Shipping Verpackung Emballage	Peso lordo Gross weight Bruttogewicht Poids brut
	watt/Hp		n°	lit	lit	R.p.m.	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	Kg	mm	Kg
GLADIUS 15	1472/2	230-400V/50Hz	3	15	14,5	1.400 ÷ 3.000	450	772	490	855	633	976	485	1006	108	Ø 570	65		80



1 - Comandi IP54
IP54 controls

2 - **Optional**
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.

- Opzioni:

- Sportello frontale vasca apribile.

ME 10-20 M banco (table top)

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

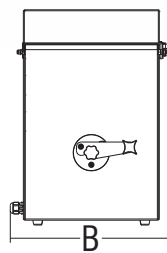
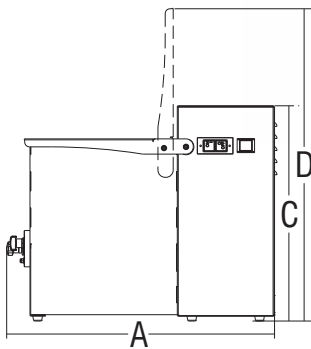
- Made of Aisi 304 stainless steel.
- Oil bath gear reducers with hardened and ground helical gears.
- Gear protection system with double seal.
- IP x5 ventilated, asynchronous motors
- Cover with safety micro switch.
- Aisi 304 stainless steel blade that is easily removed without tools.
- IP54 controls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

- Optional:

- Front outlet opening.



ME 10-20 M banco



3 - Pala facilmente rimovibile
Removable mixing arm

	Potenza Power Spannung Puissance watt/HP	Alimentazione Power source Betriebsspannung Alimentation	Dim. vasca Tank dimensions Becken abmessungen Dimensions cuve mm	Capacità vasca Tank Capacity Becken Kapazität Capacité cuve Kg/lit	A	B	C	D	Peso netto Net weight Netto Gewicht Poids net Kg	Dimensioni imballo Shipping Verpackung Dim. emballage mm	Peso lordo Gross weight Bruttogewicht Poids brut Kg
ME 10 M banco	180/0,25	230V/50Hz	200x250	10/14	482	260	390	534	18	800x600x520	20,5
ME 20 M banco	370/0,5	230V/50Hz	270x300	20/28	554	330	445	646	27	720x570x770	49



MEAT PROCESSORS

Mescolatori

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 optionals

	Potenza Power Spannung Puissance watt/HP	Alimentazione Power supply Betriebsspannung Alimentation	Dim. vasca Tank dimensions Becken abmessungen Dimensions cuve mm	Capacità vasca Tank Capacity Becken Kapazität Capacité cuve Kg/lit	A	B	C	D	E	Peso netto Net weight Nettogewicht Poids net Kg	Dimensioni imballo Shipping Verpack. abmessungen Dim. emballage mm	Peso lordo Gross weight Bruttogewicht Poids brut Kg
ME 30 M banco	1460/2	230-400V/50Hz	300x400	30/42	680	365	1120	530	975	49	720x570x770	59
ME 50 M banco	1460/2	230-400V/50Hz	410x480	50/88	750	465	1250	595	1120	59	870x840x760	74



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



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



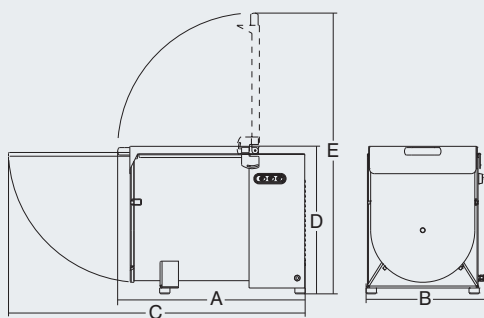
ME 30 M



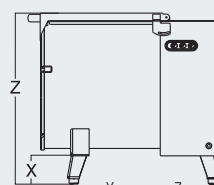
ME 50 M



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

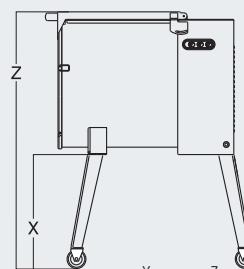


4 - Gambe basse con piedino
Small legs with feet



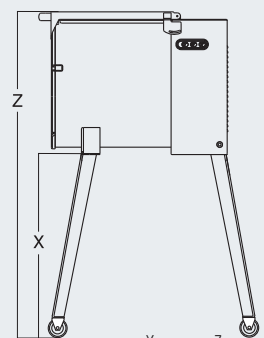
ME 30	150 mm	650 mm
ME 50	150 mm	720 mm

5 - Gambe medie con ruote
Medium legs with wheels



ME 30	440 mm	940 mm
ME 50	440 mm	1010 mm

6 - Gambe alte con ruote
High legs with wheels



ME 30	610 mm	1110 mm
ME 50	610 mm	1180 mm



MEAT PROCESSORS

Mescolatori

ME 50-120 M-B

ME 50-120 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 50-120 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 50 M/B

	Potenza Power Spannung Puissance watt/hp	Alimentazione Voltage Betriebsspannung Alimentation	Dim. vasca Tank dimensions Becken abmessungen Dimensions cuve mm	Capacità vasca Tank Capacity Becken Kapazität Capacité cuve Kg/lt	A	B	C	D	E	Peso netto Net weight Nettogewicht Poids net Kg	Dimensioni imballo Shipping Verpack. abmessungen Dim. emballage mm	Peso lordo Gross weight Bruttogewicht Poids brut Kg
ME 50 M	1500/2	230-400V/50Hz	400x470	50/88	840	500	750	1075	1550	96	1200x670x1300	116
ME 50 B	1500/2	230-400V/50Hz	400x470	50/88	840	500	750	1075	1280	100	1200x670x1300	120
ME 120 M	1850/2,5	230-400V/50Hz	640x500	120/163	1000	500	820	1100	1650	125	1200x670x1300	145
ME 120 B	1850/2,5	230-400V/50Hz	640x500	120/163	1000	500	820	1100	1300	125	1200x670x1300	145



1 - Vasca ribaltabile
Turnable tank



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



ME 50-120 B

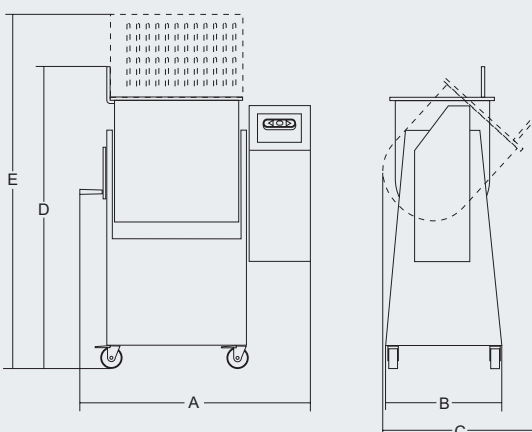


ME 50-120 M



ME 120 M/B

ME 50 - 120 M/B





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:**
 - Variatore velocità con inverter.
 - 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:**
 - Speed control with inverter.
 - Feeding s/steel tray for add ingredients



ME 50 - 80 EVO



	Potenza Power Spannung Puissance	Alimentazione Voltage 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	(2x) 550/0,75	230-400V/50Hz	420x500	50/88	810	630	730	1030	1617	1220	500	85	1200x670x1300	105
ME 80 BA EVO	(2x) 550/0,75	230-400V/50Hz	620x500	80/110	1000	630	730	1030	1617	1220	500	90	1200x670x1300	110
ME 120 BA EVO	(2x) 750/1	230-400V/50Hz	660x550	120/162	1092	700	855	1029	1717	1209	620	138	1450x750x1300	167
ME 180 BA EVO	(2x) 750/1	230-400V/50Hz	995x550	180/250	1422	700	855	1029	1717	1209	620	152	1450x750x1300	200



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



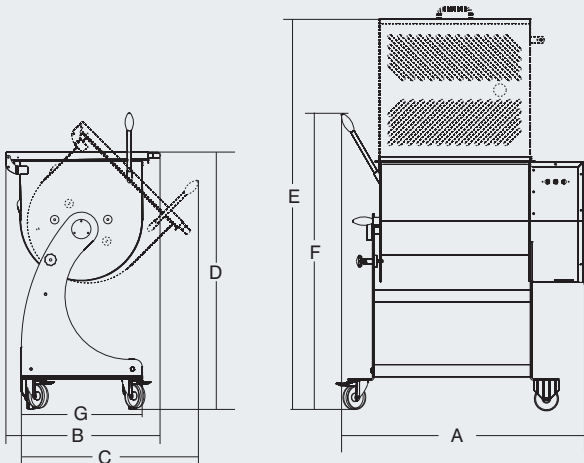
2 - Comandi IP 67 in acciaio inox
Stainless steel IP 67 controls



ME 50-80-120 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 - 12 VXM

IS 8 - 16 X - 12 VX

- Corpo e cilindro in acciaio inox AISI 304.
- Robusto cilindro raggiato e con doppia saldatura sul fondello.
- Pistone in nylon alimentare con valvola di sfogo 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 - 12 VXM

- Corpo e cilindro in acciaio inox AISI 304.
- Robusto cilindro raggiato e con doppia saldatura sul fondello.
- Pistone in nylon alimentare con valvola di sfogo 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 13; 16; 20; 25; 28; 38.

IS 8 - 16 X - 12 VX

- 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.
- **Optional:** Stainless steel rack.

IS 8 - 16 XM - 12 VXM

- 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 13; 16; 20; 25; 28; 38.



IS 16 X

IS 8 X



IS 12 VX

	Capacità cilindro Cylinder capacity Inhalt Zylinder Capacité cylindre	Lunghezza cilindro Cylinder length Zylinder länge Longeur cylindre	Ø cilindro Cylinder Ø Zylinder Ø Ø cylindre	Correa pistone Piston stroke Kurbelstange Course piston	Imbusti in dotazione Cylinder 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
	lit	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	391	220	429	262	794	602	24		25
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
IS 12 VXM	12	380	200	420	10-18-25	400	190	435	250	800	800	30	670x320x950	32



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



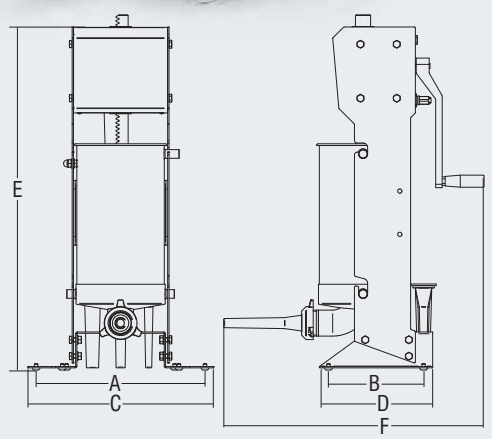
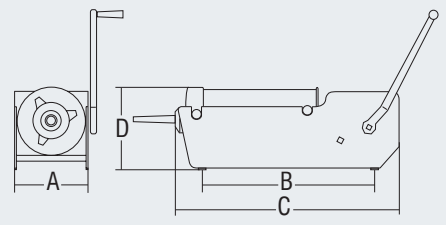
IS 12 VXM



IS 8 XM



IS 16 XM





MEAT PROCESSORS

Insaccatrici orizzontali idrauliche

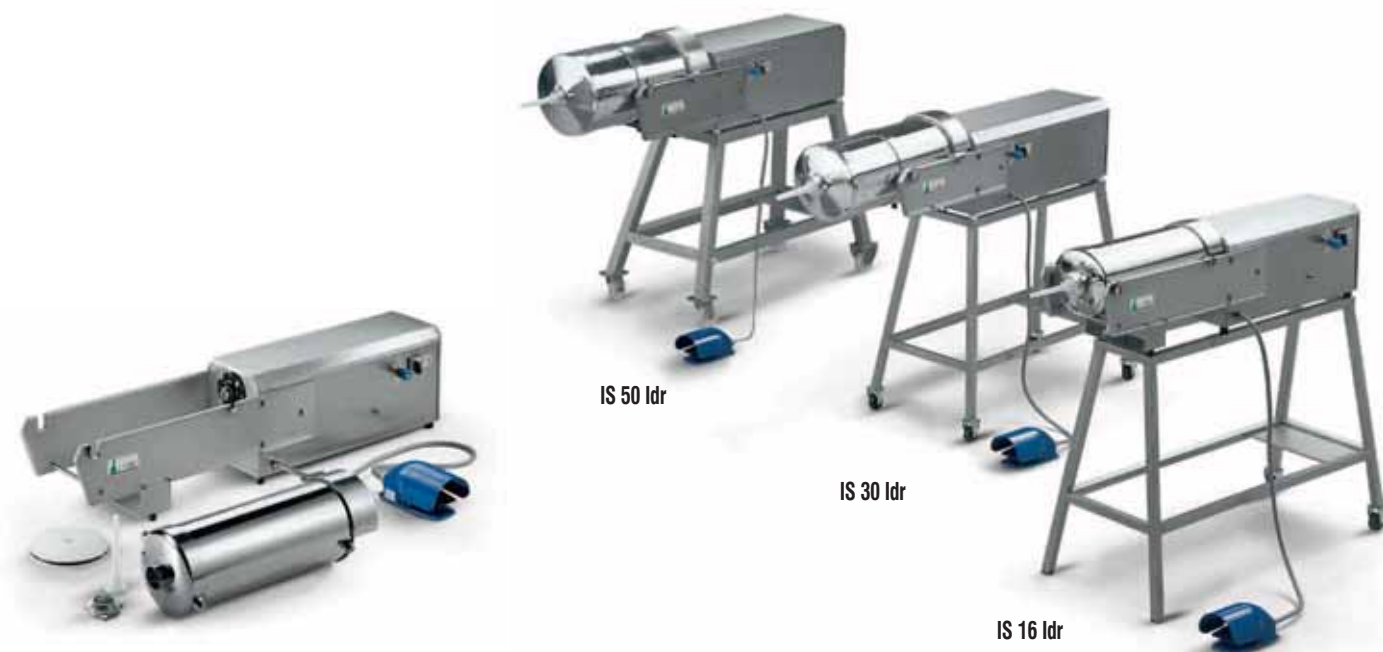
IS 16-30-50 Idr

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 igienico 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 sfato dell'aria.
- Avanzamento pistone regolabile mediante un pomello.
- Ritorno pistone sempre a velocità massima.
- Completa di imbusti 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

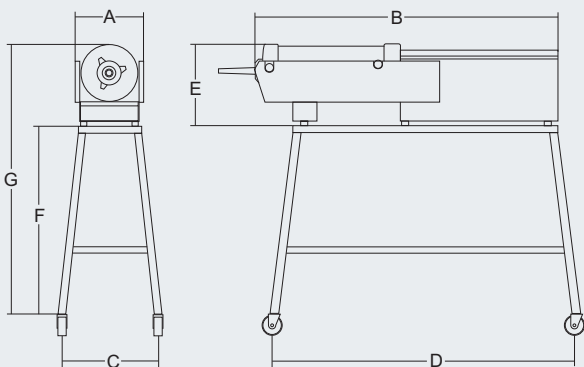
	Potenza Power Spannung Puissance	Capacità cilindro Cylinder capacity Inhalt Zylinder Capacité Cylindre	Lunghezza cilindro Cylinder length Zylinderlänge Longeur cylindre	Diametro cilindro Cylinder diameter Zylinder Durchmesser Diamètre cylindre	Corsa pistone Stroke Kolben Hub Course piston	Velocità min. 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	Imbusti in dotazione ø int. Ø Serie exhaust funnels Ø Zusatzliche Trichter Ø Entnomoir 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	lit	mm	ø mm	mm				ø mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	Kg	mm	Kg
IS 16 Idr	520/0,7	16	500	200	520	3'30"	30"	16"	10-18-25	280	1310	440	1160	360	780	1120	71	1400x460x550	78
IS 30 Idr	520/0,7	30	600	260	640	4'10"	60"	30"	10-18-25	360	1580	440	1010	400	720	1100	111	1620x500x500	120
IS 50 Idr	520/0,7	50	600	320	650	5'40"	60"	30"	10-18-25	420	1650	500	1100	430	670	1100	153	1620x500x500	174



1 - Ribaltamento cilindro
Cylinder overturn



2 - 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 gommata opzionali per la IS 15 VARIA, di serie per le IS 24-35-50 VARIA
- serbatoio olio con indicatore di livello.

Opzioni:

- Cremagliera in acciaio inox.
- Imbuti inox Ø mm 13; 16; 20; 25; 28; 38.

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;
- optional rubber wheels for mod. IS 15 VARIA and standard for mod. IS 24-35-50 VARIA;
- oil tank with level gauge.

Optional:

- Stainless steel rack.
- S/steel funnels Ø mm 13; 16; 20; 25; 28; 38.



IS 15 VARIA
6 - con ruote optional
with optional wheels



IS 24 VARIA



IS 35-50 VARIA

	Potenza Power Spannung Puissance	Capacità cilindro Cylinder capacity Inhalt. Zylinder Capacité Cylindre	Lunghezza cilindro Cylinder length Zylinder laenge Longeur cylindre	Diametro cilindro Cylinder diameter Zylinder messer Diamètre cylindre	Corsa pistone Piston stroke Kolben hob 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 Piston return speed Rückwärt. Bewegung Vitesse retour piston	Imbuti in dotazione Ø int. Ø Serie exhaust funnels Ø Zusatzliche trichter Ø Entnomoir en dotation	A	B	C	D	Peso netto Net weight Nettogewicht Poids net	Dimensioni imballo Shipping Lieferpack. 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	520/0,7	15	495	200	430	2'11"	59"	35"	10-18-25	490	370	700	1200	53	720x570x1380	63
IS 24 VARIA	520/0,7	25	460	260	380	2'02"	51"	32"	10-18-25	565	450	950	1160	91	720x570x1380	103
IS 35 VARIA	520/0,7	35	460	320	380	2'02"	51"	32"	10-18-25	640	480	1000	1160	101	760x640x1430	113
IS 50 VARIA	520/0,7	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



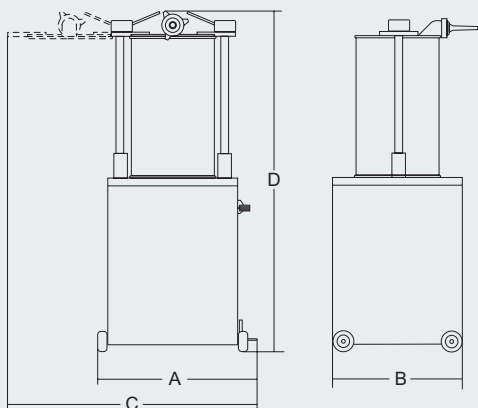
5 - Comandi inox
Stainless steel controls



7 - Completamente smontabile per pulizia
Completely disassemblable for cleaning



8 - Imbuti inox opzionali
Optional s/s funnels



MEAT PROCESSORS



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 20 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 20-mm blades to shred bone, frozen or fresh.



SO 1550-1650 -1840 A



SO 1650 FB



SO 1650 FB BLUE

	Lunghezza nastro Blende/Lame Longueur lame	Motore Motor Moteur	Puleggia Pulley Poulie	Sup. di lavoro Working surface Arbeitsch Surface de travail	A	B	C	D	E	F	G	H	L	Peso netto Net weight Nettogewicht Poids net	Dimensioni imballo Shipping emballage Dim.: emballage	Peso lordo Gross weight Bruttogewicht Poids brut
	mm	Hp/l.p.m.	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	Kg	mm	Kg
SO 1550 A	1550	1,5/1400	210	400x420	530	510	606	822	778	215	195	-	-	32	720x570x1200	44
SO 1650 A	1650	1,5/1400	210	430x475	530	600	640	950	915	250	200	-	-	39	720x570x1200	51
SO 1840 A	1840	1,5/1400	250	430x475	530	600	640	950	915	250	240	-	-	40	720x570x1200	52
SO 1650 FB	1650	1,5/1400	210	400x500	320	300	500	490	630	810	790	250	200	43,5	720x570x1140	55
SO 1650 BLUE	1650	1,5/1400	210	400x500	320	300	500	490	630	810	790	250	200	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



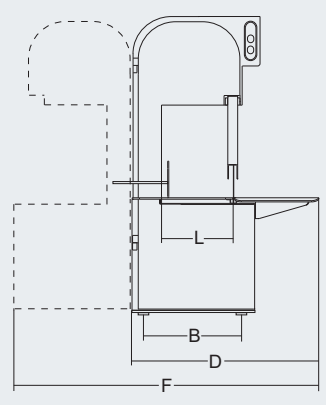
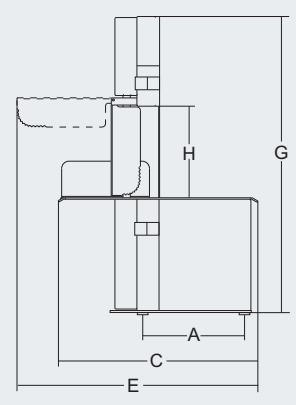
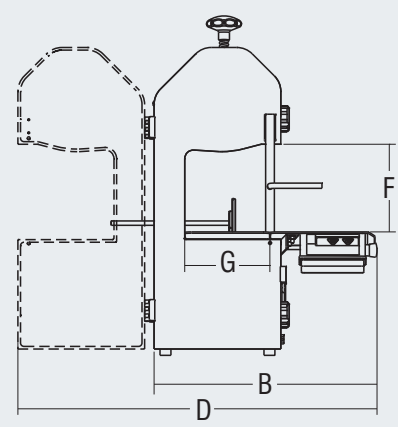
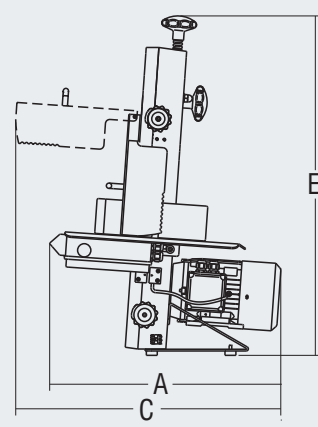
3 - Particolare spingitore
Pusher



SO 1550-1650 -1840 A



SO 1650 FB





Segaossa inox

SO 1650 X SO 1650-2020 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.
- 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.
- Motori veloci per taglio specifico di congelato.
- Puleggia SO1650 inox AISI 304.

- 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.
- 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.
- Fast motors to specifically cut frozen products.
- SO1650 pulley in stainless steel AISI 304.



SO 1650 X



SO 1650 INOX



SO 2020 INOX

	Lunghezza nastro Blade length Bausseiflänge Longueur lame	Motore Motor Moteur	Puleggia Riemenscheibe Poulie	Sup. di lavoro Werkfläche Arbeitsfläche Surface de travail	A	B	C	D	E	F	G	H	L	M	Peso netto Nettogewicht Poids net	Dimensioni imballo Shipping dimensions Verpackungs- Dim. - emballage	Peso lordo Gross weight Bruttogewicht Poids brut
	mm	Hp/l.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	430x545	342	296	545	510	658	840	816	250	197	320	46	570x720x1020	58
SO 1650 INOX	1650	1,5/1400	210	430x545	342	296	545	510	658	840	816	250	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 - Raschiatore lama in materiale
plastico alimentare ad innesto rapido.
*Alimentary plastic blade scraper in quick
to insert.*

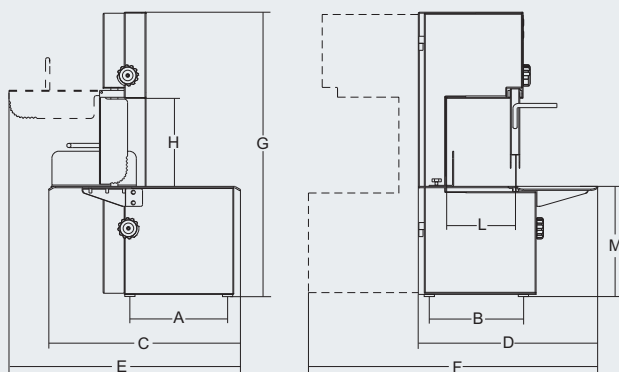


2 - Porzionatrice rimovibile
Removable gauge

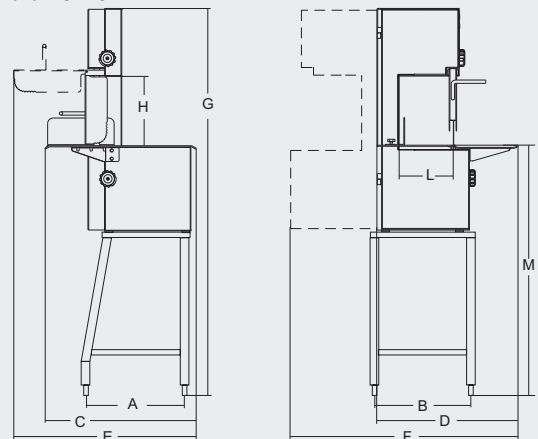


SO 2020 INOX FS

SO 1650 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 SO2400 con bordatura in acciaio inox AISI 304.

- 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.
- SO2400 pulley with lining in stainless steel AISI 304.



	Lunghezza nastro Blade length Bandsaengelänge Longueur lame	Motore Motor Motor Motor	Puleggia Pulley Riemenscheibe 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 Poide net	Dimensioni imballo Shipping Verpack. abmessungen Dim. emballage	Peso lordo Gross weight Bruttogewicht Poids brut
	mm	Hp/l.r.p.m.	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	Kg	mm	Kg
SO 2400 INOX	2400	1,8/700	300	510x710	444	524	715	750	840	1170	1670	350	287	897	100	1050x950x1960	125
SO 3100 INOX	3100	2,5/700	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 cleaning



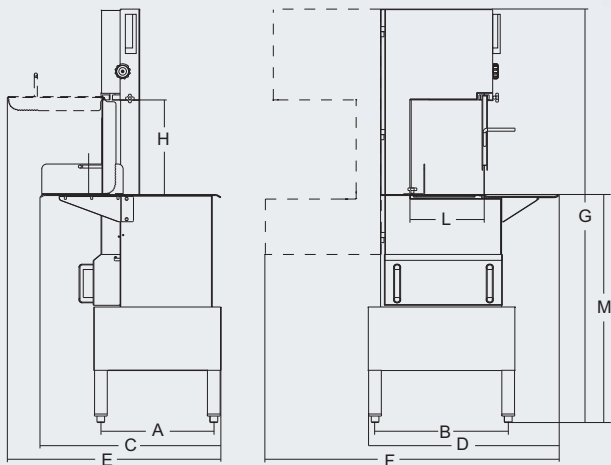
5 - Piano scorrevole opzionale
Optional sliding table



SO 2400 INOX



SO 3100 INOX



MEAT PROCESSORS



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

Hamburgatrici

BST 100-130-150-180

- 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.



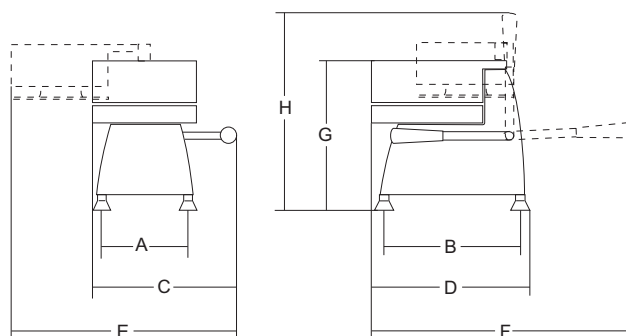
BST 100



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 package dimensions 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	260	270	310	400	276	360	4,5	400x430x370	6,5
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**



Macchine sottovuoto

BABY SPACE 25

- 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.

IDENTIFICAZIONE MODELLI

IA = Pompa di importazione e piano in alluminio

BA = Pompa aspirazione Bush e piano in alluminio

- 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.

MODELS IDENTIFICATION

IA = Import pump and aluminium surface

BA = Bush suction pump and aluminium surface



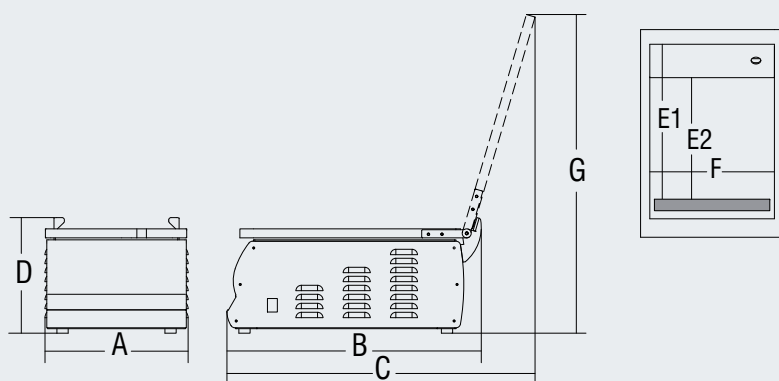
BABY SPACE 25



	Potenza Power Spannung Puissance	Alimentazione Power source Betriebsspannung Alimentation	Pompa del vuoto Vacuum pump Vacuum pompe 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 Verpackungsabmessungen Dim. 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	-	-



BABY SPACE 25
 1 - Opzione aspirazione esterna
Optional external air extraction



PACKAGING MACHINES



1 - Comandi Mod. Easy
Mod. Easy controls



2 - Optional: piano regolabile per liquidi
Optional: adjustable insert plate for liquids

Macchine sottovuoto

SPACE EASY 30 - 40 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
- Contacigli totali
- Contatore utilizzo pompa

- Exceptional design to reduce machine size and improve its practicality
- 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 A = 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



SPACE 30 EASY



SPACE 30 BX

X = standard
O = optional

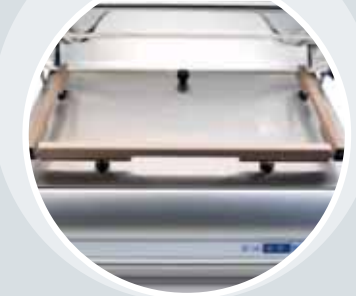
	Potenza Power Leistung Puissance	Alimentazione Power source Energieversorgung Alimentation	Pompa del vuoto Vacuum pump Vakuumpumpe Pompe de vide	Barra Schweißstab Barre	Camera Cavity Chambre Chambre	A	B	C	D	E	F	G	H	Peso netto Net weight Netto gewicht Poids net	Dim. imballo Shipping dimensions Verpackung 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 DS	0,35	230V 50 Hz	8	310	340x360x h150	402	525	370	480	334	340	85	160	38	720x570x770	48
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 DS 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 12	0,45	230V 50 Hz	12	410	430x410x h160	493	585	370	480	334	430	85	170	54	760x640x770	66
SPACE 40 Easy DS	0,75	230V 50 Hz	21	410	430x410x h160	493	585	370	480	334	430	85	170	56	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



3 - Barra saldante standard
Standard sealing bar



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



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



6 - Sistema sospensione coperchio ammortizzato
Cushion-hinged lid

SPACE 30-40 Easy

- "Easy" identifica una scheda comando semplificata, che garantisce comunque tutte le principali funzioni necessarie per un uso professionale e completo.
 - Facile settaggio del tempo di vuoto e di saldatura
 - Visualizzazione percentuale vuoto e tempo residuo
 - Memorizzazione ultima impostazione
 - Contacicli e contatore utilizzo pompa
 - Preriscaldamento pompa e ciclo pulizia olio
 - Messaggio cambio olio
 - Vuoto esterno a tempo
 - Non disponibile con stampante o Gas
 - Campane ad iniezione con grande sviluppo di volume
 - Sollevamento coperchio automatico a mezzo di pistoncini pneumatici
 - Barra saldante facilmente rimovibile.
- Tutte le altre caratteristiche tecniche e funzionali della macchina rimangono le stesse della versione più completa.

SPACE 30-40 Easy

- "Easy" identifies a simplified control board that provides all the main functions necessary for a complete professional use.
 - 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.
- All the other technical and functional specifications of the machine are the same as in the amplified version.



SPACE 40 BX + GAS + SOFT AIR



SPACE 50 S

7 - Piano regolabile per liquidi opzionale
Optional adjustable insert plate for liquids



8 - Facile manutenzione
Easy access for service



SPACE 70 BX3

9 - Barre saldanti rimovibili
Sealing bar easily removable

PACKAGING MACHINES



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

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

Macchine sottovuoto

SPACE EASY 30 - 40 SPACE 30 - 40 - 50

Opzionali:

- Impianto per gas inerte (MAP) e soft air
- Stampante termica automatica per data, ora e dati confezionamento
- Piano regolabile per buste con liquidi
- Piano in polietilene per rialzo e contenimento.
- Tubo per aspirazione esterna
- Vasche GN per aspirazione esterna.

Optional accessories:

- Inert gas system (MAP) and soft air
- Automatic thermal printer by date, time and packing specifications
- Adjustable surface for liquid bags
- Counter in polyethylene for lifting and containment.
- Hose for external suction
- GN tanks for external suction.



SPACE 70 BX3



SPACE 70 BX3P



SPACE 70

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

	Potenza Power Puissance	230V 50 Hz F+N	Pompa del vuoto Vacuum pump Vakuum pumpe 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 DS	0,35	X	8	310	340x360x h150	402	525	370	480	334	340	85	160	38	720x570x770	48
SPACE 30 DX	0,35	X	8	310	340x360x h150	402	525	370	480	334	340	85	160	38	720x570x770	48
SPACE 30 BX	0,35	X	8	310	340x360x h150	402	525	370	480	334	340	85	160	38	720x570x770	48
SPACE 30 DX 12	0,45	X	12	310	340x360x h150	402	525	370	480	334	340	85	160	38	720x570x770	48
SPACE 40 DS 12	0,75	X	21	410	430x410x h160	493	585	370	480	334	430	85	170	56	760x640x770	66
SPACE 40 DX 12	0,75	X	21	410	430x410x h160	493	585	370	480	334	430	85	170	56	760x640x770	66
SPACE 40 DS	0,75	X	21	410	430x410x h160	493	585	370	542	390	430	85	170	56	760x640x770	66
SPACE 40 DX	0,75	X	21	410	430x410x h160	493	585	370	542	390	430	85	170	56	760x640x770	66
SPACE 40 BX	0,75	X	21	410	430x410x h160	493	585	370	542	390	430	85	170	56	760x640x770	66
SPACE 50 DS	0,75	X	21	510	545x460x h190	609	640	420	605	430	540	90	210	70	840x870x750	86
SPACE 50 DX	0,75	X	21	510	545x460x h190	609	640	420	605	430	540	90	210	70	840x870x750	86
SPACE 50 BX	0,75	X	21	510	545x460x h190	609	640	420	605	430	540	90	210	70	840x870x750	86
SPACE 50 DX2	0,75	X	21	410x2	545x460x h190	609	640	420	605	424	428	90	210	75	840x870x750	87
SPACE 50 BX2	0,75	X	21	410x2	545x460x h190	609	640	420	605	424	428	90	210	75	840x870x750	87
SPACE 70 DX3	1,1	X	40	640x1 / 410x2	780x490x h190	877	630	513	747	424	660	95	200	115	-	-
SPACE 70 BX3	1,1	X	40	640x1 / 410x2	780x490x h190	877	630	513	747	424	660	95	200	115	-	-
SPACE 70 DX3P	1,1	X	40	640x1 / 410x2	780x490x h190	877	674	1134	1368	424	660	95	200	-	-	-
SPACE 70 BX3P	1,1	X	40	640x1 / 410x2	780x490x h190	877	674	1134	1368	424	660	95	200	-	-	-

13 - Stampante integrata opzionale
Optional integrated printer



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



15 - Piano in polietilene per rialzo e contenimento
Counter in polyethylene for lifting and containment



16 - Buste per sottovuoto
Vacuum bags



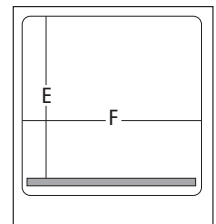
17 - Contenitori gastro 1/1 - 1/2 - 1/3
Gastro trays 1/1 - 1/2 - 1/3



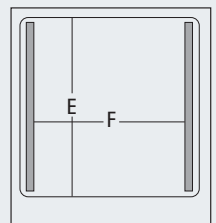
SPACE 50/2
18 - Cavalletto alluminio con e senza ruote optional
Optional aluminium table base with and without wheels



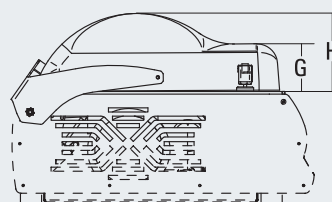
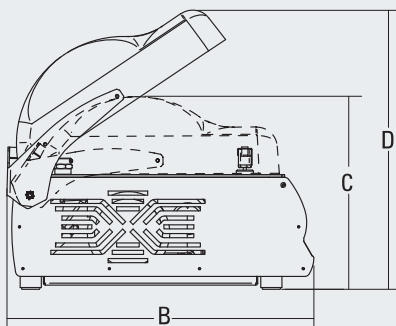
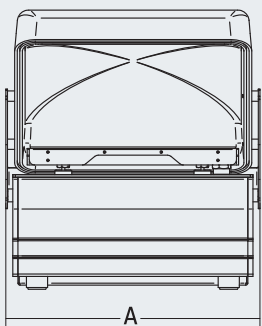
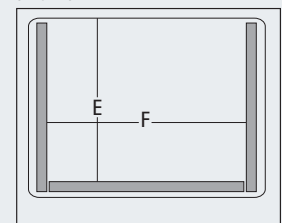
SPACE 30 - 40 - 50



SPACE 50 DB



SPACE 70 TB





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

Dispenser

DIPA SMALL - 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.
- Piano riscaldante regolabile tramite termostato per il dispenser SMALL.
- Taglio del film per mezzo di un filo caldo a bassa tensione per i modelli RETRÒ e INOX.
- Profilo teffonato per il modello SMALL (non provocano 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. (SMALL version)*
- *Film cutting by means of a low-voltage heated wire (versions: RETRÒ and INOX)*
- *SMALL version with teflon coated section. (do not smoke).*



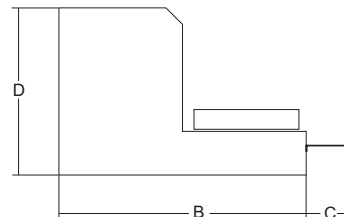
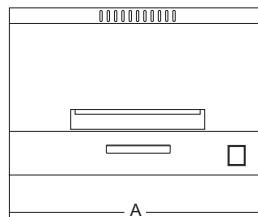
DIPA SMALL



DIPA RETRÒ



DIPA INOX



	Potenza Power Spannung Puissance	Alimentazione Power source Energieversorgung Alimentation	Rotoli 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		mm	mm	mm	mm	mm	mm	Kg	mm	Kg
DIPA SMALL	120	230V/50Hz	400	385x125	485	600	-	140	5	510x610x160	6
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

MEAT PROCESSING ACCESSORIES



Sterilizzatori EL - UV

STER - STER EL - STER UV - SMALL - LONG

Sterilizzatore a liquido STER

adatti per il magazzino 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.

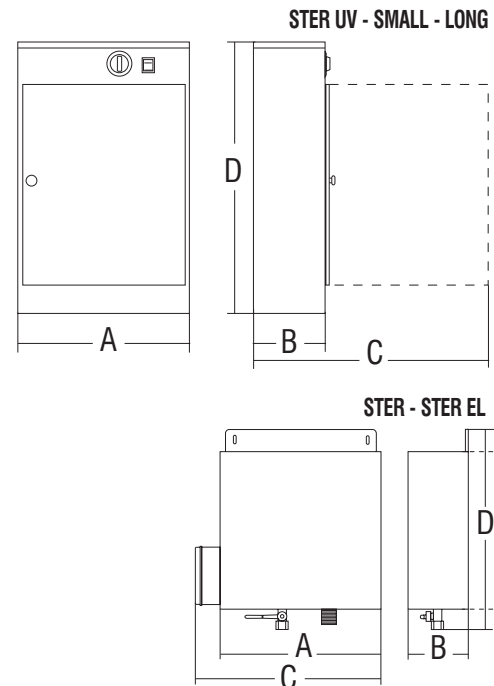
Stainless steel body and HD polyethylene cover.

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 curtesy lamp, on 24W model, turns on only when the switch is "on" and the timer is at "0".



STER UV 5 - Portacoltelli rimovibile Removable knives holder
 4 - STER - Sterilizzatore a liquido The liquid sterilizer
 3 - STER EL - Sterilizzatore elettrico The electric sterilizer

	Q.tà lampade e potenza Nr. of lamps and power Nr. Lampen und Spannung Nr. lampes et puissance	Alimentazione Power source Energieversorgung Alimentation	Absorbimento Absorption Leistungsaufnahme Puissance absorbée	Termostato Thermostat Thermostat Thermostat	Timer Timer Stunduhr 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. 1 x 16	230V/50Hz	70 watt ~ 0,3 A	-	0 ÷ 120	15	310	400	140	520	620	9	470x250x700	11
STER UV LONG	n. 1 x 16	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 Polyäthylenfleischblock		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 Polyäthylenschneidplatte		700 x 420 mm
Standard plachches en polyéthylène		500 x 520 mm
		600 x 520 mm
		700 x 520 mm



Inteneritrici manuale e automatica

FOX - FOX AUTOMEC

FOX

- 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 rettificata.

FOX AUTOMEC

- Pacco lame 213 x 80 x h. 62 mm
- Motorizzazione con sistema a biella
- Piano mobile a mezzo leva esterna alla protezione
- Protezione interbloccata rimovibile
- Scorrimento su boccole in tecnopolimero
- piano pivottante
- Totalmente inox
- Facile smontaggio lame
- Lame sostituibili anche singolarmente

FOX

- 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

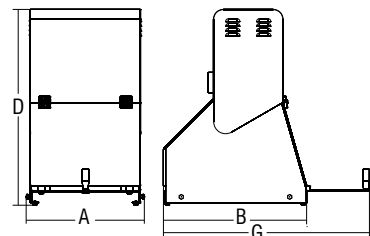
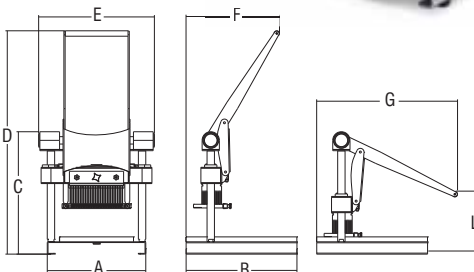
- Dimensions of the blades set: 213x80xh.62
- Drive with connecting rod system
- Movable cutting board by an external lever
- Removable interlocking system
- Sliding on tecnopolymer bushes
- Pivot cutting board
- Completely made from stainless steel
- Easy removable blades
- Individually replaceable blades



FOX



FOX AUTOMEC



	Potenza Power Spinnung Puissance watt/HP	Alimentazione Power source Betriebsspannung Alimentation	Dimensioni max di lavoro Working dimensions max Max abmessungen der Arbeit Dimensions max de travail mm	Piano di lavoro Working plate Arbeitsplatte Surface de travail mm	Lame/coltelli Blades Messers Lames n.	A	B	C	D	E	F	G	L	Peso netto Net weight Nettogewicht Poids net Kg	Dimensioni imballo Shipping Verpack. abmessungen Dim. emballage mm	Peso lordo Gross weight Bruttogewicht Poids brut Kg
FOX	-	-	216x280x100	300x450	32	400	450	497	907	470	378	572	243	25	720x770x570	35
FOX AUTOMEC	550 / 0,75	230V/50 Hz	216x280x100	300x430	32	496	601	822	822	470	378	865	-	-	-	-

SLICING MACHINES



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

Affettatrici START

START 220-250

- Basamento in alluminio verniciato alimentare
- Componenti in alluminio anodizzato
- Pressa merce in Nylon alimentare ergonomico e con denti conformati per bloccare perfettamente il prodotto da tagliare
- Ampio spazio tra motore e lama per un'agevole pulizia.
- Motore ventilato servizio continuo.
- Lama stampata e temprata a forte spessore.
- Scorrimento carrello su boccole autolubrificanti e perni lappati.
- 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.
- Inclinazione lama 25°.

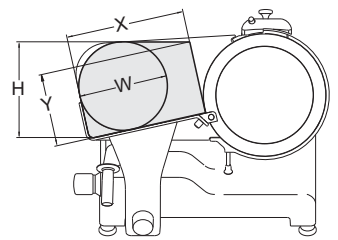
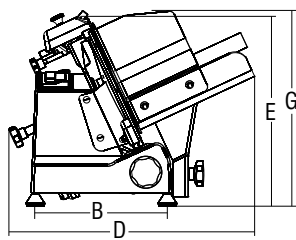
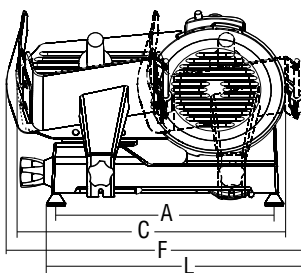
- Painted aluminium body
- Anodized aluminium components
- Ergonomic food-presser made of alimentary nylon with teeth shaped to best block the product to cut
- Wide space between motor and blade for easy cleaning.
- Ventilated motor for continuous work
- Stamped, hardened and thick blade
- Carriage running on self-lubricating bushes and lapped pins
- Strong thickness gauge support
- Cast-in sharpener assembly with 2 standard emery-wheels
- Compact dimensions but great cutting capacity
- Devise for releasing the carriage on CE version
- 25° blade inclination



START 220 - 250



START 220 - 250



	Ø Lama Ø Blade Ø Presser Ø Lame	Motore Motor Motor Moteur	Spessore taglio Cut thickness Schnittbreite Epaisseur de coupe	Corsa carrello Run of carriage Wagenlauf Course du chariot	Piattafo 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"	147/0,20	13	245	230x230	395	245	480	560	370	570	475	505	210	135	170	160	15	600x500x420	17
START 250	250/10"	147/0,20	13	245	230x230	395	245	500	560	370	570	475	490	215	145	180	170	16	600x500x420	18



1 - Paramano piatto in plexiglass
Plexiglass hand guard



2 - Protezione inferiore
Underside motor protection plate



3 - Affilatoio scorinato
Without built-in sharpener

Affettatrici TOP

TOP 195-220-250-275

- Fusione in lega di alluminio anodizzato.
- Basamento piatto per una facile pulizia.
- Silenzioso e robusto motore asincrono.
- Trasmissione con robusta cinghia poliV.
- Lama forgiata e temprata a forte spessore.
- Scorrimento carrello su boccole autolubrificanti.
- Affilatoio incorporato in fusione con doppio smeriglio di serie dal modello 220 in su.
- Disponibili lame teflonate o dentate.
- Inclinazione lama 25°.

- Anodized cast aluminium alloy
- Flat base for easy cleaning
- Strong and silent-running asynchronous motor
- Reliable poliV belt drive
- Forged, hardened large thickness blades
- Carriage running on self-lubricating bushes
- Cast-in sharpener
- Cast-in sharpener is standard for all models bigger than 220
- Teflon coated or toothed blades available
- 25° blade inclination.



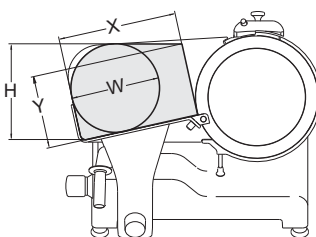
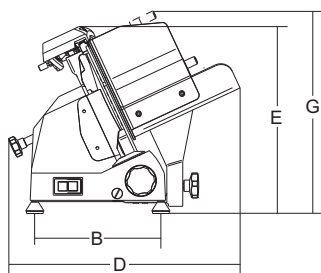
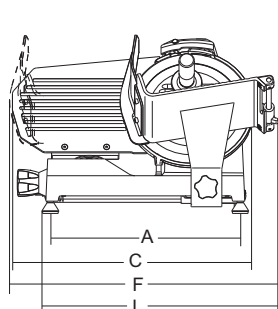
TOP 195



TOP 220



TOP 275



4 - Pulsantiera O/I CE
O/I switch CE



	Ø Lama Ø Blade Ø Messer Ø Lame	Motore Motor Motor Motor	Spessore taglio Cut thickness Schnittbreite Epaisseur de coupe	Corsa carrello Run of carriage Wagenlauf 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
TOP 195	195/8"	110/0,15	13	162	185x165	310	220	375	355	300	385	360	370	140	110	135	120	10,5	430x400x370	12
TOP 220	220/9"	145/0,20	13	245	200x220	380	250	440	410	350	550	400	450	200	140	160	155	13,5	600x500x420	15,5
TOP 250	250/10"	145/0,20	13	235	220x225	412	255	480	410	360	515	455	505	210	170	190	180	15,5	600x500x420	17,5
TOP 275	275/11"	145/0,20	13	235	220x225	412	255	520	410	370	525	455	505	200	190	205	205	16,5	600x500x500	19



Affettatrici AGS

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 Lame	Motore Motor Moteur	Spessore taglio Cut thickness Schnittbreite Épaisseur de coupe	Corsa carrello Run of carriage Wagenschub Course du chariot	Platto Hopper Wagen gröÙe 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
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



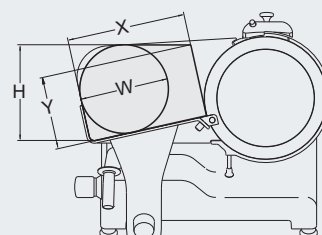
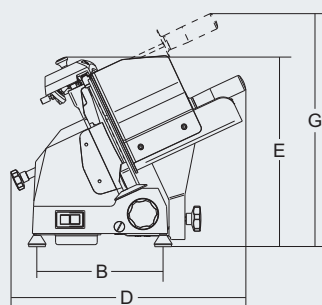
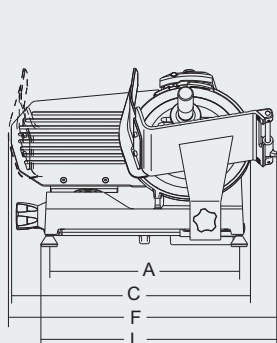
3 - Protezione inferiore
Underside motor protection plate



4 - Meccanismo sgancio piatto affettatrice
Device for releasing the carriage



5 - Comandi CE
CE controls





Affettatrici ZAFFIRA

300 E-300-330-350 -LX 300 E-300-330-350 - LX Ingr. 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 incastro a baionetta.
- Tutte le minuterie acciaio inox.
- Sistema di tenuta stagna su puleggia.
- 41 mm di distanza fra la lama e la testa (Zaffira 300 E - LX 300 E).
- 49,5 mm di distanza fra la lama e la testa (Zaffira 300-330-350 - LX - LX Ingr.)
- 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° (Zaffira 300 E - LX 300 E).
- Inclinazione lama 35° (Zaffira 300-330-350 - LX - LX Ingr.)

Zaffira

- Manopola plastica.
- Piedini alluminati.
- Pulsanti IP 67 in plastica.

Zaffira LX

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

Zaffira LX Ingranaggi

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

Accessori disponibili

- Spondina per piatto.
- Leva sollevamento (No Zaffira E)
- Versione USA (No Zaffira E)

- 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.

- 41 mm distance between blade and motor (Zaffira 300 E - LX 300 E).

- 49,5 mm distance between blade and motor (Zaffira 300-330-350 - LX - LX Ingr.)

- 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 (Zaffira 300 E - LX 300 E).

- 35° blade inclination (Zaffira 300-330-350

- LX - LX Ingr.)

Zaffira

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

Zaffira LX

- Aluminium knob.
- Aluminium telescopic feet with rubber base.
- Stainless steel pushbuttons with IP67 protection rating.
- Maintenance tool kit.

Zaffira LX Ingranaggi

- Enclosed and sealed worm gear reduction unit.
- Oil bath lubrication.
- Automatic version not available.

Available optional accessories

- Side guard for food tray.
- Lifting lever (No Zaffira E)
- USA version (No Zaffira E)



Zaffira 300 E



Zaffira LX 300 E



Zaffira 300-330-350



Zaffira LX 300-330-350

	Ø Lama Ø Blade Ø Messer Ø Lame	Motore Motor Moteur	Spessore taglio Cut thickness Coupure de coupe	Consola carrello Carriage Wagenschub Course du chariot	Piatto Hopper Rägen grosse Platte	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
Zaffira 300 E	300/12"	210/0,29	19	275	240x230	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	240x230	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)



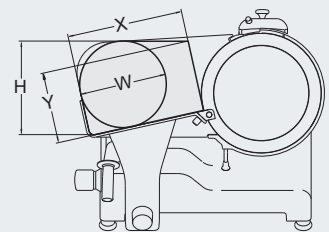
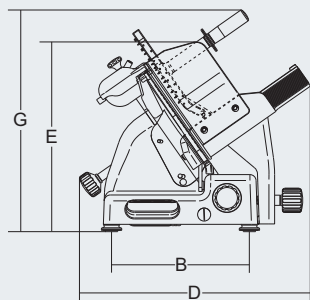
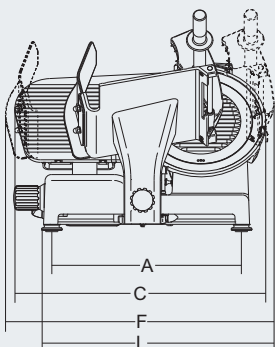
2 - Carro Usa (No modelli E)
Hopper Usa (No E models)



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



4 - Spazioso piano per appoggio prodotto
Large hopper



SLICING MACHINES



1 - Carro Usa
Hopper Usa

Affettatrice ALPINA

ALPINA 350-370-385 - LX 350-370-385 - LX Ingr. 350-370-385

- 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 a baionetta.
- Tutte le minuterie acciaio inox.
- Sistema di tenuta stagna su puleggia.
- 70 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.
- Braccio pressamerce facilmente estraibile per la pulizia.
- Inclinazione lama 38°

Alpina

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

Alpina LX

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

Alpina LX Ingranaggi

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

Accessori disponibili

- Spondina per piatto.
- Tubo verdure.

- 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 bayonet fitting
- Stainless steel screws and fittings
- Enclosed and sealed belt pulley .
- 70 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
- For cleaning purposes easy to remove food pusher arm
- 38° Blade inclination

Alpina

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

Alpina LX

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

Alpina LX Ingranaggi

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

Available optional accessories

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



Alpina 350-370-385



Alpina LX 350-370-385



Alpina LX Ingr. 350-370-385

	Ø Lama Ø Blade Ø Messer Ø Blade	Motore Motor Moteur	Spessore taglio Cut thickness Schnittbreite Épaisseur de coupe	Corso carrello Run of carriage Wagenschub Course du chariot	Piatto Hopper Waren Plateau	A	B	C	D	E	F	G	L	X	Y	H	W	Peso netto Net weight Nettogewicht Poids net	Dimensioni imballo Shipping Verpackungs- 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
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



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



3 - Particolare zavorra
Food pusher



4 - Nuovo paramano corto
New shorter hand protection

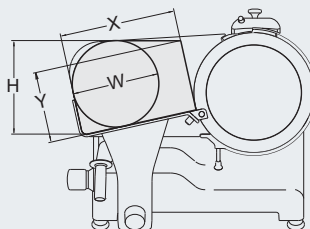
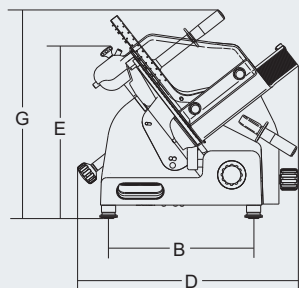
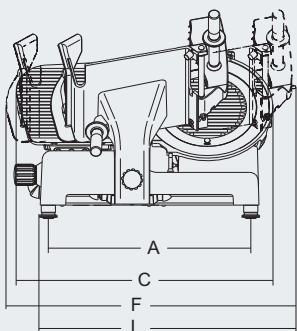


5 - Leva sollevamento opzionale
Lifting lever, optional

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



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



Alpi optional:
8 - Gambe alte con ruote
High legs with wheels

SLICING MACHINES



Affettatrici AUTOMATICHE

ZAFFIRA AUTO ZAFFIRA LX AUT ALPINA LX AUT

- 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 a baionetta.
 - Tutte le minuterie acciaio inox.
 - Sistema di tenuta stagna su puleggia.
 - 49,5 mm di distanza fra la lama e la testa. (Zaffira LX 300-330-350 AUT)
 - 70 mm di distanza fra la lama e la testa. (Alpina LX 350-370 AUT)
 - Copertura inferiore.
 - Scheda elettronica commutabile 110-220-380 V monofase e trifase.
 - Affilatoio con vaschetta inferiore di protezione.
 - Estrattore lama di serie.
 - Braccio pressamerce facilmente estraibile per la pulizia.
 - Inclinazione lama 35° (Zaffira LX 300-330-350 AUT).
 - Inclinazione lama 38° (Alpina LX 350-370 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.
- Accessori disponibili (Alpina LX 350-370 AUT)**
- Spondina per piatto.
 - Tubo verdure.

- 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 bayonet fitting
 - Stainless steel screws and fittings
 - Enclosed and sealed belt pulley.
 - 49,5 mm distance between blade and motor (Zaffira LX 300-330-350 AUT)
 - 70 mm distance between blade and motor (Alpina LX 350-370 AUT)
 - Bottom cover
 - Changeover electronic circuit 110-220-380 V single and three-phase
 - Built-in sharpening tool with bottom protection
 - Standard blade removal tool
 - For cleaning purposes easy to remove food pusher arm
 - 35° Blade inclination (Zaffira LX 300-330-350 AUT)
 - 38° Blade inclination (Alpina LX 350-370 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
 - Carriage release system for manual slicing
- Available optional accessories (Alpina LX 350-370 AUT)**
- Side guard for food tray
 - Tube holder for slicing vegetables



Zaffira 300-330-350 AUTO



Zaffira LX 300-330-350 AUT



Alpina LX 350-370 AUT

	Ø Lama Ø Blade Ø Messer Ø Lame	Motore Motor Moteur	Spessore taglio Cut thickness Schnittbreite Epaisseur de coupe	Corsa carrello 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 dimensions 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 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
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



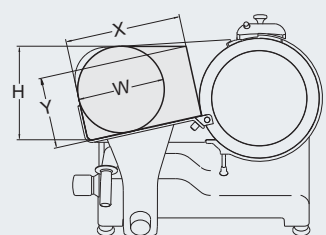
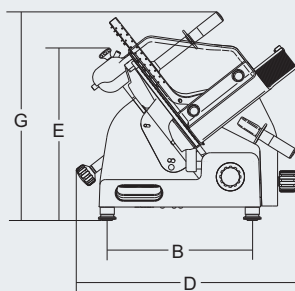
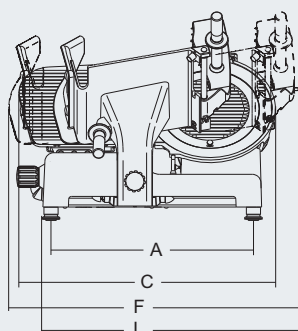
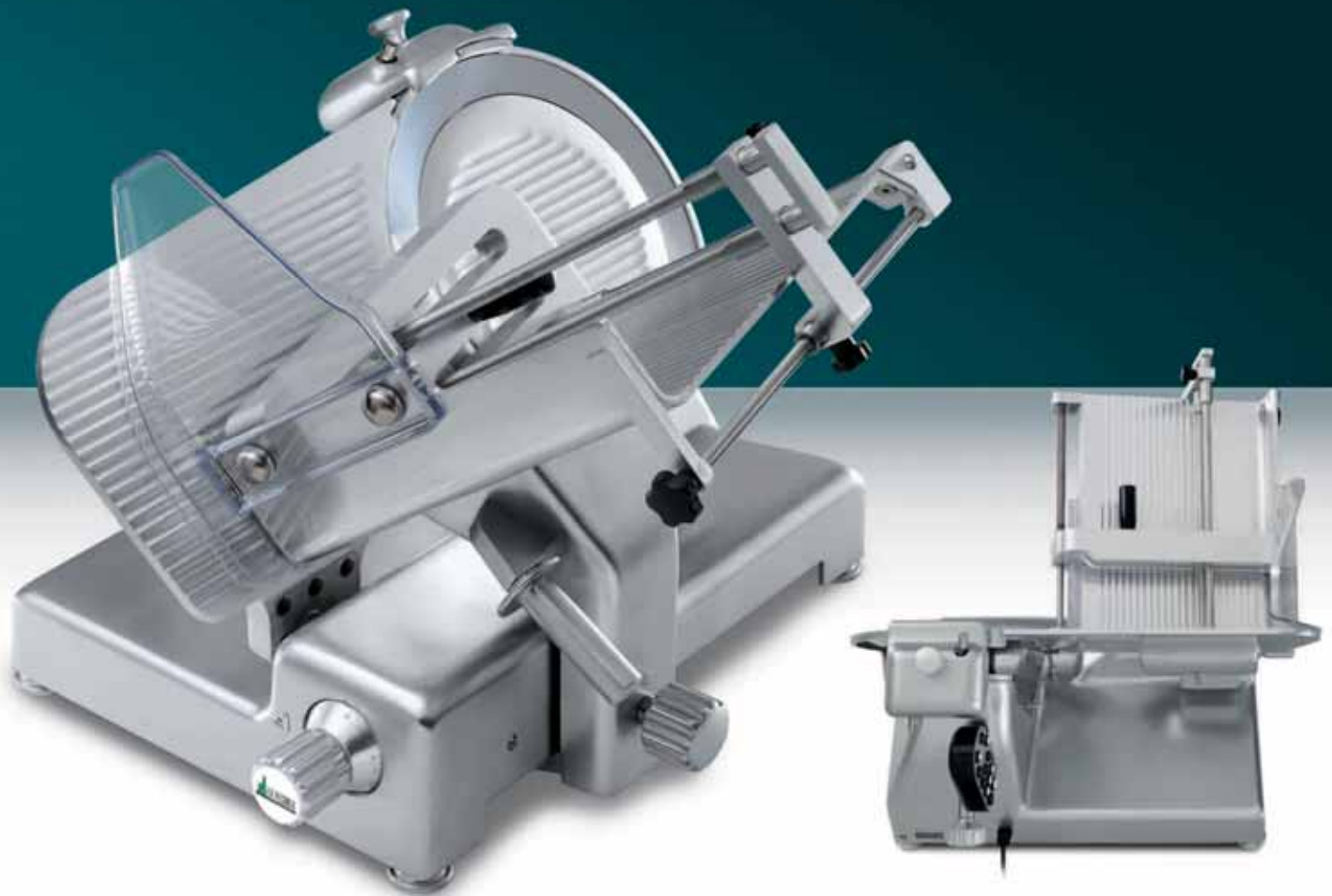
1 - Ampio spazio tra lama e corpo macchina
Remarkable clearance between blade and machine body



2 - Spazioso piano per appoggio prodotto
Large hopper



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





2 - Nuova zavorra
New food pusher



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

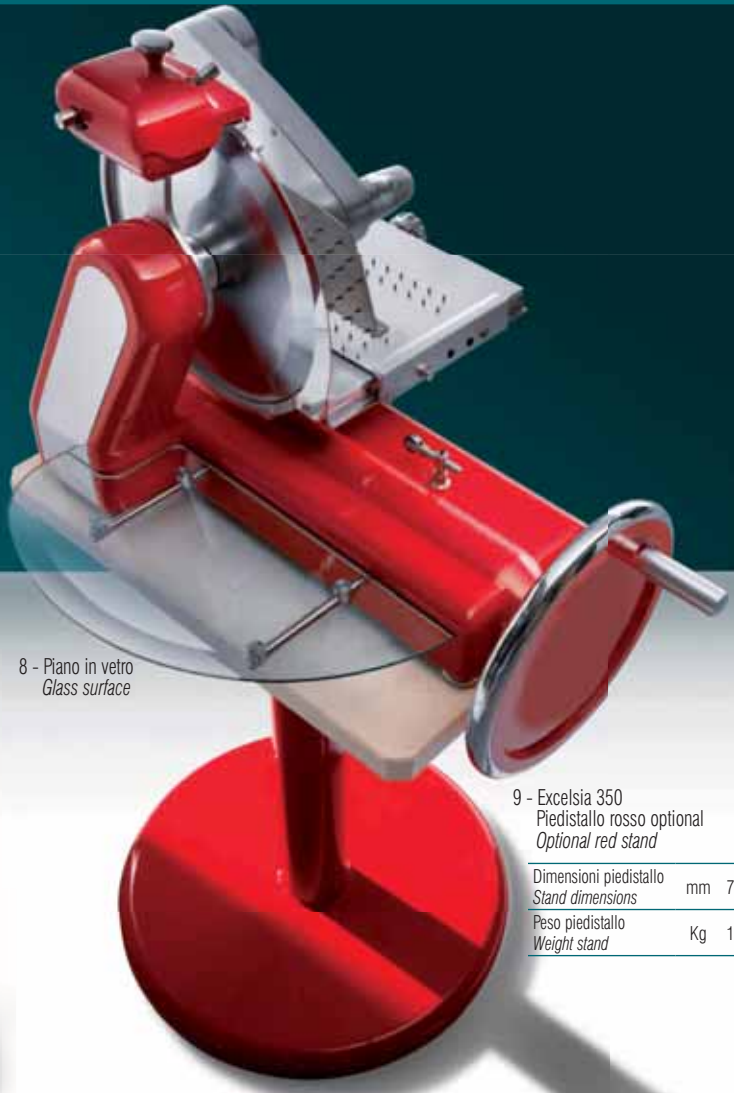


4 - Ampi spazi per pulizia
Wide spaces for easy cleaning



5 - Carro completamente rimovibile
Completely removable carriage

7 - Excelsia 300
Piedistallo rosso optional
Optional red stand

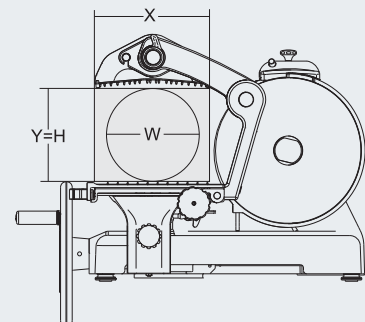
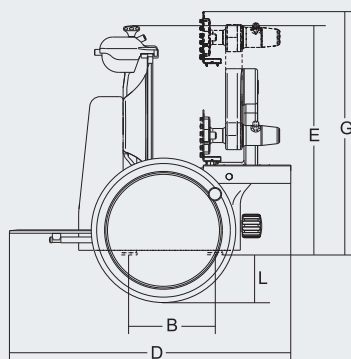
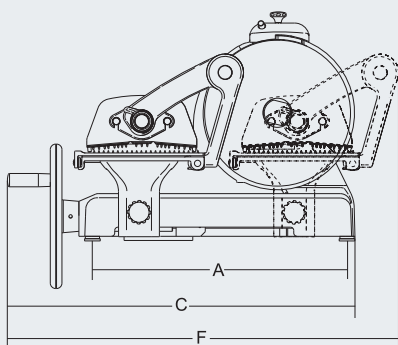


8 - Piano in vetro
Glass surface

9 - Excelsia 350
Piedistallo rosso optional
Optional red stand

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

Excelsia 300 80°





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 Lamme	Motore Motor Motor Moteur	Spessore taglio Cut thickness Schnittbreite Épaisseur de coupe	Corsa carrello Run of carriage Wagenschub Course du chariot	Platto Trapper 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
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



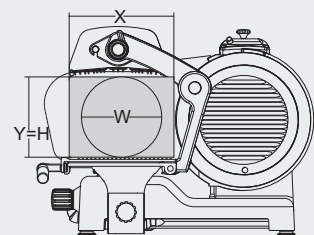
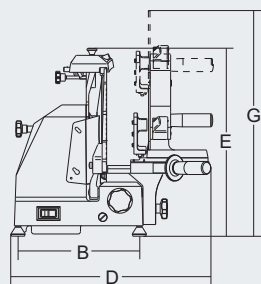
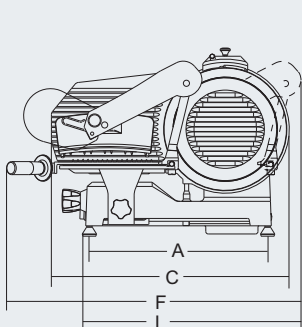
2 - Protezione inferiore
Underside motor protection plate



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



AVS 250-275-300 BS





Affettatrici ZIRCONIA

300 - 330 - 350 C - S LX 300 - 330 - 350 C - S

- 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.

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.

- 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 botton 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 sanification kit in practice suitcase

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



Zirconia 300-330-350 S / CL

Zirconia 300-330-350 C / CL

Zirconia LX 300-330-350 S / CL

Zirconia LX 300-330-350 C / CL

	Ø Lama Ø Blade Ø Messer Ø Lame	Motore Motor Moteur	Spessore taglio Cut thickness Cintimètre de coupe Epaisseur de coupe	Corso 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 Siz 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



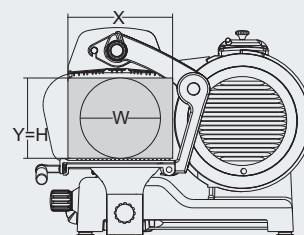
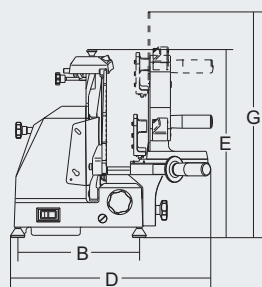
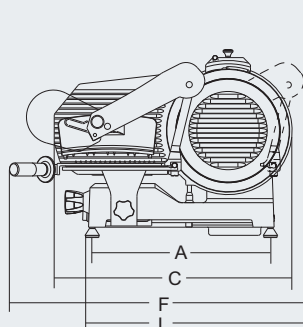
3 - Ampio spazio tra lama e motore
Wide space from blade to motor



4 - Piedini in alluminio
Aluminium feet



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



SLICING MACHINES



1 - Piedini in alluminio
Aluminium feet



2 - Manopola graduata passo variabile
Dual stage cam system

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.

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.

Dolomia 350-370-385 C - LX 350-370-385 C

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

- Slicing thickness 30 mm
- Enclosed and sealed belt pulley
- 70 mm distance between blade and motor



DOLOMIA LX 350 - 370 - 385 C



DOLOMIA 350 - 370 - 385 C

	Ø Lama Ø Blade Ø Messer Ø Lame	Motor Motor Moteur	Spessore taglio Cut thickness Schnittbreite Epaisseur de coupe	Corsa carrello Run of carriage Vägerschub Course du chariot	Platto Lamina Wagen Plaqueau	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 - Affilatoio incorporato
Incorporated sharpener

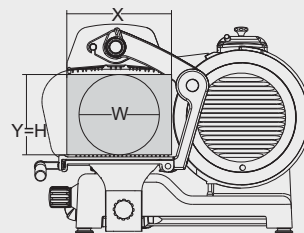
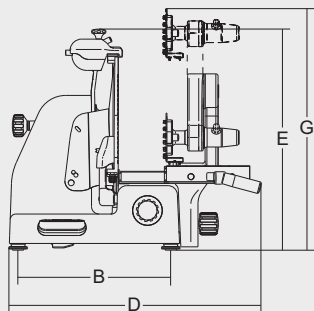
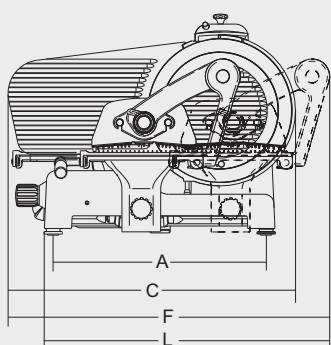


6 - Protezione inferiore
Underside motor protection plate



DOLOMIA LX 350 - 370 - 385 C

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



SLICING MACHINES



1 - Zavorra smontabile
Removable food pusher

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 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.

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.

Dolomia LX 350-370-385 S

- 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

Dolomia LX 350-370-385 S

- Easy to raise arm with ergonomic handgrip
- Amply 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

	Ø Lama Ø Blade Ø Messer Ø Lame	Motor Motor Motor Moteur	Spessore taglio Cut thickness Schnittbreite Épaisseur de coupe	Correa 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
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



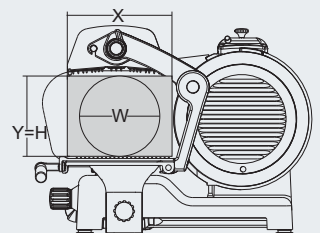
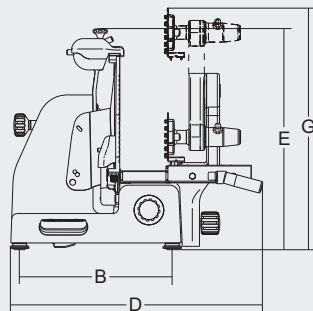
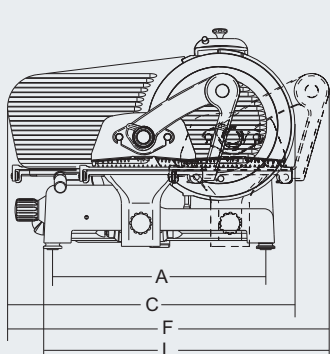
2 - Sblocco braccio ergonomico
Ergonomic handle



3 - Massima vicinanza alla lama
Distance to blade



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





FOOD PROCESSORS

Pelapatate - Puliscicozze

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 PP con mantello facilmente sostituibile dall'operatore.
- Vasca e fondello abrasivo 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.
- 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 Wattage Puissance	Giri Revolutions Drehzahl Tours	Alimentazione Power source Betriebsspannung Alimentation	Capacità Capacity Kapazität Capacité	Produzione oraria Hourly Output Leistung/h. Débit/h.	A	B	C	D	E	Peso netto Net weight Poids net	Dimensioni imballo Shipping Dimensions Dlm. emballage	Peso lordo Gross weight Bruttogewicht Poids brut
	watt/HP	r.p.m.		Kg/lit	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 trellis with sieve



2 - Convogliatore porta sacchetto
Longer opening for shopping bags

3 - Brevettato
Patented



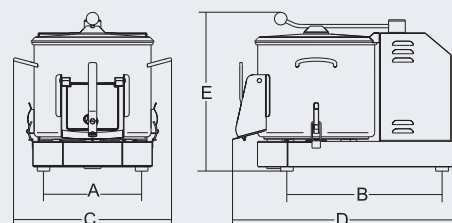
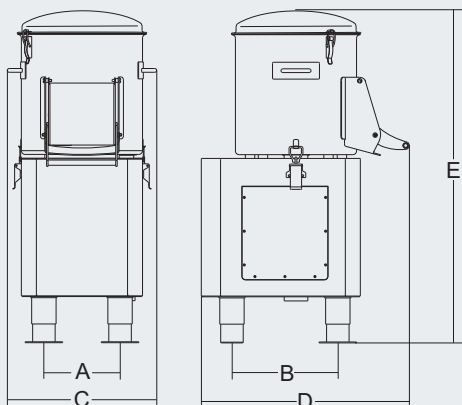
PPR 20
PPR 20 C



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 - Pulscicozze

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.



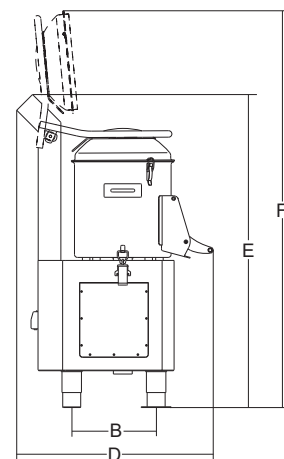
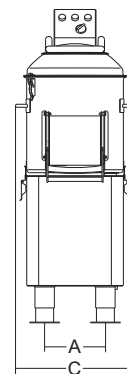
PPR 10
PPR 10 C



PPR 10 2V



PPR 20
PPR 20 C



	Potenza Power Stroming Puissance	Giri Revolutions Drehzahl tours	Alimentazione Power source Betriebsspannung Alimentation	Capacità Capacity Kapazität Capacité	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 Bruttogewicht Poids brut
	watt/HP	r.p.m.		Kg/lit	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

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 raccogli-fette 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.



1 - Porta dischi
Discs holder



TV-TM Inox

2 - Scivolo lungo per scarico continuo, con micro di sicurezza.
Longer chute for continuous product ejection, with safety microswitch.

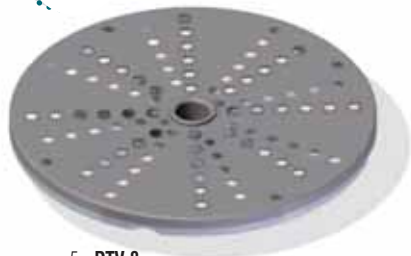
3 - Tramoggia in alluminio con apertura laterale.
Aluminium feed hopper lid with side opening

4 - Pulsantiera elettronica
Electronic push-button



Tagliaverdure - Tagliamozzarella

TV - TM TV - TM MAXI



5 - **DTV 8**
per grattugiare patate e verdure
to grate potatoes and vegetables



6 - **Stampo pulizia dischi PS**
Cleaning pusher for PS discs



DF 14 DF 8-10 DF 3-4 DF 1-2



DF 5 DT 3-7-9 DT2-DTV



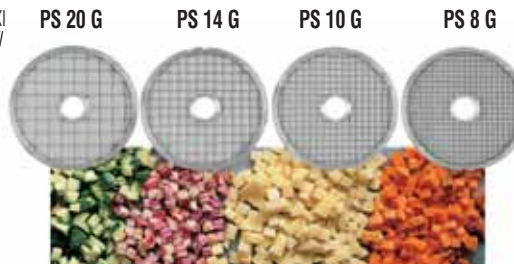
DQ 10 DQ 6-8 DQ 4



PS 20 PS 10 PS 8

7 - **Dischi PS per TV-TM**
PS discs only for TV-TM

8 - **Dischi PS per TV-TM MAXI**
PS discs only for TV-TM MAXI



PS 20 G PS 14 G PS 10 G PS 8 G

	Potenza Power Spannung Puissance Watt/Hp	Alimentazione Power source Betriebsspannung Alimentation	Giri disco Disc revolutions Kreisläufe Tours disque r.p.m.	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
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 rompitorolo centrale sul disco
- GRANDE FACILITA' DI CARICO

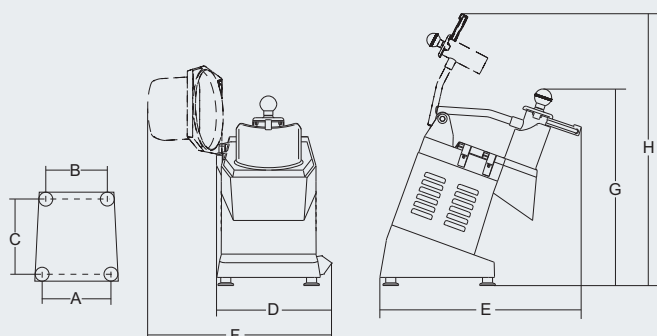
- **TV-TM Maxi** is a new version of the well-known TV-TM that thanks to a new larger feed hopper maximizes the motor power and strong structure.
- Same operational and electrical features of the TV-TM
- TV-TM discs compatible, except PS discs
- Aluminum-Stainless steel top with 360° loading feature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



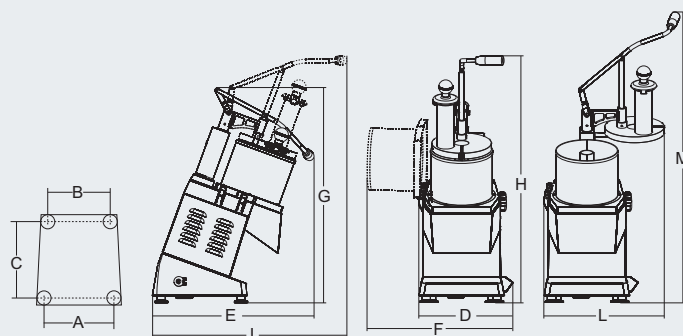
TV-TM MAXI



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 PolyV;
- 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.

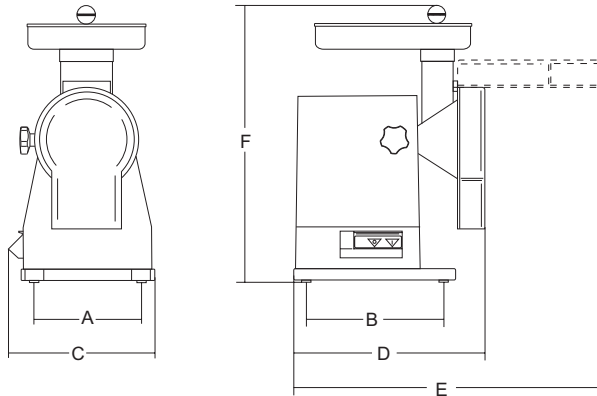
- Polished aluminium disc holder is completely removable for cleaning;
- cutlery steel and aluminium grating discs;
- stainless steel tray;
- Poly-V belt drive;
- guard on disc holder opening;
- 24 V electronic push-button panel with NVR.



1 - Dischi intercambiabili
Exchangeable discs



TMS



	Potenza Power Spannung Puissance	Alimentazione Power source Betriebsspannung Alimentation	Giri disco Disc revolutions Umdrehungen Tours disque	A	B	C	D	E	F	Peso netto Net weight Nettogewicht Poids net	Dimensioni imballo Shipping dimensions Verpackungsmaße 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

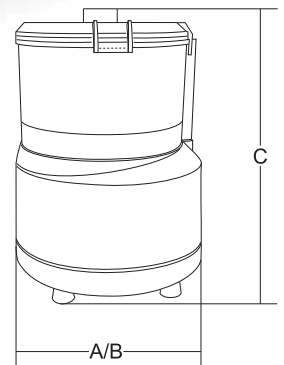
- Dismountable scraping blade



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 Becken Kapazität Capacity 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 Dim. 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

- 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

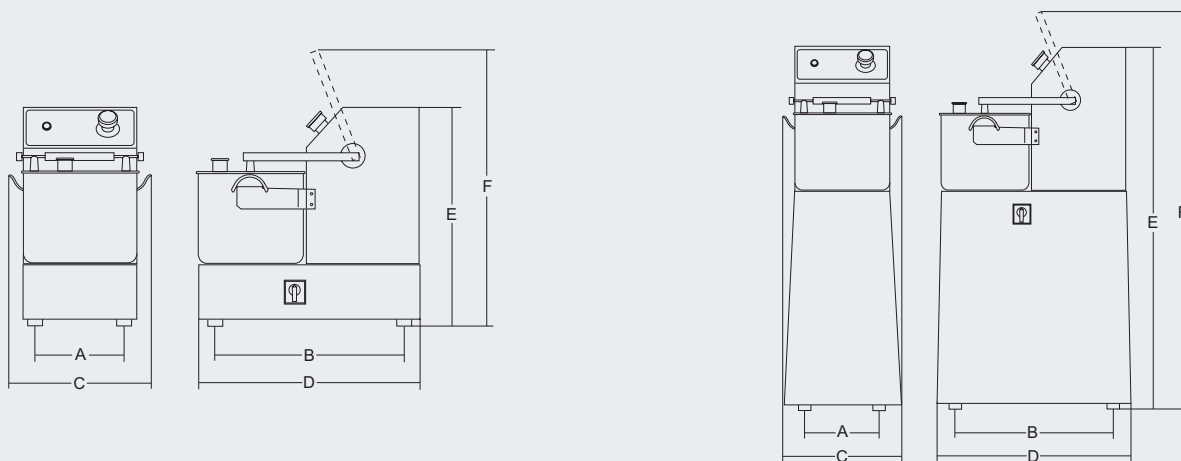
	Potenza Power Spannung Puissance	Alimentazione Power supply Betriebsspannung Alimentation	Capacità vasca Bowl capacity Becken Kapazität Capacité cuve	Capacità alla vasca Bowl capacity Becken Kapazität Capacité	Giri Revolutions Umdrehungen messers Tours	A	B	C	D	E	F	Peso netto Net weight Nettogewicht Poids net	Dimensioni imballo Dim. imballage Verpackungsabmessungen Dim. emballage	Peso lordo Gross weight Rohgewicht Poids brut
	watt/HP		lit.	lit.	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 botton, easy to empty and to clean



VT = **VARIOTRONIC™**





FOOD PROCESSORS



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



2 - Griglie di ventilazione
Ventilation system

Frullatore ad immersione

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



Uragano Small 150



Uragano Small 230



Uragano Small 300

	Potenza Power Spannung Puissance watt/HP	Alimentazione Power source Betriebsspannung Alimentation	Giri coltelli Invers revolutions Umdrehungen Tours couteaux r.p.m.	Giri frusta Whisk revolutions Umdrehungen Schneebesen Tours fouet r.p.m.	Capacità di lavoro Working capacity Arbeitsfähigkeit Capacité de travail lit	A	B	C	Peso netto Net weight Nettogewicht Poids net Kg	Dimensioni imballo Shipping Verpack. abmessungen Dim. emballage mm	Peso lordo Gross weight Bruttogewicht Poids brut 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



3 - Impugnatura ergonomica
Ergonomic handle



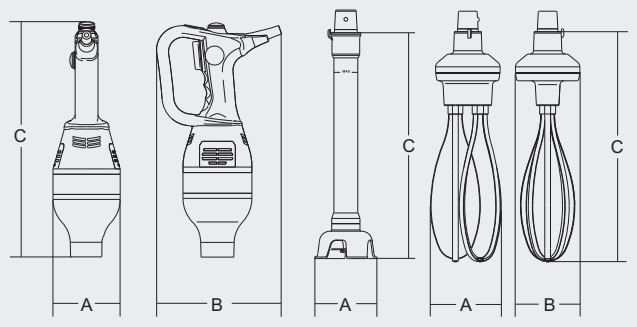
4 - Attacco rapido utensili
Shaft release system



5 - Frusta
Whisk

6 - Asta 25
Shaft 25

7 - Asta 35
Shaft 35





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 Spannung Pulsance watt/HP	Alimentazione Power source Betriebsspannung Alimentation	Giri coltelli Knives revolutions Umdrehungen messers Tours couteaux r.p.m.	Giri frusta Whisk revolutions Umdrehungen Schneebesen Tours fouet r.p.m.	A	B	C	D	Peso netto Net weight Nettogewicht Poids net Kg	Dimensioni imballo Shipping dimensions Verpackungsabmessungen Dim. emballage mm	Peso lordo Gross weight Bruttogewicht Poids brut 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=
VARITRONIC™
SYSTEM



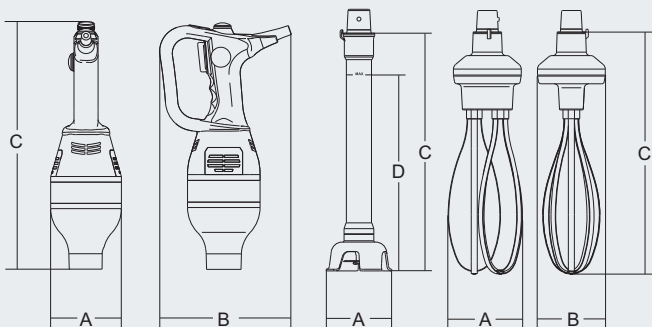
6 - Valigetta trasporto Uragano
Uragano container



7 - Frusta
Whisk

8 - Asta 35
Shaft 35

9 - Asta 45
Shaft 45





Tritacarne

Minichief 8 - 12 TC

Microchef 12 - 22 TC

Minichief 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 cassettoni per piastra e coltello.
- Inversione di marcia di serie.
- **Versione CE con:**
Comandi IP54 con NVR.

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.

Minichief 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.

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.



Minichief 8-12 TC



Minichief 12 TC

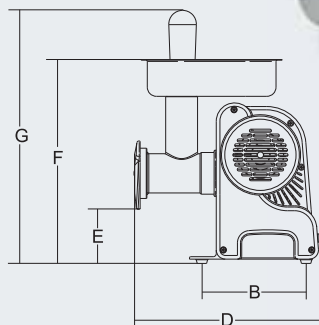
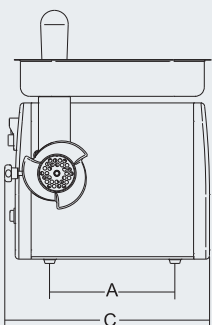
	Potenza Power Spannung Puissance watt/HP	Alimentazione Power Betriebsspannung Alimentation	Produzione oraria TC TC Output/h. TC Leistung/h. TC débit/h	Piastra in dotazione Grinding plate Standard plate Standard Filières	A	B	C	D	E	F	G	Peso netto Net weight Nettogewicht Poids net	Dimensioni imballo Shipping Verpack. abmessungen Dim. emballage	Peso lordo Gross weight Bruttogewicht Poids brut
Minichief 8 TC	250/0,34	230V/50Hz	70	6	205	170	335	300	85	360	410	10	560x400x350	12
Minichief 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

Minichief 8-12 TCG Microchef 12 TCG 12-22 TCG ING

Minichief 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.

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.

Minichief 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.*

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.*



Minichief 8 TCG



Minichief 12 TCG

	Potenza Power Spannung Puissance watt/HP	Alimentazione Power source Betriebsspannung Alimentation	Produzione oraria TC TC Output/h. TC Leistung/h. TC Debit/h.	Piastra in dotazione Standarc plate Scheibe Filières	Giri nullo Drum revolutions Weize-kreislauf Tours crouleau	A	B	C	D	E	F	G	H	Peso netto Net weight Netto gewicht Poids net	Dimensioni imballo Shipping Verpack- abmessungen Dim. emballage	Peso lordo Gross weight Bruttogewicht Poids brut
			Kg/h.	mm	r.p.m.	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	Kg	mm	Kg
Minichief 8 TCG	250/0,34	230V/50Hz	70	6	1400	205	170	486	300	85	360	410	-	14	600x400x350	16
Minichief 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

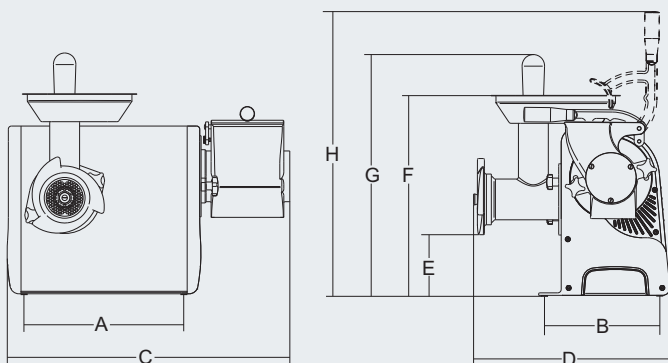


1 - Cassetto porta coltello e piastra
Compartment for knives and blades



Microchef 12-22 TCG ING

Minichief 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. Comandi IP54 con NVR.

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. Comandi IP54 con NVR.

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

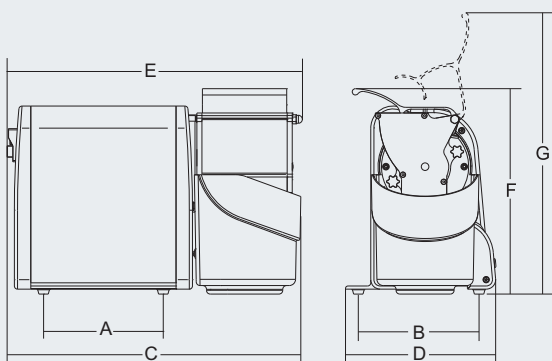


Microchef GTX

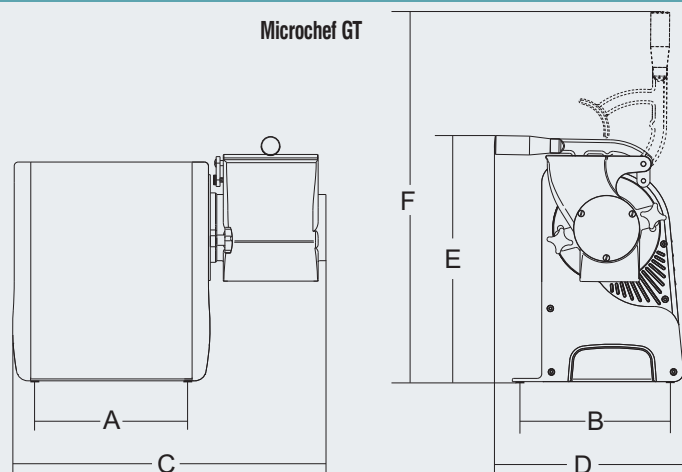
	Potenza Power Spannung Puissance watt/HP	Alimentazione Power source Betriebsspannung Alimentation	Giri rullo Drops Wälze Kreislau Tours crouleau r.p.m	Dimensioni bocca Mouth dimensions Öffnung große Dimensions bouche mm	A mm	B mm	C mm	D mm	E mm	F mm	G mm	Peso netto Net weight Nettogewicht Poids net Kg	Dimensioni imballo Shipping Verpack. abmessungen Dim. emballage mm	Peso lordo Gross weight Bruttogewicht Poids brut 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 Tf 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.
- Bordi arrotondati e saldature continue garantiscono robustezza e facilità di pulizia.
- Potenti motori ventilati per uso continuo.
- Capiente e pratica vasca di raccolta prodotto in plexiglass trasparente.
- Rullo in acciaio inox.
- Bocca totalmente smontabile senza attrezzi per una profonda e accurata pulizia.
- **Versione CE:** Comandi 24 Volt IP 54, 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.
- No sharp edges and continuous weldings make the machine strong and easy to clean.
- High efficiency ventilated motors for continuous operation.
- Large see-through plexiglass receiving tray.
- Stainless steel drum.
- Demountable grating mouth for a thorough cleaning. (no tools required)
- **CE version:** IP 54 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

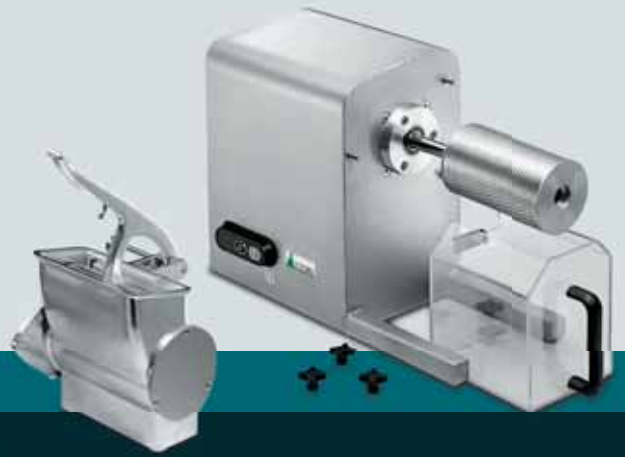


GTX HP 2

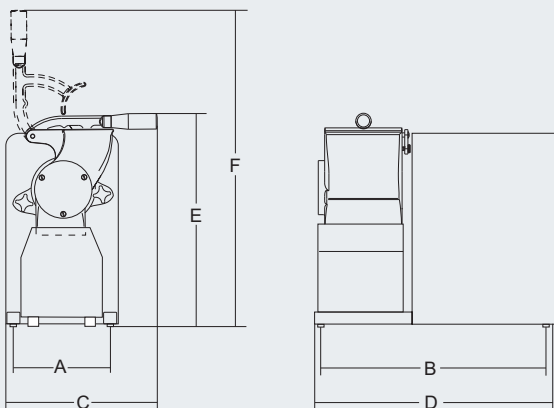


GT HP 4

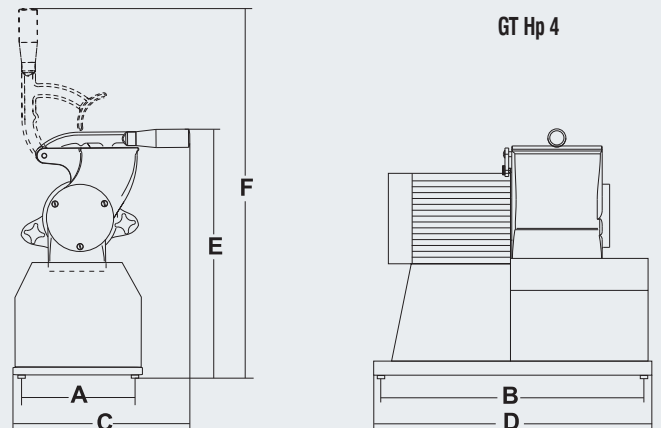
	Potenza Power Spannung Puissance	Alimentazione Power source Betriebsspannung Alimentation	Giri rullo Dm. revolutions Weize kreislauf tours crouleau	Dimensioni bocca Mouth dimensions Öffnung gröÙe Dimensions bouche	A	B	C	D	E	F	Peso netto Net weight Nettogewicht Poids net	Dimensioni imballo Shipping Verpack abmessungen Dm. 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	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	870x840x740	80



GTX Hp 1,5 - 2



GT Hp 4





Macchine pasta

Pastajet - Pastajet Plus

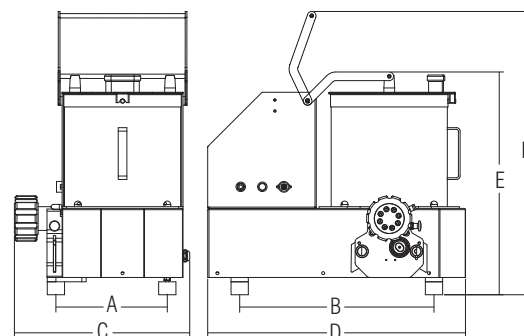
- Impasto facile e veloce con il sistema a spirale planetaria
- Capienza vasca 20 Lt per un impasto da 4 Kg (3 Kg farina)
- Vasca e spirale facilmente smontabili per pulizia e sanificazione
- Coclea inox e corpo trafilatura in bronzo al nickel
- Trafilatura in bronzo da 75 mm con ampia disponibilità di formati
- Motorino tagliapasta a velocità variabile. (Opzionale per Pastajet)
- Sulla versione PASTAJET PLUS, impastatrice con trafilatura, si possono successivamente applicare:
 - Sfogliatrice Automatica SFOGLIA
 - Accessorio Raviolatrice RAVIOLI

- Planetary spiral mixer for easy and fast dough mixing
- Bowl capacity 20 Lt for 4 Kg dough (3 Kg flour)
- Bowl and spiral easily removable for cleaning and sanitizing
- Stainless steel worm and nickel bronze extruder head
- 75 mm bronze die with large availability of shapes
- Pasta cutter motor with variable speed (Optional for Pastajet)
- Optional accessories can be attached on the version of PASTAJET PLUS:
 - Automatic Sheeter SFOGLIA
 - Ravioli maker RAVIOLI



Pastajet

Pastajet



	Potenza Power Spannung Plusance watt/HP	Alimentazione Power source Betriebsspannung Alimentation	Capacità vasca Bowl capacity Becken Kapazität Capacité cuve lt.	Capacità impasto Dough capacity Teig Kapazität Capacité pâte Kg	Prod. oraria Output Leistung/h. Debit/h.	Dimensioni rullo Drum dimensions Walze große Dimensions rouleau mm	Trafilatura Dies Strängverform-Matrizen Files Ø mm	A	B	C	D	E	F	Peso netto Net weight Nettopgewicht Poids net Kg	Dimensioni imballo Box size Verpackung abmessungen Dim. emballage mm	Peso lordo Gross weight Bruttogewicht Poids brut Kg
Pastajet	550/0,75	230V 50Hz	20	4	16 Kg/h		75	258	450	406	597	516	656	22	840x840x850	37
Pastajet Plus	550/0,75	230V 50Hz	20	4	16 Kg/h		75	258	450	594,5	597	516	656	24	840x840x850	39
Sfoglia						120								10		
Ravioli					22-33 n/min									15		



1 - Pasta sfoglia
Pasta sheet



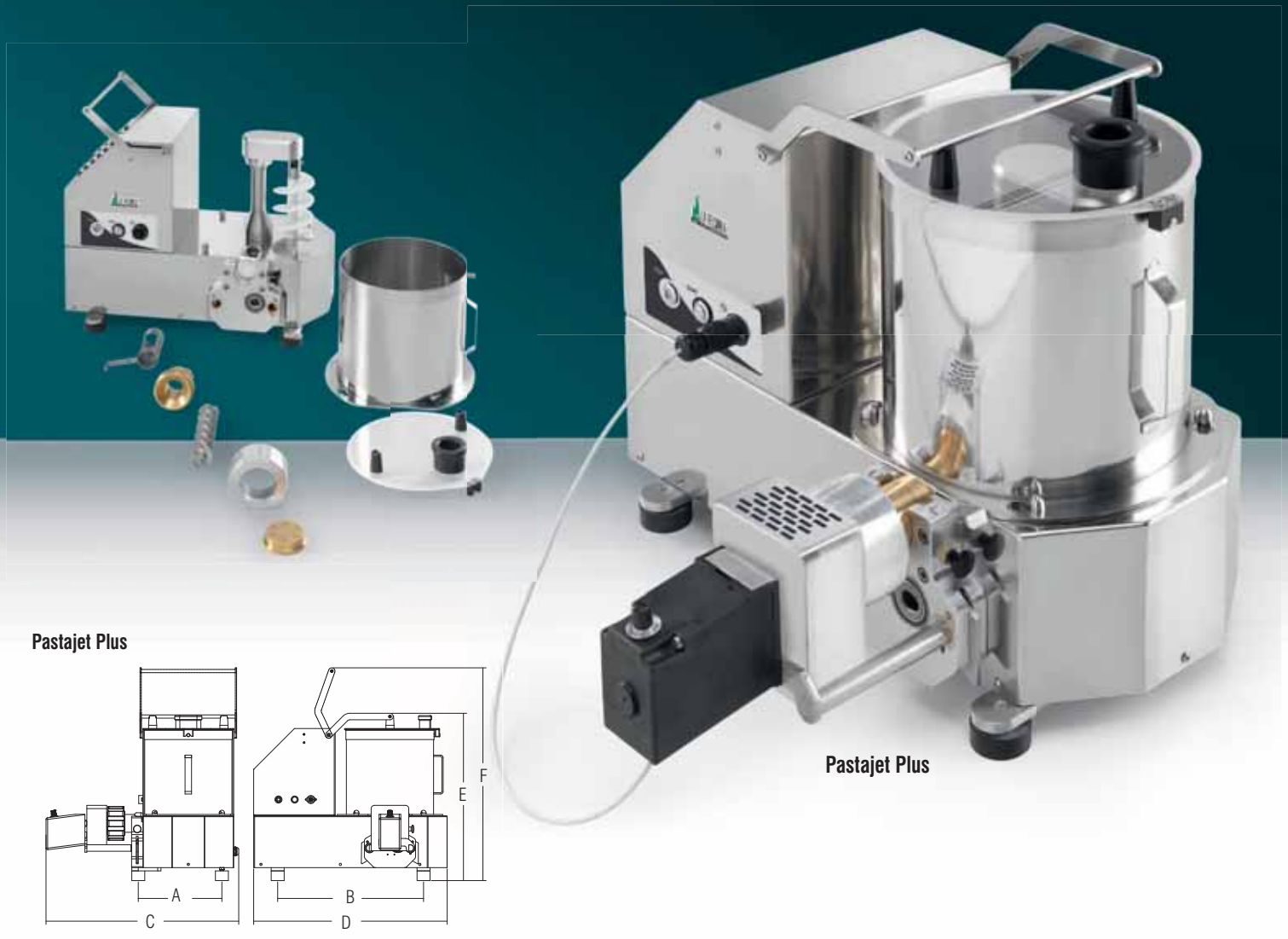
2 - Pasta sfoglia tagliatelle
Tagliatelle pasta sheet



3 - Pasta trafilata lunga: spaghetti
Spaghetti

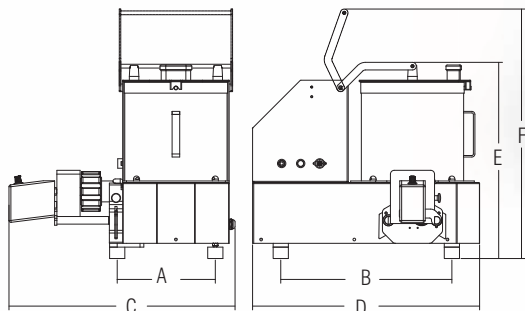


4 - Pasta trafilata corta: fusilli
Fusilli



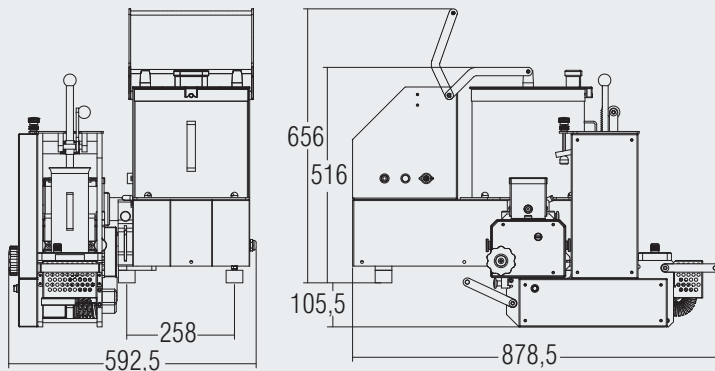
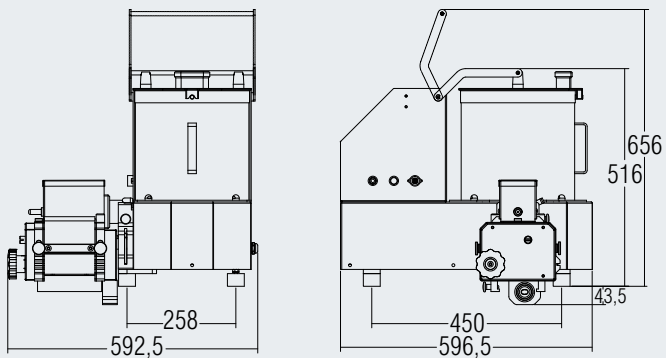
Pastajet Plus

Pastajet Plus



Pastajet Plus + Sfoglia

Pastajet Plus + Ravioli





Pastajet - Pastajet Plus

Accessorio Sfogliatrice SFOGLIA

- Da applicarsi solamente all'impastatrice PASTAJET PLUS
- rulli da 120 mm.
- spessore regolabile su 6 misure
- sfoglia a spessore in unico passaggio grazie all'esclusivo sistema a gramole
- possibilità di aggiungere diversi cassetti per tagliatelle da 2, 5, 6, 8 o 10 mm

Accessorio Raviolatrice RAVIOLI

- applicabile solo sulla sfogliatrice, quindi sull'impastatrice PASTAJET PLUS
- a sfoglia singola

Accessory Sheeter SFOGLIA

- To be used with pasta maker PASTAJET PLUS only- with 120 mm rollers.
- 6 settings adjustable thickness
- one single passage sheeter thanks to the exclusive kneading system
- More accessories can then be connected to the sheeter: tagliatelle maker (2, 5, 6, 8 or 10 mm)

Accessory Ravioli Maker RAVIOLI

- To be used with pasta maker PASTAJET PLUS only
- working on a single pasta sheet
- can be attached on the sheeter only, then on the pasta maker PASTAJET PLUS

Trafile / Dies

n. 9 Spaghetti mm 1,9	n. 13 Bigoli / Pici toscani mm 3	n. 21 Linguine mm 3 x 1,6
n. 25 Spaghetti quadri mm 2	n. 32 Tagliolini mm 3,5	n. 34 Tagliatelle mm 6
n. 38 Pappardelle mm 15	n. 77 Maccheroni rigati mm 8	n. 91 Gramigne mm 3
n. 191 Gnocchetti sardi mm 19	n. 220 Caserecce Srozzapreti mm 8,8	n. 240 Fusilli mm 8,4



Sfoglia



Ravioli



n. 116 Penne
Necessita del kit coltello inclinato per penne
Requires kit knife inclined for penne



Sfoglia regolabile
Larghezza sfoglia mm 170
Sheet width mm 170



Taglierina opzionale
Optional pasta cutter



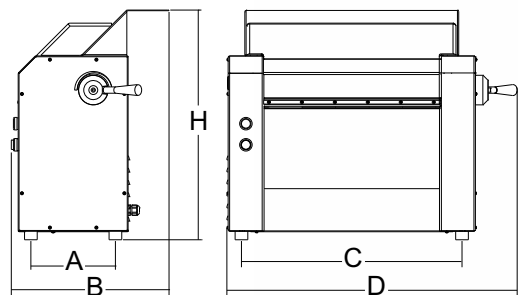
Protezione mani
Hand protection

Tirasfoglia

TS 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.



TS 526

TS 426
Taglierina opzionale
Optional pasta cutter

TS 326

	Potenza Power Stromung Puissance watt/Hp	Alimentazione Power source Betriebsspannung Alimentation	Dimensioni rullo Roll dimensions Nennmaße Dimensions rouleau	A	B	C	D	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	Kg	mm	Kg
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



Impastatrici

SPM 5C - 10C - 15C

- Struttura in acciaio a grosso spessore.
- Verniciatura antigraffio a polveri epossidiche alimentare.
- Vasca con bordo rinforzato e asta rompi pasta in acciaio AISI 304.
- Spirale forgiata.
- Coperchio vasca conforme alle normative.
- Motore potente e ventilato.
- Trasmissione moto interno con catena rinforzata.
- Comandi a bassa tensione resistenti IP 67.
- Disponibile anche nella versione con timer per i modelli 10-15.

- Made from large thickness steel.
- Scratch resistant powder coating.
- Bowl with reinforced edge and AISI 304 S/S shaft.
- Forged spiral tool.
- Container lid conform to regulations
- High efficiency ventilated motor.
- Reinforced chain drive.
- Low voltage IP67 protection rated controls.
- Available with timer for mod. 10-15.



SPM 5 C



SPM 10 C
Timer optional



SPM 15 C

	Alimentazione Power source Betriebsspannung Alimentation	Potenza Power Spannung Puissance	Capacità vasca Tank capacity Beckenkapazität Cuvée capacité	Capacità impasto Dough capacity Teig Kapazität Capacité pâte	Dimensioni vasca Tank dimensions Becken abmessungen Dimensions cuve	A	B	C	D	E	F	Peso netto Net weight Nettogewicht Poids net	Dimensioni imballo Shipping Verpackungsabmessungen Dim. emballage	Peso lordo Gross weight Brutogewicht Poids brut
		Watt/HP	lt	Kg	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	Kg	mm	Kg
SPM 5 C	230V/50Hz	370/0,5	7	4	Ø 265 x 140	220	410	280	505	440	670	36	500x630x650	42
SPM 10 C	230-400V/50Hz	370/0,5	12	8	Ø 280 x 190	250	490	305	580	560	825	44	570x720x700	54
SPM 15 C	230-400V/50Hz	550/0,75	16	12	Ø 320 x 200	250	500	340	590	560	850	48	570x720x700	58



3 - Comandi con timer opzionale
Controls with optional timer



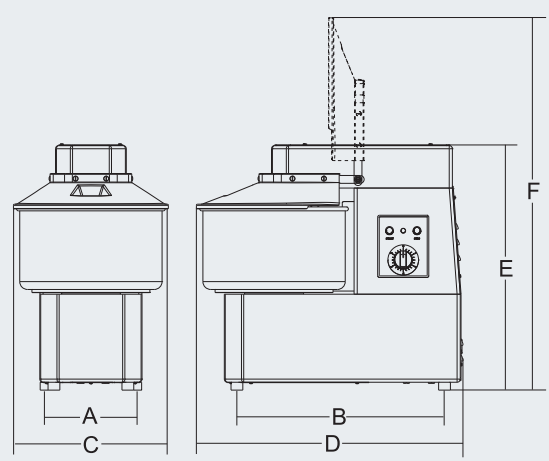
3 - Coperchio vasca conforme alle normative
Container lid conform to regulations



Coperchio sollevabile
Liftable lid



Asta rompipasta
Shaft





Impastatrici

SPM 20-30-40-50 - 2V 20 - 30 - 40 - 50 TR 2V

- Struttura in acciaio C40 a grosso spessore.
- Verniciatura antigraffio a polveri epossidiche alimentare.
- Vasca con bordo rinforzato e asta rompi pasta in acciaio AISI 304.
- Spirale forgiata.
- Coperchio vasca conforme alle normativa con foro per aggiunta prodotto in lavorazione.
- Motore potente e ventilato con riduttore a vite senza fine a bagno d'olio.
- Protezione termica motore (mod. 20-30-40-50)
- Trasmissione moto interno con catena rinforzata.
- Comandi a bassa tensione resistenti IP 67.
- Ruote e timer opzionali.

Versione TR:

- vasca asportabile.
- testa rialzabile

- Made from large thickness C40 steel.
- Scratch resistant powder coating.
- Bowl with reinforced edge and AISI 304 S/S shaft.
- Forged spiral tool.
- Lid with opening to add ingredients during operation.
- High efficiency ventilated motor with oil-bath gear box.
- Thermal protection motor (mod. 20-30-40-50)
- Reinforced chain drive.
- Low voltage IP67 protection rated controls.
- Optionals: wheels and timer.

TR version:

- removable container.
- leaf table head

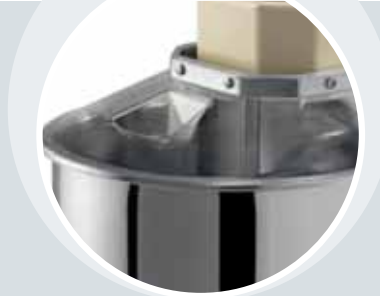


SPM 20 B 20-30-40-50



SPM 20-30-40-50 TR 2V

	Alimentazione Power source Betriebsspannung Alimentation	Potenza Power Spannung Puissance watt/HP	Giri vasca - spirale Revolutions tank - spiral Umdrehungen becken - Spirale Tours cuve - spirale r.p.m.	Capacità vasca Tank capacity Becken kapazität Cuve capacité lit	Capacità impasto Dough capacity Teig Kapazität Capacité pâte Kg	Dimensioni vasca Tank dimensions Becken abmessungen Dimensions cuve mm	A	B	C	D	E	F	Peso netto Net weight Nettogewicht Poids net Kg	Dimensioni imballo Shipping Empackung Dim. emballage mm	Peso lordo Gross weight Bruttogewicht Poids brut Kg
SPM 20 B	230-400V/50Hz	750/1	10 - 85	21	17	360x210	230	530	390	680	625	950	75	530x830x1020	85
SPM 20 (2V)	230-400V/50Hz	750/1 (750-1100/1-1,5)	10 - 85 (1V=10 - 85 2V=20 - 170)	21	17	360x210	230	530	390	680	625	950	75	530x830x1020	85
SPM 30 (2V)	230-400V/50Hz	1100/1,5 (1300-1700/1,8-2,3)	10 - 85 (1V=10 - 85 2V=20 - 170)	32	25	400x260	270	590	440	740	700	1050	95	600x830x1020	105
SPM 40 (2V)	230-400V/50Hz	1500/2 (1500-2000/2-3)	10 - 85 (1V=10 - 85 2V=20 - 170)	41	35	452x260	310	660	480	825	730	1135	105	630x970x1070	115
SPM 50 (2V)	230-400V/50Hz	1500/2 (1500-2000/2-3)	10 - 85 (1V=10 - 85 2V=20 - 170)	52	44	Ø 500x270	310	680	540	880	750	1205	-	630x970x1070	-
SPM 20 TR (2V)	230-400V/50Hz	750/1 (750-1100/1-1,5)	1V=10 - 85 2V=20 - 170	21	17	360x210	230	530	400	751	635	1125	88	530x830x1020	98
SPM 30 TR (2V)	230-400V/50Hz	1100/1,5 (1300-1700/1,8-2,3)	1V=10 - 85 2V=20 - 170	32	25	400x260	270	590	440	823	710	1260	109	530x830x1020	119
SPM 40 TR (2V)	230-400V/50Hz	1500/2 (1500-2000/2-3)	1V=10 - 85 2V=20 - 170	41	35	452x260	310	680	490	910	740	1360	125	630x970x1070	135
SPM 50 TR (2V)	230-400V/50Hz	1500/2 (1500-2000/2-3)	1V=10 - 85 2V=20 - 170	52	44	Ø 500x270	310	680	540	970	795	1415	-	630x970x1070	-



1 - Coperchio plexiglass
Plexiglass lid



2 - Comandi 24V IP 67
IP67 low tension controls



3 - Vasca lucidata
Polished tank

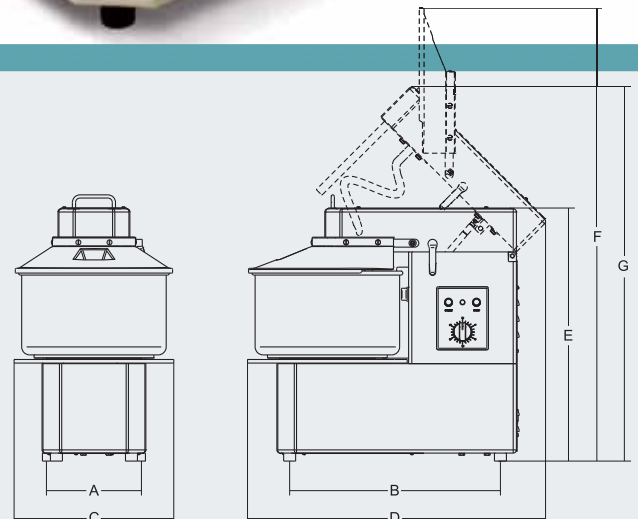
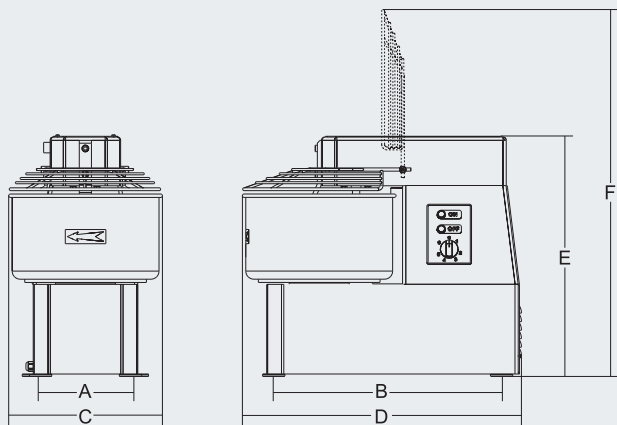
SPM
4 - Coperchio griglia optional
Optional grid cover



SPM
5 - Timer optional
Optional timer



SPM
6 - Ruote optional
Optional wheels





FOOD PROCESSORS



1 - Macina-Caffè
Coffee Grinders



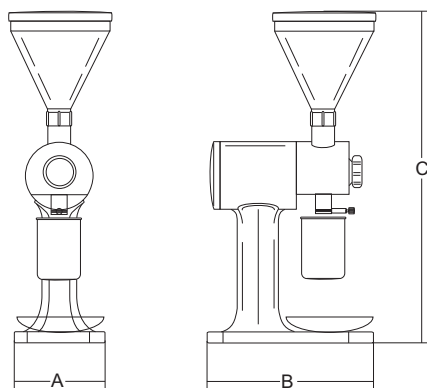
2 - Macina-Pepe
Pepper Grinders

Macinacaffè - Macinapepe

MC-MP HP 3

- Sobria e robusta struttura in acciaio verniciato a polveri.
- Macine in acciaio speciale K 100.
- Millimetrico sistema di regolazione della macinatura.
- Campane in lexan trasparente con bocchettone di chiusura.
- Fermasacchetti di serie su tutti i modelli.
- Motori ventilati per uso continuo.
- Ideali per caffè, pepe e altre piccole spezie.

- Strong and sober varnished steel body.
- Grinders made from special steel K 100.
- Grinding system with millimetric precision.
- See-through lexan container with locking device.
- Bag holder (standard for all versions).
- Ventilated motor for continuous operation.
- Perfect for coffee, pepper and small spice.



3 - Bocca di scarico
Unloading opening



MC-MP HP 3

	Potenza Power Stromung Puissance	Alimentazione Power source Betriebsspannung Alimentation	Capacità Capacity Kapazität Capacité	Ø Macine Grinders Ø Møllsten Ø Meules	Altezza sacchetto Max bag high Sackhöhe Hauteur enveloppe	Prod. oraria Output/h Leistung/h Debit/h	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	230-400V/50Hz	lt.	mm	mm	Kg/h.	mm	mm	mm	Kg	mm	kg
MC-MP HP 3	2208/3	230-400V/50Hz	3	107	360	90-180	320	480	820	34	310x730x1140	37



Abbattitori

ARTICA

ARTICA

- Studiati per grandi prestazioni e facile utilizzo.
- Totalmente costruiti in acciaio inox.
- Capaci di contenere sia gastronorm 1/1 che teglie pasticceria 60x40 cm (no ARTICA 2/3).
- Abbattimento sia negativo che positivo con mantenimento.
- Sistema di ventilazione diffuso che evita di rovinare il prodotto.
- Gas R404A.
- Guarnizione porta riscaldata per evitarne il bloccaggio.
- ARTICA PLUS con predisposizione sonda riscaldata.
- Modelli da pavimento con porta reversibile

ARTICA

- Designed for high efficiency and ease of use.
- Made from stainless steel.
- It can accept both 1/1 gastronorm trays or 60x40 cm trays (not on ARTICA 2/3).
- Blast freezing/chilling programs and hold function.
- Blast freezing/chilling programs and hold function.
- R404A Gas.
- Heated door gasket avoids door's clogging.
- ARTICA PLUS with configuration for heated probe.
- Floor standing models with reversible door



ARTICA 3 2/3 P



ARTICA 3 1/1 P



ARTICA 5 1/1P
ARTICA 5 1/1



ARTICA 5 60x40



Abbattitori

ARTICA

ARTICA 7

- Pratica conformazione a piano di lavoro.
- Totalmente costruito in acciaio inox.
- Ventilazione tutta frontale permette perfetto incasso tra i moduli cucina.
- Profondità 70 mm permette di integrarsi con ogni cucina.
- Sia per gastronorm 1/1 che teglie pasticceria 60x40 cm.
- Abbattimento sia negativo che positivo con mantenimento.
- Sistema di ventilazione diffuso che evita di rovinare il prodotto.
- Gas R404A.

ARTICA 7

- The top can be used as a working surface.
- Made from stainless steel.
- Front ventilation makes install possible inside every kitchen.
- Thanks to its 70 cm width it can be placed inside every kitchen.
- It can accept both 1/1 gastronorm trays or 60x40 cm trays.
- Blast freezing/chilling programs and hold function.
- Air circulation system do not damage the product
- R404A Gas.



ARTICA 5 60x40 Plus



ARTICA 7 60x40 Plus

	Alimentazione Power source Betriebsspannung Alimentation	Potenza assorbita Absorbed power Leistung Puissance absorbée	Pesa. abb. temp. Chilling efficiency Kühlleistung Refrigid. refroidiss. rap.	Pesa. surgelazione Freezing efficiency Gefrierleistung Refrigidement, surgelation	Volume Volume Volumen	Numero teglie Number of trays Anzahl Behälter Nombre de bacs	Dimensioni interne Internal dimensions Eckraumbescheinungen Dimensions intérieures	A	B	C	D	E	F	Peso netto Net weight Nettogewicht Poids net	Dimensioni imballo Shipping dimensions Einpack. abmessungen Dim. emballage	Peso lordo Gross weight Bruttogewicht Poids brut
		watt	+70/+3°C 90 min. kg 8	+70/-18°C 240 min. kg 5	lit	n.	mm	mm	mm	mm	mm	mm	Kg	mm	kg	
Artica 3 2/3 P	230V/50Hz	680	+70/+3°C 90 min. kg 8	+70/-18°C 240 min. kg 5	29	n°3 - 2/3 Gastronorm	340x340 h270	-	-	640	627	-	400	45	640x660x550	50
Artica 3 1/1 P	230V/50Hz	758	+70/+3°C 90 min. kg 9	+70/-18°C 240 min. kg 6	36	n°3 - 1/1 Gastronorm	340x550 h270	-	-	640	740	-	500	58	700x720x1000	65
Artica 5 1/1-P	230V/50Hz	1116	+70/+3°C 90 min. kg 10	+70/-18°C 240 min. kg 7	70	n°5 - 1/1 Gastronorm	560x360 h340	-	-	680	670	-	830	80	700x720x1000	90
Artica 5 60x40-P	230V/50Hz	1200	+70/+3°C 90 min. kg 12	+70/-18°C 240 min. kg 9	95	n°5 - 1/1 Gastro o 60x40	630x430 h340	-	-	750	740	-	830	90	770x790x1000	100
Artica 5 60x40 Plus	230V/50Hz	1385	+70/+3°C 90 min. kg 12	+70/-18°C 240 min. kg 9	95	n°5 - 1/1 Gastro o 60x40	630x430 h340	-	-	750	740	-	830	92	770x790x1000	102
Artica 7 60x40 Plus	230V/50Hz	1493	+70/+3°C 90 min. kg 20	+70/-18°C 240 min. kg 12	150	n°7 - 1/1 Gastro o 60x40	630x420 h600	-	-	1300	700	-	830	155	1320x720x1000	165
Artica 10 60x40 Plus	400V/50Hz 3F+N	1775	+70/+3°C 90 min. kg 25	+70/-18°C 240 min. kg 15	206	n°10 - 1/1 Gastro o 60x40	630x430 h760	-	-	750	740	-	1500	185	770x790x1670	200
Artica 14 60x40 Plus	400V/50Hz 3F+N	3400	+70/+3°C 90 min. kg 40	+70/-18°C 240 min. kg 25	282	n°14 - 1/1 Gastro o 60x40	630x430 h1040	-	-	750	740	-	1900	265	770x790x2070	280



1 - PLUS: con predisposizione sonda riscaldata
PLUS: with configuration for heated probe



2 - Pulsantiera elettronica
Electronic push-button



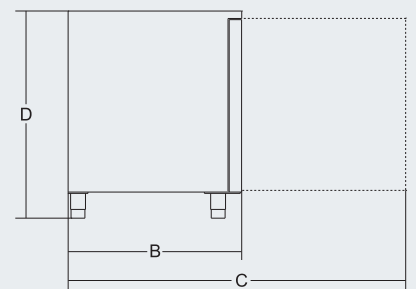
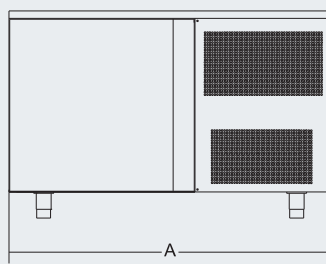
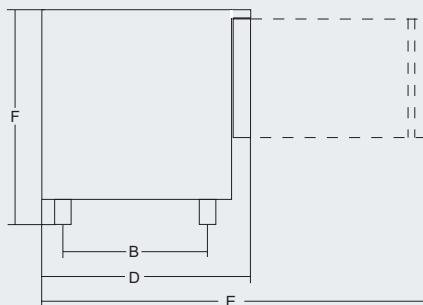
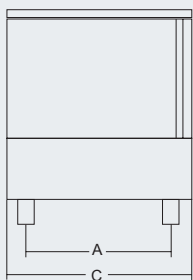
3 - Sonda rilevamento temperatura
nel cuore del prodotto.
Probe to survey the core
temperature of the product.



ARTICA 10 60x40 Plus



ARTICA 14 60x40 Plus





Forni a convezione

Sahara 60/4 - 60/4 Plus - 80/4 New - 80/4 Plus New

- Struttura in acciaio inox interno ed esterno.
 - 4 griglie in dotazione facilmente rimovibili per la pulizia.
 - Distanza tra ripiani cm 8
 - Camera interna con angoli raggiati per una pulizia facile e veloce.
 - Porta in acciaio inox, con doppio vetro.
 - Illuminazione interna con due lampade per una luminosità omogenea.
 - Distribuzione calore due ventole Sahara 60/4
 - Regolazione termostatica della temperatura da 25° a 300° C.
 - Timer di controllo cottura da 0' a 120' o continuo.
- VERSIONE PLUS:**
- Umidificatore di serie.
 - Sistema ventola potenziata per una migliore distribuzione della temperatura.

- *Stainless steel construction including chamber.*
 - *Comes with 4 removable racks for an easy cleaning.*
 - *Distance between shelves cm 8.*
 - *Seamless, round-cornered and easy to clean chamber to prevent contamination.*
 - *Double glass stainless steel door.*
 - *Effective 2 lamp chamber lighting.*
 - *Heat-distribution double-fan for Sahara 60/4*
 - *Thermostatically controlled temperature from 25°C to 300°C (77°F to 572°F).*
 - *Choice of 0' to 120' programmable timer or continuous operation.*
- THE "PLUS" VERSION FEATURE:**
- *Humidifier.*
 - *Inverter system allows for an even and effective heat distribution.*



Sahara 60/4 Plus New



Sahara 80/4 Plus New

	Potenza Power Spannung Puissance watt	Alimentazione Power source Betriebsspannung Alimentation	Temperatura Temperature Temperatur Temperatur °C	Numero ripiani Number of trays Anzahl Nombre de bacs n.	Dimensioni teglie Trays dimensions Abmessungen Dimensions bacs mm	Dimensioni interne Inner dimensions Garraumabmessungen Dimensions intérieure mm	A mm	B mm	C mm	Peso netto Net weight Nettogewicht Poids net Kg	Dimensioni imballo Shipping Verpack abmessungen Dim. emballage mm	Peso lordo Gross weight Bruttogewicht Poids brut Kg
Sahara 60/4 New	2600	230V 50 Hz	25 ÷ 300	4	440x330	480x360 h 300	600	570	515	35	750x1000x850	43
Sahara 60/4 Plus New	3100	230V 50 Hz	25 ÷ 300	4	440x330	480x360 h 300	600	570	515	35	750x1000x850	43
Sahara 80/4 New	Mn 3400 Tr 5200	380V 50 Hz	25 ÷ 300	4	600x400 1/1 gastronorm	650x460 h 360	820	760	605	54	750x1000x850	66
Sahara 80/4 Plus New	6200	380V 50 Hz	25 ÷ 300	4	600x400 1/1 gastronorm	650x460 h 360	820	760	605	54	750x1000x850	66



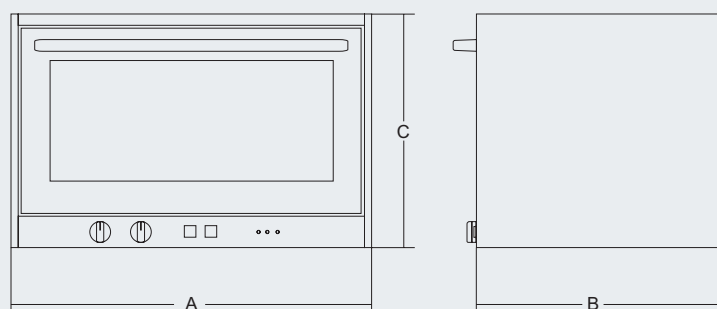
1 - Quattro griglie di serie facilmente rimovibili
4 removable racks standard



2 - Doppia ventilazione su serie Sahara 80
Sahara 80 series double ventilation



Ventilazione singola
Single ventilation



FOOD PROCESSORS



2 - Morsetto per il fissaggio pentola
Pot fixing clamp

Softcooker SOFTCOOKER

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

- 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

- 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 watt	Alimentazione Power source Einspannung Alimentation 230V 50Hz	Temperatura Temperature Temperatur Temperatur °C	A	B	C	D	E	F	G	I	L	M	N	O	P	Peso netto Net weight Nettogewicht Poids net Kg	Dimensioni imballo Shipping Verpack. abmessungen Dim. emballage mm	Peso lordo Gross weight Bruttogewicht Poids brut Kg
SOFTCOOKER	2000	230V 50Hz	40 ÷ 115	110	105	130	260	170	170	210	-	-	-	-	-	-	4,5	440x250x215	5,5
1/1 GN Vasca / Container											565	360	230	505	200	300	7,7	720x500x350	11,5
2/1 GN Vasca / Container											685	565	250	655	200	535			
SOFTCOOKER S 2/3	1150	230V 50Hz	40 ÷ 115								390	360	300	360	200	330			
SOFTCOOKER S 1/1	1700	230V 50Hz	40 ÷ 115								565	360	300	535	200	330			

SOFTCOOKER S

SOFTCOOKER S

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

- Struttura in acciaio inox, vasca di cottura gastronorm 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 delta T di 0,2°C.
- 5 programmi memorizzabili.
- Temperatura selezionabile in C° e F°.
- Coperchio vasca fornito di serie

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 T of 0,2°C.
- 5 storable programs
- Temperature setting in C° and F°.
- Equipped with lid

VERSIONS:

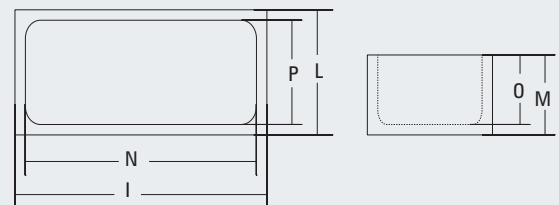
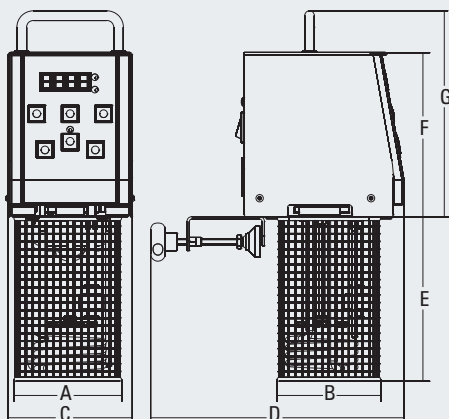
- 2/3 GN – 1.150 Watt, filling level 14 lt. of water
- 1/1 GN – 1.700 Watt, filling level 22 lt. of water



SOFTCOOKER S 2/3



SOFTCOOKER S 1/1





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.

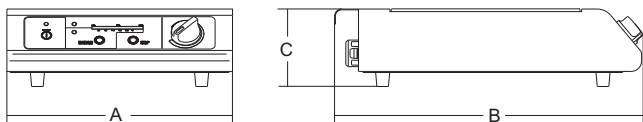
- Graduated digital controls.
- Extremely easy to use and to clean.
- Smooth cooking surface makes cleaning easy.
- Safe operations are ensured by the cooking surface which is never heating up.
- Induction hobs are energy saving thanks to heating efficiency and no need to heat up.
- Electric absorption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



SPEEDY 35



SPEEDY 25



	Potenza Power Spannung Puissance	Alimentazione Power source Betriebsspannung Alimentation	Sup. utile Useful surface Surface utile	Dimensioni foro per incasso Cavity dimensions for built-in models Lochabmessungen für Einbau Dimensions trou	A	B	C	Peso netto Net weight Nettofront Poids net	Dimensioni imballo Shipping Verpack-abmessungen Dim. emballage	Peso lordo Gross weight Bruttogewicht Poids brut
	watt/HP	230V 50Hz	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



Scaldapizza - Crepiera

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



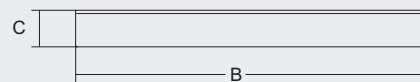
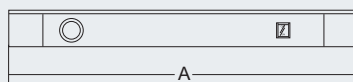
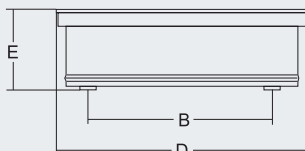
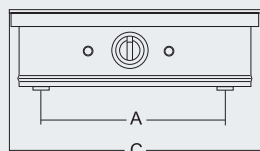
PP CRÊPES T IN



SCALDAPIZZA INOX



MARIEMONTI



	Potenza Power Spannung Puissance watt	Alimentazione Power source Einspeisung Alimentation	Sup. utile Useful surface Nutzfläche Surface utile mm	Temperatura Temperature Temperatur Temperatur °C	A	B	C	D	E	Peso netto Net weight Nettogewicht Poids net Kg	Dimensioni imballo Shipping dimensions Dim.: emballage mm	Peso lordo Gross weight Bruttogewicht Poids brut 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

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 Puiissance	Alimentazione Power source Betriebsspannung Alimentation	Sup. utile Useful Surface Nutzfläche Surface utile	A	B	C	D	E	F	Peso netto Net weight Nettogewicht Poids net	Dimensioni imballo Shipping dimensions Dim. emballage	Peso lordo Gross weight Bruttogewicht 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 LR



PD 3000 LR RR

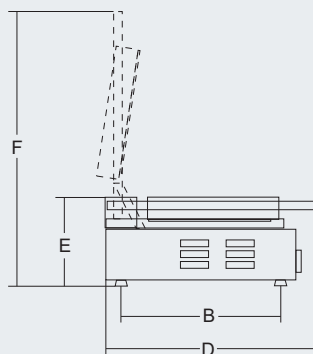
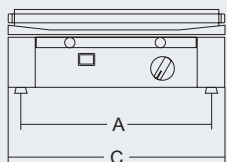


OPEN R-R

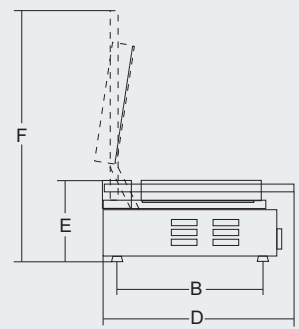
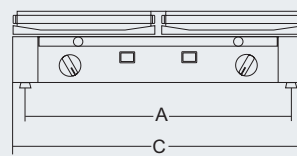


PS RR

PS-PP



OPEN - PD



HOT RANGE



1 - Termostato
Thermostat



2 - Bordo raccogli gocce
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



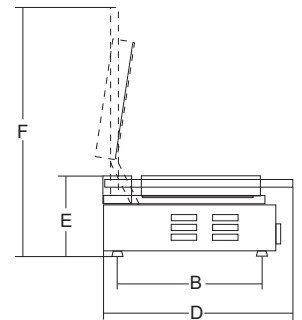
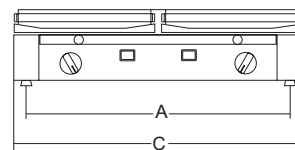
PDV LL-LL



PPV LL



OPEN V LL



	Potenza Power Spannung Puissance watt	Alimentazione Power source Betriebsspannung Alimentation	Sup. utile Useful surface Surface utile	A	B	C	D	E	F	Peso netto Net weight Nettogewicht Poids net Kg	Dimensioni imballo Shipping dimensions Dim. emballage mm	Peso lordo Gross weight Bruttogewicht Poids brut 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



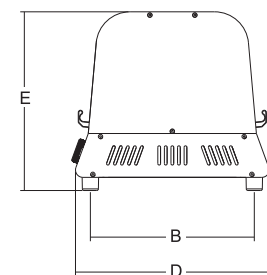
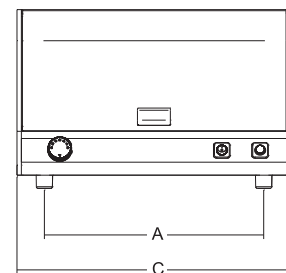
VISION P1



VISION P2 C



VISION P1 C



	Potenza Power Spannung Puissance	Alimentazione Power source Energieversorgung Alimentation	Temperatura Temperature Temperatur Temperatura	Piano 1 1 st level 1 Stock 1 Surface	Piano 2 2 nd level 2. Stock 2 Surface	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		°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	300	230V 50/60Hz F+N	Max 70	480x290	-	400	300	500	355	325	8	620x430x350	12
VISION P2C HOY	300	230V 50/60Hz F+N	Max 70	480x290	480x265	400	300	500	355	405	10	620x430x450	14
VISION P1CF	70	230V/50Hz	+10 ÷ +40	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 Watt	Alimentazione Power source Betriebsspannung Alimentation	Temperatura Temperature Temperatur temperature °C	Piano 1 1 Stock 1 Surface mm	Piano 2 2 st level 2 Stock 2 Surface mm	Piano 3 3 st level 3 Stock 3 Surface mm	A mm	B mm	C mm	D mm	E mm	F mm	Peso netto Net weight Nettogewicht Poids net Kg	Dimensioni imballo Shipping Verpack. abmessungen Dim. emballage mm	Peso lordo Gross weight Bruttogewicht Poids brut 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	-	-	-	530x350	530x320		450	325	550	405	425	-	13	-	-
VISION RAINBOW HOT	450	230V 50/60Hz F+N	Max 70	530x350	530x320		450	325	550	405	425	-	15	-	-
VISION RAINBOW 3P	-	-	-	530x350	530x320	530x305	450	325	550	405	550	-	16	-	-
VISION RAINBOW 3P HOT	450	230V 50/60Hz F+N	Max 70	530x350	530x320	530x305	450	325	550	405	550	-	18	-	-



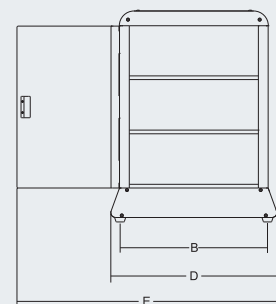
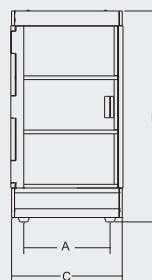
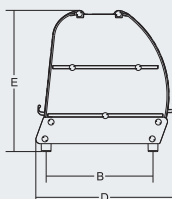
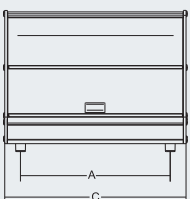
VISION Rainbow Hot



VISION Rainbow



VISION Rainbow 3P Hot



COLD RANGE



Vetrinetta refrigerata

VISION Easycold 2 - 3

- Struttura in alluminio anodizzato con inserti in acciaio inox.
- Ante in plexiglass trasparente antiurto con apertura su entrambi i lati.
- Vasca stagna refrigerata in acciaio inox.
- Temperatura min. 3° C.
- Termostato digitale con visualizzatore temperatura.
- Led di illuminazione opzionali.
- Vaschette non comprese.

VISION Easycold 2

- 2 vaschette 1/2 gastronorm h. 40 mm
- 4 vaschette 1/4 gastronorm h. 40 mm

VISION Easycold 3

- 3 vaschette 1/2 gastronorm h. 40 mm
- 6 vaschette 1/4 gastronorm h. 40 mm

- Structure in anodized aluminum with inserts in stainless steel.
- Doors in transparent collision-proof Plexiglas that open on both sides.
- Airtight tank in stainless steel.
- Min. temperature 3° C.
- Digital thermal switch with temperature display.
- Optional lighting LED.
- Trays not included.

VISION Easycold 2

- 2 trays 1/2 gastronorm h. 40 mm
- 4 trays 1/4 gastronorm h. 40 mm

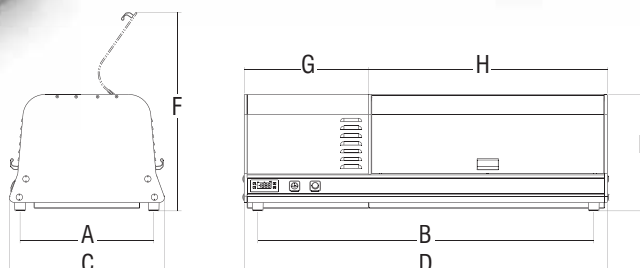
VISION Easycold 3

- 3 trays 1/2 gastronorm h. 40 mm
- 6 trays 1/4 gastronorm h. 40 mm



VISION Easycold 2

VISION Easycold 3



	Potenza Power Spannung Puissance	Alimentazione Power source Betriebsspannung Alimentation	Temperatura Temperature Temperatur Temperature	A	B	C	D	E	F	G	H	Peso netto Net weight Nettogewicht Poids net	Dimensioni imballo Supplies Verpackung Dim.: emballage	Peso lordo Gross weight Bruttogewicht Poids brut
	Watt	230V 50/60Hz	°C	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	Kg	mm	Kg
VISION Easycold 2	150	230V 50/60Hz	Min. 3	374	870	434	950	220	395	280	670	28	500x1200x600	-
VISION Easycold 3	150	230V 50/60Hz	Min. 3	374	1200	434	1280	220	395	280	1000	33	500x1400x600	-



Linea calda

PALE E PALINI PIZZA

- Pale in alluminio leggera e maneggevoli (6).
- Palini in acciaio inox con impugnatura anatomica antiscottamento (5).
- Paletta per raccolta cenere (4).
- Supporto a muro per palini (2).
- Supporto a muro per pale (3).
- Cassetta in legno o acciaio (1).
- Spazzolone in fibra naturale (7).
- Alare in ghisa per appoggio legna (8).
- Bucasfaglia (9).
- Rotella taglia pizza diam. mm 90 (10).
- Spatole in acciaio inox cm 10-12 (11).

- Aluminium shovels, light and handy (6).
- Stainless steel little shovels with anti-burn anatomical hilt (5).
- Dustpan ash collecting (4).
- Wall support for little shovels (2).
- Wall support to stand shovels (3).
- Wooden or stainless steel case (1).
- Natural fibre long-hoedled scrubbing-brush (7).
- Cast iron firedog for firewood (8).
- Puff-pierce (9).
- Pizza-cutter roller diam. mm 90 (10).
- Stainless steel spatula cm 10-12 (11).





Forni pizza

Pizza 4135 - 4135 D - 5052 D

Pizza 4135 - Pizza 4135 D

- Struttura in acciaio inox
- Piano di cottura in pietra refrattaria
- Resistenze corazzate
- Sfiato per i vapori di cottura
- Capacità per 2 pizze $\varnothing \leq$ mm 225

Pizza 5052 D

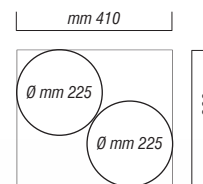
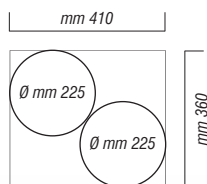
- Struttura in acciaio inox
- Piano di cottura in pietra refrattaria
- Resistenze corazzate
- Sfiato per i vapori di cottura
- Isolamento in fibra di ceramica
- Termostati per il controllo della temperatura
- Capacità per 2 pizze $\varnothing \leq$ mm 300
- Capacità per 3 pizze:
2 pizze $\varnothing \leq$ 252 mm
1 pizza $\varnothing \leq$ 298 mm

Pizza 4135 - Pizza 4135 D

- Stainless steel construction
- Refractory brick deck
- Shock-proof heating elements
- Air-hole
- Capacity: 2 pizzas $\varnothing \leq$ mm 225

Pizza 5052 D

- Stainless steel construction
- Refractory brick deck
- Shock-proof heating elements
- Air-hole
- Ceramic fibre lining
- adjustable thermostats
- Capacity: 2 pizzas $\varnothing \leq$ mm 300
- Capacity: 3 pizzas $\varnothing \leq$ mm:
2 pizzas $\varnothing \leq$ 252 mm
1 pizza $\varnothing \leq$ 298 mm

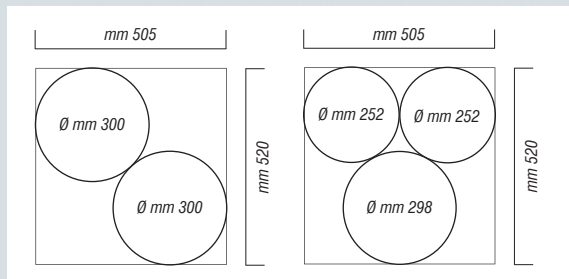


Pizza 4135



Pizza 4135 D

	Potenza Power Spannung Puissance	Alimentazione Power source Betriebsspannung Alimentation	Temperatura Temperature Temperatur Temperatur	Dimensioni interne Internal dimensions Innenmaße Dimensions intérieures	A	B	C	D	Peso netto Net weight Nettopficht Poids net	Dimensioni imballo Shipping Verpack abmessungen Dim. emballage	Peso lordo Gross weight Bruttogewicht Poids brut
	watt		°C	mm	mm	mm	mm	mm	Kg	mm	Kg
PIZZA 4135	1600	230V 1N 50Hz	50 ÷ 350	410x360xh80	580	490	550	245	25	660x540x320	27
PIZZA 4135 D	3200	230V 1N 50Hz	50 ÷ 350	410x360xh80	580	490	550	420	37	660x540x485	40
PIZZA 5052 D	6000	230-400V / 50Hz	50 ÷ 450	500x520xh115	745	695	780	490	64	890x800x650	76

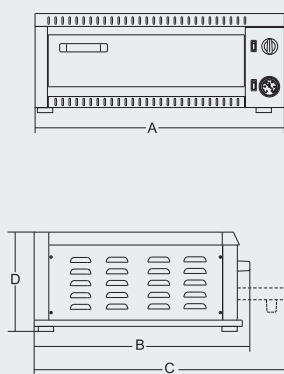


1 - Piano di cottura in pietra refrattaria
Stone baking deck

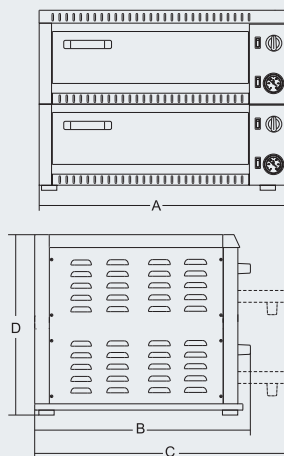


Pizza 5052 D

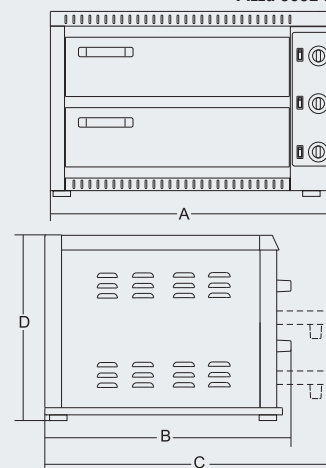
Pizza 4135



Pizza 4135 D



Pizza 5052 D





Forni pizza

Pizza 7070 - 8570 - 10570 - 105105

Pizza 7070 - Pizza 8570 - Piazza 10570

- Termometro per la visualizzazione della temperatura camera.
- Termostato di controllo temperatura in camera.
- 2 termostati per controllo separato delle resistenze inferiori e superiori.
- Doppia illuminazione interna.
- Piano in pietra refrattaria.
- Porta in acciaio inox con finestra a doppio vetro.
- Camino per il convogliamento di fumi e vapori
- Struttura esterna in acciaio inox.
- Possono contenere 2 teglie da cm 60x40
- Progetto predisposto per versioni impilabili

Pizza 7070 - Pizza 8570 - Pizza 10570

- It is possible to check the temperature inside the chamber by means of a thermometer.
- Heating of the upper and lower elements is adjustable by means of 2 separate symostats.
- Temperature inside the chamber is controlled by a general thermostat.
- Interior lighting.
- Chimney with sluice.
- S/steel interior walls.
- S/steel construction.
- Refractory brick deck.
- Door with glass window.

1 - Cappa aspirante opzionale
Fume hood optional
PIZZA 7070-8570-10570-105105



PIZZA 10570



Pizza 7070



Pizza 8570

	Potenza Power Leistung Puissance watt	Alimentazione Power source Betriebsspannung Alimentation	Temperatura Temperature Temperatur	Dimensioni interne Internal dimensions Innenmaße Dimensions intérieures mm	A mm	B mm	C mm	D mm	E mm	F mm	Peso netto Net weight Nettogewicht Poids net Kg	Dimensioni imballo Shipping Verpack. abmessungen Dim. emballage mm	Peso lordo Gross weight Bruttogewicht Poids brut Kg
PIZZA 7070	5100	400V 50/60Hz 3F	0 ÷ 350	700x700xh149	995	900	1015	395	119	700	80	1050x950x700	100
PIZZA 8570	5300	400V 50/60Hz 3F	0 ÷ 350	850x700xh149	1190	905	1015	395	119	750	83	1200x1000x700	103
PIZZA 10570	9000	400V 50/60Hz 3F	0 ÷ 350	1050x700xh149	1395	920	1030	365	119	1050	115	1200x1000x700	130
PIZZA 105105	12.000	400V 50/60Hz 3F	0 ÷ 350	1050x1050xh149	1395	1280	1390	365	119	1050	-	-	-



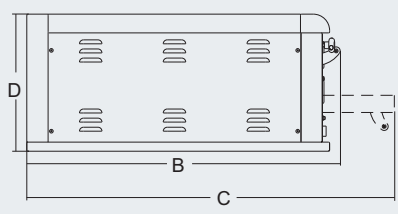
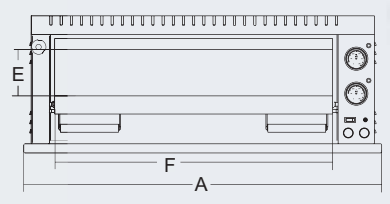
2 - Comandi digitali di serie
Standard digital controls



3 - Piano di cottura in pietra refrattaria
Stone baking deck



4 - Optional cavalletto alluminio
Aluminium table base





Forni pizza

Pizza 7070 - 8570 - 10570 - 105105

Comandi digitali standard

- Scheda completa di controllo:
- temperatura parte superiore camera
- temperatura refrattario inferiore
- luce interna
- visualizzatori separati temperatura superiore e inferiore
- visualizzazione immediata temperatura impostata
- pulito, semplice, intuitivo

Standard digital controls

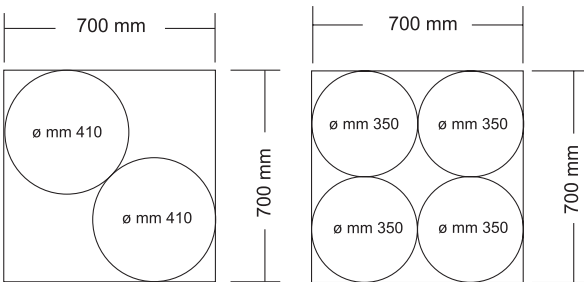
- Full control:
- Chamber temperature
- Refractory brick temperature
- Interior lighting
- Top and bottom temperature separate indicators
- Current set temperature indicator
- Clean, easy, intuitive



PIZZA 10570 - PIZZA 105105

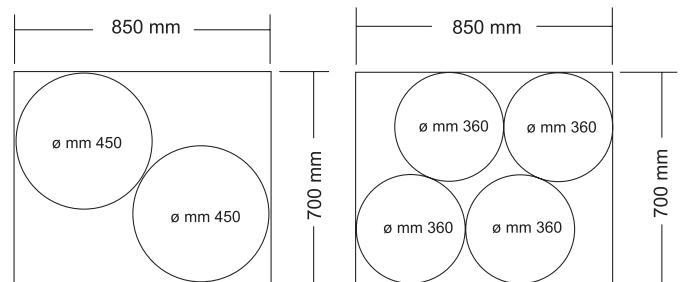
Pizza 7070

- Capacità per 4 pizze Ø ≤ 350 mm
- Capacità per 2 pizze Ø ≤ 410 mm
- Capacity: 4 pizzas Ø ≤ 350 mm
- Capacity: 2 pizzas Ø ≤ 410 mm



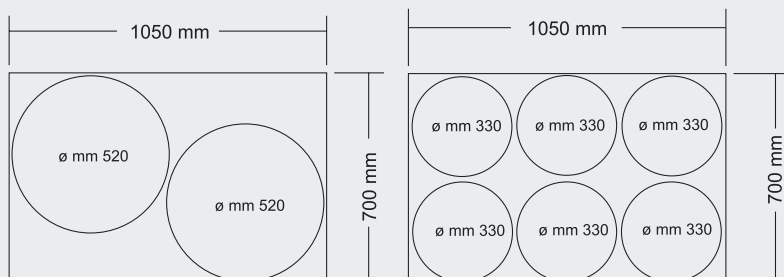
Pizza 8570

- Capacità per 4 pizze Ø cm 36
- Capacità per 2 pizze Ø cm 45
- Capacity: 4 pizzas, Ø cm 36.
- Capacity: 2 pizzas, Ø cm 45.



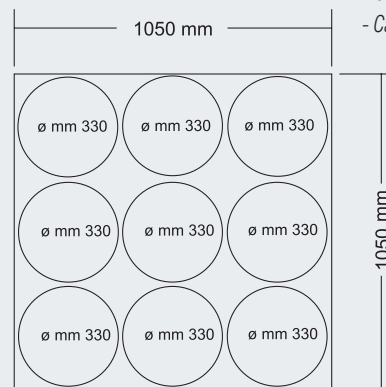
Pizza 10570

- Capacità per 6 pizze Ø 33 cm
- Capacità per 2 pizze Ø 52 cm
- Capacity for 6 pizzas Ø 33 cm.
- Capacity for 2 pizzas Ø 52 cm.



Pizza 105105

- Capacità per 9 pizze Ø 33 cm
- Capacity for 9 pizzas Ø 33 cm.



Hot dog

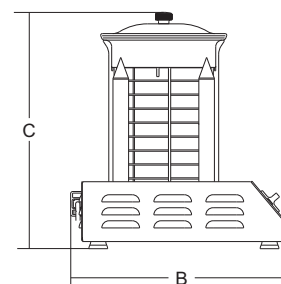
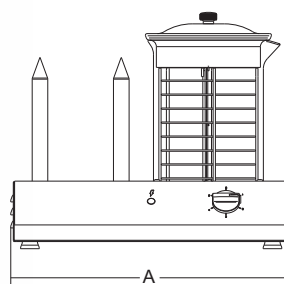
Hot dog 3

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



Hot dog 3



	Potenza Power source Spannung Puissance	Alimentazione Power source Energieversorgung Alimentation	Riscaldatori pane Bread heaters Heizung brot Chaufage 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, wüstels 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

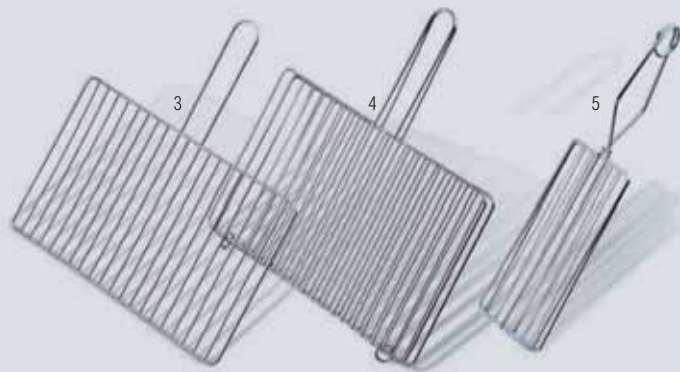


TOS Q6



TOS Q12

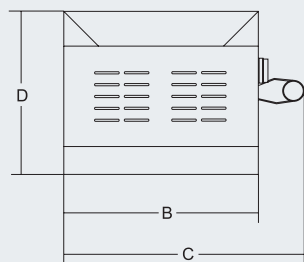
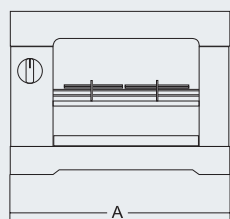
	Potenza Power Spannung Pulsance	Alimentazione Voltage source Reizstrom Alimentation	Capacità toast Toast capacity Toast kapazität Toast capacite	Resistenze al quarzo Quartz resistant Quarzwiderstände Resistances a quartz	Resistenze corazzate Shock-proof resistances Geprüfte Widerstände Resistances renforcées	Dimensioni interne Internal dimensions Innenmaße Dimensions intérieures	A	B	C	D	Peso netto Net weight Netto gewicht Poids net	Dimensioni imballo Shipping dimensions Verpackungsabmessungen 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 maxi opzionale
Optional big pincers





HOT RANGE



1 - Simostato
Symostat

Salamandre

SALAMANDRA Fissa - Mobile

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 accordingly 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

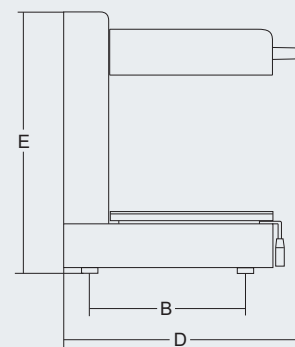
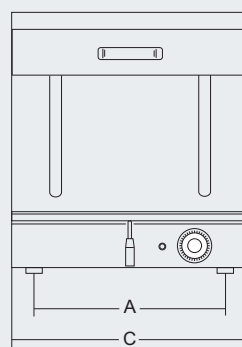
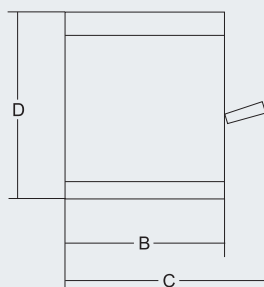
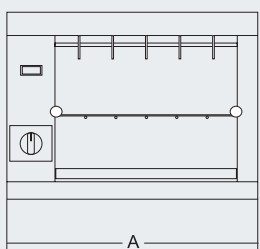


SALAMANDRA mobile

	Potenza Power Spannung Puissance watt	Alimentazione Power source Betriebsspannung Alimentation	Zone riscaldanti Heating areas Heizzone Zones chauffant n.	Dimensioni interne Internal dimensions Innenmaße Dimensions intérieures mm	Dimensioni vano cottura Cooking compartment dim. Oberfläche Dimensions module de cuisson mm	A mm	B mm	C mm	D mm	E mm	Peso netto Net weight Nettogewicht Poids net Kg	Dimensioni imballo Packaging dimensions Verpackungsabmessungen Dim. emballage mm	Peso lordo Gross weight Bruttogewicht Poids brut Kg
SALAMANDRA Fissa	2800	230V 50/60Hz F+N	1	480x330x320	-	620	350	445	430	-	18,5	670x450x480	20,5
SALAMANDRA Mobile	3400	230V 50/60Hz F+N	2	-	585x350	510	400	600	545	510	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, pizzette, patate, brioche 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 Stromung Puissance watt	Alimentazione Power source Betriebsspannung Alimentation	Produzione oraria Output Leistung/h. Debit/h.	Larghezza tappeto Width of conveyor grid Breite Backlange Largeur tapis de cuisson	Lunghezza tappeto Length of conveyor grid Breite Bandzeit Largeur tapis de cuisson	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
ROLLER SMALL	2660	230V 50/60Hz F+N	200	220	330	370	480	630	340	-	-	-	-	-	-	-	16	450x660x440	18,5
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	3000	230V 50/60Hz F+N	410	305	410	430	530	870	360	-	-	-	-	-	-	-	22	720x540x480	27
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
ROLLER DOUBLE	3000	230V 50/60Hz F+N	75 ÷ 230	305x2	410x2	450	535	1270	560	-	-	-	-	-	-	-	27	860x550x500	29



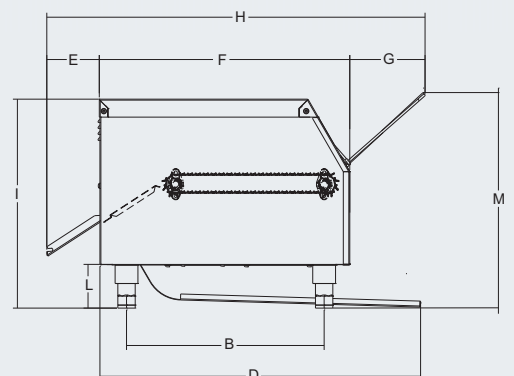
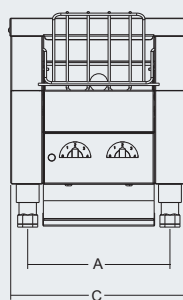
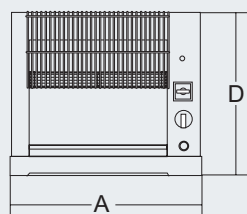
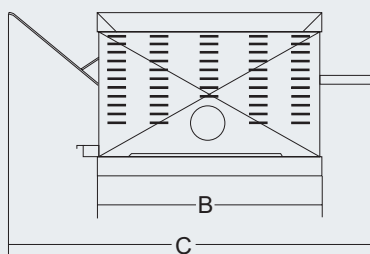
1 - Variatore di velocità opzionale
Optional speed control



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 L



SA MAXI L

1 - Antivibrante vaschetta di serie
Standard rubber holder

	Potenza Power Spannung Puissance watt/HP	Alimentazione Power source Betriebsspannung Alimentation	Giri/min. Revolutions/min. Tours/min.	A	B	C	D	E	Peso netto Net weight Nettogewicht Poids net	Dimensioni imballo Ship Verpack abmessungen Dim. emballage	Peso lordo Gross weight Bruttogewicht Poids brut
			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



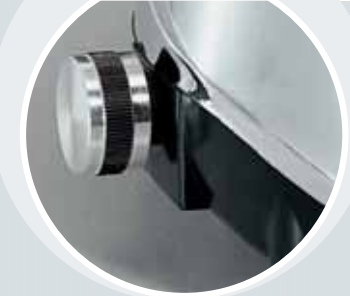
SA MAXI L



Optional
2 - Coperchio
Lid



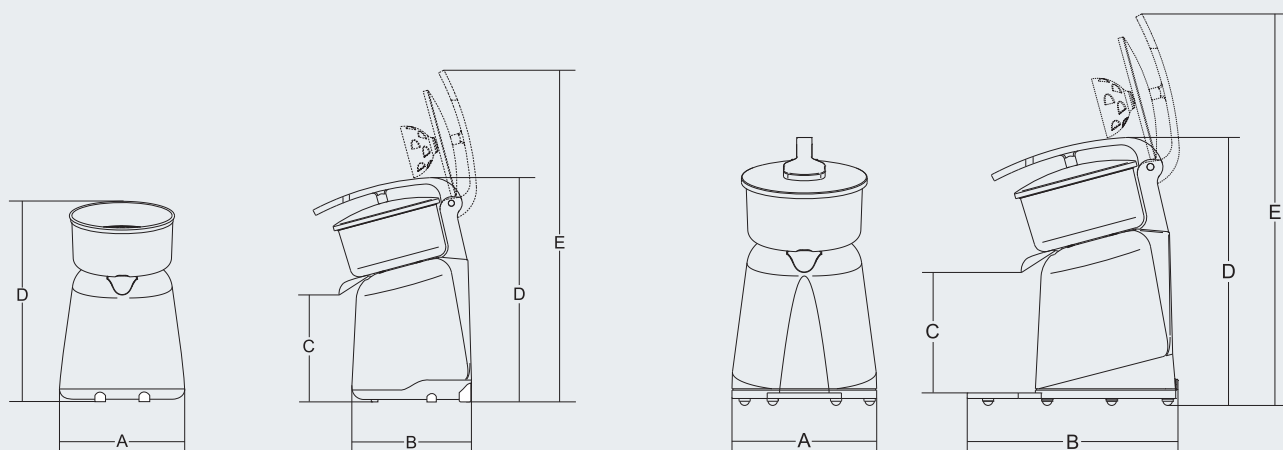
3 - Pigna SA ECO
Reamer for SA ECO



4 - Variatore di velocità
Variable Speed Device



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. Studiata 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 Ship Verpack abmessungen 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



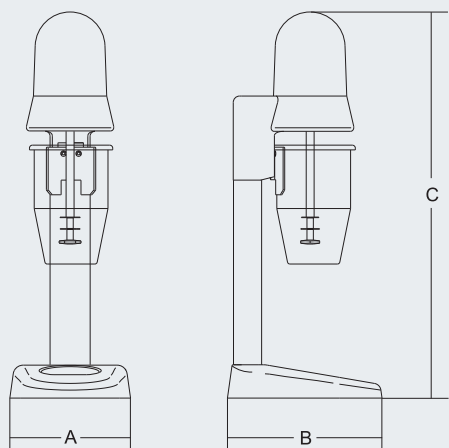
3 - Anello portabicchieri monouso opzionale
Optional paper glass holder



4 - Variatore di velocità opzionale
Optional variable speed control



FRE 2 WV





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 watt/HP	Alimentazione Power source Betriebsspannung Alimentation	Motore Motor Moteur	Capacità bicchiere Jug capacity Kapazität Capacité verre lt	A	B	C	Peso netto Net weight Nettofront Poids net Kg	Dimensioni imballo Shipping Verpack abmessungen Dim. emballage mm	Peso lordo Gross weight Bruttogewicht Poids brut 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



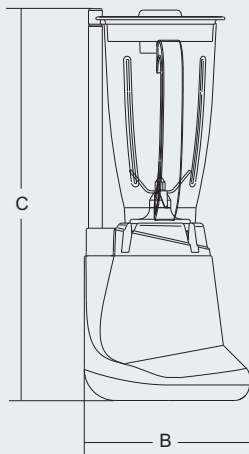
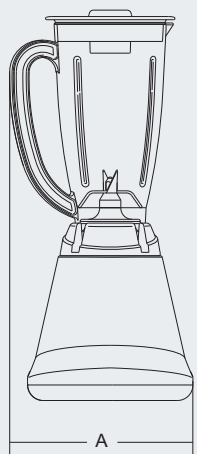
1 - Versione caffè
Shaked coffee version



2 - Micro su coperchio
Microswitch on cover



3 - Variatore di velocità
Variable Speed Device





Frullatori

Jumbomixer 1-2 - Jumbomixer X5 - Jumbomixer EL

Frullatore professionale nato dalle specifiche esigenze del bar, ristorante, mensa, ecc., particolarmente adatto per preparare frullati e bevande di frutta e verdura, creme, zuppe, condimenti, frappè, omogeneizzare, preparare salse, ecc.

- Corpo macchina in alluminio estruso e fianchi in ABS da 1 o 2 bicchieri per la versione alluminio e corpo macchina in acciaio inox per la versione inox;
- Potente motore Hp 1, 14.000 ÷ 24.000 giri/minuto con ventilazione forzata
- Bicchiere da 2 litri in lexan trasparente infrangibile
- Bicchiere graduato in litri, galloni UK e USA o bicchiere in acciaio inox da 2 litri (per Jumbomixer) e 5 litri per la versione X5;
- Coperchio bicchiere in gomma o in poliestere per Jumbomixer X5, con bicchierino graduato per l'aggiunta degli ingredienti
- Microinterruttore di sicurezza sul coperchio bicchiere senza posizione obbligatoria;
- Sistema di trasmissione in gomma vulcanizzata a denti contrapposti per una elevata potenza e bassa rumorosità o a richiesta (Jumbomixer) con trascinatori metallici per resistere a lavorazioni particolarmente calde (di serie su Jumbomixer X5);
- supporto coltelli in acciaio inox completamente smontabile dal corpo bicchiere;
- coltello a 4 razze ricavato da un unico stampaggio in acciaio temperato da coltelleria;
- dispositivo NVR di sicurezza contro la ripartenza involontaria;
- variatore di velocità di serie. (Jumbomixer 1-2-X5)

JUMBOMIXER EL

- Comando digitale manuale ON - OFF
- PULSE e variatore
- 20 programmi pre-impostati di cui 4 associabili ai 4 pulsanti su tastiera, gli altri 16 richiamabili attraverso menu, tutti riprogrammabili
- 9 programmi impostati attraverso autoapprendimento
- Display per la visualizzazione dei programmi e del funzionamento
- Campana trasparente silenziosa disponibile su richiesta.

Commercial blender, designed to meet the specific needs of bars, restaurants, canteens, etc. is particularly suitable for preparing smoothies, fruit and vegetables drinks, purees, mixing sauces, pureeing soups, etc.

- extruded aluminium body and ABS sides (1 or 2 containers) for the aluminium version and stainless steel body for the stainless steel version.
- Powerful 1 nominal input Hp motor 14.000 ÷ 24.000 Rpm - forced fan cooling.
- 2 Liters - 64 oz. clear Lexan polycarbonate jar, unbreakable
- Custom jar graphics available for liters, US and UK gallons. S/steel 2 lt containers available as well. S/steel 5 lt container on the version "X5".
- Flexible thermoplastic lid (polyester lid on Jumbomixer X5) with built-in measuring cup that allows operator to add ingredients during the blending process.
- Vulcanized rubber gears drive gives a high power transmission and quiet operation. Metal gears to process particularly hot products are available on request (standard on Jumbomixer X5).
- Stainless steel knives holder is easy to disassemble from the container.
- 4-blades stainless steel knife is easy removable.
- Magnetic safety microswitch on the lid.
- NVR device prevents accidental starting of the blender.
- Standard speed control. (Jumbomixer 1-2 X5)

JUMBOMIXER EL

- Digital ON/OFF switch with no voltage release protection: the unit won't turn on after power failure.
- Pulse button and high (+) and low (-) speed pulse control add versatility to non-programmed blending.
- 4 buttons with 20 pre-programmed recipes to choose from + able to store up to 9 custom recipes.
- Sound enclosure available.



Jumbomixer 1



Jumbomixer 2



Jumbomixer EL



Jumbomixer X5

	Potenza Power Spamung Puissance	Alimentazione Power source Betriebsspannung Alimentation	Motore Motor Moteur	Programmi Programs Programmes	Capacità bicchiere Capacity Kapazität Capacité verre	A	B	C	D	E	F	G	Peso netto Net weight Netto Poids net	Dimensioni imballo Shipping dimensions Dim. emballage	Peso lordo Gross weight Bruttogewicht Poids brut
	watt/Hp		r.p.m.	n.	lt	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	Kg	mm	Kg
JUMBOMIXER 1	750/1	230V 50/60Hz F+N	14.000/24.000	-	2	200	200	470					5	310x300x530	7
JUMBOMIXER 2	750+750/1+1	230V 50/60Hz F+N	14.000/24.000	-	2+2	380	200	470					10	480x300x530	12
JUMBOMIXER X5	750/1	230V 50/60Hz F+N	14.000/24.000	-	5	245	260	540					7	340x330x640	9
JUMBOMIXER EL	750/1	230V 50/60Hz F+N	14.000/24.000	29	2	200	200	470	240	295	550	900	5	305x305x525	7
Campana / Sound enclosure													1	310x300x530	2



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



2 - Base frappè
Milkshake application



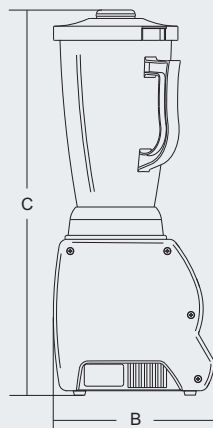
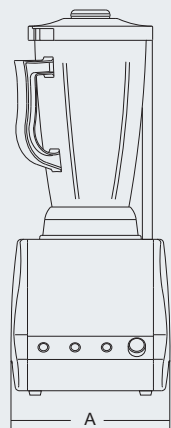
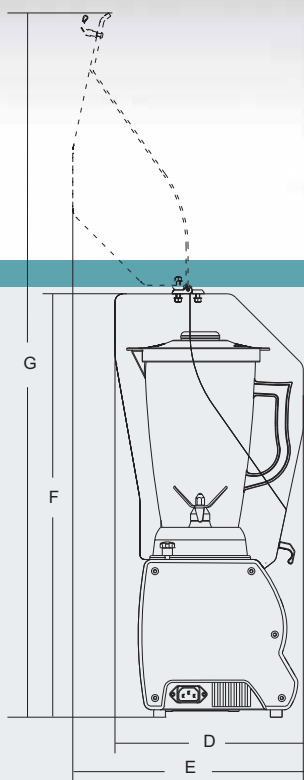
3 - Comandi con pulse e variatore
Standard with pulse and variable speed



4 - Micro su coperchio
Microswitch on cover



Jumbomixer EL
5 - Campana silenziante opzionale
Sound enclosure available





Frullatori



1 - Nuovo bicchiere quadro
New square container

Jumbomixer Q - Jumbomixer EL Q

- Il Jumbomixer bicchiere QUADRO è stato sviluppato per lavorare al meglio con grandi quantità di ghiaccio anche a secco
- Pratico e funzionale, il bicchiere presenta tre punti da dove poter versare il lavorato
- Ideale per la preparazione di frozen drink o smoothie con sciroppi e concentrati
- Trascinatore motore multipunto in acciaio inox
- Mozzo completo in acciaio inox facilmente smontabile per la pulizia
- Bicchieri impilabili per ridurre l'ingombro

Caratteristiche macchina come Jumbomixer Alluminio
Bicchieri tondo e quadro intercambiabili

Nuova campana insonorizzante

- Costruita in termoformato
- Linea più arrotondata e piacevole
- Più leggera e facilmente pulibile
- Più elastica e quindi robusta
- Eliminate le fastidiose cerniere e incollaggi
- Opzionale sia su Jumbomixer che su Jumbomixer EL
- Adatta sia su bicchiere tondo che bicchiere quadro

- Blender Jumbomixer SQUARE container has been developed for best results when processing large quantities of ice, even when ice only
- 3 pouring spouts in a practical and functional container
- Great for frozen drinks or smoothies with syrups and concentrate
- Stainless steel coupling
- Stainless steel shaft is easy to take apart for cleaning
- Stackable containers take up less space

Same other technical details as in the Jumbomixer Alluminio
Interchangeable round and square jugs

New thermoformed sound enclosure

- Round and pleasant design
- Lighter and easier to clean
- More elastic and solid
- No pivots nor glue
- Available for Jumbomixer and Jumbomixer EL blenders
- Fits round and square container



Jumbomixer Q



Jumbomixer EL Q



Jumbomixer EL

6 - Campana silenziale opzionale
Sound enclosure available

	Potenza Power Stromung Pulsance	Alimentazione Power source Betriebsspannung Alimentation	Motore Motor Moteur Moteur	Programmi Programs Programme Programmes	Capacità bicchiere Jug capacity Kapazität Capacité verre	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
	Watt/Hp	230V 50/60Hz F+N	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	14.000/24.000	-	2	208	210	485						5	310x300x530	7
JUMBOMIXER EL Q	750/1	230V 50/60Hz F+N	14.000/24.000	29	2	208	210	485	240	230	535	315	670	5	305x305x525	7
Campana / Sound enclosure														1	305x305x525	2



2 - Lame in acciaio inox standard
Standard s/steel knives



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



4 - Comandi con pulse e variatore
Standard with pulse and variable speed

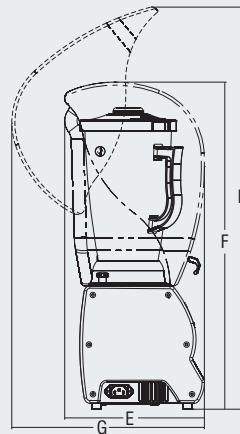
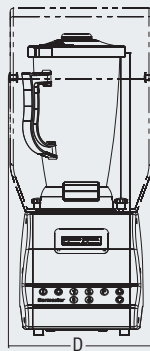
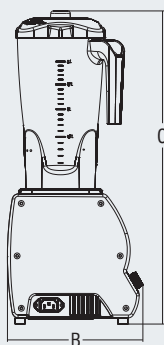
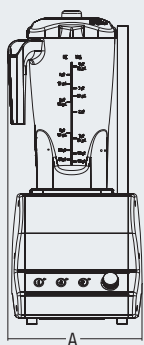


5 - Micro su coperchio
Microswitch on cover



Jumbomixer EL Q
6 - Campana silenziante opzionale
Sound enclosure available

7 - Bicchieri impilabili
Stackable jugs



BAR MACHINES



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



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

Tritaghiaccio

Granito

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

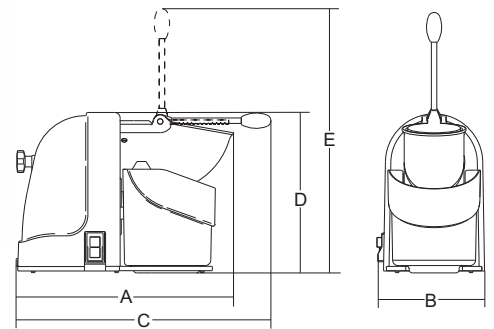
- Ghiaccio sminuzzato finemente per le tradizionali granite,
- Ghiaccio in dimensioni più grandi per la preparazione di cocktail o per guarnire piatti freddi di portata o esposizione.
- Micro di sicurezza sulla bocca di carico.
- Micro di sicurezza sulla vaschetta di raccolta del ghiaccio.
- Bocca in 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.

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 Spamung Puissance	Alimentazione Power source Betriebspannung Alimentation	Motore Motor Moteur	Giri/coltello Blade speed Drehungen des Messer Tours lame	Spessore max. ghiaccio tritato Crushed ice max thickness Zerkleinertes Eis Maximaldicke Epaisseur max glace broyee	Capacità vaschetta Capacity bowl Nebengewicht 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



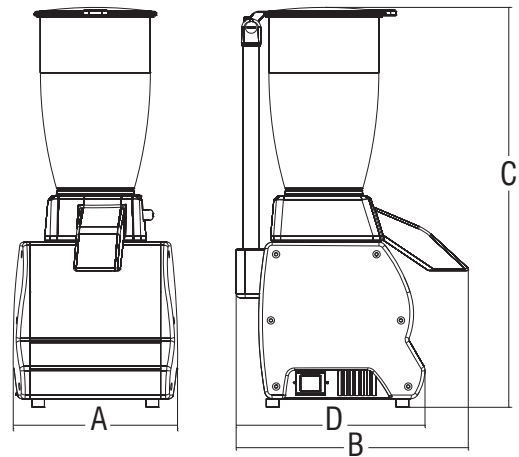
Rompighiaccio

HUSKY

- Motore con riduttore ad ingranaggi non diretto
- Giri 800
- Bicchiere inox da 3 litri
- Coperchio incernierato con micro
- Regolazione dello spessore del ghiaccio

- Motor with gear reducer
- 800 r.p.m
- 3 lt. capacity jug made of stainless steel
- Hinged lid with microswitch
- Adjusting ice thickness

HUSKY



	Potenza Power Spannung Puissance	Alimentazione Power source Betriebsspannung Alimentation	Giri/coiello Blade speed Drehungen des Messer tours name	Capacità bicchiere Jug capacity Kapazität Capacité verre	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 50/60Hz F+N	r.p.m.	lt	mm	mm	mm	mm	Kg	mm	Kg
HUSKY	150	230V 50/60Hz F+N	800	3	205	285	491	235	-	-	-



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

IN ARRIVO



COMING SOON

	Potenza Power Spannung Puissance watt	Alimentazione Power Betriebsspannung Alimentation 230V 50/60Hz F+N	Giri/min. Revolutions/min. Umdrehungen/min. tours /min. r.p.m.	A mm	B mm	C mm	Peso netto Net weight Netogewicht Poids net Kg	Dimensioni imballo Shipping verpack. abmessungen Dim. emballage mm	Peso lordo Gross weight Bruttogewicht Poids brut 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



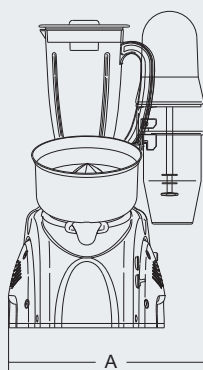
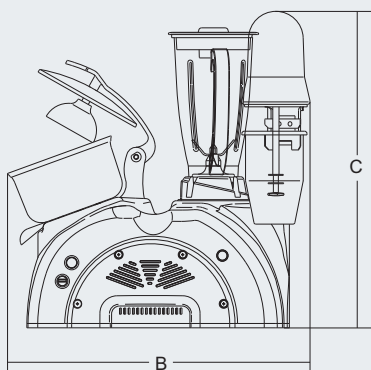
2 - Facile pulizia
Easy cleaning



3 - Coltelli speciali mm 2
Special 2mm knives



4 - Micro su coperchio
Microswitch on cover



Sigillasacchetti

S 30-40-40 C

Sigillatrici dal veloce e facile utilizzo sono indispensabili nella gestione degli alimenti. Possono saldare 2 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 2mm 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.



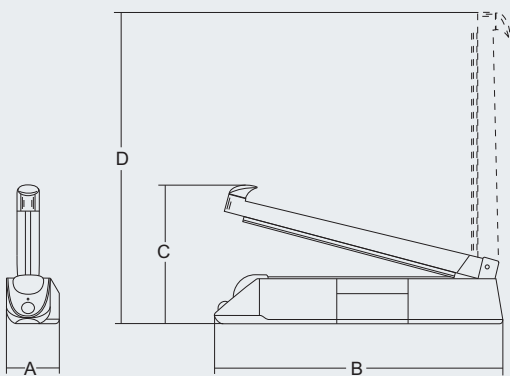
	Potenza Power Spannung Puissance watt/HP	Temperatura di sigillatura Sealing temperature Siegeltemperatur Température de sceller °C	Tempo di sigillatura Sealing time Siegeldauer Temps de sceller sec.	Tempo di sigillatura regolato Sealing time Siegeldauer Temps de sceller sec.	Lunghezza sigillatura Sealing length Siegellänge Longueur de sceller mm	Spessore sigillatura Sealing thickness Siegeldicke Épaisseur de sceller mm	A	B	C	D	Peso netto Net weight Nettogewicht Poids net Kg	Materiale sigillabile Sealable materials Siegelnde Werkstoff Matériau à sceller
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

- 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

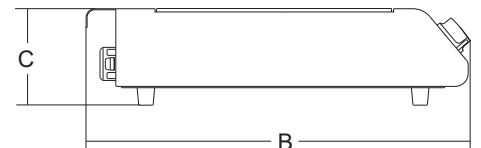
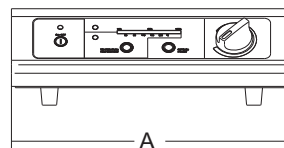
- The induction hobs are easy to install on every working surface in kitchens, restaurants or dining rooms; thanks to the absence of fumes they are perfect for public cooking performances or when the preparation is made in view of customers.
- Graduated digital controls.
- Extremely easy to use and to 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 35

IH 35 WOK

IH 27



	Potenza Power Spannung Puissance Watt/HP	Alimentazione Power supply Betriebsspannung Alimentation	Sup. utile Useful surface Nutzfläche Surface utile mm	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
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

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.

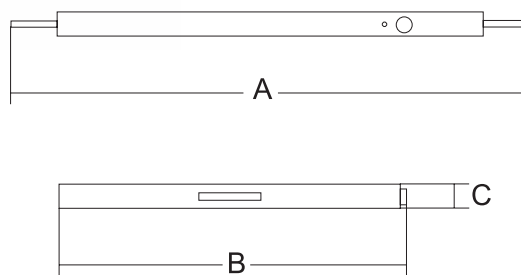
PB 1/1 INOX

- 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 supply Betriebsspannung Alimentation	Sup. utile Useful surface Nutzfläche Surface utile	Temperatura Temperature Temperatur temperatur	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
			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



Forni microonde MenuMaster

EFS 850 D - SELF 850 - MLD 510 SE - RFS 518 TS

EFS 850 D – SELF 850 D

- Forno piccolo, compatto dalla linea arrotondata per una migliore pulizia
- Timer manuale da 30 min.
- Variatore di potenza a 5 livelli
- Piano in vetroceramica sigillato
- 850W di potenza resa
- Ideale per snack-bar, paninoteche e piccoli ristoranti
- Modello SELF con unico pulsante start pre-regolabile da 6 a 135 sec

MLD 510 SE

- Forno a microonde professionale
- Costruzione in acciaio inox interno ed esterno
- 1000 watt di potenza resa
- Ampia camera di cottura con piatto fisso
- Comoda apertura porta senza pulsante
- 1 livello di potenza
- Timer 0-10 minuti

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

EFS 850 D – SELF 850 D

- Small compact oven with round-edged design for easier cleaning
- Manual 30 min. timer
- Power adjusting knob with 5 settings - Sealed ceramic tray
- 850W output power
- Ideal for snack-bars, pubs and small restaurants
- SELF model with adjustable start button from 6 to 135 seconds

MLD 510 SE

- Professional microwave oven
- Stainless steel covering and cavity
- 1000 watt output power
- Wide cavity with fixed tray
- Easy door opening without botton
- 1 power level
- Timer 0-10 minutes

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



SELF 850



EFS 850 D



MLD 510 SE

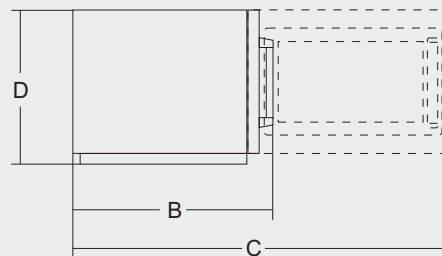
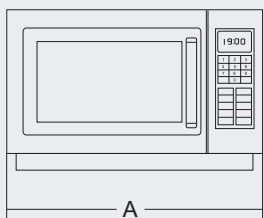


RFS 518 TS

	Potenza resa Output power Ausgang Leistung Puissance restituée	Potenza assorbita Required power Aufnahmeleistung Puissance absorbée	Alimentazione Power supply Netzspannung Alimentation	Frequenza microonde Microwave frequency Mikrowellenfrequenz Fréquence micr-Ondes	Magnetron Magnétrons Anodenstrahlröhren Magnétrons	Livelli di potenza Power level Leistungsstufen Niveaux de puissance	Timer Timer Schaltuhr Minuterie	Contacchi Control display Zählrichtung für Betriebsansätze Complete-cycles	Capacità Inside volume Garräumvolumen Capacité	Dimensioni interne Inner dimensions Garräumabmessungen 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.		lit	mm	mm	mm	mm	mm	Kg	Kg
EFS 850 D	850	1500	230V 50Hz F+N	2450	1x850	5	30	no	23	394x300xh292	552	330	-	292	18	19
SELF 850	850	1450	230V 50Hz F+N	2450	1x850	1	-	no	21,5	394x279xh292	552	330	-	292	18	19
MLD 510 SE	1000	1500	230V 50Hz F+N	2450	-	1	-	-	-	369x400xh221	560	394	794	344	19	22
RFS 18 TS	1800	2700	230V 50Hz F+N	2450	-	5	-	-	34	362x416xh226	552	514	864	362	29	32



1 - Piano intermedio in plexiglas opzionale.
 Solo su DFS 18 E.
Optional plexiglass middle shelf.
Only for DFS 18 E.





Forni a microonde MenuMaster

RMS 510 T - RMS 510 TS - RMS 510 D

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 glazed 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 D



RMS 510 T - 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 Magnetrans Magnetrons	Livelli di potenza Power level Leistungsstufen Niveaux de puissance	Timer Timer Stunduhr Minuterie	Capacità Inside volume Garrumvolumen Capacité	Dimensioni interne Internal dimensions Garrummessungen Dimensions intérieures	A	B	C	D	Peso netto Net weight Nettogewicht Poids net	Dimensioni imballo Shipping dimensions Dim. emballage	Peso lordo Gross weight Bruttogewicht Poids brut
	Watt	Watt		Mhz	Watt	n.	min.	lt	mm	mm	mm	mm	Kg	Kg	Kg	
RMS 510 D	1000	1150	230 V / 50 Hz	2450	1	1	60'	25,5	330x330x h197	508	419	737	311	15	584x457x381	18
RMS 510 T	1000	1150	230 V / 50 Hz	2450	1	5	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:

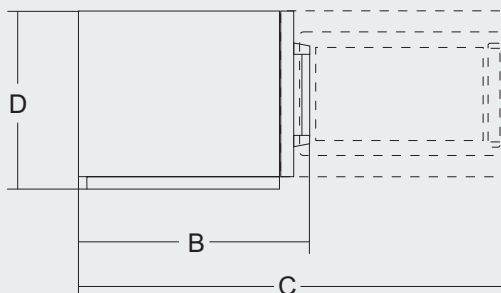
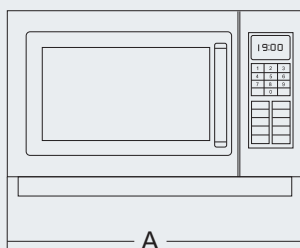
- s/s cavity, housing and door
- practical and sturdy door opening
- tempered door glass
- fixed tray and distribution system by rotating antenna
- 1100 Watt output power
- wide cavity volume
- manual version with timer and power control
- digital version with:
 - LED display
 - 5 power levels
 - 100 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

DEC 1000 - 14 E - 18 E - 21 E2 - DS 1400 E

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)

DS 1400 E

- 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 patatine fritte.

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)

DS 1400 E

- 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.



DEC 1000



DS 1400 E

	Potenza resa Output power Ausgang Leistung Puissance restituée	Potenza assorbita Required power Anforderung Puissance absorbée	Alimentazione Power source Netzspannung Alimentation	Frequenza microonde Microwave frequency Mikrowellenfrequenz Fréquence micro-ondes	Magnetron Magnetrons Magnetrons	Livelli di potenza Power level Leistungsstufen Niveaux de puissance	Timer Timer Zähluhr Minuterie	Contacchi Zählerdisplay Zählrichtung 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
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
DS 1400 E <small>microw convect</small>	2900 max	1000 M.O. 2500 conv.	230V 50Hz F+N	2450	1x1000	10 M.O. 0 - 250°C	99	no	34	340x370x270	489	667	1016	464	44	45



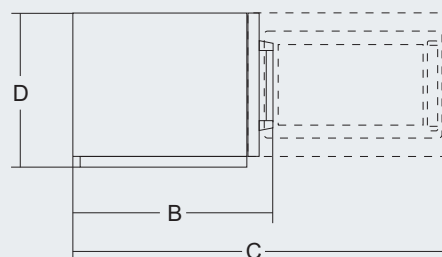
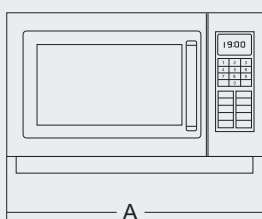
1 - Piano intermedio in plexiglas opzionale.
Consigliato solo sui mod. DEC 14, 18 E e 21 E2.
*Optional plexiglass middle shelf. Only advised for
models DEC 14, 18 E and 21 E2.*



2 - Particolare DS 1400 E
Detail of DS 1400 E



DEC 14 - 18 - 21 E2



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 Leistungsaufnahme Puissance absorbée	Alimentazione Power source Netspannung Alimentation	Frequenza microonde Microwave frequency Mikrowellenfrequenz Fréquence micro-ondes	Magnetron Magnetrone Magnetrons	Livelli di potenza Power level Leistungsstufen Niveaux de puissance	Timer Timer Stopuhr Minuterie	Capacità Inside volume Garaunvolumen Capacité	Dimensioni interne Inner dimensions Innenabmessungen Dimensions intérieures	A	B	C	D	E	F	G	Peso netto Net weight Netto gewicht Poids net	Dimensioni imballo 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



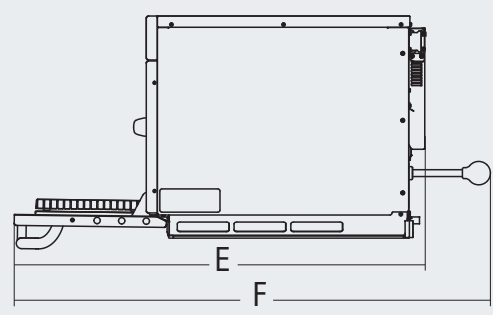
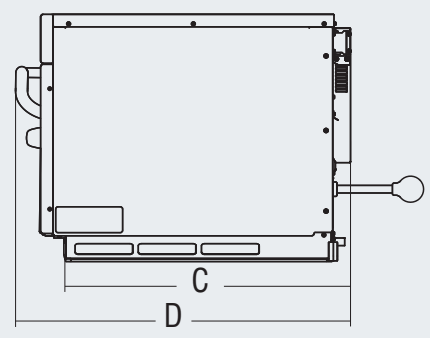
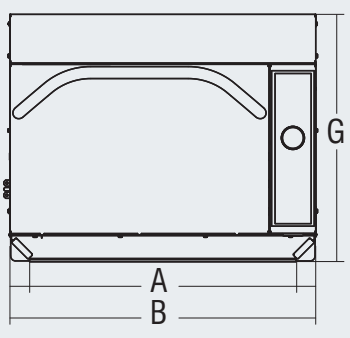
3 - Microonde
Microwave
2200 Watts



5 - Resistenze a infrarossi
Infra-red radiant
3000 Watts



4 - Convezione
Forced convection
3000 Watts





FOOD PROCESSORS



1 - Creatività e ampia possibilità d'utilizzo
Creativity and a vast range of possible uses

Pacojet

Pacojet - Pacojet II

Apparecchio rivoluzionario che serve a lavorare i prodotti alimentari surgelati, già inseriti in contenitori in acciaio e li trasforma in mousse con una sola operazione. Il tutto senza scongelare il prodotto di partenza.

I contenitori sono gestiti a porzioni, da una a dieci, Pacojet lavora solo il prodotto necessario, lasciando l'altra parte inalterata e pronta da essere riposta in congelatore.

I prodotti lavorati a -18 mantengono tutte le sostanze nutritive e le caratteristiche organolettiche del cibo, senza perdita di volume.

Ideale anche come piccolo gelatiera o sorbettiera.

Pacojet is a revolutionary tool that can easily work frozen ingredients, whose have been prepared in advanced and placed in the special stainless steel containers, making them mousses with only one operation.

All this without defrosting the whole initial product. It is possible to programm up to 10 portions, so that with Pacojet only the required quantity is used, whereas the excess portions is kept unaltered and ready to be replaced in the freezer.

Ingredients worked at -18° maintain all their nutritive values and organoleptic characteristics, without loss of volume. Ideal also as a small ice-cream or sorbet machine.



Pacojet



Pacojet II

	Potenza Power Spannung Puissance watt	Alimentazione Power source Betriebsspannung Alimentation	Girolama Blade speed Drehungen des Messer Tours lame r.p.m.	Pressione aria Air pressure Luftdruck Pression air bar	Capacità bicchiere Glass capacity Becher Fassungsvermögen Capacité bol lit	Temperatura di lavorazione Working temperature Arbeits-Temperatur Température de travail °C	A	B	C	Peso netto Net weight Netto gewicht Poide net Kg	Dimensioni imballo Shipping Verpackung Dim.: emballage mm	Peso lordo Gross weight Bruttogewicht Poids brut Kg
PACOJET	1000	230V 50Hz	2000	1,2	0,8	da -18°C a -22°C	200	360	500	13	300x600x460	16
PACOJET II	950	230V 50Hz	2000	1,2	0,8	da -18°C a -22°C	200	360	500	15,7	300x600x460	19



2 - Il contenitore ideale
The ideal container



3 - Un passaggio nell'abbattitore
e poi tutto nel congelatore!
Into the blast chiller and then all in the freezer!



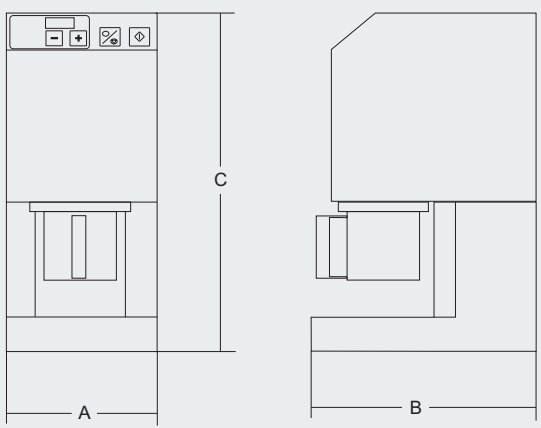
4 - Pronto da pacossare
Ready to be "pacotize"



5 - Da 1 a 10 porzioni di sapore
From 1 to 10 portions of flavour



6 - Kit di lame per alimenti freschi
Set of knives for fresh food





FOOD PROCESSORS



Frullatore immersione

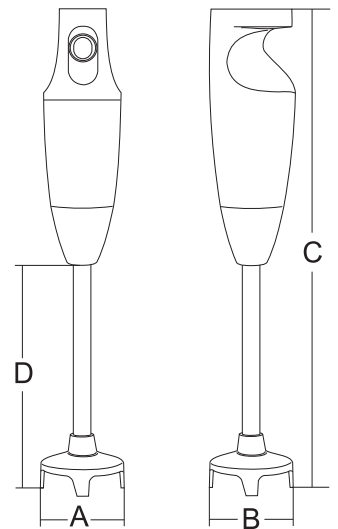
KIRO

- Maneggevole e pratico
- Ideale per piccole lavorazioni
- Impugnatura ergonomica
- Asta separabile per una accurata pulizia.
- Solo pe rusu discontinuo

- Easy to use
- Suitable for undemanding works
- Ergonomic handle
- Removable shaft for easy cleaning
- Only for discontinuous use



KIRO



	Potenza Power Spannung Puissance	Alimentazione Power source Betriebsspannung Alimentation	Giri/lama Blade speed Drehungen des Messer Iours lame	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 50 Hz	r.p.m.	mm	mm	mm	mm	Kg	mm	Kg
KIRO	175	230V 50 Hz	14.500	72	72	392	190	1	-	-

FOOD PROCESSORS



1 - Farfalla mescolatrice e coltello
Butterfly mixer and knife hub



2 - Set cottura a vapore opzionale
Optional steam cooking set

Minicooker - Mycook

- Frullatore termico semiprofessionale
- Pratico ed irrinunciabile aiuto in cucina
- Potente motore da 600 watt separato dalla zona cottura
- Riscaldamento ad induzione che dimezza i tempi di messa in temperatura
- Dotato di bilancia da 5 Kg con tara (Minicooker)
- Variatore velocità
- Potenziometro per cotture fino a 120°

- Pratico bicchiere in acciaio inox da 2 Lt
- Mozzo coltelli a smontaggio rapido per una facile pulizia
- Coperchio con chiusura di sicurezza
- Dotato di spatola, farfalla mescolatrice e cestello forato
- Tappo aggiunta ingredienti con dosatore
- Programma soffritti
- Set per cottura a vapore opzionale (2).

- Semi-professional thermal blender
- Practical, must-have kitchen aid
- Powerful 600 watt motor separated from the cooking zone
- Induction heating which halves the time required to reach desired temperature
- Supplied with 5 kg scales with tare (Minicooker)
- Speed changer
- Potentiometer for cooking to 120°
- Practical 2 L stainless steel glass

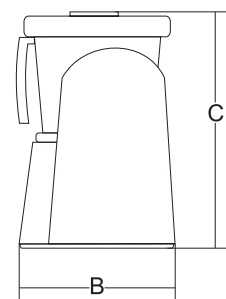
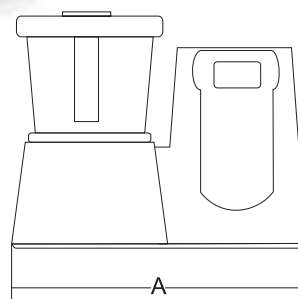
- Knife hub quick to dismantle for easy cleaning
- Lid with safety closure
- Spatula, butterfly mixer and perforated basket supplied
- Add ingredients cap with measuring device
- Sautéed vegetable program
- Steam cooking set optional (2).



MYCOOK



MINICOOKER



	Potenza Power Strom Puissance	Alimentazione Power Betriebsspannung Alimentation	Potenza riscaldamento Power heating Heizung Strom Puissance de chauffage	Temperatura massima Maximum temperature Temperatur max Température maximale	Capacità bicchiere Capacity Kapazität Capacité bol	Variatore di velocità Speed control Umschlingeltesregler Variateur de vitesse	Bilancia Scale Waage Balance	A	B	C	Peso netto Net weight Nettogewicht Poide net	Dimensioni imballo Shipping dimensions Dim. emballage	Peso lordo Gross weight Bruttogewicht Poide brut
	watt	230V 50Hz	watt	°C	lt	10 levels	Kg	mm	mm	mm	Kg	mm	Kg
MINICOOKER	600	230V 50Hz	1000	120	2	10 levels	0÷5	360	300	290	10	400x370x540	11
MYCOOK	800	230V 50Hz	1000	120	2	10 levels	no	360	300	290	9	400x370x540	10



Bilance Minneapolis

LIBRA 5/1 - 5/1P - 10/2 - 20/5 - 40/10 inox - 30/1

Libra 5/1

- Bilance portatili da cucina o per lavori di precisione.
- Minneapolis 5/1 con corpo in acciaio inox e piano di pesata in vetro o contenitore in acciaio per il modello inox.
- Display digitale.
- Indicatore di batteria scarica.
- Indicatore di sovra-sotto portata.
- Autospegnimento dopo 20 secondi di inattività per le Minneapolis 5/1 (solo con l'utilizzo delle batterie).
- Unità di pesata g, lb e oz.

Libra 5/1 P

- Bilance portatili da cucina o per lavori di precisione.
- Piano appoggia merce in acciaio inox.
- Ampio display led retroilluminato.
- Indicatore di batteria scarica.
- Indicatore di sovra portata.
- Dopo 60 secondi di inattività passa automaticamente in modalità orologio.
- Unità di pesata g, lb e oz.

Libra 10/2 - 20/5 - 40/10 inox

- Bilancia digitale, portatile, da cucina.
- Costruita in acciaio inox.
- Ampio display digitale con retroilluminazione.
- Alimentazione a batteria ricaricabile.
- Unità di pesata g, lb e oz.
- Porta seriale per collegamento dati.
- Trasformatore caricabatteria incluso.

Libra 30/1

- Bilancia digitale, portatile, da cucina.
- Piano appoggia merce in acciaio inox.
- Ampio display digitale retroilluminato.
- Alimentazione a batteria ricaricabile.
- Funzionalità contapezzi
- Massima pesata 30 Kg divisione 1 g
- Trasformatore caricabatteria incluso.

Libra 5/1

- Easy to carry scales suitable for precision work and for the kitchen.
- Minneapolis 5/1 with S/S body and glass top; S/S container on the model "INOX".
- Digital display.
- Flat battery indicator.
- Over and under weight indicator.
- Autoswitch-off after 20 seconds inactivity for Minneapolis 5/1 model. (only battery operated).
- g, lb, oz weighin unit.

Libra 5/1 P

- Portable scale for the kitchen or precision work.
- S/s tray.
- Large digital backlight display.
- Battery low indication.
- Overload indication.
- Without operation, the scale will switch to clock mode automatically in 60 seconds.
- g, lb, oz weighin unit.

Libra 10/2 - 20/5 - 40/10 inox

- Portable scale for the kitchen.
- Made from stainless steel.
- Large digital back lit display.
- Powered by rechargeable batteries.
- g, lb, oz weighin unit.
- Serial port for data transfer.
- Battery loading transformer included.

Libra 30/1

- Portable scale for the kitchen.
- S/s tray.
- Large digital back lit display.
- Powered by rechargeable batteries.
- Piece counter option.
- Max weight 30 Kg division 1 g.
- Battery loading transformer included.



LIBRA 5/1 inox



LIBRA 5/1 inox con vaschetta



LIBRA 5/1 P

	Campo di pesata Shipping weight Abwiegengefeld Portée	Precisione di indicazione Precision Genauigkeitsgrad Precision indication	Dimensioni piatto (LXP) Dimensions plate (LXP) Abmessung des Platten (LXL) Dimensions plateau (LAXL)	A	B	C	D	E	Peso netto Net weight Nettopgewicht Poids net	Dimensioni imballo Shipping Verpack. abmessungen Dim. emballage	Peso lordo Gross weight Bruttogewicht Poids brut
	Kg	g	mm	mm	mm	mm	mm	mm	Kg	mm	Kg
Libra 5/1 inox	5	1	ø 150	180	220	230	190	50	1	180x270x230	1,5
Libra 5/1 inox con vaschetta	5	1	ø 200 x h60	180	220	230	190	105	0,8	240x215x135	1
Libra 5/1 P	5	1	157 x 165	116	176	160	230	15	0,5	180x270x230	1
Libra 10/2 inox	10	2	240x180	160	160	248	253	132	3,5	320x320x190	4,5
Libra 20/5 inox	20	2-5	240x180	160	160	248	253	132	3,5	320x320x190	4,5
Libra 40/10 inox	40	5-10	240x180	160	160	248	253	132	3,5	320x320x190	4,5
Libra 30/1	30	1	255x185	190	172	255	300	110	3,8	310x355x145	4,5



LIBRA 10/2 - 20/5 - 40/10 inox



LIBRA 30/1

