



13

- Preparazione Dinamica
 - Dynamic Preparation
 - Preparación Dinámica



20 L MIF-25

307,⁰⁰ EUR

520 kW : 0,25 230/1N 50-60Hz

IT Mixer a immersione 20 litri, tubo 250 mm, 1 velocità

- Giri/minuto: rpm 15000.
- Blocco motore con corpo in PVC, impugnatura ergonomica, (protezione IP34).
- Tubo "smontabile", coltello e campana in acciaio inossidabile AISI 304, coltello "smontabile".
- Interruttore On/Off, partenza diretta (dispositivo velocità costante).
- Dispositivo di sicurezza in caso di surriscaldamento.



EN Diving mixer 20 liters, pipe 250 mm, 1 speed

- Turns/minute: rpm 15000.
- Engine block with PVC body, ergonomic handle, (protection IP34).
- "Dismantled" pipe, knife and cover in stainless steel AISI 304, "dismantled" knife.
- On/Off switch, direct start (device with constant speed).
- Safety device in case of overheating.

ES Mezclador sumergido 20 litros, tubo de 250 mm, 1 velocidad

- Vueltas/minuto: rpm 15000.
- Bloque motor con cuerpo en PVC puñado ergonómico, (protección IP34).
- Tubo "desmontable", cuchillo y campana de acero inoxidable AISI 304, cuchillo "desmontable".
- Interruptor On/Off, arranque directo (dispositivo velocidad constante).
- Dispositivo de seguridad en caso de recalentamiento.

Mini Chef
Line

30 L MIV-30

490,⁰⁰ EUR

650 kW : 0,3 230/1N 50-60Hz

IT Mixer a immersione 30 litri, tubo 300 mm + variatore di velocità

- Giri/minuto: rpm 2000/9000 + funzione full 13000.
- Blocco motore con corpo in PVC, impugnatura ergonomica (protezione IP34).
- Tubo frullatore, coltello e campana in acciaio inossidabile AISI 304, coltello "smontabile".- Tubo con connessione "quarto di giro".
- Interruttore On/Off, con variatore di velocità digitale (9 posizioni + funzione full).
- Partenza graduale (dispositivo velocità costante).



EN Diving mixer 30 liters, pipe 300 mm + speed dimmer

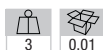
- Turns/minute: rpm 2000/9000 + function full 13000.
- Engine block with PVC body, ergonomic handle (protection IP34).
- Stainless steel AISI 304 mixer pipe, knife and cover, "dismantled" knife.
- Pipe with connection "quarter turn".
- On/Off switch, with digital variable speed transmission (9 positions + function full).- Gradual Starting (constant speed device).

ES Mezclador sumergido 30 litros, tubo 300 mm + variador de velocidades

- Vueltas/minuto: rpm 2000/9000 + función full 13000.
- Bloque motor con cuerpo en PVC puñado ergonómico (protección IP34).
- Tubo batidora, cuchillo y campana de acero inoxidable AISI 304, cuchillo "desmontable".
- Tubo con conexión "cuarto de vuelta".
- Interruptor On/Off, con variador digital de velocidades (9 posiciones + función full).- Arranque gradual (dispositivo velocidad constante).



VARIABLE SPEED



AI/MIV

192,⁰⁰ EUR

300

IT Accessorio: frusta 40 litri (MIV-30 & MIV-40)

EN Accessory: whip 40 liters (MIV-30 & MIV-40)

ES Accesorio: batidor 40 litros (MIV-30 & MIV-40)

Mini Chef
Line



80 L MIV-40

570,00 EUR

750 kW : 0,4 230/1N 50-60Hz

- IT Mixer a immersione 80 litri, tubo 400 mm + variatore di velocità**
 - Giri/minuto: rpm 2000/9000 + funzione full 15000.
 - Blocco motore con corpo in PVC, impugnatura ergonomica (protezione IP34).
 - Tubo frullatore, coltello e campana in acciaio inossidabile AISI 304, coltello "smontabile". - Tubo con connessione "quarto di giro".
 - Interruttore On/Off, con variatore di velocità digitale (9 posizioni + funzione full).
 - Partenza graduale (dispositivo velocità costante).

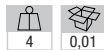


- EN Diving mixer 80 liters, pipe 400 mm + speed dimmer**
 - Turns/minute: rpm 2000/9000 + function full 15000.
 - Engine block with PVC body, ergonomic handle (protection IP34).
 - Stainless steel AISI 304 mixer pipe, knife and cover, "dismantled" knife.
 - Pipe with connection "quarter turn".
 - On/Off switch, with digital variable speed transmission (9 positions + function full).
 - Gradual start (constant speed device).

- ES Mezclador sumergido 80 litros, tubo 400 mm + variador de velocidades**
 - Vueltas/minuto: rpm 2000/9000 + función full 15000.
 - Bloque motor con cuerpo en PVC puñado ergonómico (protección IP34).
 - Tubo batidora, cuchillo y campana de acero inoxidable AISI 304, cuchillo "desmontable". - Tubo con conexión "cuarto de vuelta".
 - Interruptor On/Off, con variador digital de velocidades (9 posiciones + función full).
 - Arranque gradual (dispositivo velocidad constante).



VARIABLE SPEED

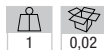


AI/MIV

192,00 EUR

300

- IT Accessorio: frusta 40 litri (MIV-30 & MIV-40)**
- EN Accessory: whip 40 liters (MIV-30 & MIV-40)**
- ES Accesorio: batidor 40 litros (MIV-30 & MIV-40)**



Mini Chef Line



100 L MAV-45

597,00 EUR

800 kW : 0,45 230/1N 50-60Hz

- IT Mixer a immersione 100 litri, tubo 400 mm + variatore di velocità**
 - Giri/minuto: Rpm 2000/11000 + funzione full 17000.
 - Blocco motore con corpo in PVC, impugnatura ergonomica (protezione IP34).
 - Tubo frullatore, coltello e campana in acciaio inossidabile AISI 304, coltello "smontabile". - Tubo con connessione per incastro "trazione per ingranaggio".
 - Interruttore On/Off, variatore di velocità digitale (9 posizioni o full velocità).
 - Partenza graduale (dispositivo velocità costante).

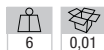


- EN Diving mixer 100 liters, pipe 400 mm + speed dimmer**
 - Turns/minute: rpm 2000/11000 + function full 17000.
 - Engine block with PVC body, ergonomic handle (protection IP34).
 - Stainless steel AISI 304 mixer pipe, knife and cover, "dismantled" knife.
 - Tube with connection by "traction by gears" interlock.
 - On/Off switch, with digital variable speed transmission (9 positions + function full). - Gradual start (constant speed device).

- ES Mezclador sumergido 100 litros, tubo 400 mm + variador de velocidades**
 - Vueltas/minuto: rpm 2000/11000 + función full 17000.
 - Bloque motor con cuerpo en PVC, ergonómico puñado (protección IP34).
 - Tubo batidora, cuchillo y campana de acero inoxidable AISI 304, cuchillo "desmontable".
 - Tubo con conexión por encajado "tracción por engranaje".
 - Interruptor On/Off, variador digital de velocidades (9 posiciones o full velocidad).
 - Arranque gradual (dispositivo velocidad constante).



VARIABLE SPEED

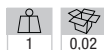


AX/MAV

213,00 EUR

360

- IT Accessorio: frusta 50 litri (MAV-45 & MAV-65)**
- EN Accessorie: whip 50 liters (MAV-45 & MAV-65)**
- ES Accesorio: batidor 50 litros (MAV-45 & MAV-65)**



Maxi Chef Line



230 L MAV-65

733,00 EUR

920 kW : 0,65 230/1N 50-60Hz

Ⓜ Mixer a immersione 230 litri, tubo 500 mm + variatore di velocità

- Giri/minuto: rpm 2000/9000 + funzione full 13000.
- Blocco motore con corpo in PVC, impugnatura ergonomica (protezione IP34).
- Tubo frullatore, coltello e campana in acciaio inossidabile AISI 304, coltello "smontabile".
- Tubo con connessione per incastro "trazione per ingranaggio".
- Interruttore On/Off, variatore di velocità digitale (9 posizioni o full velocità).
- Partenza graduale, evitando ogni proiezione (dispositivo velocità costante).



Ⓝ Diving mixer 230 liters, pipe 500 mm + speed dimmer

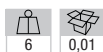
- Turns/minute: rpm 2000/9000 + function full 13000.
- Engine block with PVC body, ergonomic handle (protection IP34).
- Stainless steel AISI 304 mixer pipe, knife and cover, "dismantled" knife.
- Tube with connection by fitment "traction by gears".
- On/Off switch, with digital variable speed transmission (9 positions + function full).
- Gradual start avoiding all projections (constant speed device).

Ⓢ Mezclador sumergido 230 litros, tubo 500 mm + variador de velocidades

- Vueltas/minuto: rpm 2000/9000 + function full 13000.
- Bloque motor con cuerpo en PVC, ergonómico puñado (protección IP34).
- Tubo batidora, cuchillo y campana de acero inoxidable AISI 304, cuchillo "desmontable".
- Tubo con conexión por encajado "tracción por engranaje".
- Interruptor On/Off, variador digital de velocidades (9 posiciones o full velocidad).
- Arranque gradual, evitando toda proyección (dispositivo velocidad constante).



VARIABLE SPEED



AX/MAV

213,00 EUR

360

Ⓜ Accessorio: frusta 50 litri (MAV-45 & MAV-65)

Ⓝ Accessorie: whip 50 liters (MAV-45 & MAV-65)

Ⓢ Accessorio: batidor 50 litros (MAV-45 & MAV-65)



Maxi Chef Line



SM/25

18,00 EUR

- Ⓜ Supporto murale (MIF-25)
- Ⓝ Wall support (MIF-25)
- Ⓢ Soporte mural (MIF-25)



IT/30

143,00 EUR

340

- Ⓜ Accessorio complementare: tubo 300 mm (MIV-30)
 - Ⓝ Complementary accessory: pipe 300 mm (MIV-30)
 - Ⓢ Accessorio complementario: tubo 300 mm (MIV-30)
- NB: COMPLEMENTARY**



SM/MIX

37,00 EUR

- Ⓜ Supporto murale (3 pezzi)
 - Ⓝ Wall support (3 pieces)
 - Ⓢ Soporte mural (3 piezas)
- FOR: ALL**



IT/40

143,00 EUR

440

- Ⓜ Accessorio complementare: tubo 400 mm (MIV-40)
 - Ⓝ Complementary accessory: pipe 400 mm (MIV-40)
 - Ⓢ Accessorio complementario: tubo 400 mm (MIV-40)
- NB: COMPLEMENTARY**



S60/MIX

232,00 EUR

- Ⓜ Supporto mixer per marmitta Ø max. 600 mm
 - Ⓝ Mixer support for cooking-pot Ø max. 600 mm
 - Ⓢ Soporte mezclador para marmita Ø max. 600 mm
- FOR: ALL**



AT/45

163,00 EUR

430

- Ⓜ Accessorio complementare: tubo 400 mm (MAV-45)
 - Ⓝ Complementary accessory: pipe 400 mm (MAV-45)
 - Ⓢ Accessorio complementario: tubo 400 mm (MAV-45)
- NB: COMPLEMENTARY**



S80/MIX

270,00 EUR

- Ⓜ Supporto mixer per marmitta Ø max. 800 mm
 - Ⓝ Mixer support for cooking-pot Ø max. 800 mm
 - Ⓢ Soporte mezclador para marmita Ø max. 800 mm
- FOR: ALL**



AT/65

163,00 EUR

530

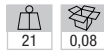
- Ⓜ Accessorio complementare: tubo 500 mm (MAV-65)
 - Ⓝ Complementary accessory: pipe 500 mm (MAV-65)
 - Ⓢ Accessorio complementario: tubo 500 mm (MAV-65)
- NB: COMPLEMENTARY**

Daily departures **Worldwide**



Diamond
E U R O P E S.A.
N.V.

SINCE 1985



7 L
VARIABLE SPEED

BTM-7S/N**741,00 EUR**

mm : 240x410xh437

kW : 0,28

230/1N 50Hz

Ⓜ Planetaria, tino 7 litri

- Telaio metallico.
- Testa rialzabile per smontaggio vasca, munita di un micro interruttore.
- Tino in acciaio inossidabile, smontabile, capacità 7 litri.
- 3 attrezzi in metallo : frusta, uncino e tavolozza.
- Comandi (24 V)
- Variatore di velocità.

NB: ideale per paste di consistenza media (es. pane), per circa 1 kg di farina al massimo!

**Ⓝ Planetary mixer, 7 liters**

- Metal construction.
- Tilt-head for an easy receiving container removal, with microswitch.
- Stainless steel tank, removable, capacity 7 litres.
- 3 metal attachments come standard : whip, hook and palette.
- Controls (24 V).
- Variable speed.

NB: ideal for medium consistency mixtures (i.e. bread), for a maximum of 1 kg of flour!

Ⓢ Batidor-mezclador, 7 litros

- Bastidor metálico.
- Cabeza elevable para desmontaje fermenta, proveída de un micro interruptor.
- Cuba en acero inoxidable, desmontable, capacidad 7 litros.
- 3 utensilios en metal, látigo, gancho y paleta.
- Encargos (24 V).
- Variador de velocidad.

NB: la máquina es indicada para pastas de consistencia media (ex. ¡ Pan), para cerca de 1 kg de harina máxima!

BM-10AT/N**1 444,00 EUR**

mm : 440x500xh630

kW : 0,45

230/1N 50Hz

Ⓜ Planetaria 10 litri

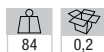
- Telaio di concepimento stabile e robusto.
- Sistema di trazione a ingranaggi sotto bagno d'olio.
- Vasca estraibile in acciaio inossidabile, una frusta, un gancio, una tavolozza.
- Possibilità di abbassare e sollevare la vasca con una leva.
- Griglia di protezione sopra la vasca in acciaio inox, dispositivo microinterruttore.
- Comandi (24 V),
- 3 velocità (bassa, media ed alta).

**Ⓝ Whisk mixer, 10 liters**

- Stable and robust undercarriage.
- Gear traction system under oil bath.
- Removable stainless steel tank, a whisk, a hook, a pallet.
- Possibility to make the bowl go up and down through a special lever.
- Protection grid in stainless steel on top of the bowl, micro switch.
- Control (24 V).
- 3 speeds (low, medium and high).

Ⓢ Batidora mezcladora, 10 litros

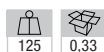
- Bastidor de concepción estable y fuerte.
- Sistema de tracción a engranaje en baño de aceite.
- Cuba desmontable en acero inox, un batidor, un gancho, una espátula.
- Posibilidad de bajar y subir una palanca prevista.
- Rejilla de protección arriba de la cuba en acero inox, dispositivo microinterruptor.
- Mandos (24 V).
- 3 velocidades (baja, media y alta).



10 L
3 SPEEDS



20 L
3 SPEEDS



BM-20AT/N

1 888,00 EUR

mm : 515x560xh770

kW : 1,1

230/1N 50Hz

IT Planetaria, 20 litri

- Telaio di concepimento stabile e robusto.
- Sistema di trazione a ingranaggi sotto bagno d'olio.
- Vasca estraibile in acciaio inossidabile, una frusta, un gancio, una tavolozza.
- Possibilità di abbassare e sollevare la vasca con una leva.
- Griglia di protezione sopra la vasca in acciaio inox, dispositivo microinterruttore.
- Comandi (24 V).
- 3 velocità (bassa, media ed alta).



EN Whisk mixer, 20 liters

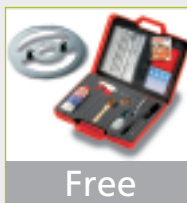
- Stable and robust undercarriage.
- Driven by oiled cog wheel.
- The stainless steel bowl can be dismantled, a whisk, a hook, a pallet.
- Possibility to make the bowl go up and down through a special lever.
- Protection grid in stainless steel on top of the bowl, micro switch.
- Control (24 V).
- 3 speeds (low, medium and high).

ES Batidora mezcladora, 20 litros

- Bastidor de concepción estable y fuerte.
- Sistema de tracción a engranaje en baño de aceite.
- Cuba desmontable en acero inox, un batidor, un gancho, una espátula.
- Posibilidad de bajar y subir una palanca prevista.
- Rejilla de protección arriba de la cuba en acero inox, dispositivo microinterruptor.
- Mandos (24 V).
- 3 velocidades (baja, media y alta).



Silver
Line



Free

IT Affettatrici professionali

- Realizzata in fusione di lega di alluminio.
- Lama in acciaio temperato, cromata e rettificata, anello di protezione fisso e proteggi lama munito di micro-interruttore.
- Valigetta con Kit di manutenzione di serie, (estrattore lama incluso).
- Carrello su cuscinetti a sfera in acciaio inossidabile. Plexiglas di protezione di serie.
- Adattatore per ogni prodotto (anche i più piccoli).
- Tutte le maniglie e i piedini sono in alluminio pieno!
- Viti (non visibile) e deflettore in acciaio inossidabile.
- Puleggia a lama senza foro centrale (senza tirante), perfettamente ermetica.
- Motore ventilato, parti elettriche inferiori munite di una cuffia di protezione, anello di impermeabilità sulla puleggia di trasmissione.
- Comandi (24 V), classe di protezione (IP67), tasti in acciaio inox, impermeabile.
- Affilatore integrato in alluminio con 2 smerigli e vaschetta inferiore di protezione.

EN Professional slicers

- Manufactured in aluminium alloy smelting.
- Stainless tapered blade, chromed and rectified, permanent blade ring guard and interlocked blade guard.
- A maintenance Kit comes standard (incl. blade extractor).
- Carriage sliding on stainless bearings. Plexiglas hand guard comes standard.
- End weight conceived for all shapes (even the smallest).
- All handles and inferior feet are made of full aluminium!
- Stainless steel screws (not visible) and deflector.
- Blade pulley without central hole (without tie rod), perfectly hermetic.
- Ventilated motor, lower electrical parts with protective cap, sealing ring on transmission pulley.
- Controls (24 V), protection class (IP67), stainless steel buttons, waterproof.
- Integrated aluminium sharpener with 2 emery wheels and lower protection bowl.

ES Cortadoras profesionales

- Realizada en fusión de aleación de aluminio anodizado y pulido.
- Lámina de acero templada, cromada y rectificada, anillo de protección fija y cubre lámina proveído de microinterruptor.
- Maletín con Kit de manutención de serie (extractor lámina incluido).
- Carretilla sobre almohadillas a bolas en acero inoxidable, plexiglas de protección de serie.
- Zocalo para todo producto (hasta los más pequeños).
- ¡ Todos los puñados y los gatos inferiores de aluminio llenos!
- Tornillería (no aparente) y deflector de acero inoxidable.
- Polea de la cuchilla sin agujero central (sin tirante), perfectamente hermética.
- Motor ventilado, partes eléctricas inferiores proveídas de una cofia de protección, retén de grasa sobre la polea de transmisión.
- Mandos (24 V), clase de protección (IP67), teclas de acero inoxidable, impermeable.
- Afilador integrado de aluminio con 2 esmeriles y palangana inferior de protección.

PLUS

IT - Il suo "design" con le sue forme arrotondate senza recessi e senza spigoli vivi e senza viti apparenti. - Largo distanziamento, tra lama e telaio. - "Arresto sicuro", permettendo di togliere il carro, la lama sarà messa in sicurezza per la posizione "0". - Copri lama, amovibile. - Anello di protezione, fissato intorno alla lama.

EN - Rounded design, no sharp edges and visible screws. - Wide gap between blade and body. - Removable carriage system with gauge plate protecting blade edge at default slice thickness setting below "0". - Removable blade guard. - Permanent tapered blade ring guard.

ES - Formas redondeadas sin escondrijos y sin espigas vivas y sin vistas aparentes. - Espaciamento ancho, entre lámina y bastidor. - "Descolgamiento seguro", permitiendo quitar la carretilla, la lámina será tranquilizada por la apuntalada, la posición por "0". - Cubre lámina, amovible. - Anillo de protección, fijado alrededor de la lámina.



SPECIAL
DELICATESSEN



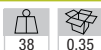
SPECIAL
MEAT



Silver
Line



Free



38

0,35

350/MKD-C

3 131,⁰⁰ EUR

mm : 570x665xh595 kW : 0,37 : hp : 0,5 230/1N 50Hz

IT Affettatrice professionale obliqua, Ø 350 mm "Grande distribuzione"

- Grande portata, per la grande distribuzione.
- Lama obliqua tedesca "Grund & Bunsen", inclinazione a 35°.
- Movimento preciso di apertura della lama sui primi 3 mm.
- Massima capacità di taglio: 307xh220 mm (Ø 250 mm), spessore 0-24 mm.
- 49 mm di spazio tra lama e telaio.



EN 350 mm (14") Heavy-duty Gravity-feed Slicer "Retail"

- Large flow rate, for large distribution.
- German oblique blade "Grund & Bunsen", inclination at 35°.
- Precise opening movement of the blade over the first 3 mm.
- Max. cutting capacity: 307xh220 mm (Ø 250 mm), thickness 0-24 mm.
- 49 mm space between blade and frame.

ES Cortadora profesional tuerce a un lado, Ø 350 mm "Gran distribución"

- Gran caudal, para una gran distribución.
- Hoja oblicua alemana "Grund & Bunsen", inclinación a 35°.
- Movimiento preciso de apertura de la cuchilla en los primeros 3 mm.
- Capacidad máxima de corte: 307xh220 mm (Ø 250 mm), espesor 0-24 mm.
- 49 mm de espacio entre la hoja y el marco.

350/BSS-N

3 281,⁰⁰ EUR

mm : 600x660xh715 kW : 0,37 : hp : 0,5 230/1N 50Hz

IT Affettatrice professionale verticale, Ø 350 mm "Salumi"

- Versione con lama verticale.
- Doppio carrello scorrevole e munita di un braccio specialmente concepito (brevetto esclusivo), per il taglio di prosciutti e altri salumi.
- Capacità mass. di taglio: 270xh250 mm, Ø 250 mm, spessore di 0-30 mm.
- Spazio di 50 mm, tra lama e telaio.



EN Commercial Vertical Slicer, Ø 350 mm (14") "Delicatessen"

- Vertical, straight-blade slicer.
- Double-feed carriage with a clamping arm (exclusive patent) holding firmly in place all types of hams and cold meats.
- Max. cutting capacity: 270xh250 mm (Ø 250 mm), slice thickness: 0-30 mm.
- 50 mm gap between blade and body.

ES Cortadora profesional vertical, Ø 350 mm "Embutidos"

- Versión con lámina vertical.
- Doble carretilla corrediza y proveída de un brazo especialmente concebido (patente exclusiva), para el recorte de los jamones y otros embutidos.
- Capacidad max de corte: 270xh250 mm (Ø 250 mm), espesor de 0-30 mm.
- Espacio de 50 mm, entre lámina y bastidor.



Special
Delicatessen

Silver
Line



Free



52

0,62

350/VCS-N

3 406,⁰⁰ EUR

mm : 685x660xh560 kW : 0,37 : hp : 0,5 230/1N 50Hz

IT Affettatrice professionale verticale, Ø 350 mm "Carni"

- Versione con lama verticale.
- Doppio carro scorrevole, specialmente concepito, brevetto esclusivo, per tagliare delle carni fresche.
- Capacità max. di taglio: 250xh245 mm, Ø 245 mm, spessore di 0-30 mm.
- Spazio di 50 mm, tra lama e telaio.



EN Commercial Vertical Slicer, Ø 350 mm (14") "Meat"

- Version with vertical blade.
- Double sliding trolley, specially designed (exclusive patent), for cutting fresh meat.
- Max. cutting capacity: 250xh245 mm (Ø 245 mm), thickness 0-30 mm.
- 50 mm space between blade and frame.

ES Cortadora profesional vertical, Ø 350 mm "Carne"

- Versión con lámina vertical.
- Doble carretilla corrediza y proveída de un brazo especialmente concebido (patente exclusiva), para el recorte de los jamones y otros embutidos.
- Capacidad max de corte: 270xh250 mm (Ø 250 mm), espesor de 0-30 mm.
- Espacio de 50 mm, entre lámina y bastidor.



Special
Meat

Silver
Line

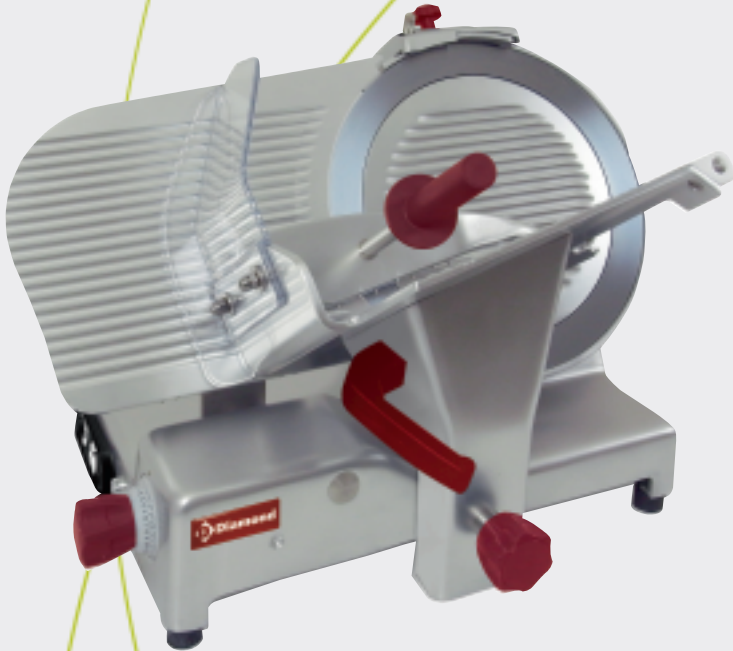


Free



55

0,62

Top
Line

PLUS

① 1°) Forme arrotondate senza angoli o spigoli vivi e senza viti a vista; 2°) ampia spaziatura tra lama e telaio; 3°) dispositivo di "sgancio sicuro", che permette di rimuovere il carrello, la lama sarà assicurata dal fermo, posizione "0"; 4°) coprilama, rimovibile; 5°) anello di protezione, fissato attorno alla lama.

② 1°) Rounded shapes without recesses or sharp edges and without visible screws; 2°) wide spacing, between blade and frame; 3°) "safe unhooking" device, allowing the carriage to be removed, the blade will be secured by the stop, position "0"; 4°) blade cover, removable; 5°) protective ring, fixed around the blade.

③ 1°) Formas redondeadas sin esquinas ni bordes afilados y sin tornillos visibles; 2°) amplia separación entre la hoja y el marco; 3°) dispositivo de "desenganche seguro", que permite retirar el carro, la hoja estará asegurada por el tope, posición "0"; 4°) cubierta de la hoja, desmontable; 5°) anillo protector, fijado alrededor de la hoja.

④ Affettatrici professionali

- Realizzata in fusione di lega di alluminio.
- Lama in acciaio temperato, cromata e rettificata. Anello di protezione fisso e proteggi lama munito di micro-interruttore.
- Carrello su cuscinetti a sfera in acciaio inossidabile, plexiglas di protezione di serie.
- Adattatore per ogni prodotto (anche i più piccoli).
- Viti (non visibile) e deflettore in acciaio inossidabile.
- Motore ventilato, parti elettriche inferiori, munite di una cuffia di protezione, anello di impermeabilità sulla puleggia di trasmissione.
- Comandi (24 V), classe di protezione (IP54), tasti in acciaio inox, impermeabile.
- Affilatore integrato in alluminio con 2 smerigli e catino inferiore di protezione.
- Piedini regolabili.

⑤ Professional slicers

- Manufactured in aluminium alloy smelting.
- Stainless tapered blade, chromed and rectified, permanent blade ring guard and interlocked blade guard.
- Carriage sliding on stainless bearings. Plexiglas hand guard comes standard.
- End weight conceived for all shapes (even the smallest).
- Stainless steel screws (not visible) and deflector.
- Fan-cooled motor, bottom enclosure panel, transmission pulley protected with a retaining ring.
- Controls (24 V), protection class (IP54), stainless steel buttons, waterproof.
- Built-in aluminium sharpener with 2 emeries and protection bottom enclosure.
- Adjustable feet.

⑥ Cortadoras profesionales

- Realizada en fusión de mezcla de aluminio.
- Lámina de acero templada, cromada y rectificada. Anillo de protección fija y cubre lámina proveído de microinterruptor
- Carretilla sobre almohadillas a bolas en acero inoxidable, plexiglas de protección de serie.
- Adaptador para todo lo productos (hasta los más pequeños).
- Tornillería y deflector de acero inoxidable.
- Motor ventilado, partes eléctricas inferiores, proveídas de una cofia de protección, retén de grasa sobre la polea de transmisión.
- Mandos (24 V), clase de protección (IP54), teclas de acero inoxidable, impermeable.
- Afilador integrado de aluminio con 2 esmeriles y palangana inferior de protección.
- Gatos regulables.



AUTOMATIC

Top
Line

300/TL

1 762,00 EUR

mm : 495x590xh495

kW : 0,21 : hp : 0,29

230/1N 50Hz

④ Affettatrice professionale obliqua, Ø 300 mm

- Lama obliqua, inclinazione a 38°.
- Capacità max. di taglio: 230xh175 mm, Ø 200 mm, spessore di 0-30 mm.
- Spazio di 41 mm, tra lama e telaio.

⑤ Gravity-feed Slicer, Ø 300 mm

- Gravity feed, 38° inclination.
- Max. cutting capacity 230xh175 (Ø 200 mm), slice thickness 0-30 mm.
- 41-mm gap between blade and frame.

⑥ Cortadora profesional tuerce a un lado, Ø 300 mm

- Lámina oblicua, inclinación a 38°.
- Capacidad max de corte: 230xh175 mm (Ø 200 mm), espesor de 0-30 mm.
- Espacio de 41 mm, entre lámina y bastidor.





SPECIAL DELICATESSEN

Top Line

300/TLV

2 277,00 EUR

mm : 540x520xh570 kW : 0,21 : hp : 0,29 230/1N 50Hz

- Ⓜ **Affettatrice prof. verticale mm diam.300 "Affettati"**
 - Doppio carrello scorrevole e provvisto di un braccio per il taglio della carne.
 - Corsa del carrello di 275 millimetri, piatto 275xh260 mm
 - Spessore taglio 0-30 mm
- Ⓝ **Commercial Vertical Slicer, Ø 300 mm (14") "Delicatessen"**
 - Double-feed carriage with a clamping arm holding firmly in place all cold meats.
 - Cutting capacity 275 mm, plate 275xh260 mm.
 - Cutting thickness 0-30 mm.
- Ⓢ **Curtadora prof. vertical, mm diam.300 "chacineria"**
 - Carro deslizante doble y provisto de un brazo diseñada para el corte de chacineria.
 - Carrera del carro 275 mm, bandeja 275xh260 mm
 - Espesor de corte 0-30 mm.



Top Line

350/GL

2 429,00 EUR

mm : 575x615xh530 kW : 0,28 : hp : 0,37 230/1N 50Hz

- Ⓜ **Affettatrice professionale obliqua, Ø 350 mm**
 - Lama obliqua, inclinazione a 35° (estrattore lama di serie).
 - Capacità mas. di taglio: 270xh230 mm (Ø 255 mm), spessore di 0-30 mm.
 - Spazio di 50 mm tra lama e telaio.
- Ⓝ **Commercial Gravity-feed Slicer, Ø 350 mm**
 - Gravity-feed, 35° inclination (blade extractor comes standard).
 - Max. cutting capacity 270xh230 (Ø 255 mm), slice thickness: 0-30 mm.
 - 50-mm gap between blade and frame.
- Ⓢ **Cortadora profesional tuerce a un lado, Ø 350 mm**
 - Lámina oblicua, inclinación a 35° (extractor lámina de serie).
 - Capacidad max de copa(corte): 270xh230 mm (Ø 255 mm), espesor de 0-30 mm.
 - Espacio de 50 mm, entre lámina y bastidor.



TRANSMITION GEARS

Top Line

350/GXS

2 907,00 EUR

mm : 575x575xh530 kW : 0,4 : hp : 0,54 230/1N 50Hz

- Ⓜ **Affettatrice professionale obliqua, Ø 350 mm "ingranaggi"**
 - Sistema di impulso per ingranaggi "vite senza fine" a bagno d'olio "autolubrificante".
 - Lama obliqua, inclinazione a 35° (estrattore lama di serie).
 - Capacità mas. di taglio: 270xh230 mm (Ø 255 mm) spessore di 0-30 mm.
 - Spazio di 50 mm, tra lama e telaio.
- Ⓝ **Commercial Gravity-feed Slicer, Ø 350 mm (14") "gears"**
 - Self-lubricating, endless screw in oil-bath gear drive.
 - Gravity-feed 35° inclination (blade extractor comes standard).
 - Max. cutting capacity 270xh230 (Ø 255 mm), slice thickness 0-30mm.
 - 50-mm gap between blade and frame.
- Ⓢ **Cortadora profesional tuerce a un lado, Ø 350 mm "engranajes"**
 - Sistema de entrenamiento por engranajes "tornillo sin fin" a baño de aceite "autolubrificantes".
 - Lámina oblicua, inclinación a 35° (extractor lámina de serie);
 - Capacidad max de corte: 270xh230 mm (Ø 255 mm), espesor de 0-30mm.
 - Espacio de 50 mm, entre lámina y bastidor.



Top
Line

350/AVV

4 910,00 EUR

mm : 575x685xh650

kW : 0,82 : hp : 0,64

230/1N 50Hz

**IT Affettatrice professionale obliqua, Ø 350 mm "automatica"**

- Avanzamento automatico del carrello, con variatore di velocità (possibilità anche manuale).
- Comandi della lama e dell'avanzamento del carrello indipendenti.
- Fornito di un carrello con "fissaggio integrale" (brevetto esclusivo), permette di sostenere fermamente ogni prodotto, dotata anche di un contrappeso su molle spingendo sistematicamente il prodotto verso la lama.
- Base in acciaio inossidabile.
- Lama obliqua, inclinazione a 35° (estrattore lama di serie).
- Capacità max. di taglio: 270xh230 mm (Ø 255 mm), spessore di 0-30 mm.
- Spazio di 50 mm, tra lama e telaio.

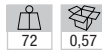
**EN Professional slicer, oblique blade Ø 350 mm (14") "automatic"**

- Automatic carriage motion with variable speed control (can be used manually as well).
- Independent controls for carriage motion and blade.
- Exclusive designed carriage with a special end weight and an adjustable vertical product fence to provide stability and to advance products evenly.
- Stainless steel base.
- Oblique blade, 35° inclination (a blade extractor comes standard).
- Max. cutting capacity: 270xh230 (Ø 255 mm), slice thickness: 0-30mm.
- 50-mm gap between blade and frame.

ES Cortadora profesional tuerce a un lado, Ø 350 mm "automática"

- Adelanto automático de la carretilla, con variador de velocidad (posibilidad tan manual).
- Encargos independientes de la lámina y del adelanto de la carretilla.
- Equipados de una carretilla con "fijación íntegral" (patente exclusiva), permitiendo sostener firmemente todo producto, dotado también de un contrapeso sobre muelles, empujando sistemáticamente el producto hacia la lámina.
- Base de acero inoxidable.
- Lámina oblicua, inclinación a 35° (extractor lámina de serie).
- Capacidad max de copa(corte): 270xh230 mm (Ø 255 mm), espesor de 0-30 mm.
- Espacio de 50 mm, entre lámina y chasis.

AUTOMATIC



72

0,57

Retro
Line

RET-300

5 643,00 EUR

mm : 550x800xh500

**IT Affettatrice verticale "RETRO", lama Ø 300 mm**

- Trazione manuale della lama per volante (nessuna alimentazione elettrica).
- Lama in acciaio temperato, affilatura automatica incorporata.
- Proteggi lama incorporato (normativa CEE).
- Capacità di taglio 230x190 mm, regolazione del taglio di 0-8 mm, percorso del carrello 230 mm, piatto 240x275 mm.
- Realizzato in ghisa (rosso vivo) e alluminio anodizzato.

**EN Professionnel slicer "RETRO", blade Ø 300 mm**

- Traction of the blade with manual wheel (no electricity supply).
- Blade in stainless steel AISI 304, automatic sharpening integrated.
- Integrated blade protection (CEE standard).
- Cut capacity 230x190 mm, cut adjustment from 0-8 mm, trajectory of carriage 230 mm, plate 240x275 mm.
- Realisation in cast iron (bright red) and anodized aluminium.

ES Cortadora vertical "RETRO", lámina Ø 300 mm

- Tracción de la lámina para volante manual (no alimentación eléctrica).
- Lámina de acero inoxidable AISI 304, amolamento automático incorporado.
- Protección de lámina incorporado (normas CEE).
- Capacidad de corte 230x190 mm, arreglo de corte desde 0-8 mm, carrera de carrito 230 mm, plato 240x275 mm.
- Realizado de hierro (rojo vivo) y aluminio anodizado.



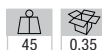
40

0,4

SU-RET

1 434,00 EUR

mm : 500x500xh800

IT Base in ghisa (rosso vivo) per affettatrice**EN Base in cast iron (bright red) for slicer****ES Zocalo de hierro (rojo vivo)**

45

0,35


Blue Line
300/BS
1 441,00 EUR

mm : 610x535xh510 kW : 0,21 : hp : 0,29 230/1N 50Hz

Ⓣ Affettatrice professionale obliqua, Ø 300 mm

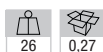
- Realizzata in fusione di alluminio.
- Lama in acciaio temperato, cromata e rettificata, anello di protezione fisso e proteggi lama munito di micro-interruttore.
- Capacità mass. di taglio: 250xh185 mm (Ø 210 mm), spessore di 0-13 mm.
- Carrello su cuscinetti a sfera in acciaio inossidabile, plexiglas di protezione di serie.
- Affilatore integrato.
- Motore ventilato, parti elettriche inferiori munite di una cuffia di protezione.
- Comandi (24 V), classe di protezione (IP44).


Ⓢ Professional gravity-feed slicer Ø 300 mm (12")

- Manufactured in aluminium alloy.
- Tapered stainless, chromed blade, permanent ring guard and interlocked blade guard with micro switch.
- Max. cutting capacity 250xh185 (Ø 210 mm) slice thickness 0-13 mm.
- Carriage sliding on stainless bearings, plexiglass hand guard comes standard.
- Built-in sharpener.
- Fan-cooled motor, bottom electric parts protected with a retaining ring.
- Controls (24 V), protection class (IP44).

Ⓢ Cortadora profesional tuerce a un lado, Ø 300 mm

- Realizada en aleación de aluminio.
- Lámina de acero templada, cromada y rectificada, anillo de protección fija y cubre lámina proveído de microinterruptor.
- Capacidad max de corte: 250xh185 mm (Ø 210 mm), espesor de 0-13 mm.
- Carretilla sobre almohadillas a bolas en acero inoxidable, plexiglas de protección de serie.
- Afilador integrado.
- Motor ventilado, partes eléctricas inferiores proveídas de una cofia de protección.
- Mandos (24 V), clase de protección (IP44).


Blue Line
300/BSV
1 817,00 EUR

mm : 540x580xh770 kW : 0,21 : hp : 0,29 230/1N 50Hz

Ⓣ Affettatrice a lama verticale mm diam.300 "Affettati"

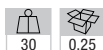
- Doppio carrello scorrevole e provvisto di un braccio per il taglio di carne.
- Realizzata in fusione di alluminio.
- Lama in acciaio temperato, cromata e rettificata, anello di protezione fisso e proteggi lama munito di micro-interruttore.
- Corsa del carrello 265 mm, piatto 275xh260 mm. Spessore di taglio 0 -13 mm.
- Carrello su cuscinetti a sfera in acciaio inossidabile, plexiglas di protezione di serie.
- Affilatore integrato.
- Motore ventilato, parti elettriche inferiori munite di una cuffia di protezione.
- Comandi (24 V), classe di protezione (IP44).


Ⓢ Professional Vertical Slicer, Ø 300 mm (14") "Delicatessen"

- Double-feed carriage with a clamping arm holding firmly in place all types of cold meats.
- Manufactured in aluminium alloy.
- Tapered stainless, chromed blade, permanent ring guard and interlocked blade guard with micro switch.
- Carriage stroke 265 mm, plate 275xh 260 mm. Cutting thickness 0 -13 mm.
- Carriage sliding on stainless bearings, plexiglass hand guard comes standard.
- Built-in sharpener.
- Fan-cooled motor, bottom electric parts protected with a retaining ring.
- Controls (24 V), protection class (IP44).

Ⓢ Curtadora prof. verticale, diam.300 mm "Charcuteries"

- Carro deslizante doble y provisto de un brazo diseñada para el corte de carnes.
- Realizada en aleación de aluminio.
- Lámina de acero templada, cromada y rectificada, anillo de protección fija y cubre lámina proveído de microinterruptor.
- Carrera del carro 265 mm, bandeja 275xh260 mm. Espesor de corte 0 -13 mm.
- Carretilla sobre almohadillas a bolas en acero inoxidable, plexiglas de protección de serie.
- Afilador integrado.
- Motor ventilado, partes eléctricas inferiores proveídas de una cofia de protección.
- Mandos (24 V), clase de protección (IP44).


SPECIAL DELICATESSEN


**Black
Line**
250/B-CE
669,⁰⁰ EUR

mm : 470x470xh370

kW : 0,15

230/1N 50Hz

IT Lama per affettatrice professionale ø 250 mm

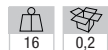
- Realizzata in alluminio anodizzato, capacità di taglio: 190x250 mm.
- Lama in acciaio inossidabile AISI 304, regolatore di spessore da 0-15mm.
- Affilatoio automatico (consegnato separatamente).
- Proteggi lama facilmente smontabile.
- Comandi (24 V).


EN Professional slicer blade ø 250 mm

- Manufactured in anodised aluminium, slicing capacity: 190x250 mm.
- Blade in stainless steel AISI 304, adjustable cutting 0-15 mm.
- Automatic sharpener (delivered separately).
- Blade protector easily dismantled.
- Control (24 V).

ES Cuchilla de corte profesional ø 250 mm

- Realizada en aluminio anodizado, capacidad de trinchado 190x250mm.
- Lama de acero inoxidable AISI 304, ajuste de trinchado de 0-15 mm.
- Amolamiento automático (entregado separatamente).
- Protección de la lámina desmontable fácilmente.
- Mando (24 V).


**Black
Line**
300E/B-CE
1 194,⁰⁰ EUR

mm : 480x600xh420

kW : 0,22

230/1N 50Hz

IT Affettatrice professionale, lama Ø 300 mm

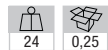
- Realizzata in alluminio anodizzato, capacità di taglio: 200x260 mm.
- Lama in acciaio inossidabile AISI 304, regolatore di spessore da 0-15mm.
- Affilatoio automatico.
- Proteggi lama facilmente smontabile.
- Comando (24 V).


EN Professional slicer, blade Ø 300 mm

- Manufactured in anodised aluminium, slicing capacity: 200x260 mm.
- Blade in stainless steel AISI 304, adjustable cutting 0-15 mm.
- Automatic sharpener.
- Blade protector easily dismantled.
- Control (24 V).

ES Cortadora profesional, lámina Ø 300 mm

- Realizada en aluminio anodizado, capacidad de trinchado: 200x260mm.
- Lama de acero inoxidable AISI 304, ajuste de trinchado de 0-15 mm.
- Amoldamiento automático.
- Protección de la lámina desmontable fácilmente.
- Mando (24 V).


**Black
Line**
275/TE
1 120,⁰⁰ EUR

mm : 580x470xh370

kW : 0,2

230/1N 50Hz

IT Affettatrice professionale, lama Ø 275 mm

- Speciale per carpaccio, formaggi...
- Realizzata in alluminio anodizzato, capacità di taglio 200x150 mm.
- Trasmissione ad ingranaggio "a secco", regolatore di spessore da 0-15 mm.
- Lama in acciaio inossidabile, "anti-aderente" (garantita 6 anni).
- Affilatoio automatico.
- Comando (24 V).


EN Professional slicing machine, blade Ø 275 mm

- Special for carpaccio, cheese...
- Manufactured in anodise aluminium, cutting capacity 200x150 mm.
- "Dry" gear transmission system, adjustable cutting distance 0-15 mm.
- Stainless steel blade, anti-stick (guaranteed 6 years).
- Automatic sharpener.
- Control (24 V).

ES Cortadora profesional, lámina Ø 275 mm

- Especial carpaccio, queso,...
- Realizado en aluminio anodizado, capacidad de corte 200x150 mm.
- Transmisión por engranaje "en seco", regulación de corte de 0-15mm.
- Lámina de acero inoxidable, "anti-adherente".
- Afilado automático.
- Mandos (24 V).


SPECIAL CARPACCIO



IT Cutter orizzontale

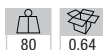
- Idealmente progettati per carni, verdure, ma anche adatto a molte altre operazioni.
- Interamente in acciaio inox AISI 304.
- Lame guidate da un motore asincrono, ventilato.
- Serbatoio molto robusto realizzato in acciaio inox AISI 304, smontabile.
- Coperchio interbloccato, così come il coperchio della lama, smontabile per una facile manutenzione.
- I comandi in acciaio inox IP67.
- Mozzo 3 lame, rimovibili.
- Massima protezione, nessuna infiltrazione di liquidi sull'albero.

EN Horizontal cutters

- Perfect for meat and vegetables, but also suitable for many other types of processing.
- Completely made in AISI 304 stainless steel.
- Blade driven by powerful ventilated asynchronous motor.
- Highly robust tank in AISI 304 stainless steel, removable.
- Easily removable interlocking lid, as well as the blade cover, to facilitate cleaning and sanitising.
- Controls with IP 67 stainless steel buttons (recessed).
- Hub of 3 blades, easily removable.
- Maximum protection against liquid infiltration on the shaft.

ES Cutters horizontales

- Ideal diseñados para las carnes, verduras, sino también adecuados para muchas otras operaciones.
- Totalmente hecha de acero inoxidable AISI 304
- Cuchillas arrastradas a un motor asincrono, ventilados
- tanque muy resistentes hechas de acero inoxidable AISI 304, desmontable.
- Tapa securizada, así como la cubierta de la cuchilla, fácilmente removible para fácil mantenimiento
- Los mandos de acero inoxidable IP67 (empotrado)
- Corte con 3 lamas, amovible fácilmente
- Máxima protección, sin infiltración de líquidos en el árbol.



CUT-H6/N

4 821,00 EUR

mm : 832x582xh472/760 kW : 0,37 : hp : 0,5 230/1N 50Hz

IT Cutter orizzontale 6 Litri. (4 Kg)

- Motore 1440 giri/min



EN Horizontal cutter 6 liters. (4 Kg)

- Motor 1440 Tour/Min



ES Cutter horizontal 6 Litro. (4 Kg)

- Motor 1,440 vuelta/Min



CUT-H12/N

5 142,00 EUR

mm : 902x680xh508/850 kW : 0,75 : hp : 1 230/1N 50Hz

IT Cutter orizzontale 12 Lit. (7 Kg)

- Motore 1440 giri/min



EN Horizontal cutter 12 lit. (7 Kg)

- Motor 1440 Tour/Min



ES Cutter horizontal 12 Lit. (7 Kg)

- Motor 1440 vuelta/Min



CUT-H12/NV

5 425,00 EUR

mm : 902x680xh508/850 kW : 0,75 : hp : 1 230/1N 50Hz

IT Cutter orizzontale 12 Lit. (7 Kg)

- Motore 600 - 2600 giri/min. Versione con variatore di velocità



EN Horizontal cutter 12 Lit. (7 Kg)

- Motor 600 - 2600 Tour/Min. Version with variable speed drive



ES Cutter horizontal 12 Lit. (7 Kg)

- Motor 600 - 2600 vuelta/Min. Version con variador de velocidad



On request CUT-H12/N 400V/3N



**VARIABLE
SPEED**

ADVANTAGE

IT Non c'è trasmissione di caldo sul prodotto, motore e vasca sono a fianco a fianco.

EN Side by side motor and pan construction prevents product from being heated.

ES Ninguna transmisión de calor sobre el producto (motor y cuba son codo a codo).

IT Cutter

- Realizzato in acciaio inossidabile AISI304.
- Tino in acciaio inossidabile 18/10, fondo termo-diffusore, tino trasportabile fornito di manici, facile da svuotare e da lavare.
- Motore ventilato, per usi intensivi.
- Coltello molto robusto (di serie 1 coltello liscio), con lame curvate in acciaio temperato per "coltelleria."
- Alta sicurezza garantita, per un doppio micro-interruttore sul coperchio.
- Coperchio in Lexan trasparente, l'aggiunta di ingredienti è possibile grazie ad un orifizio sul coperchio.
- Raschietto e pietra ad affilare, consegnato di serie.
- Comandi (24 V), classe di protezione (IP54).

EN Cutters

- AISI 304 stainless steel construction.
- 18/10 stainless steel removable heavy-gauge bottom pan, with handles, easy to clean.
- Fan-cooled motor (for high production yield).
- Sturdy knife shaft (1 regular knife shaft comes standard), with curved and hardened steel blades of cutlery grade.
- High safety standards thanks to a double micro-switch on the lid.
- Clear Lexan lid, provided with a hole to conveniently add ingredients.
- Palette and sharpening stone come standard.
- Controls (24 V), protection class (IP54).

ES Cortadoras

- Realizado de acero inoxidable AISI 304.
- Cuba acero inoxidable 18/10, fondo termo-difusor, cuba transportable equipada de asas, fácil vaciar y lavar.
- Motor ventilado, (para usos intensivos).
- Cuchillo muy robusto (de serie 1 cuchillo alisa), con láminas encorvadas de acero mojadadas de "cuchillería".
- Alta seguridad garantizada, por un microinterruptor doble sobre la tapa.
- Tapa en Lexan transparente, el añadido de ingredientes es posible gracias a un orificio sobre la tapa.
- Raspador y piedra de amolar, entregados por serie.
- Mandos (24 V), clase de protección (IP54).



CSP/4

1 021,00 EUR

mm : 320x380xh270

kW : 0,35 : hp : 0,5

230/1N 50-60Hz

IT Cutter inox, 4 litri

- Giri/minuto: 2600 rpm.
- Capacità del serbatoio: 3,3 Lt.
- Capacità utile del serbatoio: 1,5 Lt.

EN Stainless steel cutter, 4 liters

- Turns/minute: 2600 rpm.
- Tank capacity: 3,3 Lt.
- Useful tank capacity: 1,5 Lt.

ES Cortadora inox, 4 litros

- Vueltas/minuto: 2600 rpm.
- Capacidad del depósito: 3,3 Lt.
- Capacidad útil del depósito: 1,5 Lt.





CSP/6V

1 238,00 EUR

mm : 320x380xh320 kW : 0,35 : hp : 0,5 230/1N 50-60Hz

IT Cutter inox, 6 litri, con variatore di velocità

- Di serie con variatore di velocità.
- Giri/minuto: 1100/2600 rpm.
- Capacità del serbatoio: 5,3 Lt
- Capacità utile del serbatoio: 3,1 Lt


EN Stainless steel cutter, 6 liters, variable speed

- Standard with variable speed.
- Turns/minute: 1100/2600 rpm.
- Tank capacity: 5,3 Lt
- Useful tank capacity: 3,1 Lt

ES Cortadora inox, 6 litros, con variador de velocidad

- De serie con variador de velocidad.
- Vueltas/minuto: 1100/2600 rpm.
- Capacidad del depósito: 5,3 Lt
- Capacidad útil del depósito: 3,1 Lt

VARIABLE SPEED


12 0,06



CSP2/9V

1 945,00 EUR

mm : 330x470xh400 kW : 0,7 : hp : 1 230/1N 50-60Hz

IT Cutter inox, 9 litri, con variatore di velocità

- Versione con 2 motori.
- Di serie con variatore di velocità.
- Giri/minuto: 1100/2600 rpm.
- Capacità del serbatoio: 9,4 Lt
- Capacità utile del serbatoio: 5,4 Lt


EN Stainless steel cutter, 9 liters, variable speed

- 2 motors version.
- Standard with variable speed.
- Turns/minute: 1100/2600 rpm.
- Tank capacity: 9,4 Lt
- Useful tank capacity: 5,4 Lt

ES Cortadora inox, 9 litros, con variador de velocidad

- Versión con 2 motores.
- De serie con variador de velocidad.
- Vueltas/minuto: 1100/2600 rpm.
- Capacidad del depósito: 9,4 Lt
- Capacidad útil del depósito: 5,4 Lt

**2 MOTORS
VARIABLE SPEED**


26 0,07

STANDARD KNIVES


AL/4S 132,00 EUR

3,5 lt

AL/6S 144,00 EUR

6 lt

AL/9S 169,00 EUR

9 lt

SERRATED KNIVES


AC/4S 122,00 EUR

3,5 lt

AC/6S 128,00 EUR

6 lt

AC/9S 157,00 EUR

9 lt

EMULSIFIERS KNIVES


AM/4S 110,00 EUR

3,5 lt

AM/6S 122,00 EUR

6 lt

AM/9S 150,00 EUR

9 lt



ADVANTAGE

IT Non c'è trasmissione di caldo sul prodotto, motore e vasca sono a fianco a fianco.

EN Side by side motor and pan construction prevents product from being heated.

ES Ninguna transmisión de calor sobre el producto (motor y cuba son codo a codo).

IT Cutter

- Realizzato in acciaio inossidabile.
- Tino in acciaio inossidabile AISI 304, fondo termo-diffusore, tino trasportabile fornito di manici, facile a svuotare ed a lavare.
- Motore ventilato, per usi intensivi.
- Non c'è trasmissione di caldo sul prodotto, motore e vasca sono a fianco a fianco.
- Coltello molto robusto, di serie 1 coltello liscio, con lame curvate in acciaio temperato per "coltelleria."
- Alta sicurezza garantita, per un doppio micro-interruttore sul coperchio.
- Coperchio in Lexan trasparente, per una visibilità ottimale del prodotto, l'aggiunta di ingredienti è possibile grazie ad un orifizio sul coperchio.
- Raschietto e pietra ad affilare, consegnato di serie.
- Comandi a bassa tensione 24V, classe di protezione (IP54), NVR, (senza avviamento imprevisto), evitando ogni partenza involontaria.

EN Cutters

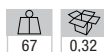
- Stainless steel construction.
- AISI 304 stainless steel removable heavy-gauge bottom pan, with handles, easy to clean.
- Fan-cooled motor (for high production yield).
- Side by side motor and pan construction prevents product from being heated.
- Sturdy knife shaft (1 regular knife shaft comes standard), with curved and hardened steel blades of cutlery grade.
- High safety standards thanks to a double micro-switch on the lid.
- Clear Lexan lid to easily see the mixing process, provided with a hole to conveniently add ingredients.
- Palette and sharpening stone come standard.
- 24V keypad enclosure, protection class IP54, NVR (No-Voltage Release) to prevent accidental restart after power failure.

ES Cortadoras

- Realizado de acero inoxidable.
- Cuba acero inoxidable AISI 304, fondo termo-difusor, cuba transportable equipada de asas, fácil vaciar y lavar.
- Motor ventilado, (para usos intensivos).
- Ninguna transmisión de calor sobre el producto (motor y cuba son codo a codo).
- Cuchillo muy robusto (de serie 1 cuchillo alisa), con láminas encorvadas de acero mojadadas de "cuchillería".
- Alta seguridad garantizada, por un microinterruptor doble sobre la tapa.
- Tapa en Lexan transparente, para una visibilidad óptima del producto, el añadido de ingredientes es posible gracias a un orificio sobre la tapa.
- Raspador y piedra de amolar, entregados por serie.
- Mandos a baja tensión 24V, clase de protección (IP54), NVR (No arranque imprevisto) que evita todos arranque involuntarios.



2 MOTORS
2 SPEEDS



CSP2/15B

4 807,00 EUR

mm : 380x610xh530/700 kW : 3,6 : hp : 2+3 400/3N 50Hz

IT Cutter inox, 15 litri, tavolo mod., 2 velocità

- Versione con 2 motori.
- Di serie 2 velocità.
- Giri/minuto: 1400/2800 rpm.
- Capacità del serbatoio: 14,5 Lt
- Capacità utile del serbatoio: 8,2 Lt



EN Stainless steel cutter, 15 liters, table model, 2 speeds

- 2 motors version.
- Standard 2 speeds.
- Turns/minute: 1400/2800 rpm.
- Tank capacity: 14,5 Lt
- Useful tank capacity: 8,2 Lt

ES Cortadora inox, 15 litros, mesa, 2 velocidades

- Versión con 2 motores.
- De serie 2 velocidades.
- Vueltas/minuto: 1400/2800 rpm.
- Capacidad del depósito: 14,5 Lt
- Capacidad útil del depósito: 8,2 Lt

STANDARD KNIVES

AL/15S 254,00 EUR

15 lt



SERRATED KNIVES

AC/15S 222,00 EUR

15 lt

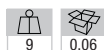


EMULSIFIERS KNIVES

AM/15S 222,00 EUR

15 lt





CSP/32E

751,⁰⁰ EUR

mm : 240x240xh330

kW : 0,37 : hp : 0,5

230/1N 50Hz

Ⓜ **Cutter 3,2 Lit., coltello liscio, ABS & Policarbonato**

- Realizzato in ABS, tino facilmente smontabile, di facile pulizia.
- Motore ventilato 2800 turni/m.
- Di serie 1 coltello liscio e un mixer in ABS.
- Micro-interruttore di sicurezza.
- Coperchio in Lexan trasparente, possibilità di aggiungere ingredienti grazie ad un orifizio sul coperchio.
- Raschietto di serie.
- Comandi a bassa tensione 24 V, grado di protezione (IP 67), NVR (No-Voltage Release).

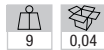


Ⓜ **Vegetable cutter 3.2 Lit., smooth knife, ABS & Polycarbonate**

- Realised in ABS, tank easily dismountable, easy cleaning.
- Ventilated engine 2800 turns/m.
- Standard delivered: 1 smooth knife and 1 mixer in ABS.
- Safety microswitch.
- Lid made of transparent Lexan, possible to add ingredients thanks to a hole on the lid.
- Standard delivered scraper.
- 24 V low voltage controls, (IP 67), NVR (No-Voltage Release).

Ⓜ **Pica vegetales 3.2 litros, cuchillo liso, ABS y policarbonato**

- Realizado en ABS, cuba fácilmente desmontable, limpieza fácil.
- Motor ventilado 2800 vueltas/m.
- De serie 1 cuchillo liso y un mezclador en ABS.
- Microinterruptor de seguridad.
- Tapa en Lexan transparente, el añadido de ingredientes es posible gracias a un orificio sobre la tapa.
- Raspador de serie.
- Mandos de baja tensión de 24 V, grado de protección (IP 67), NVR (No-Voltage Release).

**GM****448,00 EUR**

mm : 280x250xh310

kW : 0,38

230/1N 50Hz

IT Grattugia parmigiano

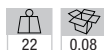
- Consigliato per piccoli flussi.
- Telaio esterno in lega di alluminio "e acciaio inossidabile.
- Funzionamento a "cilindro" rullo Ø 110 mm, con una leva superiore (con dispositivo di sicurezza micro-switch), l'apertura di 110x65 mm.
- Ingranaggio di trazione in bagno d'olio.
- Motore 1400 Tr / Minuti, dotato di protezione termica, controllo a bassa tensione (24 V) protetta.

**EN Parmesan grater**

- Good for small production.
- Frame in aluminium alloy and stainless steel.
- Functioning by "cylinder" roll Ø 110 mm, provided with an upper lever (with safety microswitch device), opening 110x65 mm.
- Gear traction in oil bath.
- Engine in 1400 Tr / Minutes, equipped with thermal protection, low voltage control (24 V) Protected.

ES Raspador de parmesano

- Consejado para pequeño flujo.
- Chasis exterior de aleación de aluminio "y acero inoxidable.
- Funcionamiento por "cilindro" Ø rollo de 110 mm, provisto de una palanca superior (con dispositivo de microinterruptor de seguridad), la apertura mm 110x65mm.
- Equipo de tracción en baño de aceite.
- Motor 1400 Tr / Minutos, equipado con protección térmica, control de baja tensión (24 V) protegida.

**GM-BG****1 174,00 EUR**

mm : 420x270xh380

kW : 1,1 : hp : 1,5

230/1N 50Hz

IT Grattugia parmigiano, (produzione importante), 90Kg/O

- Ideale per grande uso.
- Telaio "in lega di alluminio" e acciaio inox.
- Funzionamento "cilindro" rullo Ø 140 mm, con una leva superiore (con dispositivo di sicurezza micro-switch), l'apertura di 140x80 mm.
- Ingranaggio di trazione in bagno d'olio.
- Motore ventilato 900 giri / minuto, con un controllo termico a bassa tensione (24 V) protetta.

**EN Parmesan grater, (high production), 90Kg/H**

- Good for big production.
- Frame in aluminium alloy and stainless steel.
- Functioning by "cylinder" roll Ø 140 mm, provided with an upper lever (with safety microswitch device), opening 140x80 mm.
- Gear traction in oil bath.
- Engine in 1400 Tr / Minutes, equipped with thermal protection, low voltage control (24 V) Protected.

ES Raspador de parmesano

- Ideal para alto flujo.
- Bastidor "aleación de aluminio" y acero inoxidable.
- Funcionamiento "cilindro" Ø rollo de 140 mm, con una palanca superior (con dispositivo de seguridad micro-interruptor), la apertura de 140x80 mm.
- Equipo de tracción en baño de aceite.
- Motor ventilado 900 vuelta / minuto, con un control térmico de baja tensión (24 V) protegida.

VENTILATED MOTOR



TG12

1 109,00 EUR

mm : 550x300xh400

kW : 0,8 : hp : 1

230/1N 50Hz

IT Combinato tritacarne n° 12 e grattugia parmigiano

- Realizzato interamente in "lega di alluminio" trattato alimentare e acciaio inossidabile. Le parti interne si smontano facilmente, di facile manutenzione.
- Consegnato con recipienti, coltello e griglia 6 mm in acciaio inossidabile a "auto-affilatura."
- Motore ventilato, trazione ad ingranaggio a bagno di olio, comandi (24 V).

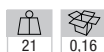

EN Combination meat grinder n° 12 and parmesan grater

- Manufactured entirely in "aluminium alloy" treated for food and Stainless steel. The interior parts are easily dismantled, easy maintenance.
- Delivered with containers, knife and 6-mm grid in stainless steel "auto-sharpening".
- Ventilated motor, driven by oiled cog wheel, controls (24 V).

ES Combinado picador de carne n° 12 y raspa parmesano

- Estructura exterior en "aleación de aluminio" y acero. Piezas internas fácil de montar, mantenimiento fácil.
- Entrega estándar con recipientes, cuchillo y rejillas de 6 mm en inox con "auto-afilamiento".
- Motor ventilado, engranaje sumergido en aceite, mando (24 V).

VENTILATED MOTOR



page 1082



TG22

1 315,00 EUR

mm : 600x300xh400

kW : 1,1 : hp : 1,5

230/1N 50Hz

IT Combinato tritacarne n° 22 e grattugia parmigiano

- Realizzato interamente in "lega di alluminio" trattato alimentare. Le parti interne si smontano facilmente, di facile manutenzione.
- Consegnato con recipienti, coltello ed griglia 6 mm in acciaio inossidabile a "affilatura automatica".
- Motore ventilato, trazione ad ingranaggio a bagno di olio, comandi (24 V).

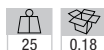

EN Combination meat mincer n°22 and parmesan grater

- Manufactured entirely in "aluminium alloy" treated for food and Strainless Steel. The interior parts are easily dismantled, easy maintenance.
- Delivered with containers, knife and grid 6 mm in stainless steel "auto-sharpening".
- Ventilated motor, driven by oiled cog wheel, controls (24 V).

ES Combinado picador de carne n°22 y raspa parmesano

- Estructura exterior en "aleación de aluminio". Piezas internas fácil de demontar, mantenimiento fácil.
- Entrega estándar con recipientes, cuchillo y rejillas de 6 mm en inox con "auto-afilamiento".
- Motor ventilado, engranaje sumergido en aceite, mando (24 V).

VENTILATED MOTOR



page 1082





539,00 EUR

TS8

mm : 300x240x300

kW : 0,38

230/1N 50Hz

IT Tritacarne n° 8

- Interamente realizzato in "lega di alluminio" trattata alimentare e acciaio inossidabile. Le parti interne si smontano facilmente, di facile manutenzione.
- Consegnato con coltello e griglia 6 mm inox ad "auto affilatura".
- Trazione a ingranaggio a bagno d'olio, comandi (24 V).

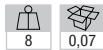

EN Meat mincer n° 8

- Manufactured in treated "aluminum alloy" for food and Stainless Steel. The interior parts are easily dismantled, easy maintenance.
- Delivered with knife and 6-mm grid in stainless steel "auto-sharpening".
- Driven by oiled cog wheel, controls (24 V).

ES Picador de carne n° 8

- Bastidor exterior en "aleación de aluminio" tratada con alimentos y acero inoxidable. Las partes internas se pueden desmontar y mantener fácilmente.
- Entrega estándar con rejilla 6 mm y cuchillo en inox. a "auto-afilado".
- Tracción por engranaje sumergido en aceite, mandos (24 V).

page 1082



896,00 EUR

TS12

mm : 380x220x430

kW : 0,8 : hp : 1

230/1N 50Hz

IT Tritacarne n° 12

- Interamente realizzato in "lega di alluminio" trattata alimentare e acciaio inossidabile. Le parti interne si smontano facilmente, di facile manutenzione.
- Consegnato con coltello e griglia 6 mm inox ad "auto affilatura".
- Trazione a ingranaggio a bagno d'olio, comandi (24 V).


EN Meat mincer n° 12

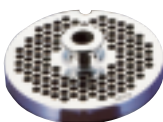
- Manufactured in treated "aluminum alloy" for food and Stainless Steel. The interior parts are easily dismantled, easy maintenance.
- Delivered with knife and 6-mm grid in stainless steel "auto-sharpening".
- Driven by oiled cog wheel, controls (24 V).

ES Picador de carne n° 12

- Bastidor exterior en "aleación de aluminio" tratada con alimentos y acero inoxidable. Las partes internas se pueden desmontar y mantener fácilmente.
- Entrega estándar con rejilla 6 mm y cuchillo en inox. a "auto-afilado".
- Tracción por engranaje sumergido en aceite, mandos (24 V).



page 1082



**Stainless Steel
group**



TS12/X

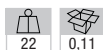
1 088,00 EUR

mm : 380x220x430

kW : 0,8 : hp : 1

230/1N 50Hz

IT Tritacarne n 12 (gruppo inox)
EN Mincer n°12 (stainless steel group)
ES Picador de carne n 12 (grupo inox)



TS22

1 140,00 EUR

mm : 450x220xh400 kW : 1,1 : hp : 1 230/1N 50Hz

IT Tritacarne n° 22

- Motore ventilato.
- Interamente realizzato in "lega di alluminio" trattata alimentare e acciaio inossidabile. Le parti interne si smontano facilmente, di facile manutenzione.
- Consegnato con coltello e griglia 6 mm inox ad "auto affilatura".
- Trazione a ingranaggio a bagno d'olio, comandi (24 V).



EN Meat mincer n° 22

- Ventilated engine.
- Manufactured in treated "aluminum alloy" for food and stainless steel. The interior parts are easily dismantled, easy maintenance.
- Delivered with knife and 6-mm grid in stainless steel "auto-sharpening".
- Ventilated motor, driven by oiled cog wheel, controls (24 V).

ES Picador de carne n° 22

- Motor ventilado.
- Bastidor exterior en "aleación de aluminio" tratada con alimentos y acero inoxidable. Las partes internas se pueden desmontar y mantener fácilmente.
- Entrega estándar con rejilla 6 mm y cuchillo en inox. a "auto-afilado".
- Tracción por engranaje sumergido en aceite, mandos (24 V).

VENTILATED MOTOR

page 1082



Stainless Steel group



TS22/X

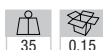
1 344,00 EUR

mm : 450x220xh400 kW : 1,1 : hp : 1,5 230/1N 50Hz

IT Tritacarne n 22 (gruppo tutto inox)

EN Mincer n°22 (stainless steel group)

ES Picador de carne n 22 (grupo inox)



TI32/S

1 973,00 EUR

mm : 500x225xh510 kW : 1,5 : hp : 2 230/1N 50Hz

IT Tritacarne n° 32

- Motore ventilato.
- Telaio, bacinella superiore e di recupero in acciaio inox AISI 304.
- Gruppo tritacarne smontabile, (Ø 98 mm) (di facile manutenzione), inversione di rotazione (in caso di blocco). Griglia di 6mm e coltello inox "auto affilatura".
- Trazione ad ingranaggio sotto bagno d'olio, per uso intensivo.
- Comandi (24 V), protezione termica.



EN Meat chopper n° 32

- Ventilated engine.
- Frame, upper and retrieval basin in stainless steel AISI 304.
- Chopper group removable, (Ø 98 mm) (easy maintenance), possibility to inverse rotation (if blocked). Grid of 6mm and knife in stainless steel "self sharpening".
- Drive gears in oil bath, made for intensive use.
- Control (24 V), thermic protection.

ES Máquina de picar carne n° 32

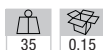
- Motor ventilado.
- Bastidor, cubeta superior y de recuperación de acero AISI 304.
- Grupo picador desmontable, (Ø 98 mm) (facilidad de mantenimiento), inversión de rotación (en caso de bloqueo). Rejilla de 6 mm. y cuchillo en inox. a "auto-afilado".
- Tracción a engranaje bajo baño de aceite, concebido para un uso intensivo.
- Alimentado (24 V), protección térmica.

VENTILATED MOTOR

page 1082



Stainless Steel group



TI32/SX

2 430,00 EUR

mm : 500x225xh510 kW : 1,5 : hp : 2 230/1N 50Hz

IT Tritacarne n°32 (gruppo tutto inox)

EN Mincing machine n° 32 (stainless steel group)

ES Picador de carne n 32 (grupo inox)



**Stainless Steel
group**

TCM-32

3 054,00 EUR

mm : 475x300xh560

kW : 2,2 : hp : 3

230/1N 50Hz

IT Tritacarne "MAXI" n° 32

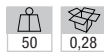
- Motore ventilato.
- Carozzeria, vasca superiore e di recupero in acciaio inox AISI 304.
- Gruppo tritatura in acciaio inox smontabile, Ø 76 mm (di facile manutenzione), inversione di rotazione (in caso di blocco).
- Consegnato con coltello e griglia 6 mm inox ad "auto affilatura".
- Trazione ad ingranaggio sotto bagno d'olio, concepito per un uso intensivo.
- Comandi (24V), protezione termica.


EN Meatgrinder "MAXI" n° 32

- Ventilated engine.
- Frame, upper and retrieval basin in stainless steel AISI 304.
- Chopper group removable in stainless steel, Ø 76 mm (easy maintenance), rotation inversion (in case of jamming).
- Delivered with knife and 6-mm grid in stainless steel "self-sharpening".
- Drive gears in oil bath, made for an intensive use.
- Control (24V), thermal protection.

ES Picador de carne "MAXI" n° 32

- Motor ventilado.
- Carrocería, cubeta superior y de recuperación de acero inox AISI 304
- Grupo picador desmontable, Ø 76 mm (facilidad de mantenimiento), inversión de la rotación (en caso de bloque).
- Entrega con mes y parilla 6mm "auto-aguzamiento".
- Tracción de engranajes en baño de aceite, concebido para un utilizzo intensivo.
- Mandos (24V), protección termica.



CI8	22,00 EUR	CI12	29,00 EUR
-----	------------------	------	------------------

n° 8

n° 12

CI22	35,00 EUR	CI32	42,00 EUR
------	------------------	------	------------------

n° 22

n° 32

G845	34,00 EUR	G86	34,00 EUR
------	------------------	-----	------------------

n°8 (Ø 4,5 mm)

n°8 (Ø 6 mm)

G88	34,00 EUR
-----	------------------

n°8 (Ø 12 mm)

G2245	61,00 EUR	G226	61,00 EUR
-------	------------------	------	------------------

n°22 (Ø 4,5 mm)

n°22 (Ø 6 mm)

G228	61,00 EUR
------	------------------

n°22 (Ø 8 mm)

G1245	52,00 EUR	G126	52,00 EUR
-------	------------------	------	------------------

n°12 (Ø 4,5 mm)

n°12 (Ø 6 mm)

G128	52,00 EUR
------	------------------

n°12 (Ø 8 mm)

G3245	77,00 EUR	G326	77,00 EUR
-------	------------------	------	------------------

n°32 (Ø 4,5 mm)

n°32 (Ø 8 mm)

G328	77,00 EUR
------	------------------

n°32 (Ø 8 mm)



TCX22/NC

2 165,00 EUR

mm : 500x415xh432/568 kW : 1,47 : hp : 2 230/1N 50Hz

IT Tritacarne inox da tavolo N° 22, Ø 4,5 mm, 200 kg/o

- Corpo macchina totalmente in acciaio inox AISI 304. Motore ventilato (IP 55), per uso intensivo.
- Trasmissione ad ingranaggi in bagno d'olio, doppia protezione da liquidi (tra testa di taglio e motore).
- Testa trinciatrice in acciaio inox AISI 304, compresa la tramoggia superiore (rimovibile), fissaggio della testa molto semplice e senza attrezzi, completamente smontabile, di facile manutenzione e igienico.
- Comandi 24 V (IP 54) con rotazione inversa (in caso di blocco).

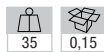


EN Table top stainless steel meat mincer N° 22, Ø 4,5 mm, 200 kg/h

- AISI 304 stainless steel construction. Ventilated motor (IP 55), for intensive use.
- Gear drive in oil bath, double liquid protection (between chopper head and motor).
- Chopper head in AISI 304 stainless steel, including the upper hopper (removable), very simple and tool-free attachment of the head, completely removable, easy maintenance and hygienic.
- 24 V controls (IP 54) with reverse rotation (in case of blocking).

ES Picadora de acero inox de mesa N° 22, Ø 4,5 mm, 200 kg/h

- Bastidor en acero inoxidable AISI 304. Motor ventilado (IP 55), para uso intensivo.
- Engranaje en baño de aceite, doble protección líquida (entre el cabezal del picador y el motor).
- Cabezal picador en acero inoxidable AISI 304, incluyendo la tolva superior (extraíble), muy simple y sin herramientas, completamente extraíble, de fácil mantenimiento e higiénico.
- Mandos de 24 V (IP 54) con rotación inversa (en caso de bloqueo).



TCX32/ND

2 709,00 EUR

mm : 610x479xh462/568 kW : 2,2 : hp : 3 230/1N 50Hz

IT Tritacarne inox da tavolo N° 32, Ø 6 mm, 300 kg/o

- Corpo macchina totalmente in acciaio inox AISI 304. Motore ventilato (IP 55), per uso intensivo.
- Trasmissione ad ingranaggi in bagno d'olio, doppia protezione da liquidi (tra testa di taglio e motore).
- Testa trinciatrice in acciaio inox AISI 304, compresa la tramoggia superiore (rimovibile), fissaggio della testa molto semplice e senza attrezzi, completamente smontabile, di facile manutenzione e igienico.
- Comandi 24 V (IP 54) con rotazione inversa (in caso di blocco).

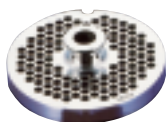
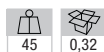


EN Table top stainless steel meat mincer N° 32, Ø 6 mm, 300 kg/h

- AISI 304 stainless steel construction. Ventilated motor (IP 55), for intensive use.
- Gear drive in oil bath, double liquid protection (between chopper head and motor).
- Chopper head in AISI 304 stainless steel, including the upper hopper (removable), very simple and tool-free attachment of the head, completely removable, easy maintenance and hygienic.
- 24 V controls (IP 54) with reverse rotation (in case of blocking).

ES Picadora de acero inox de mesa N° 32, Ø 6 mm, 300 kg/h

- Bastidor en acero inoxidable AISI 304. Motor ventilado (IP 55), para uso intensivo.
- Engranaje en baño de aceite, doble protección líquida (entre el cabezal del picador y el motor).
- Cabezal picador en acero inoxidable AISI 304, incluyendo la tolva superior (extraíble), muy simple y sin herramientas, completamente extraíble, de fácil mantenimiento e higiénico.
- Mandos de 24 V (IP 54) con rotación inversa (en caso de bloqueo).



G22/4-5 **52,00 EUR** G22/6 **63,00 EUR**

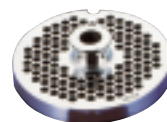
4,5 mm 6 mm

G22/8 **63,00 EUR** G22/10 **63,00 EUR**

8 mm 10 mm

CX/22 **36,00 EUR** G22/12 **63,00 EUR**

n°22 12 mm



G32/4-5 **79,00 EUR** G32/6 **79,00 EUR**

4,5 mm 6 mm

G32/8 **103,00 EUR** G32/10 **99,00 EUR**

8 mm 10 mm

CX/32 **44,00 EUR** G32/12 **95,00 EUR**

n°32 12 mm





IT Tritacarne inox

- Telaio in acciaio inox AISI 304.
- Motore ventilato (IP 55) progettato per un uso intensivo.
- Trasmissione ad ingranaggi in bagno d'olio, doppia protezione da liquidi (tra testa di taglio e motore).
- Testa trinciatrice in acciaio inox AISI 304, attacco senza attrezzi (fissaggio a leva), completamente smontabile, di facile e igienica manutenzione.
- Tramoggia superiore in acciaio inox AISI 304 (asportabile), con introduzione "quadrata", per un velocissimo 2° passaggio.
- Comandi 24 V (IP 67), con rotazione inversa (in caso di blocco).

EN Stainless steel meat mincers

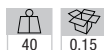
- Frame in AISI 304 stainless steel.
- Ventilated motor (IP 55) designed for intensive use.
- Gear drive in oil bath, double liquid protection (between chopper head and motor).
- Chopper head in AISI 304 stainless steel, tool-free connection (lever fixing), completely removable, easy and hygienic maintenance.
- Upper hopper in AISI 304 stainless steel (removable), with "square" introduction, for a very fast 2nd passage.
- 24 V controls (IP 67), with reverse rotation (in case of blocking).

ES Picadoras de acero inox

- Bastidor en acero inoxidable AISI 304.
- Motor ventilado (IP 55) diseñado para uso intensivo.
- Engranaje en baño de aceite, doble protección líquida (entre el cabezal del picador y el motor).
- Cabezal picador en acero inoxidable AISI 304, conexión sin herramientas (fijación por palanca), completamente desmontable, fácil e higiénico mantenimiento.
- Tolva superior en acero inoxidable AISI 304 (extraíble), con introducción "cuadrada", para un 2º paso muy rápido.
- Mandos de 24 V (IP 67), con rotación inversa (en caso de bloqueo).



page 1082



TGD22/AT-N

3 174,00 EUR

mm : 512x390xh531

kW : 1,1 : hp : 1,5

230/1N 50Hz

IT Tritacarne inox da tavolo N° 22, Ø 4,5 mm, 350 kg/o

- Con protezione sulla testa di taglio, che permette di lavorare con griglie di Ø superiore a 8 mm (10-12.....)



EN Table top stainless steel meat mincer N° 22, Ø 4.5 mm, 350 kg/h

- With protection on the chopper head, allowing to work with grids larger than Ø 8 mm (10-12...)

ES Picadora de acero inox de mesa N° 22, Ø 4,5 mm, 350 kg/h

- Con protección en la cabeza del picador, lo que permite trabajar con rejillas de Ø superior a 8 mm (10-12.....)



TSU22/AT-N **3 231,00 EUR**

mm : 512x390xh531 kW : 1,1 : hp : 1,5 230/1N 50Hz

Ⓣ Tritacarne inox da tavolo N° 22 Sistema Unger (parziale), 300 kg/h
- Sistema con due matrici e un coltello (passaggio singolo).

Ⓝ Table top stainless steel meat mincer N° 22, Unger system (partial), 300 kg/h
- System with two plates and a knife (single pass).

Ⓢ Picadora de acero inox de mesa N° 22 Sistema Unger (parcial), 300 kg/h
- Sistema con dos troqueles y una cuchilla (de una sola pasada).

UNGER SYSTEM



TGD32/BT-N **4 019,00 EUR**

mm : 637x455xh551 kW : 2,2 : hp : 3 230/1N 50Hz

Ⓣ Tritacarne inox da tavolo N° 32, Ø 6 mm, 500kg/h
- Con protezione sulla testa di taglio, che permette di lavorare con griglie di Ø superiore a 8 mm (10-12....)

Ⓝ Table top stainless steel meat mincer N° 32, Ø 6 mm, 500kg/h
- With protection on the chopper head, allowing to work with grids larger than Ø 8 mm (10-12...)

Ⓢ Picadora de acero inox de mesa N° 32, Ø 6 mm, 500kg/h
- Con protección en la cabeza del picador, lo que permite trabajar con rejillas de Ø superior a 8 mm (10-12....)



TSU32/BT-N **4 103,00 EUR**

mm : 637x455xh551 kW : 2,2 : hp : 3 230/1N 50Hz

Ⓣ Edelstahl Fleischwolf Tischmod N° 32 mit halb.Unger Kopf., 440kg/Std
- Sistema con due matrici e un coltello (passaggio singolo).

Ⓝ Table top stainless steel meat mincer N° 32 with partial unger head, 440kg/h
- System with two plates and a knife (single pass).

Ⓢ Picadora de acero inox de mesa N° 32 con boca semiunger, 440kg/h
- Sistema con dos troqueles y una cuchilla (de una sola pasada).

UNGER SYSTEM



PAH/22C **578,00 EUR**

Ⓣ Kit hamburgatrice, Ø 100 mm (140 gr)
Ⓝ Kit hamburger, Ø 100 mm (140 gr)
Ⓢ Kit hamburguesa, Ø 100 mm (140 gr)

FOR: TGD22/AT-PAH

PBH/32C **578,00 EUR**

Ⓣ Kit hamburgatrice, Ø 100 mm (140 gr)
Ⓝ Kit hamburger, Ø 100 mm (140 gr)
Ⓢ Kit hamburguesa, Ø 100 mm (140 gr)

FOR: TGD22/AT-PBH

PAH/22U **578,00 EUR**

Ⓣ Kit hamburgatrice, stampo ovale (130 gr)
Ⓝ Kit hamburger, oval mould (130 gr)
Ⓢ Kit hamburguesa, ovalado (130 gr)

FOR: TGD22/AT-PAH

PBH/32U **578,00 EUR**

Ⓣ Kit hamburgatrice, stampo ovale (130 gr)
Ⓝ Kit Hamburger, oval mould (130 gr)
Ⓢ Kit hamburguesa, ovalado (130 gr)

FOR: TGD22/AT-PBH

NB: With kit hamburger on request



IT Tritacarne refrigerato

- Tritacarne refrigerato innovativo super-compatto, macchina silenziosa, potente ed affidabile, realizzata in acciaio inox AISI 304.
- SAV semplificato, nessun bisogno di frigorista specializzato.
- Temperatura auto-termostatica, temperatura ambiente di lavoro max. 24°C, termometro digitale di controllo.
- Manutenzione agevole, tramoggia e collo inox amovibili.
- Comandi (24V), con inversione di marcia, classe di protezione (IP54).
- Motore potente e ventilato (per usi intensivi), munito di un termico.
- Riduttore ermetico in bagno d'olio protetto contro i liquidi con un doppio sistema di isolamento.
- Bocca e perno dell'elica in acciaio AISI 304, sistema di fissaggio della bocca veloce e robusta.
- Ampia vasca amovibile, in basso uno compartimento per sistemare piastre e coltelli.

EN Refrigerated meat mincers

- Innovative super-compact refrigerated mincer, silent, powerful and reliable machine, made of AISI 304 stainless steel.
- Simplified after-sales service, no need for a specialized refrigeration technician.
- Auto-thermostatic temperature, max. working ambient temperature 24°C, digital control thermometer.
- Easy maintenance, removable stainless steel hopper and collar.
- Controls (24V), with reversing, protection class (IP54).
- Powerful and ventilated motor (for intensive use), equipped with a thermal.
- Hermetic reducer in oil bath protected against liquids with a double insulation system.
- AISI 304 stainless steel barrel and worm, sturdy and reliable barrel fixing mechanism.
- Large removable hopper, underneath a compartment for storing plates and knives.

ES Picadoras de carne refrigeradas

- Tajadera refrigerada innovadora supercompacta, máquina silenciosa, poderosa y fiable, realizada de acero inoxidable AISI 304.
- Servicio posventa simplificado, no necesidad de frigorista especializado.
- Temperatura auto-termostática, temperatura ambiente de trabajo max. 24°C, termómetro digital de control.
- Mantenimiento fácil, tolva de molino y cuello acero inoxidable amovibles.
- Mandos (24V), con inversión de marcha, clase de protección (IP54).
- Motor poderoso y ventilado (para usos intensivos), proveído de un térmico.
- Reductor hermético en baño de aceite protegido contra los líquidos con un sistema doble de aislamiento.
- Boca y pivote de hélice de acero AISI 304, sistema de fijación de la boca rápida y robusta.
- Tolva de molino amplia y amovible, debajo un compartimento para arreglo de las placas y los cuchillos.

PLUS

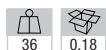
IT - Sistema di raffreddamento esclusivo per modulo termoelettrico, 70 Watt, o per "Effetto Peltier", senza compressore, senza gas, economia di energia, il raffreddamento si fa sul collo e sulla bocca.

EN - Exclusive refrigerating system featuring a thermo-electric module (70 Watt) "Peltier system" (no compressor, no gas), energy saver, refrigeration on barrel and conduct.

ES - Sistema de enfriamiento exclusivo por módulo termoelectrónico (70 vatios) o por "Effet Peltier" (sin compresor, sin gas), economía de energía, el enfriamiento se hace sobre el cuello y sobre la boca.



REFRIGERATED



TC22/ICE

3 471,00 EUR

mm : 310x350xh615 kW : 1,1 : hp : 1,5 230/1N 50Hz

Ⓜ Tritacarne N°22 refrigerato, monoblocco in acciaio inossidabile

- Produttività oraria: 350 kg.
- In dotazione: griglia 4,5 mm e coltello inox.



Ⓝ Refrigerated meat mincer N°22, stainless steel construction

- Output: 350 kg/h.
- Standard: 4.5 mm plate and stainless steel knife.

Ⓢ Picadora de carne N°22 refrigerada, monobloque inox.

- Productividad horaria: 350 kg.
- En dotación: tuesta 4,5 mm y cuchillo acero inoxidable.



REFRIGERATED



TB32/ICE

4 274,00 EUR

mm : 355x500xh690 kW : 1,84 : hp : 3 230/1N 50Hz

Ⓜ Tritacarne N°32 refrigerato, monoblocco in acciaio inossidabile

- Produttività oraria: 650 kg.
- Incluso: griglia da 6 mm e coltello in acciaio inox.



Ⓝ Refrigerated meat mincer N°32, stainless steel construction

- Hourly productivity: 650 kg.
- Included: 6 mm grid and stainless steel knife.

Ⓢ Picadora de carne N°32 refrigerada, monobloque inox.

- Productividad horaria: 650 kg.
- Incluye: rejilla de 6 mm y cuchillo de acero inoxidable.



G22/4-5 52,00 EUR G22/6 63,00 EUR

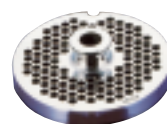
4,5 mm 6 mm

G22/8 63,00 EUR G22/10 63,00 EUR

8 mm 10 mm

CX/22 36,00 EUR G22/12 63,00 EUR

n°22 12 mm



G32/4-5 79,00 EUR G32/6 79,00 EUR

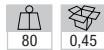
4,5 mm 6 mm

G32/8 103,00 EUR G32/10 99,00 EUR

8 mm 10 mm

CX/32 44,00 EUR G32/12 95,00 EUR

n°32 12 mm



TMGD-32/CA

6 388,00 EUR

mm : 535x505xh1026

kW : 2,2 : hp : 3

230/1N 50Hz

IT Tritacarne inox N° 32, Ø 6 mm, 600 kg/h, su gambe con ruote

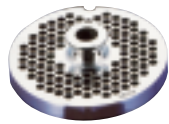
- Progettato per alte portate. Telaio in acciaio inox AISI 304.
- Motore ventilato (IP 55). Trasmissione ad ingranaggi in bagno d'olio, doppia protezione da liquidi (tra testa di taglio e motore).
- Testa trinciatrice in acciaio inox AISI 304, dispositivo di fissaggio rapido a baionetta (senza attrezzi), completamente smontabile, di facile ed igienica manutenzione.
- Tramoggia superiore in acciaio inox AISI 304 (asportabile), con introduzione "quadrata" per un velocissimo 2° passaggio.
- Comandi 24 V, in acciaio inox (IP 67), con rotazione inversa (in caso di blocco).


EN Stainless steel meat mincer N° 32, Ø 6 mm, 600 kg/h, with stand with wheels

- Designed for high flow rates. Frame in AISI 304 stainless steel.
- Ventilated motor (IP 55). Gear drive in oil bath, double liquid protection (between chopper head and motor).
- Chopper head in stainless steel AISI 304, quick bayonet fixing device (without tools), completely removable, easy and hygienic maintenance.
- Upper hopper in stainless steel AISI 304 (removable), with "square" introduction for a very fast 2nd passage.
- 24 V controls, made of stainless steel (IP 67), with reverse rotation (in case of blocking).

ES Picadora de acero inox N° 32, Ø 6 mm, 600 kg/h, con carro con ruedas

- Diseñado para caudales elevados. Bastidor en acero inoxidable AISI 304.
- Motor ventilado (IP 55). Engranaje en baño de aceite, doble protección líquida (entre el cabezal del picador y el motor).
- Cabezal picador en acero inoxidable AISI 304, dispositivo de fijación rápida de bayoneta (sin herramientas), completamente desmontable, de fácil mantenimiento e higiénico.
- Tolva superior en acero inoxidable AISI 304 (extraíble), con introducción "cuadrada" para un 2° paso muy rápido.
- Mandos de 24 V, de acero inoxidable (IP 67), con rotación inversa (en caso de bloqueo).



G32/4-5 79,00 EUR

4,5 mm

G32/6 79,00 EUR

6 mm

G32/8 103,00 EUR

8 mm

G32/10 99,00 EUR

10 mm

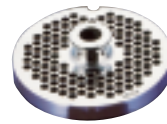


CX/32 44,00 EUR

n°32

G32/12 95,00 EUR

12 mm



G42/4-5 310,00 EUR

n°42 (Ø 4,5 mm)

G42/6 226,00 EUR

n°42 (Ø 6 mm)

G42/8 202,00 EUR

n°42 (Ø 8 mm)

G42/10 310,00 EUR

n°42 (Ø 10 mm)

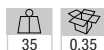


CX/42 83,00 EUR

n°42

G42/12 204,00 EUR

n°42 (Ø 12 mm)



AVM-X

2 426,00 EUR

mm : 400x450xh470

IT Inteneritrice manuale inox

- Realizzato in acciaio inox AISI 304. Mensola estraibile in polietilene.
- Sorgenti di ritorno impermeabili e protette, igiene garantita.
- Facile smontaggio dei blocchi di coltelli, che ne consente la manutenzione.
- Perni di scorrimento in acciaio inox AISI 304 (rettificato), guide su cuscinetti a sfera, protette.

EN Stainless steel manual meat tenderizer

- Made of AISI 304 stainless steel. Removable polyethylene shelf.
- Waterproof and protected return springs, guaranteed hygiene.
- Easy disassembly of the knife blocks, allowing its maintenance.
- Sliding axes in AISI 304 stainless steel (ground), ball bearing slides, protected.

ES Tiernizador de carne manual de acero inox

- Fabricado en acero inoxidable AISI 304. Estante de polietileno extraíble.
- Resortes de retorno impermeables y protegidos, higiene garantizada.
- Fácil desmontaje de los bloques de cuchillas, permitiendo su mantenimiento.
- Pasadores deslizando en acero inoxidable AISI 304 (rectificado), guías con cojinetes de bolas, protegidos.



TTGD-32/CB-N

7 669,00 EUR

mm : 564x911xh1237 kW : 2,94 : hp : 4 400-230/3N 50Hz

Ⓜ Tritacarne inox N° 32, Ø 4.5 mm, 700 kg/h, con ruote

- Con protezione sulla testa di taglio, che permette di lavorare con griglie di diametro superiore a 8 mm (10-12.....)
- Progettato per un'elevata produttività. Telaio in acciaio inox AISI 304 (lavabile con getto d'acqua), con ruote dotate di freni.
- Motore ventilato (IP 55). Azionamento con motoriduttore ermetico, in bagno d'olio, doppia protezione dai liquidi (tra la testa di taglio e il motore).
- Testata trinciatrice in acciaio inox AISI 304, completamente smontabile, di facile manutenzione e igiene.
- Grande tramoggia superiore (563x900xh120 mm) in acciaio inox AISI 304 (asportabile), dispositivo di sicurezza a microinterruttore, con introduzione "quadrata" per in 2° passaggio molto veloce.
- Comandi 24 V, in acciaio inox (IP 67), con rotazione inversa (in caso di blocco).



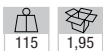
Ⓝ Stainless steel meat mincer N° 32, Ø 4.5 mm, 700 kg/h, with wheels

- With protection on the chopper head, allowing to work with grids larger than Ø 8 mm (10-12...)
- Designed for high productivity. Frame in AISI 304 stainless steel (washable with water jet), with wheels equipped with brakes.
- Ventilated motor (IP 55). Drive by hermetic geared motor, in oil bath, double protection of liquids (between the chopper head and the motor).
- Chopper head in AISI 304 stainless steel, completely removable, easy to maintain and hygienic.
- Large upper hopper (563x900xh120 mm) in stainless steel AISI 304 (removable), safety device by microswitch, with "square" introduction for in 2nd very fast passage.
- 24 V controls, made of stainless steel (IP 67), with reverse rotation (in case of blocking).

Ⓢ Picadora de acero inox N° 32, Ø 4.5 mm, 700 kg/h, con ruedas

- Con protección en la cabeza del picador, lo que permite trabajar con rejillas de Ø superior a 8 mm (10-12....)
- Diseñado para una alta productividad. Bastidor en acero inoxidable AISI 304 (lavable con chorro de agua), con ruedas equipadas con frenos.
- Motor ventilado (IP 55). Accionamiento por motorreductor hermético, en baño de aceite, doble protección de líquidos (entre el cabezal del picador y el motor).
- Cabezal picador en acero inoxidable AISI 304, completamente desmontable, de fácil mantenimiento e higiénico.
- Gran tolva superior (563x900xh120 mm) en acero inoxidable AISI 304 (extraíble), dispositivo de seguridad por microinterruptor, con introducción "cuadrada" para el 2º paso muy rápido.
- Mandos de 24 V, de acero inoxidable (IP 67), con rotación inversa (en caso de bloqueo).

page 1108



TTGD-42/DC-N

8 377,00 EUR

mm : 564x973xh1241 kW : 3,68 : hp : 5 400-230/3N 50Hz

Ⓜ Tritacarne inox N° 42, Ø 4.5 mm, 800/1000 kg/h, con ruote

- Con protezione sulla testa di taglio, che permette di lavorare con griglie di diametro superiore a 8 mm (10-12.....)



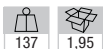
Ⓝ Stainless steel meat mincer N° 42, Ø 4.5 mm, 800/1000 kg/h, with wheels

- With protection on the chopper head, allowing to work with grids larger than Ø 8 mm (10-12...)

Ⓢ Picadora de acero inox N° 42, Ø 4.5 mm, 800/1000 kg/h, con ruedas

- Con protección en la cabeza del picador, lo que permite trabajar con rejillas de Ø superior a 8 mm (10-12....)

Included



PCH/32C

913,00 EUR

- Ⓜ Kit hamburgatrice, Ø 100 mm (140 gr)
 - Ⓝ Kit hamburger, Ø 100 mm (140 gr)
 - Ⓢ Kit hamburguesa, Ø 100 mm (140 gr)
- FOR: TTGD-32/CB-PCH



PDH/42C

913,00 EUR

- Ⓜ Kit hamburgatrice, Ø 100 mm (140 gr)
 - Ⓝ Kit hamburger, Ø 100 mm (140 gr)
 - Ⓢ Kit hamburguesa, Ø 100 mm (140 gr)
- FOR: TTGD-42/DC-PDH

NB: With kit hamburger on request



IT Impastatrici per carne inox

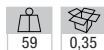
- Realizzato in acciaio inox AISI 304.
- Motore potente, ventilato, azionato da motoriduttore ermetico, sotto bagno d'olio, doppia protezione dai liquidi.
- Coperchio dotato di microinterruttore di sicurezza.
- Braccio di miscelazione rimovibile (senza attrezzi), facile manutenzione.
- Apertura del serbatoio laterale, per l'evacuazione della miscela e del braccio miscelatore.
- Comandi 24 V (IP 54), con inversione di rotazione (migliore omogeneizzazione).

EN Stainless steel meat mixers

- Made of AISI 304 stainless steel.
- Powerful, ventilated motor, drive by hermetic gear motor, under oil bath, double protection of liquids.
- Cover equipped with a safety microswitch.
- Removable mixing arm (without tools), easy maintenance.
- Opening of the tank on the side, for the evacuation of the mixture and the mixing arm.
- 24 V controls (IP 54), with reverse rotation (better homogenization).

ES Mezcladoras para carne de acero inox

- Fabricado en acero inoxidable AISI 304.
- Motor potente, ventilado, accionado por motorreductor hermético, en baño de aceite, doble protección de líquidos.
- Tapa equipada con un microinterruptor de seguridad.
- Brazo mezclador desmontable (sin herramientas), de fácil mantenimiento.
- Apertura lateral del depósito para la evacuación de la mezcla y del brazo mezclador.
- Mandos de 24 V (IP 54), con rotación inversa (mejor homogeneización).



MCR-30T/N

4 138,00 EUR

mm : 680x365xh530/975

kW : 1,1 : hp : 1,5

230/1N 50Hz

IT Impastatrice per carne inox, 30 kg

- Versione da tavolo.



EN Stainless steel meat mixer, 30 kg

- Table top model.



ES Mezcladora para carne de acero inox, 30 kg

- Modelo de mesa.



MCR-50P/NS

4 466,00 EUR

mm : 750x465xh595/1120

kW : 1,46 : hp : 2

230/1N 50Hz

IT Impastatrice per carne inox 50 kg, su gambe con ruote

- Versione su base con ruote (con freni).



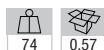
EN Stainless steel meat mixer 50 kg, stand with wheels

- Version on base with wheels (with brakes).



ES Mezcladora para carne de acero inox 50 kg, carro con ruedas

- Versión sobre base con ruedas (con frenos).





IT Impastatrici per carne inox

- Realizzato in acciaio inox AISI 304.
- Motore potente, ventilato, azionato da motoriduttore ermetico, sotto bagno d'olio, doppia protezione dai liquidi.
- Ideale per impasti duri o insalate (carico minimo 40%).
- Serbatoio con doppia protezione contro i liquidi, pieghevole (con leva), chiusura automatica e dispositivo di blocco di sicurezza.
- Coperchio dotato di microinterruttore di sicurezza.
- 2 bracci di miscelazione (uno accanto all'altro), smontabili (senza attrezzi), di facile manutenzione.
- Motoriduttore alloggiato nella carcassa laterale (IP 54), comandi 24 V (IP 67) con inversione di rotazione (migliore omogeneizzazione) e timer con arresto automatico.

EN Stainless steel meat mixers

- Made of AISI 304 stainless steel.
- Powerful, ventilated motor, drive by hermetic gear motor, under oil bath, double protection of liquids.
- Ideal for hard mixes or salads (minimum load 40%).
- Tank with double liquid protection, foldable (with lever), automatic locking and safety locking device.
- Cover equipped with a safety microswitch.
- 2 mixing arms (side by side), removable (without tools), easy maintenance.
- Geared motor housed in the side housing (IP 54), 24 V controls (IP 67) with reverse rotation (better homogenization) and timer with automatic stop.

ES Mezcladoras para carne de acero inox

- Fabricado en acero inoxidable AISI 304.
- Motor potente, ventilado, accionado por motorreductor hermético, en baño de aceite, doble protección de líquidos.
- Ideal para mezclas duras o ensaladas (carga mínima 40%).
- Depósito con doble protección contra líquidos, plegable (con palanca), bloqueo automático y bloqueo de seguridad.
- Tapa equipada con un microinterruptor de seguridad.
- 2 brazos mezcladores (uno al lado del otro), desmontables (sin herramientas), de fácil mantenimiento.
- Motorreductor alojado en la carcasa lateral (IP 54), mandos de 24 V (IP 67) con rotación inversa (mejor homogeneización) y temporizador con parada automática.



110 1,15

MCR-80P/N

7 992,00 EUR

mm : 1000x630xh1220/1617 kW : 1,1 : hp : 1 400-230/3N 50Hz

- IT Impastatrice per carne inox 80 kg, su gambe con ruote**
- Versione telaio con ruote (con freni).
- EN Stainless steel meat mixer 80 kg, stand with wheels**
- Frame version with wheels (with brakes).
- ES Mezcladora para carne de acero inox 80 kg, carro con ruedas**
- Versión de bastidor con ruedas (con frenos).



MCR-120P/N

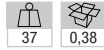
9 590,00 EUR

mm : 1030x670xh1080/1260 kW : 2,2 : hp : 3 400-230/3N 50Hz

- IT Impastatrice per carne inox 120 kg, su gambe con ruote**
- Versione telaio con ruote (con freni).
- EN Stainless steel meat mixer 120 kg, stand with wheels**
- Frame version with wheels (with brakes).
- ES Mezcladora para carne de acero inox 120 kg, carro con ruedas**
- Versión de bastidor con ruedas (con frenos).



167 1,25



37

0,38

CIT5-BN

671,00 EUR

mm : 500x500xh900

IT Ceppo in polietilene su piedi, 500x500 mm

- Realizzazione supporto in acciaio inox AISI 441.
- Spessore ceppo: 100 mm in polietilene bianco.

EN Polyethylene block on stand, 500x500 mm

- Stand in stainless steel AISI 304.
- Thickness of the block: 100mm in white polyethylene.

ES Tajo en polietileno sobre pies, 500x500mm

- Realización del soporte de acero inox. AISI 441.
- Espesor del bloque 100 mm de polietileno blanco.

CIT7-BN

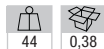
840,00 EUR

mm : 500x700xh900

IT Ceppo in polietilene su piedi, 500x700

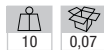
EN Polyethylene block on stand, 500x700

ES Tajo en polietileno sobre pies, 500x700



44

0,38



10

0,07

AS/P1-N

341,00 EUR

mm : 482x155xh613

kW : 0,02

230/1N 50-60Hz

IT Armadietto sterilizzatore per coltelli (25/30 pezzi)

- Realizzazione in acciaio inossidabile, fissaggio murale, timer di 0-2ore.
- Portelli con oblò, chiusura a 1/4 di giro, micro-interruttore di sicurezza, drenaggio inferiore.
- Supporto per coltelli in acciaio inox, amovibile.
- Sterilizzazione per lampade UV-C, (ultravioletti), decontaminazione microbiologica (batteri, virus, germi, ecc.).



EN Knife disinfection cabinet (25/30 pcs)

- Made of stainless steel, wall mounting, timer from 0 - 2 hours.
- Doors with porthole, 1/4 turn lock, safety microswitch, lower drainage.
- Stainless steel knife holder, removable.
- Sterilization by UV-C (ultraviolet) lamps, microbiological decontamination (bacteria, viruses, germs, etc.).

ES Armario esterilizador de cuchillos (25/30 unidades)

- Realización de acero inoxidable, fijación mural, interruptor eléctrico automático de 0 - las 2 horas.
- Portillos con ventanilla, cierre de 1/4 de vuelta, microinterruptor de seguridad, drenaje inferior.
- Soporte para cuchillos de acero inoxidable, amovible.
- Esterilización por lámpara UV-C (rayos ultravioleta), descontaminación microbiológica (bacterias, virus, gérmenes, etc.).

UV LAMP

PDP/GR-C

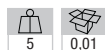
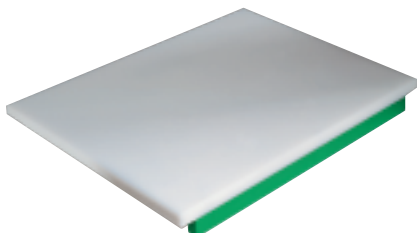
109,00 EUR

mm : 500x420xh20

IT Piano in polietilene per verdure (verde)

EN Polyethylene cutting boards for vegetables (green)

ES Plano en polietileno para verdura (verde)



5

0,01

PDP/RE-D

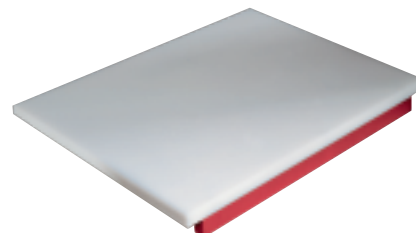
109,00 EUR

mm : 500x420xh20

IT Piano in polietilene per carne (rosso)

EN Polyethylene cutting boards for meat (red)

ES Plano en polietileno para carne (rojo)



5

0,01



SA-155/2

2 612,00 EUR

mm : 420x350xh850 kW : 0,75 : hp : 1 230/1N 50Hz

IT **Segaossa (alluminio anodizzato)**

- Sega a nastro in acciaio inox da 1550 mm, progettata anche per il taglio di carne e pesce surgelati.
- Motore da 1 Hp, regolazione della tensione delle lame.
- Microinterruttore di sicurezza, freno motore, comandi (24 V).
- Dotato di pulsante, piastra di calibrazione in acciaio inox AISI 304.
- Telaio in alluminio anodizzato.



EN **Bone saw (anodised aluminium)**

- 1550 mm stainless steel band saw, also designed for cutting frozen meat and fish.
- 1 Hp motor, blade tension regulation.
- Safety microswitch, motor brake, controls (24 V).
- Equipped with a pushbutton, a calibration plate in AISI 304 stainless steel.
- Anodized aluminum frame.

ES **Trincha huesos (aluminio anodizado)**

- Trinchador de cinta de acero inoxidable de 1550 mm, también diseñada para cortar carne y pescado congelado.
- Motor de 1 Hp, regulación de la tensión de las cuchillas.
- Microinterruptor de seguridad, freno motor, controles (24 V).
- Equipada con un pulsador, una placa de calibración en acero inoxidable AISI 304.
- Marco de aluminio anodizado.



SA-183/2

2 770,00 EUR

mm : 500x400xh980 kW : 0,75 : hp : 1 230/1N 50Hz

IT **Segaossa 1830 mm**

- Sega a nastro in acciaio inox 1830 mm, progettata anche per il taglio di carne e pesce surgelati. Altezza massima di taglio 210 mm.
- Motore da 1 Hp, regolazione della tensione delle lame. Microinterruttore di sicurezza, freno motore, comandi (24V)
- Dotato di pulsante, piastra di calibrazione in acciaio inox AISI 304.
- Telaio in alluminio anodizzato.



EN **Bone saw 1830 mm**

- 1830 mm stainless steel band saw, also designed for cutting frozen meat and fish. Max. cutting height 210 mm.
- 1 Hp motor, blade tension regulation. Safety microswitch, motor brake, controls (24V)
- Equipped with a pushbutton, a calibration plate in AISI 304 stainless steel.
- Anodized aluminum frame.

ES **Trincha huesos 1830 mm**

- Trinchador de cinta de acero inoxidable de 1830 mm, también diseñada para cortar carne y pescado congelado. Altura de corte máx. 210 mm.
- Motor de 1 Hp, regulación de la tensión de las cuchillas. Microinterruptor de seguridad, freno de motor, controles (24V)
- Equipada con un pulsador, una placa de calibración en acero inoxidable AISI 304.
- Marco de aluminio anodizado.

PDP/BL-A

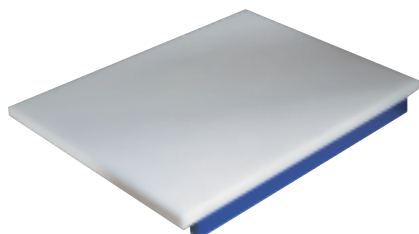
109,00 EUR

mm : 500x420xh20

IT **Piano in polietilene per pesce (blu)**

EN **Polyethylene cutting boards for fish (blue)**

ES **Plano en polietileno para pescado (azul)**



PDP/YL-B

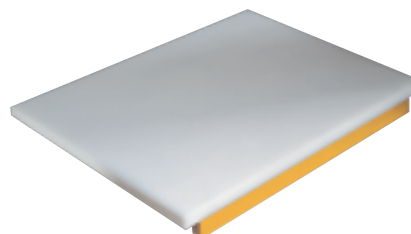
109,00 EUR

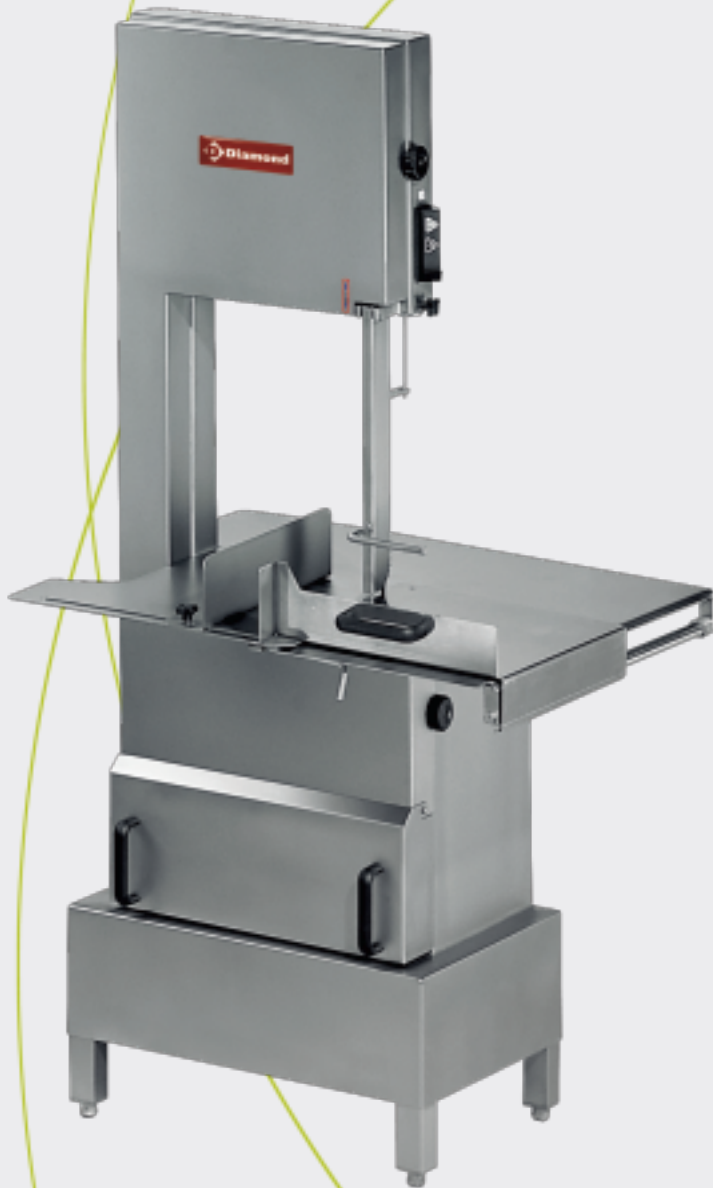
mm : 500x420xh20

IT **Piano in polietilene per pollo (giallo)**

EN **Polyethylene cutting boards for chicken (yellow)**

ES **Plano en polietileno para pollo (amarillo)**





IT Segaossi inox

- Telaio in acciaio inox AISI 304 (lavabile con getto d'acqua).
- Dotato di spingi tallone e piastra di calibrazione per il taglio.
- Cassetto per la raccolta dei residui, accessibile dall'esterno.
- Alloggiamento rimovibile e puleggia superiore rimovibile, per una facile manutenzione.
- Pulegge in alluminio, cuscinetti a sfere sigillati.
- Motore con dispositivo di sicurezza.
- Sistema di tensionamento esterno della lama per rendere molto facile la sostituzione della lama.
- Raschiatori a lama in PVC, facilmente rimovibili e sostituibili, regolazione della tensione della lama.
- Comandi 24 V (IP 54), microinterruttore di sicurezza.

EN Stainless steel band saws

- Frame in AISI 304 stainless steel (washable with water jet).
- Equipped with a heel pusher and a cutting calibration plate.
- Drawer for collecting residues, accessible from the outside.
- Removable housing and removable upper pulley, for easy maintenance.
- Aluminium pulleys, sealed ball bearings.
- Motor with safety device.
- External blade tensioning system to make blade replacement very easy.
- PVC blade scrapers, easily removable and replaceable, blade tension regulation.
- 24 V controls (IP 54), safety microswitch.

ES Sierras de cinta de acero inox

- Bastidor en acero inoxidable AISI 304 (lavable con chorro de agua).
- Equipado con un empujador de talón y una placa de calibración de corte.
- Cajón para la recogida de residuos, accesible desde el exterior.
- Carcasa desmontable y polea superior desmontable, para un fácil mantenimiento.
- Poleas de aluminio, rodamientos de bolas sellados.
- Motor con dispositivo de seguridad.
- Sistema de tensado externo de la hoja para facilitar el cambio de la misma.
- Rascadores de cuchillas de PVC, fácilmente desmontables y reemplazables, regulación de la tensión de las cuchillas.
- Mandos de 24 V (IP 54), microinterruptor de seguridad.

SAX-165/9

4 070,00 EUR

mm : 545x650xh815

kW : 0,75 : hp : 1

230/1N 50Hz

IT Segaossi inox, 1650 mm, 900 giri/min

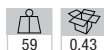
- Lama in acciaio inox 1650 mm.
- Altezza massima di taglio 250 mm.

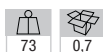
EN Stainless steel band saw, 1650 mm, 900 turns/min

- Stainless steel blade of 1650 mm.
- Max. cutting height 250 mm.

ES Sierra de cinta de acero inox, 1650 mm, 900 vueltas/min

- Lama de acero inoxidable de 1650 mm.
- Altura máxima de corta 250 mm.





SAX-202/9

4 886,00 EUR

mm : 600x750xh980

kW : 0,75 : hp : 1

230/1N 50Hz

Ⓣ **Segaossi inox, 2020 mm, 900 giri/min**

- Lama in acciaio inox di 2020 mm.
- Altezza massima di taglio 330 mm.

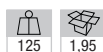


Ⓝ **Stainless steel band saw, 2020 mm, 900 turns/min**

- Stainless steel blade of 2020 mm.
- Max. cutting height 330 mm.

Ⓞ **Sierra de cinta de acero inox, 2020 mm, 900 vueltas/min**

- Lama de acero inoxidable de 2020 mm.
- Altura de corte máx. 330 mm.



SAX-240/7

8 956,00 EUR

mm : 710x830xh1630

kW : 1,34 : hp : 1,8

400-230/3N 50Hz

Ⓣ **Segaossi inox da pavimento, 2400 mm, 700 giri/min**

- Lama in acciaio inox 2400 mm.
- Altezza massima di taglio 365 mm.

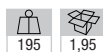


Ⓝ **Floor standing stainless steel band saw, 2400 mm, 700 turns/min**

- Stainless steel blade of 2400 mm.
- Max. cutting height 365 mm.

Ⓞ **Sierra de cinta de acero inox de piso, 2400 mm, 700 vueltas/min**

- Lama de acero inoxidable de 2400 mm.
- Altura de corte máx. 365 mm.



SAX-310/7

10 996,00 EUR

mm : 810x930xh1870

kW : 1,86 : hp : 2,5

400-230/3N 50Hz

Ⓣ **Segaossi inox da pavimento, 3000 mm, 700 giri/min**

- Lama in acciaio inox 2400 mm.
- Altezza massima di taglio 460 mm.



Ⓝ **Floor standing stainless steel band saw, 3000 mm, 700 turns/min**

- Stainless steel blade of 2400 mm.
- Max. cutting height 460 mm.

Ⓞ **Sierra de cinta de acero inox de piso, 3000 mm, 700 vueltas/min**

- Lama de acero inoxidable de 2400 mm.
- Altura de corte máx. 460 mm.



PHM-100

398,⁰⁰ EUR

mm : 190x250xh320

Ⓜ **Pressa hamburger manuale**

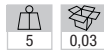
- Realizzazione in alluminio anodizzato.
- Diametro cilindro: 100 mm.

Ⓝ **Manuel hamburger press**

- Made of anodized aluminium.
- Cylinder diameter: 100 mm.

Ⓢ **Pressa hamburguesa manual**

- Realizado en aluminio anodizado.
- Diámetro del cilindro: 100 mm.



PHM-130B

528,⁰⁰ EUR

mm : 190x300xh280

Ⓜ **Pressa hamburger manuale**

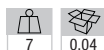
- Realizzazione in alluminio anodizzato.
- Diametro cilindro: 130 mm.

Ⓝ **Manual hamburger press**

- Made of anodized aluminium.
- Cylinder diameter: 130 mm.

Ⓢ **Pressa hamburguesa manual**

- Realizado en aluminio anodizado.
- Diámetro del cilindro: 130 mm.





BSX7

1 276,00 EUR

mm : 660x220xh280

IT Insaccatrice 7 litri

- Telaio esterno in acciaio inox.
- Cilindro Ø 160x320 mm in acciaio inox.
- 2 velocità.
- Set imbuto incluso.

EN Sausage filling machine 7 liters

- External frame in stainless steel.
- Cylinder Ø 160x320 mm in stainless steel.
- 2 speeds.
- Funnel set included.

ES Rellenador de salchichas 7 litros

- Estructura exterior en acero inoxidable.
- Cilindro Ø 160x320 mm en acero inoxidable.
- 2 velocidades.
- Incluye juego de embudo.

MANUAL



BSX14

1 496,00 EUR

mm : 800x270xh300

IT Insaccatrice 14 litri

- Telaio esterno in acciaio inox.
- Cilindro Ø 200x480 mm in acciaio inox.
- 2 velocità.
- Set imbuto incluso.

EN Sausage filling machine 14 liters

- External frame in stainless steel.
- Cylinder Ø 200x480 mm in stainless steel.
- 2 speeds.
- Funnel set included.

ES Rellenador de salchichas 14 litros

- Estructura exterior en acero inoxidable.
- Cilindro Ø 200x480 mm en acero inoxidable.
- 2 velocidades.
- Incluye juego de embudo.

MANUAL



**BSM-12V****1 326,00 EUR**

mm : 435x260xh800/1100

Insacatrice manuale verticale inox, 12 litri

- Cilindro Ø 200xh380 mm, set di 3 imbuto e kit di fissaggio inclusi.
- Telaio e cilindro in acciaio inox AISI 304.
- Cilindro (carico verticale) a doppia tenuta inferiore, pistone in nylon, dotato di valvola per vuoto.
- Ingranaggi in acciaio temprato, scorrevoli su 4 cuscinetti a sfere sigillati.

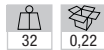
Stainless steel vertical manual sausage filler, 12 liters

- Cylinder Ø 200xh380 mm, set of 3 funnels and fixing kit included.
- Frame and cylinder in AISI 304 stainless steel.
- Cylinder (vertical loading) with double bottom sealing, nylon piston, equipped with a vacuum valve.
- Hardened steel gears, sliding on 4 sealed ball bearings.

Embutidora de acero inox vertical manual, 12 litros

- Cilindro Ø 200xh380 mm, juego de 3 embudos y kit de fijación incluido.
- Bastidor y cilindro en acero inoxidable AISI 304.
- Cilindro (carga vertical) con doble junta inferior, pistón de nylon, equipado con una válvula de vacío.
- Engranajes de acero templado, deslizables sobre 4 rodamientos de bolas sellados.

MANUAL



32

0,22

**BSH-15A****3 945,00 EUR**

mm : 490x370xh1200

kW : 0,52

230/1N 50Hz

Insacatrice idraulica verticale inox, 15 litri con ruote

- Cilindro Ø 200xh495 mm, set di 3 imbuto.
- Telaio, cilindro e coperchio in acciaio inox AISI 304 (cilindro asportabile).
- Completamente smontabile (senza attrezzi) per una facile manutenzione;
- Impianto idraulico ermetico (120 bar), regolatore dell'impianto idraulico, serbatoio dell'olio, con indicatore di livello.
- Motore ventilato (2800 rpm), molto silenzioso, ad azione diretta.
- Spinotto in acciaio inox, ritorno automatico del pistone, a motore fermo.
- Telaio su ruote di serie, comandi 24 V (IP 54).

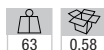
**Stainless steel hydraulic vertical sausage filler, 15 liters on wheels**

- Cylinder Ø 200xh495 mm, set of 3 funnels.
- Frame, cylinder and cover in AISI 304 stainless steel (removable cylinder).
- Completely removable (without tools) for easy maintenance;
- Hermetic hydraulic system (120 bar), hydraulic system regulator, oil tank, with level indicator.
- Ventilated motor (2800 rpm), very quiet, direct action.
- Stainless steel piston pin, automatic piston return, when the engine stops.
- Frame on wheels as standard, 24 V controls (IP 54).

Embutidora hidráulica vertical de acero inox, 15 litros con ruedas

- Cilindro Ø 200xh495 mm, juego de 3 embudos.
- Bastidor, cilindro y tapa de acero inoxidable AISI 304 (cilindro extraíble).
- Completamente desmontable (sin herramientas) para un fácil mantenimiento;
- Sistema hidráulico hermético (120 bar), regulador del sistema hidráulico, depósito de aceite, con indicador de nivel.
- Motor ventilado (2800 rpm), muy silencioso, de acción directa.
- Pasador de pistón de acero inoxidable, retorno automático del pistón, cuando el motor se detiene.
- Bastidor con ruedas de serie, mando de 24 V (IP 54).

AUTOMATIC



63

0,58



BSH-25B

5 441,00 EUR

mm : 565x450xh1160 kW : 0,52 230/1N 50Hz

Ⓜ Insacatrice idraulica verticale inox, 25 litri con ruote

- Cilindro Ø 260xh460 mm, set di 3 imbuto.
- Telaio, cilindro e coperchio in acciaio inox AISI 304 (cilindro asportabile).
- Completamente smontabile (senza attrezzi) per una facile manutenzione;
- Impianto idraulico ermetico (120 bar), regolatore dell'impianto idraulico, serbatoio dell'olio, con indicatore di livello.
- Motore ventilato (2800 rpm), molto silenzioso, ad azione diretta.
- Spinotto in acciaio inox, ritorno automatico del pistone, a motore fermo.
- Telaio su ruote di serie, comandi 24 V (IP 54).



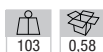
Ⓜ Stainless steel hydraulic vertical sausage filler, 25 liters on wheels

- Cylinder Ø 260xh460 mm, set of 3 funnels.
- Frame, cylinder and cover in AISI 304 stainless steel (removable cylinder).
- Completely removable (without tools) for easy maintenance;
- Hermetic hydraulic system (120 bar), hydraulic system regulator, oil tank, with level indicator.
- Ventilated motor (2800 rpm), very quiet, direct action.
- Stainless steel piston pin, automatic piston return, when the engine stops.
- Frame on wheels as standard, 24 V controls (IP 54).

Ⓜ Embudidora hidráulica vertical de acero inox, 25 litros con ruedas

- Cilindro Ø 260xh460 mm, juego de 3 embudos.
- Bastidor, cilindro y tapa de acero inoxidable AISI 304 (cilindro extraíble).
- Completamente desmontable (sin herramientas) para un fácil mantenimiento;
- Sistema hidráulico hermético (120 bar), regulador del sistema hidráulico, depósito de aceite, con indicador de nivel.
- Motor ventilado (2800 rpm), muy silencioso, de acción directa.
- Pasador de pistón de acero inoxidable, retorno automático del pistón, cuando el motor se detiene.
- Bastidor con ruedas de serie, mando de 24 V (IP 54).

AUTOMATIC



BSH-35C

8 026,00 EUR

mm : 640x480xh1160 kW : 0,52 230/1N 50Hz

Ⓜ Insacatrice idraulica verticale inox, 35 litri con ruote

- Cilindro Ø 320xh460 mm, set di 3 imbuto.
- Telaio, cilindro e coperchio in acciaio inox AISI 304 (cilindro asportabile).
- Completamente smontabile (senza attrezzi) per una facile manutenzione;
- Impianto idraulico ermetico (120 bar), regolatore dell'impianto idraulico, serbatoio dell'olio, con indicatore di livello.
- Motore ventilato (2800 rpm), molto silenzioso, ad azione diretta.
- Spinotto in acciaio inox, ritorno automatico del pistone, a motore fermo.
- Telaio su ruote di serie, comandi 24 V (IP 54).



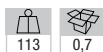
Ⓜ Stainless steel hydraulic vertical sausage filler, 35 liters with wheels

- Cylinder Ø 320xh460 mm, set of 3 funnels.
- Frame, cylinder and cover in AISI 304 stainless steel (removable cylinder).
- Completely removable (without tools) for easy maintenance;
- Hermetic hydraulic system (120 bar), hydraulic system regulator, oil tank, with level indicator.
- Ventilated motor (2800 rpm), very quiet, direct action.
- Stainless steel piston pin, automatic piston return, when the engine stops.
- Frame on wheels as standard, 24 V controls (IP 54).

Ⓜ Embudidora hidráulica vertical de acero inox, 35 litros con ruedas

- Cilindro Ø 320xh460 mm, juego de 3 embudos.
- Bastidor, cilindro y tapa de acero inoxidable AISI 304 (cilindro extraíble).
- Completamente desmontable (sin herramientas) para un fácil mantenimiento;
- Sistema hidráulico hermético (120 bar), regulador del sistema hidráulico, depósito de aceite, con indicador de nivel.
- Motor ventilado (2800 rpm), muy silencioso, de acción directa.
- Pasador de pistón de acero inoxidable, retorno automático del pistón, cuando el motor se detiene.
- Bastidor con ruedas de serie, mando de 24 V (IP 54).

AUTOMATIC




**Black
Line**

IT Pelapatate da tavolo

- Telaio in acciaio inox AISI 304.
- Serbatoio in acciaio inox AISI 304, igienico al 100%, senza asperità e spigoli arrotondati.
- Coperchio in plexiglass trasparente.
- Piatto rotante abrasivo e pareti dotate anche di un nastro abrasivo.
- Pannello di controllo digitale (montato lateralmente), impermeabile IP 55, timer digitale multifunzione.
- Cannello di scarico frontale.
- Fornito di serie con scarico laterale (diam. 50 mm).
- Alimentazione idrica tramite elettrovalvola.

EN Potatoes peeler

- Frame in AISI 304 stainless steel.
- Tank in AISI 304 stainless steel, 100% hygienic, without roughness and rounded edges.
- Transparent plexiglass cover.
- Abrasive turntable and walls also equipped with an abrasive belt.
- Digital control panel (laterally mounted), waterproof IP 55, multifunctional digital timer.
- Frontal discharge gate.
- Supplied as standard with lateral discharge (diam. 50 mm).
- Water supply by solenoid valve.

ES Pela-patatas

- Bastidor en acero inoxidable AISI 304.
- Depósito de acero inoxidable AISI 304, 100% higiénico, sin asperezas ni cantos redondeados.
- Cubierta de plexiglas transparente.
- Plataforma giratoria y paredes abrasivas también equipadas con una banda abrasiva.
- Panel de control digital (montado lateralmente), estanco IP 55, temporizador digital multifuncional.
- Puerta de descarga frontal.
- Se suministra de serie con descarga lateral (diámetro 50 mm).
- Alimentación de agua mediante electroválvula.

ADVANTAGE

IT Piatto girevole abrasivo e pareti anche munite du nastro abrasivo (facilmente estraibile per la manutenzione, operazione che non richiede nessuna mano d'opera specializzata).

EN Abrasive turning tray and walls also fitted with an abrasive tape (both are easily removable for maintenance, this operations doesn't require any specialized labor).

ES Bandeja giratoria paredes dotadas también de una banda abrasiva (ellos ambos fácilmente transportables para el mantenimiento, las operaciones que no necesitan ninguno una mano de obra especializada).

**Black
Line**
PPF-05
1 971,00 EUR

mm : 530x520xh520

kW : 0,37 : hp : 0,5

230/1N 50Hz

IT Pelapatate da tavolo (5 kg)

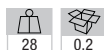
- Giri/minuto: rpm 270.
- Tempo ciclo di produzione 60-90 sec.

EN Table top potatoes peeler (5 kg)

- Turns/minute: rpm 270.
- Production cycle time 60-90 sec.

ES Pela-patatas de mesa(5 kg)

- Vueltas/minuto: rpm 270.
- Tiempo de ciclo de producción 60-90 seg.





Black Line

PPF-10

2 494,00 EUR

mm : 530x660xh850 kW : 0,55 : hp : 0,75 230/1N 50Hz

Ⓜ **Pelapatate su piedi (10 kg)**

- Giri/minuto: rpm 320.
- Tempo ciclo di produzione 90-120 sec.

Ⓝ **Potatoes peeler on feet (10 kg)**

- Turns/minute: rpm 320.
- Production cycle time 90-120 sec.

Ⓢ **Pela-patatas sobre pies (10 kg)**

- Vueltas/minuto: rpm 320.
- Tiempo de ciclo de producción 90-120 seg.



40

0,32



Black Line

PPF-18

2 632,00 EUR

mm : 530x660xh950 kW : 0,9 : hp : 1,2 230/1N 50Hz

Ⓜ **Pelapatate su piedi, 18 kg, prod. 500 kg/ora**

- Giri/minuto: rpm 320.
- Tempo ciclo di produzione 120-150 sec.

Ⓝ **Potatoes peeler on feet, 18 kg, prod. 500 kg/h**

- Turns/minute: rpm 320.
- Production cycle time 120-150 sec.

Ⓢ **Pela-patatas sobre pies, 18 kg, prod. 500 kg/hora**

- Vueltas/minuto: rpm 320.
- Tiempo de ciclo de producción 120-150 seg.



45

0,35



BFD-ST

224,00 EUR

mm : 255x300xh190

- Ⓜ Vasca con filtro per scarico in acciaio inossidabile (10-18 kg)
- Ⓝ Stainless tray with filter for discharge (10-18 kg)
- Ⓢ Cuba filtro para descarga en acero inoxidable (10-18 kg)



BFD-SCD

481,00 EUR

210

- Ⓜ Supporto con collettore scarico verticale (10-18 kg)
- Ⓝ Support with collector vertical discharge (10-18 Kg)
- Ⓢ Soporte con colector descarga vertical (10-18 Kg)



**Black
Line**



ADVANTAGE

Ⓜ **Piatto girevole abrasivo e pareti anche munite du nastro abrasivo (facilmente estraibile per la manutenzione, operazione che non richiede nessuna mano d'opera specializzata).**

Ⓝ **Abrasive turning tray and walls also fitted with an abrasive tape (both are easily removable for maintenance, this operations doesn't require any specialized labor).**

Ⓞ **Bandeja giratoria y paredes dotadas también de una banda abrasiva (ellos ambos fácilmente transportables para el mantenimiento, las operaciones que no necesitan ninguno una mano de obra especializada).**

Ⓜ Pulisci cozze

- Telaio in acciaio inox AISI 304.
- Serbatoio in acciaio inox AISI 304, igienico al 100%, senza asperità e spigoli arrotondati.
- Coperchio in plexiglass trasparente.
- Tavola girevole con spazzole in nylon e pareti dotate anche di nastro abrasivo.
- Pannello di controllo digitale (montato lateralmente), impermeabile IP 55, timer digitale multifunzione.
- Cancellone di scarico frontale.
- Di serie con scarico laterale (Ø 50 mm).
- Alimentazione idrica tramite elettrovalvola.

Ⓝ Mussels cleaner

- Frame in AISI 304 stainless steel.
- Tank in AISI 304 stainless steel, 100% hygienic, without roughness and rounded edges.
- Transparent plexiglass cover.
- Turntable with nylon brushes and walls also equipped with an abrasive belt.
- Digital control panel (laterally mounted), waterproof IP 55, multifunctional digital timer.
- Frontal discharge gate.
- Standard with lateral discharge (Ø 50 mm).
- Water supply by solenoid valve.

Ⓞ Lava mejillones

- Bastidor en acero inoxidable AISI 304.
- Depósito de acero inoxidable AISI 304, 100% higiénico, sin asperezas ni cantos redondeados.
- Cubierta de plexiglas transparente.
- Mesa giratoria con cepillos de nylon y paredes también equipadas con una cinta abrasiva.
- Panel de control digital (montado lateralmente), estanco IP 55, temporizador digital multifuncional.
- Puerta de descarga frontal.
- Estándar con descarga lateral (Ø 50 mm).
- Alimentación de agua mediante electroválvula.

**Black
Line**

LCF-05

2 229,00 EUR

mm : 530x520xh520

kW : 0,35 : hp : 0,5

230/1N 50Hz

Ⓜ Pulisci cozze, 5 kg, prod. 75 kg/ora.

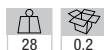
- Giri/minuto: rpm 145.
- Tempo ciclo di produzione 90-120 sec.

Ⓝ Mussels cleaner, 5 kg, production 75 kg/h.

- Turns/minute: rpm 145.
- Production cycle time 90-120 sec.

Ⓞ Lava mejillones, 5 kg, prod. 75 kg/hora

- Vueltas/minuto: rpm 145.
- Tiempo de ciclo de producción 90-120 seg.



28

0,2

**Black Line****LCF-10****2 742,00 EUR**

mm : 530x660xh850

kW : 0,35 : hp : 0,5

230/1N 50Hz

Ⓣ Pulisci cozze su piedi, 10 kg, prod. 150 kg/ora.

- Giri/minuto: rpm 180.

- Tempo ciclo di produzione 120-150 sec.

Ⓤ Mussels cleaner on feets, 10 kg, production 150 kg/h.

- Turns/minute : rpm 180.

- Production cycle time 120-150 sec.

Ⓢ Lava mejillones sur patas, 10 kg, prod. 150 kg/hora

- Vueltas/minuto: rpm 180.

- Tiempo de ciclo de producción 120-150 seg.



40

0,32

**Black Line****LCF-18****2 910,00 EUR**

mm : 530x660xh950

kW : 0,65 : hp : 0,9

230/1N 50Hz

Ⓣ Pulisci cozze su piedi, 18 kg, prod. 250 kg/ora.

- Giri/minuto: rpm 180.

- Tempo ciclo di produzione 150-180 sec.

Ⓤ Mussels cleaner on feets, 18 kg, production 250 kg/h.

- Turns/minute: rpm 180.

- Production cycle time 150-180 sec.

Ⓢ Lava mejillones sur patas, 18 kg, prod. 250 kg/hora

- Vueltas/minuto: rpm 180.

- Tiempo de ciclo de producción 150-180 seg.



45

0,35

**BFD-ST****224,00 EUR**

mm : 255x300xh190

Ⓣ Vasca con filtro per scarico in acciaio inossidabile (10-18 kg)

Ⓤ Stainless tray with filter for discharge (10-18 kg)

Ⓢ Cuba filtro para descarga en acero inoxidable (10-18 kg)

**BFD-SCD****481,00 EUR**

210

Ⓣ Supporto con collettore scarico verticale (10-18 kg)

Ⓤ Support with collector vertical discharge (10-18 Kg)

Ⓢ Soporte con colector descarga vertical (10-18 Kg)



*The original
made in Italy*

IT Taglia verdure

- In lega di alluminio anodizzato pressofuso (per uso alimentare) e acciaio inox, coperchio superiore rimovibile, facile manutenzione.
- Motore ventilato.
- Fornito con 2 dischi di espulsione, 1 "superiore" e 1 "inferiore".
- Alimentazione elettrica continua, facilità d'uso, elevata sicurezza garantita da microinterruttori sulla leva e sul coperchio superiore.
- Comandi a bassa tensione 24 V, classe di protezione (IP54).

EN Vegetable cutters

- Made of cast anodized aluminum alloy (food grade) and stainless steel, removable top cover, easy maintenance.
- Ventilated motor.
- Supplied with 2 expelling discs, 1 "top" and 1 "bottom".
- Continuous power supply, easy operation, high safety guaranteed by microswitches on the lever and on the upper cover.
- Low voltage controls 24 V, protection class (IP54).

ES Cortador de vegetales

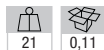
- Fabricado en aleación de aluminio anodizado (grado alimenticio) y acero inoxidable, tapa superior desmontable, de fácil mantenimiento.
- Motor ventilado.
- Se suministra con 2 discos expulsores, 1 "superior" y 1 "inferior".
- Alimentación continua, fácil manejo, alta seguridad garantizada por microinterruptores en la palanca y en la tapa superior.
- Controles de baja tensión 24 V, clase de protección (IP54).

ADVANTAGE

IT Dispositivo progettato per una produzione media (non uso continuo), di facile manutenzione, con la parte superiore che si stacca completamente (senza attrezzi)

EN Device designed for medium productions (no continuous use), easy maintenance, having the upper part that can be completely detached (without tools)

ES Dispositivo idealmente diseñado para producciones medias (sin uso continuo), fácil mantenimiento, teniendo la parte superior que se desprende completamente (sin herramientas).



TVA-38D

1 130,00 EUR

mm : 240x410xh600

kW : 0,38 : hp : 0,51

230/1N 50Hz

IT Taglia verdure da tavolo

- Produzione per ora di 100-300 kg.
- Dischi, 300 giri/min.



EN Table top vegetable cutter

- Production per hour of 100-300 kg.
- Discs, 300 turns/minute.

ES Cortador de vegetales de mesa

- Producción por hora de 100-300 kg.
- Discos, 300 rpm.

**IT Taglia verdure, inox**

- Realizzato al 100% in acciaio inox, antiaderente e trattato contro gli "acidi alimentari", coperchio superiore rimovibile, di facile manutenzione.
- Fornito con 2 dischi di espulsione, 1 "superiore" e 1 "inferiore".
- Motore molto potente (0,55 kW), ventilato, dotato di protezione termica.
- Alimentazione elettrica continua, facilità d'uso, elevata sicurezza garantita da microinterruttori sulla leva e sul coperchio superiore.
- Comandi a bassa tensione 24 V, classe di protezione (IP54).

EN Vegetable cutters, stainless steel

- Made of 100% stainless steel, non-stick and treated against "food acids", removable top cover, easy maintenance.
- Supplied with 2 expelling discs, 1 "top" and 1 "bottom".
- Very powerful motor (0.55 kW), ventilated, equipped with thermal protection.
- Continuous power supply, easy operation, high safety guaranteed by microswitches on the lever and on the upper cover.
- Low voltage controls 24 V, protection class (IP54).

ES Cortador de vegetales, inox

- Fabricado 100% en acero inoxidable, antiadherente y tratado contra los "ácidos alimentarios", tapa superior desmontable, de fácil mantenimiento.
- Se suministra con 2 discos expulsores, 1 "superior" y 1 "inferior".
- Motor muy potente (0,55 kW), ventilado, equipado con protección térmica.
- Alimentación continua, fácil manejo, alta seguridad garantizada por microinterruptores en la palanca y en la tapa superior.
- Controles de baja tensión 24 V, clase de protección (IP54).

**Full
Stainless steel****ADVANTAGE**

IT Dispositivo progettato per un uso continuo, manutenzione particolarmente facile e igienica, con la parte superiore completamente smontabile (senza attrezzi) ed essendo realizzato in acciaio inox al 100%, lavabile in lavastoviglie.

EN Device designed for continuous use, particularly easy and hygienic maintenance, with the upper part completely detachable (without tools) and being made of 100% stainless steel, dishwasher safe.

ES Dispositivo diseñado para un uso continuo, particularmente fácil e higiénico de mantener, con la parte superior completamente desmontable (sin herramientas) y fabricado 100% en acero inoxidable, apto para el lavavajillas.

**TVX-55****1 417,00 EUR**

mm : 265x530xh490/870

kW : 0,55

230/1N 50Hz

IT Taglia verdure da tavolo tutto in acciaio inossidabile

- Produzione oraria di 150-350 kg.
- Dischi, 400 giri al minuto.

**EN Table top vegetable cutter, all stainless steel**

- Hourly production of 150 to 350 kg.
- Discs, 400 turns/minute.

ES Cortador de vegetales de mesa en acero inoxidable


- Producción horaria de 150-350 kg.
- Discos, 400 vueltas/minuto.



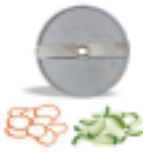
Ⓣ Info: .../K = Dischi lavabili nel lavastoviglie, facile pulizia !


Ⓝ Info: .../K = Discs washable in dishwasher, very easy cleaning !!


Ⓢ Info: .../K = Discos lavable en la máquina, limpieza fácil !!


	T2/K	72,00 EUR
	<ul style="list-style-type: none"> Ⓣ Disco per affettare 2 mm Ⓝ Slicing disc 2 mm Ⓢ Disco para cortar 2 mm 	


	T3/K	72,00 EUR
	<ul style="list-style-type: none"> Ⓣ Disco per affettare 3 mm Ⓝ Slicing disc 3 mm Ⓢ Disco para cortar 3 mm 	

	T4/K	72,00 EUR
	<ul style="list-style-type: none"> Ⓣ Disco per affettare 4 mm Ⓝ Slicing disc 4 mm Ⓢ Disco para cortar 4 mm 	


	T8/A	70,00 EUR
	<ul style="list-style-type: none"> Ⓣ Disco per affettare 8 mm Ⓝ Cutting disc 8 mm Ⓢ Disco para cortar 8 mm 	


	T10/A	70,00 EUR
	<ul style="list-style-type: none"> Ⓣ Disco per affettare 10 mm Ⓝ Cutting disc 10 mm Ⓢ Disco para cortar 10 mm 	


	B25X25/K	109,00 EUR
	<ul style="list-style-type: none"> Ⓣ Disco per bastoncini 2,5x2,5 mm Ⓝ Shredding disc 2.5x2.5 mm Ⓢ Disco para bastoncitos 2,5x2,5 mm 	


	B40X40/K	109,00 EUR
	<ul style="list-style-type: none"> Ⓣ Disco per bastoncini 4x4 mm Ⓝ Shredding disc 4x4 mm Ⓢ Disco para bastoncitos 4x4 mm 	


	RP/K	76,00 EUR
	<ul style="list-style-type: none"> Ⓣ Disco per grattugiare parmigiano Ⓝ Grater disc for parmesan Ⓢ Disco de rallar parmesano 	


	R2/K	76,00 EUR
	<ul style="list-style-type: none"> Ⓣ Disco grattugiato 2 mm Ⓝ Grater disc 2 mm Ⓢ Disco de rejilla de 2 mm 	

	R3/K	78,00 EUR
	<ul style="list-style-type: none"> Ⓣ Disco grattugiato 3 mm Ⓝ Grater disc 3 mm Ⓢ Disco de rejilla de 3 mm 	

	R4/K	78,00 EUR
	<ul style="list-style-type: none"> Ⓣ Disco per grattugiare 4 mm Ⓝ Grater disc 4 mm Ⓢ Disco de rallar 4 mm 	

	R7/K	78,00 EUR
	<ul style="list-style-type: none"> Ⓣ Disco per grattugiare 7 mm Ⓝ Grater disc 7 mm Ⓢ Disco para rallar 7 mm 	

	M4/K	82,00 EUR
	<ul style="list-style-type: none"> Ⓣ Disco per grattugiare mozzarella/formaggio 4 mm Ⓝ Grater disc mozzarella/cheese 4 mm Ⓢ Disco para rallar mozzarella/queso 4 mm 	

	M7/K	82,00 EUR
	<ul style="list-style-type: none"> Ⓣ Disco per grattugiare mozzarella/formaggio 7 mm Ⓝ Grater disc mozzarella/cheese 7 mm Ⓢ Disco para rallar mozzarella/queso 7 mm 	


Ⓣ Le griglie specifiche TVA-38D devono essere abbinare ad un disco affettante (NB: in questo caso specifico, utilizzare un disco a bassa espulsione).


Ⓝ Specific grids TVA-38D must be combined with a slicing disc (NB: in this specific case, use "low" expelling disc).

Ⓢ Las rejillas específicas TVA-38D deben combinarse con un disco de corte

	AV8/K	114,00 EUR
	<ul style="list-style-type: none"> Ⓣ Griglia per fiammiferi/patatine fritte 8 mm Ⓝ Grid for French fries 8 mm Ⓢ Rejilla para patatas fritas 8 mm <p>TO COMBINE T8/A OR T10/A</p>	

	AV10/K	114,00 EUR
	<ul style="list-style-type: none"> Ⓣ Griglia per fiammiferi/patatine fritte 10 mm Ⓝ Grid voor French fries 10 mm Ⓢ Parrilla para patatas fritas 10 mm <p>TO COMBINE T8/A OR T10/A</p>	

	CV8/A	133,00 EUR
	<ul style="list-style-type: none"> Ⓣ Griglia per cubi/macedonia 8 mm Ⓝ Grid for cubes/mixed vegetables 8 mm Ⓢ Rejilla para cubos/macedonia 8 mm <p>TO COMBINE T8/A OR T10/A</p>	

	CV10/A	133,00 EUR
	<ul style="list-style-type: none"> Ⓣ Griglia per cubi/macedonia 10 mm Ⓝ Grid for cubes/mixed vegetables 10 mm Ⓢ Rejilla para cubos/macedonia 10 mm <p>TO COMBINE T8/A OR T10/A</p>	



Ⓣ **Attenzione:** specifiche griglie TVX-55 devono essere abbinare ad un disco di taglio (NB: nel caso specifico, utilizzare un disco espulsore “basso”).

Ⓝ **Attention:** specific TVX-55 grids must be combined with a slicing disc (NB: in this specific case, use “low” ejector disc).

Ⓢ **Atención:** las rejillas específicas de TVX-55 deben combinarse con un disco de corte (Nota: en este caso específico, utilice un disco eyector “bajo”).

	AX8/A	114,⁰⁰ EUR
	Ⓣ Griglia per fiammiferi/patatine fritte 8 mm Ⓝ Grid voor French fries 8 mm Ⓢ Rejilla para palitos/patatas fritas 8 mm TO COMBINE T8/A OR T10/A	

	AX10/A	114,⁰⁰ EUR
	Ⓣ Griglia per fiammiferi/patatine fritte 10 mm Ⓝ Grid voor French fries 10 mm Ⓢ Rejilla para palitos/patatas fritas 10 mm TO COMBINE T8/A OR T10/A	

	CX8/A	240,⁰⁰ EUR
	Ⓣ Griglia per cubi/macedonia 8 mm Ⓝ Grid for cubes/mixed vegetables 8 mm Ⓢ Rejilla para cubos/macedonia 8 mm TO COMBINE T8/A OR T10/A	

	CX10/A	240,⁰⁰ EUR
	Ⓣ Griglia per cubi/macedonia 10 mm Ⓝ Grid for cubes/mixed vegetables 10 mm Ⓢ Rejilla para cubos/macedonia 10 mm TO COMBINE T8/A OR T10/A	



*Place your orders via Internet ...
It's safer and faster ...*

www.diamond-europe.com

Marketing **Strategy**



Diamond
E U R O P E S.A.
N.V.
SINCE 1985



LLV-2M

11 689,00 EUR

mm : 550x738xh880 kW : 1 230/1N 50Hz

IT Lava verdure con centrifuga

- Produzione oraria: da 260 a 300 kg/h, da 60 a 80 kg/h per le verdure a foglia.
- Realizzato in acciaio inox AISI 304.
- Vasca in acciaio inox AISI 304, doppio filtro, dotato di troppopieno.
- 4 programmi disponibili: lavaggio e centrifuga, prelavaggio, lavaggio e centrifuga, lavaggio continuo, centrifuga.
- Regolazione manuale della portata d'acqua, pompa di scarico integrata.
- Coperchio con microinterruttore di sicurezza.
- Cestino in acciaio inox da 45 litri, maglia 16 mm.
- Doccetta estraibile per la pulizia delle vasca incorporato.



EN Vegetable washer with dry-spinner

- Hourly production: 260 to 300 kg/h, 60 to 80 kg/h for leafy vegetables.
- Made of AISI 304 stainless steel.
- Stainless steel tank AISI 304, double filter, equipped with an overflow.
- 4 programs available: washing and wringing, pre-washing, washing and wringing, continuous washing, wringing.
- Manual water flow regulation, built-in discharge pump.
- Cover with safety microswitch.
- 45 litre stainless steel basket, 16 mm mesh.
- Removable hand shower for cleaning the built-in tank.

ES Lava legumbres con secador

- Producción horaria: 260 a 300 kg/h, 60 a 80 kg/h para las hortalizas de hoja.
- Fabricado en acero inoxidable AISI 304.
- Depósito de acero inoxidable AISI 304, doble filtro, equipado con rebosadero.
- 4 programas disponibles: lavado y escurrido, prelavado, lavado y escurrido, lavado continuo, escurrido.
- Regulación manual del caudal de agua, bomba de descarga incorporada.
- Cubierta con microinterruptor de seguridad.
- Cesta de acero inoxidable de 45 litros, malla de 16 mm.
- Ducha de mano extraíble para la limpieza del depósito incorporado.



CLE-2C

15 248,00 EUR

mm : 1000x700xh800 kW : 1,1 230/1N 50Hz

IT Lava verdure e centrifuga con cestello estraibile

- Produzione oraria: 20 kg/h, 6 kg/h per le verdure a foglia.
- Realizzato in acciaio inox AISI 304.
- Ciclo di lavaggio: 2 min. Timer.
- Vasca in acciaio inox AISI 304, capacità 100 litri, filtro in vasca.
- Regolazione manuale del flusso d'acqua. Centrifuga a 700 giri/min:
- Portata: 6 kg, 1,5 kg per le verdure a foglia.
- Vasca in acciaio inox AISI 304, Ø 270xh195 mm.
- Cestello in acciaio inox, capacità 13 litri.
- Coperchio trasparente con microinterruttore di sicurezza.

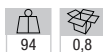


EN Wash vegetables and drying machine with extractable basket

- Hourly production: 20 kg/h, 6 kg/h for leafy vegetables.
- Made of AISI 304 stainless steel.
- Washing cycle: 2 min. Timer.
- Stainless steel tank AISI 304, capacity 100 litres, filter in tank.
- Manual regulation of water flow. Spin dryer 700 rpm:
- Load capacity: 6 kg, 1.5 kg for leafy vegetables.
- Stainless steel tank AISI 304, Ø 270xh195 mm.
- Stainless steel basket, capacity 13 litres.
- Transparent cover with safety microswitch.

ES Lava verduras y secadora a cesta extractable

- Producción horaria: 20 kg/h, 6 kg/h para las hortalizas de hoja.
- Fabricado en acero inoxidable AISI 304.
- Ciclo de lavado: 2 min. Temporizador.
- Cuba de acero inoxidable AISI 304, capacidad 100 litros, filtro en depósito.
- Regulación manual del caudal de agua. Escurridor 700 rpm:
- Capacidad de carga: 6 kg, 1,5 kg para las hortalizas de hoja.
- Cuba de acero inoxidable AISI 304, Ø 270xh195 mm.
- Cesta de acero inoxidable, capacidad 13 litros.
- Cubierta transparente con microinterruptor de seguridad.



**BAL/6-1****392,00 EUR**

mm : 255x290xh105

230/1N 50-60Hz

IT Bilancia elettronica in acciaio inossidabile, 6Kg x 1g

- Piatto di pesatura 300x210mm in acciaio inox 304.
- Doppio display retroilluminato a LED, 20mm anteriore e 14mm posteriore.
- Tempo di stabilizzazione: 1 sec.
- Adattatore DC (12 volt) e batteria interna ricaricabile, 55 ore di autonomia.

EN Stainless steel electronic scale, 6Kg x 1g

- Weighing pan 300x210mm in stainless steel 304.
- Dual LED backlit display, 20mm front and 14mm rear.
- Stabilization time: 1 sec.
- DC adapter (12 volts) and internal rechargeable battery, 55 hours of autonomy.

ES Báscula electrónica de acero inoxidable, 6Kg x 1g

- Plato de pesaje 300x210mm en acero inoxidable 304.
- Pantalla doble con retroiluminación LED, 20 mm delante y 14 mm detrás.
- Tiempo de estabilización: 1 seg.
- Adaptador DC (12 voltios) y batería interna recargable, 55 horas de autonomía.

BAL/15-2**392,00 EUR**

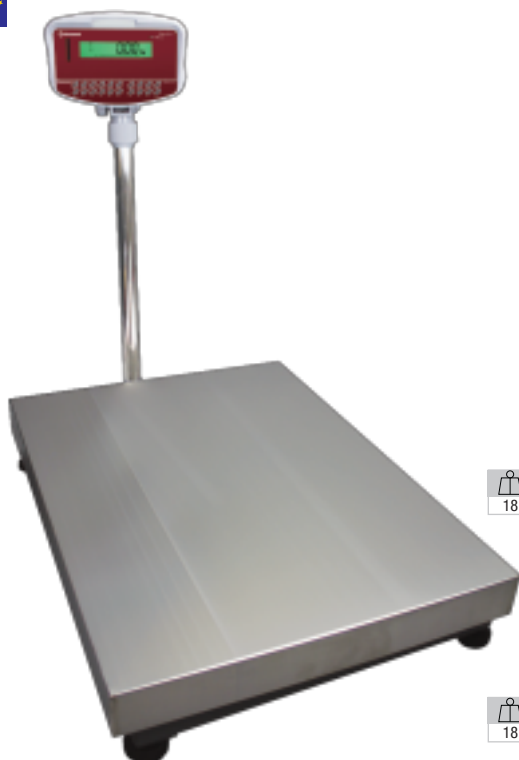
mm : 255x290xh105

230/1N 50-60Hz

IT Bilancia elettronica in acciaio inox, 15Kg x 2g
EN Stainless steel electronic scale, 15Kg x 2g
ES Báscula electrónica de acero inoxidable, 15Kg x 2g
**BAL/30-5****392,00 EUR**

mm : 255x290xh105

230/1N 50-60Hz

IT Bilancia elettronica in acciaio inox, 30Kg x 5g
EN Stainless steel electronic scale, 30Kg x 5g
ES Báscula electrónica de acero inoxidable, 30Kg x 5g
**BSC/150-10****614,00 EUR**

mm : 400x620xh860

230/1N 50-60Hz

IT Bilancia elettronica in acciaio inox con colonna, 150Kg x 10g

- Piatto di pesatura 400x500mm in acciaio inossidabile 304.
- Controllo della pesatura con allarme sonoro.
- Tempo di stabilizzazione: 2-3 sec.
- Batteria interna ricaricabile, 90 ore di autonomia.

EN Stainless steel electronic scale with column, 150Kg x 10g

- Weighing pan 400x500mm in 304 stainless steel.
- Weighing control with audible alarm.
- Stabilisation time: 2-3 sec.
- Internal rechargeable battery, 90 hours of autonomy.

ES Balanza electrónica de acero inoxidable con columna, 150Kg x 10g

- Plato de pesaje de 400x500mm en acero inoxidable 304.
- Control de pesaje con alarma sonora.
- Tiempo de estabilización: 2-3 seg.
- Batería interna recargable, 90 horas de autonomía.

BSC/300-20**614,00 EUR**

mm : 400x620xh860

230/1N 50-60Hz

IT Bilancia elettronica in acciaio inox con colonna, 300Kg x 20g
EN Stainless steel electronic scale with column, 300Kg x 20g
ES Báscula electrónica de acero inoxidable con columna, 300Kg x 20g
**BSC/KTM****26,00 EUR**
IT Kit di montaggio a parete per bilance
EN Wall mounting kit for scales
ES Kit de montaje en pared para balanzas




DFE-45

342,00 EUR

mm : 485x600xh140 kW : 0,65 230/1N 50-60Hz

Ⓣ Dispenser inox (film 400 mm)

- Struttura in acciaio inox.
- Rulli e astine in alluminio anodizzato.
- Piano riscaldante regolabile tramite termostato per il dispenser.
- Taglio del film per mezzo di un filo caldo a bassa tensione.

Ⓝ Wrapping machine (film 400 mm)

- Stainless steel body.
- Anodized aluminium rollers and rods.
- Heating surface temperature adjustable by thermostat.
- Film cutting, by heating wire (low voltage).

Ⓢ Empacadora de acero inox (film 400 mm)

- Estructura en acero inoxidable.
- Rodillos y varillas en aluminio anodizado.
- Superficie de calentamiento regulable a través de termostato.
- Corte de la película por un hilo caliente a baja tensión.



DFE-50P

771,00 EUR

mm : 590x720xh185 kW : 0,4 230/1N 50-60Hz

Ⓣ Dispenser inox (film 500 mm)

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

Ⓝ Wrapping machine (film 500 mm)

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

Ⓢ Empacadora de acero inox (film 500 mm)

- Estructura en acero inoxidable.
- Rodillos y varillas en aluminio anodizado.
- Corte de la película por un hilo caliente a baja tensión.



FE150-4A

133,00 EUR

mm : 400

- Ⓣ Pellicola, lunghezza 1500 m, larghezza 400 mm
- Ⓝ Cellophane, length 1500 m, width 400 mm
- Ⓢ Cellophane, longitud 1500 m, anchora 400 mm

FOR: DFE-45


FE150-5B

163,00 EUR

mm : 500

- Ⓣ Pellicola, lunghezza 1500 m, larghezza 500 mm
- Ⓝ Cellophane, length 1500 m, width 500 mm
- Ⓢ Cellophane, longitud 1500 m, anchora 500 mm

FOR: DFE-50P

ADVANTAGE

Ⓣ Ideati per il confezionamento di alimenti come carne, formaggio, pasta, frutta e ver-dura freschi; i dispenser offrono un servizio veloce e igienico nei supermercati, ma-cellerie e gastronomie in genere, dove il commercio di prodotti freschi richiede un confezionamento giornaliero.

Ⓝ Ideally suited for packaging food products such as meat, cheese, pasta, fruit, fresh vegetables,... Allows easy, hygienic and fast processing, particularly useful for supermarkets, butcher shops, cheese dairies and all activities where fresh products require daily processing.

Ⓢ Ideados para el envasado de alimentos como carne, queso, pasta, fruta y verdura frescos; los dispensadores ofrecen un servicio rápido e higiénico en los supermercados, carnicerías y gastronomías en general, donde la venta de productos frescos requiere un envasado diario rápido y seguro.



VAX/33-L

536,⁰⁰ EUR

mm : 390x260x140

kW : 0,4

230/1N 50-60Hz

IT Macchina sottovuoto in acciaio inox, pompa 16 l./min, saldatura 330 mm 

- Realizzazione in acciaio inossidabile.
- Pompa autolubrificante 16 litri/min, messa in sottovuoto controllata per sensore.
- Barra di saldatura di 330 mm (4 mm).
- Funzionamento automatico.
- Possibilità di messa in sottovuoto dei liquidi (prevedere S3T-K2B).
- Quadro di controllo con display con 3 leds luminosi.

EN Stainless steel vacuum machine, pump 16 l./min, welding 330 mm

- Made of stainless steel.
- Self-lubricating pump 16 litres/min, vacuum controlled by sensor.
- 330-mm welding bar (4 mm).
- Automatic working.
- Liquids can be vacuumed (provide S3T-K2B).
- Control panel with display with 3 luminous leds.

ES Máquina sistema vacío en acero inoxidable, bomba 16 l./min, soldadura 330 mm

- Realización en acero inoxidable.
- Bomba autolubrificante de 16 litros/min, controlada por sensor de vacío.
- Barra de soldadura de 330 mm (4 mm).
- Funcionamiento automático.
- Posibilidad de tener líquidos al vacío (prever S3T-K2B).
- Panel de control con display con 3 leds luminosos.

EMBOSSED BAGS



VAX/45-L

924,⁰⁰ EUR

mm : 490x295x180

kW : 0,3

230/1N 50-60Hz

IT Macchina sottovuoto in acciaio inossidabile, pompa 26 l./min, saldatura 430 mm 

- Realizzazione in acciaio inossidabile.
- Pompa autolubrificante 26 litri/min, messa in sottovuoto controllato per sensore.
- Barra di saldatura di 430 mm (4 mm).
- Funzionamento automatico.
- Possibilità di messa in sottovuoto dei liquidi (prevedere S3T-K2B).
- Quadro di controllo con display con 3 leds luminosi.

EN Stainless steel under vacuum machine, pump 26 l./min, welding 430 mm

- Made of stainless steel.
- Self-lubricating pump 26 litres/min, vacuum controlled by sensor.
- 430-mm welding bar (4 mm).
- Automatic working.
- Liquids can be vacuumed (provide S3T-K2B).
- Control panel with display with 3 luminous leds.

ES Máquina sistema vacío en acero inoxidable, bomba 26 l./min, soldadura 430 mm

- Realización en acero inoxidable.
- Bomba autolubrificante 26 litros/min., entorno al vacío controlado por sensor.
- Barra de soldadura de 430 mm (4 mm).
- Funcionamiento automático.
- Posibilidad de tener líquidos al vacío (prever S3T-K2B).
- Panel de control con display con 3 leds luminosos.

EMBOSSED BAGS





VAX/45-DSL

1 276,00 EUR

mm : 510x295x180 kW : 0,3 230/1N 50-60Hz

Ⓣ **Macchina sottovuoto in acciaio inossidabile, pompa 32 l./min, saldatura 430 mm (doppia saldatura)**

- Realizzazione in acciaio inossidabile. Filtro esterno per liquidi/polveri.
- Pompa autolubrificante 32 litri/min, messa in sottovuoto controllata per sensore.
- 2 barre di saldatura di 430 mm, (2x 5 mm).
- 3 programmi: automatico, manuale, prodotti liquidi (prevedere S3T-K2B).
- Saldatura elettronica variabile (9 livelli).
- Quadro di controllo con display digitale LCD, (5 lingue IN-FR-TED-NL-SP), indicando ogni fase di lavoro.

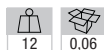
Ⓝ **Stainless steel under vacuum machine, pump 32 l./min, welding 430 mm (double welding)**

- Made of stainless steel. External filter for liquids/powders.
- Self-lubricating pump 32 litres/min, vacuum controlled by sensor.
- 2 sealing bars of 430 mm (2x 5 mm).
- 3 programs: automatic, manual, liquid products (provide S3T-K2B).
- Variable electronic welding (9 levels).
- Control panel with digital display LCD (5 languages Eng-Fr-Deu-Nl-Es) displaying each phase of work.

Ⓞ **Máquina sistema vacío de acero inox., bomba 32 l./min, soldadura 430 mm (doble soldadura)**

- Realización en acero inoxidable. Filtro exterior para líquidos/polvos.
- Bomba autolubrificante 32 litros/min, puesta de vacío controlada por sensor.
- 2 barras de soldadura de 430 mm (2x 5 mm).
- 3 programas: automático, manual, productos líquidos (prever S3T-K2B).
- Soldadura electrónica variable (9 niveles).
- Panel de control con display digital LCD (5 lenguas IN-FR-AL-NL-ES) que muestra cada fase de trabajo.

DOUBLE WELDING
EMBOSSSED BAGS



EMBOSSSED BAGS

Ⓣ **Sacchetti "goffrati" in macchine sottovuoto -40°C +40°C**

- Sacchetti "goffrati" per macchine sottovuoto senza cloche (adatte ugualmente per macchine sottovuoto senza cloche).
- Spessore 105 micron (My)
- Sul lato della saldatura, il lato più piccolo.
- Temperatura massima di esercizio da -40°C a +40°C.
- Realizzati in polietilene.
- Poliamido (PE-PA), certificato alimentare.

Ⓝ **"Embossed" vacuum bags for under machines -40°C +40°C**

- "Embossed" vacuum bags for under machines without bell (also suitable for under machines with bell).
- Thickness 105 micron (My).
- Solder side, the smaller side.
- Maximum working temperature from -40°C to +40°C.
- Made of polyethylene.
- Polyamide (PA-PE), certified food.

Ⓞ **Saquitos para máquinas "en relieve" bajo -40°C +40°C**

- Saquitos vacío "en relieve" para debajo de máquinas sin campana (también apto para máquinas con campana).
- Grosor 105 micras (Mi).
- Soldadura, en la parte más pequeña.
- Temperatura máxima de trabajo -40°C a 40 °C.
- Hecho de polietileno.
- Poliamida (PA-PE), certificado alimentario.



	B20-1530	377,00 EUR
	mm : 400x600xh180	
	Ⓣ 2000 sacchetti "goffrate" 150x300 m2	
	Ⓝ 2000 "embossed" vacuum bags 150x300 mm	
	Ⓞ 2000 saquitos ásperos "en relieve" 150x300 mm	
	20 PACKAGING / EACH= 100 PIECES	
	B16-2030	402,00 EUR
	mm : 400x600xh180	
	Ⓣ 1600 sacchetti "goffrate" 200x300 mm	
	Ⓝ 1600 "embossed" vacuum bags 200x300 mm	
	Ⓞ 1600 saquitos ásperos "en relieve" 200x300 mm	
	16 PACKAGING / EACH= 100 PIECES	
	B10-2535	366,00 EUR
	mm : 400x600xh180	
	Ⓣ 1000 sacchetti "goffrate" 250x350 mm	
	Ⓝ 1000 "embossed" vacuum bags 250x350 mm	
	Ⓞ 1000 saquitos ásperos "en relieve" 250x350 mm	
	10 PACKAGING / EACH= 100 PIECES	
	B08-3040	402,00 EUR
	mm : 400x600xh180	
	Ⓣ 800 sacchetti "goffrate" 300x400 mm	
	Ⓝ 800 "embossed" vacuum bags 300x400 mm	
	Ⓞ 800 saquitos ásperos "en relieve" 300x400 mm	
	8 PACKAGING / EACH= 100 PIECES	

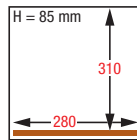
GA-80/S

2 044,⁰⁰ EUR

mm : 317x438xh293

kW : 0,3

230/1N 50-60Hz



SENSOR CONTROL
DOUBLE WELDING



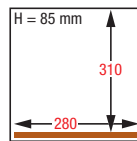
GA-80P/S

2 657,⁰⁰ EUR

mm : 317x438xh293

kW : 0,8

230/1N 50-60Hz



SENSOR CONTROL
DOUBLE WELDING



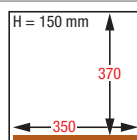
GA-102/S

2 894,⁰⁰ EUR

mm : 450x510xh420

kW : 1,1

230/1N 50-60Hz



SENSOR CONTROL
DOUBLE WELDING


Macchine sottovuoto

- Macchine professionali da tavolo per il confezionamento sottovuoto, concetto innovativo, che consente una maggiore durata di conservazione dei prodotti deperibili.
- Il vuoto viene gestito in % o mbar grazie al sensore di vuoto integrato, senza il rischio di vuoto involontariamente incompleto.
- Un'ampia scelta, che copre tutte le esigenze di gastronomia, panetteria, pasticceria, formaggi, macelleria, ma anche frutta e verdura, ecc.
- Appositamente progettato per piccole entità, spazio limitato.
- Ergonomia, robustezza e tecnologia avanzata sono i loro principali punti di forza.
- Camera interna "deep-drawn" con angoli ampiamente irradiati, di facile manutenzione che garantisce una perfetta igiene.
- Barra saldante rimovibile (doppia saldatura).

Vacuum machines

- Professional tabletop machines for vacuum packaging, innovative concept, allowing a longer shelf life for perishable products.
- The vacuum is managed in % or mbar thanks to the integrated vacuum sensor, no more risk of inadvertently incomplete vacuum.
- A wide choice, covering all the needs of gastronomy, bakery, cheese, butchery, as well as fruit and vegetables, etc.
- Specially designed for small entities, limited space.
- Ergonomics, robustness, and advanced technology are their main assets.
- Deep-drawn" inner chamber with widely radiated corners, easy maintenance guaranteeing perfect hygiene.
- Removable sealing bar (double sealing).

Máquinas sistema a vacío

- Máquinas profesionales de sobremesa para el envasado al vacío, de concepto innovador, que permiten una mayor vida útil de los productos perecederos.
- El vacío se gestiona en % o mbar gracias al sensor de vacío integrado, sin riesgo de que se produzca un vacío incompleto involuntariamente.
- Una amplia oferta, que cubre todas las necesidades de la gastronomía, panadería, quesos, carnicería, frutas y verduras, etc.
- Especialmente diseñado para pequeñas entidades, espacio limitado.
- Ergonomía, robustez y tecnología avanzada son sus principales ventajas.
- Cámara interior "embutida" con esquinas ampliamente irradiadas, de fácil mantenimiento que garantiza una perfecta higiene.
- Barra de sellado extraíble (doble sellado).



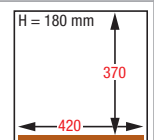
GA-104/S

3 453,⁰⁰ EUR

mm : 480x515xh440

kW : 1,1

230/1N 50-60Hz



SENSOR CONTROL
DOUBLE WELDING





	GA-80/S	GA-80P/S	GA-102/S	GA-104/S
Frame in stainless steel	✓	✓	✓	✓
Vacuum room in stainless steel	✓	✓	✓	✓
Flat transparent cover	✓	✓		
High transparent cover			✓	✓
Digital control panel	✓	✓	✓	✓
Sensor Control	✓	✓	✓	✓
Double Welding	✓	✓	✓	✓
Less vacuum	✓	✓	✓	✓
Slow "soft-air"				
Pump vacuum m3/h	4	8	8	16
Quantity of joint trims	1	1	1	1

Options

2BS	2 sealing bars				499,00 EUR
CBT	High transparent cover	210,00 EUR	210,00 EUR		
PIL	Plate for liquid products	79,00 EUR	79,00 EUR	79,00 EUR	92,00 EUR
TSC	Trennseal			26,00 EUR	26,00 EUR

VACUUM

Ⓣ L'imballaggio sotto-vuoto consiste nell'aspirare l'aria contenuta in un sacchetto o in un recipiente qualsiasi per proteggere gli alimenti contro gli effetti nefasti dell'ossigeno, gli alimenti sono conservati in modo naturale e custodiscono molto più tempo la loro freschezza.

Ⓝ Vacuum packaging consists of sucking the air contained in a bag or container to protect food from the harmful effects of oxygen, food is stored naturally and keeps its freshness longer.

Ⓞ El embalaje es al vacío para aspirar el aire en una bolsa u otro contenedor para proteger los alimentos contra los efectos dañinos del oxígeno, el alimento se mantiene en una forma natural y mantienen su frescura más tiempo.

VCM/ND

840,00 EUR

mm : 483x606xh673

- Ⓣ Mobile inox per macchina sottovuoto, su ruote, removibile
- Ⓝ Support in stainless steel for vacuum machine, on wheels, removable
- Ⓞ Mueble inox para máquina sistema vacío, sobre ruedas, desmontable



LESS VACUUM

Ⓣ Si usa per prodotti delicati o non alimentari, che richiedono un sottovuoto parziale, senza conservazione con gas azoto.

Ⓝ To use with delicate products or non-food products, that need partial vacuum, without conservation through gas injection.

Ⓞ A utilizar por los productos delicados o no alimentares que necesitan de una parcial puesta a vacío, sin gas azoto.



SMOOTH

page 1126



COOKING SMOOTH

page 1126





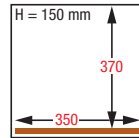
TA-85/S

3 684,00 EUR

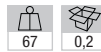
mm : 450x510xh420

kW : 1,1

230/1N 50-60Hz



SENSOR CONTROL
DOUBLE WELDING



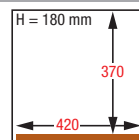
TA-90/S

4 406,00 EUR

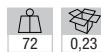
mm : 480x515xh440

kW : 1,6

230/1N 50-60Hz



SENSOR CONTROL
DOUBLE WELDING



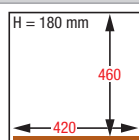
TA-90B/S

4 454,00 EUR

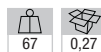
mm : 480x610xh440

kW : 1,6

230/1N 50-60Hz



SENSOR CONTROL
DOUBLE WELDING



Ⓜ **Macchine sottovuoto, modelli da tavolo**

- Macchine professionali da tavolo per imballaggi sotto vuoto, concetto innovante che permette una conservazione più lunga dei prodotti deperibili.
- Il vuoto viene gestito in % o mbar grazie al sensore di vuoto integrato, senza il rischio di vuoto involontariamente incompleto.
- Vasta scelta per tutti i bisogni della gastronomia, panificio, latteria, macelleria, frutta e verdura, etc.
- Principali atout: ergonomia, robustezza e tecnologia all'avanguardia.
- Camera interna "stampata" con angoli ampiamente raggianti, facile manutenzione garantisce un'igiene perfetta.
- Barra di saldatura (saldatura doppia) amovibile.

Ⓝ **Vacuum machines, table models**

- Professional tabletop machines for vacuum packaging, innovative concept, allowing a longer shelf life for perishable products.
- The vacuum is managed in % or mbar thanks to the integrated vacuum sensor, no more risk of inadvertently incomplete vacuum.
- A wide choice, covering all the needs of gastronomy, bakery, cheese, butchery, as well as fruit and vegetables, etc.
- Ergonomics, robustness, and advanced technology are their main assets.
- Deep-drawn" inner chamber with widely radiated corners, easy maintenance guaranteeing perfect hygiene.
- Removable sealing bar (double sealing).

Ⓜ **Máquinas sistema a vacuo, modelo de mesa**

- Máquinas profesionales de sobremesa para el envasado al vacío, de concepto innovador, que permiten una mayor vida útil de los productos perecederos.
- El vacío se gestiona en % o mbar gracias al sensor de vacío integrado, sin riesgo de que se produzca un vacío incompleto involuntariamente.
- Una amplia oferta, que cubre todas las necesidades de la gastronomía, panadería, quesos, carnicería, frutas y verduras, etc.
- Ergonomía, robustez y tecnología avanzada son sus principales ventajas.
- Cámara interior "embutida" con esquinas ampliamente irradiadas, de fácil mantenimiento que garantiza una perfecta higiene.
- Barra de sellado extraíble (doble sellado).



SMOOTH

page 1126

COOKING
SMOOTH

page 1126





	TA-85/S	TA-90/S	TA-90B/S
Frame in stainless steel	✓	✓	✓
Vacuum room in stainless steel	✓	✓	✓
High transparent cover	✓	✓	✓
Digital control - 10 programs	✓	✓	✓
Sensor Control	✓	✓	✓
Double Welding	✓	✓	✓
Less vacuum	✓	✓	✓
Slow "soft-air"	✓	✓	✓
Pump vacuum m3/h	16	21	21
Quantity of joint trims	2	2	2

Options

LIQ	Liquid sensor	644,00 EUR	644,00 EUR	644,00 EUR
IDG	Gas injection system	341,00 EUR	341,00 EUR	341,00 EUR
2BS	2 sealing bars		499,00 EUR	499,00 EUR
PIL	Plate for liquid products	79,00 EUR	92,00 EUR	92,00 EUR
TSC	Trennseal	26,00 EUR	26,00 EUR	26,00 EUR

VACUUM

Ⓣ L'imballaggio sotto-vuoto consiste nell'aspirare l'aria contenuta in un sacchetto o in un recipiente qualsiasi per proteggere gli alimenti contro gli effetti nefasti dell'ossigeno, gli alimenti sono conservati in modo naturale e custodiscono molto più tempo la loro freschezza.

Ⓝ Vacuum packaging consists of sucking the air contained in a bag or container to protect food from the harmful effects of oxygen, food is stored naturally and keeps its freshness longer.

Ⓞ El embalaje es al vacío para aspirar el aire en una bolsa u otro contenedor para proteger los alimentos contra los efectos dañinos del oxígeno, el alimento se mantiene en una forma natural y mantienen su frescura más tiempo.

LESS VACUUM

Ⓣ Si usa per prodotti delicati o non alimentari, che richiedono un sottovuoto parziale, senza conservazione con gas azoto.

Ⓝ To use with delicate products or non-food products, that need partial vacuum, without conservation through gas injection.

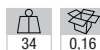
Ⓞ A utilizar por los productos delicados o no alimentares que necesitan de una parcial puesta a vacío, sin gas azoto.

VCM/ND

840,00 EUR

mm : 483x606xh673

- Ⓣ Mobile inox per macchina sottovuoto, su ruote, removibile
- Ⓝ Support in stainless steel for vacuum machine, on wheels, removable
- Ⓞ Mueble inox para máquina sistema vacío, sobre ruedas, desmontable



SLOW «SOFT-AIR»

Ⓣ Sotto vuoto graduale, per evitare danni ai prodotti delicati (es. pesce) o con parti dure e sporgenti (es. costole di maiale). Da combinare con IDG Sistema d'iniezione gas azoto.

Ⓝ Gradual vacuum, to avoid delicate products to get damaged (ex : fish) or when the products are hard and pointy (ex : spare ribs). To combine with IDG System (gas injection).

Ⓞ Puesta en vacío gradual que permite de no hacer daño a los productos (ex: pescados) o que tienen partes duras y saliente (ex: costillas de cerdo). A combinar con sistema IDG Sistema de inyección de gas azoto.

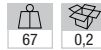
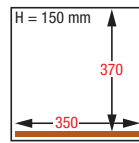
TA-85/IVP

4 258,⁰⁰ EUR

mm : 450x510xh420

kW : 1,1

230/1N 50-60Hz



SENSOR CONTROL
DOUBLE WELDING

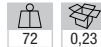
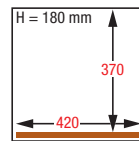
TA-90/IVP

4 988,⁰⁰ EUR

mm : 480x515xh440

kW : 1,6

230/1N 50-60Hz



SENSOR CONTROL
DOUBLE WELDING

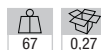
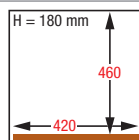
TA-90B/IVP

5 001,⁰⁰ EUR

mm : 480x610xh440

kW : 1,6

230/1N 50-60Hz



SENSOR CONTROL
DOUBLE WELDING

IT Macchine sottovuoto, modelli da tavolo IVP

- Macchina sottovuoto dal design innovativo, realizzata interamente in acciaio inox AISI 304.

- Vasca interna con angoli ampiamente irradiati, facile manutenzione che garantisce un'igiene perfetta. Coperchio innovativa (rimontaggio automatico mediante cilindri) di altissima trasparenza e infrangibile.

- Ampio schermo LCD a colori ad alta risoluzione, che consente di visualizzare tutti i passaggi della messa a vuoto. Programmazione direttamente sulla tastiera della macchina o da un PC (memorizzazione di 20 ricette o prodotti specifici), trasferimento di dati tramite porta USB. - Il vuoto è calcolato in percentuale o mbar grazie al sensore del vuoto integrato, per evitare il rischio di vuoto incompleto per inavvertenza. Possibilità di assegnare un codice utente a ciascun operatore.

- Tutte le operazioni sono memorizzate nel chip della scheda elettronica e il "diario di bordo" può essere esportato su PC, garantendo un controllo HACCP e una gestione ottimizzata di tutte le operazioni del vuoto.

EN Vacuum machines, table models IVP

- Vacuum machine with innovative design, completely constructed from AISI 304 stainless steel

- Internal tank with largely rounded corners, simple maintenance ensuring optimum hygiene. Innovative lid (automatically raised by cylinders), extremely transparent and unbreakable

- Wide high-resolution colour LCD screen for displaying all steps involved in the vacuum process. Can be programmed directly from the machine's keyboard or a PC (up to 20 specific products or recipes can be saved), data transfer via USB port

- The vacuum is managed as a percentage or in terms of mbar by an integrated vacuum sensor, which eliminates the risk of an inadvertent incomplete vacuum. Option to assign a user code to each operator

- All operations are saved to the PCB's chip and the usage logbook can be exported to a PC, ensuring HACCP control and the optimised management of all vacuum operations.

ES Máquinas sistema a vacuo, modelo de mesa IVP

- Máquina de vacío con un diseño innovador, hecha completamente de acero inoxidable AISI 304.

- Cuba interior con esquinas ampliamente irradiadas, fácil de mantener, garantiza una higiene perfecta. Tapa innovadora (elevación automática por cilindro) de muy alta transparencia e irrompible.

- Grande pantalla LCD en color y de alta resolución para ver todos los pasos del vacío. Programación directamente en el teclado de la máquina o PC (almacenamiento de 20 recetas o productos específicos), transferencia de datos a través de USB

- El vacío se gestiona en % o mbar gracias al sensor de vacío integrado, terminado el riesgo de vacío incompleto debido a inadvertencia. Posibilidad de asignar un código de usuario a cada operador

- Todas las operaciones se almacenan en la memoria en el chip de la placa electrónica y el "libro de registro" de uso se puede exportar en el PC, asegurando el control de HACCP y la gestión optimizada de todas las operaciones de vacío.

VACUUM

IT L'imballaggio sotto-vuoto consiste nell'aspirare l'aria contenuta in un sacchetto o in un recipiente qualsiasi per proteggere gli alimenti contro gli effetti nefasti dell'ossigeno, gli alimenti sono conservati in modo naturale e custodiscono molto più tempo la loro freschezza.

EN Vacuum packaging consists of sucking the air contained in a bag or container to protect food from the harmful effects of oxygen, food is stored naturally and keeps its freshness longer.

ES El embalaje es al vacío para aspirar el aire en una bolsa u otro contenedor para proteger los alimentos contra los efectos dañinos del oxígeno, el alimento se mantiene en una forma natural y mantienen su frescura más tiempo.





	TA-85/IVP	TA-90/IVP	TA-90B/IVP
Frame in stainless steel	✓	✓	✓
Vacuum room in stainless steel	✓	✓	✓
High transparent cover	✓	✓	✓
IVP: Intelligent vacuum packaging	✓	✓	✓
LCD Display/Programmable/20 receipts	✓	✓	✓
Sensor Control	✓	✓	✓
Double Welding	✓	✓	✓
Less vacuum	✓	✓	✓
Slow "soft-air"	✓	✓	✓
Pump vacuum m3/h	16	21	21
Quantity of joint trims	2	2	2

Options

LIQ	Liquid sensor	644,00 EUR	644,00 EUR	644,00 EUR
IDG	Gas injection system	341,00 EUR	341,00 EUR	341,00 EUR
2BS	2 sealing bars		499,00 EUR	499,00 EUR
PIL	Plate for liquid products	79,00 EUR	92,00 EUR	92,00 EUR
TSC	Trennseal	26,00 EUR	26,00 EUR	26,00 EUR



IMP/LX

827,00 EUR

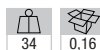
- Ⓜ Stampante termica diretta - Zebra
- Ⓜ Direct thermal printer - ZEBRA
- Ⓜ Impressora termica directa - Zebra

VCM/ND

840,00 EUR

mm : 483x606xh673

- Ⓜ Mobile inox per macchina sottovuoto, su ruote, removibile
- Ⓜ Support in stainless steel for vacuum machine, on wheels, removable
- Ⓜ Mueble inox para máquina sistema vacío, sobre ruedas, desmontable



PLUS



Ⓜ Le macchine sottovuoto più avanzate sul mercato. Tecnologia all'avanguardia e ad alte prestazioni per l'utilizzo ottimale della "cucina a vuoto". Ecco alcuni dei vantaggi del pannello di controllo I.V.P.P., con un ampio display LCD a colori: - Funzione carne rossa per evitare la perdita di essudato (Liquido sieroso). - Funzione di vuoto sequenziale appositamente sviluppata per terrine, patatine, mousse ecc. anche molto popolare in pasticceria e panetteria - Funzione marinata, appositamente sviluppata per consentire un'infusione ancora più intensa. - Registro delle operazioni di manutenzione, rilevamento automatico di eventuali malfunzionamenti. - 6 lingue pre-programmate (FR, NL, DE, IT, EN, ES, RU,...) - Molte opzioni su richiesta, stampante per etichette, iniezione di gas "Azoto", sensore di controllo dei liquidi.

Ⓜ The most advanced vacuum machines on the market. State-of-the-art, high-performance technology for the optimal use of the "vacuum kitchen". Here are some of the advantages of the I.V.P. control panel, with a large colour LCD display: - Red meat function to avoid loss of exudate (Serous liquid). - Sequential vacuum function specially developed for terrines, pattes, mousses etc... also very popular in pastry and bakery. - Marinade function, specially developed to allow an even more intense infusion. - Log book" of maintenance operations, automatic detection of possible malfunctions. - 6 pre-programmed languages (Fr, Ni, De, It, En, Es, Ru,...) - Many options on request, label printer, gas injection "Nitrogen", liquid control sensor,...

Ⓜ Las máquinas de vacío más avanzadas del mercado. La más moderna y potente tecnología para el aprovechamiento óptimo de la "cocina de vacío". Estas son algunas de las ventajas del panel de control I.V.P., con una gran pantalla LCD a color: - Función carne roja para evitar la pérdida de exudado (líquido seroso). - Función de vacío secuencial especialmente desarrollada para cuencos, patatas fritas, mousses, etc., también muy popular en confitería y panadería - Función marinada, especialmente desarrollada para permitir una infusión aún más intensa. - Registro de mantenimiento, detección automática de averías. - 6 lenguajes pre-programados (FR, NL, DE, IT, EN, ES, RU,...) - Muchas opciones a petición, impresora de etiquetas, inyección de gas "Nitrogen", sensor de control de líquidos.

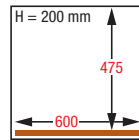
SC-120/S

8 697,⁰⁰ EUR

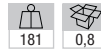
mm : 680x630xh1020

kW : 2,5

400-230/3N 50Hz



SENSOR CONTROL
DOUBLE WELDING



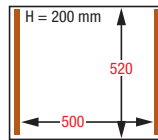
SC-123T/S

10 898,⁰⁰ EUR

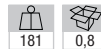
mm : 680x630xh1020

kW : 2,5

400-230/3N 50Hz



SENSOR CONTROL
DOUBLE WELDING



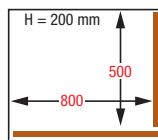
SC-124T/S

16 223,⁰⁰ EUR

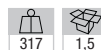
mm : 910x740xh1120

kW : 3,5

400-230/3N 50Hz



SENSOR CONTROL
DOUBLE WELDING



IT Macchine sottovuoto, su base

- Macchine professionali su base per imballaggi sottovuoto, concetto innovante che permette una conservazione più lunga dei prodotti deperibili.
- Il vuoto viene gestito in % o mbar grazie al sensore di vuoto integrato, senza il rischio di vuoto involontariamente incompleto.
- Vasta scelta per tutti i bisogni della gastronomia, panificio, latteria, macelleria, frutta e verdura, etc.
- Ideale per qualsiasi attività che ha bisogno di una produzione importante. Grazie a una concezione moderna e funzionale, la macchina s'inserisce in ogni processo di produzione e garantisce valore aggiunto.
- Principali atout: ergonomia, robustezza e tecnologia all'avanguardia.
- Camera interna "stampata" con angoli ampiamente raggianti, facile manutenzione garantisce un'igiene perfetta.
- Barra di saldatura (saldatura doppia) amovibile.

EN Vacuum machines, on furniture

- Professional machines on base, used for vacuum packaging, innovative concept, allowing a longer shelf life for perishable products.
- The vacuum is managed in % or mbar thanks to the integrated vacuum sensor, no more risk of inadvertently incomplete vacuum.
- A wide choice, covering all the needs of gastronomy, bakery, cheese, butchery, as well as fruit and vegetables, etc.
- Ideal for all activities requiring high production. Thanks to their modern and functional design, they can be integrated into any production process, guaranteeing added value.
- Ergonomics, robustness, and advanced technology are their main assets.
- Deep-drawn" inner chamber with widely radiated corners, easy maintenance guaranteeing perfect hygiene.
- Removable sealing bar (double sealing).

ES Máquinas sistema a vacuo, sobre modelo

- Máquina profesional su zócalo, sirve para l'embalaje sistema a vacuo, concepto innovador, permite una mas larga conservación de los productos precaderos.
- El vacío se gestiona en % o mbar gracias al sensor de vacío integrado, sin riesgo de que se produzca un vacío incompleto involuntariamente.
- Una larga elección, que cubre todas las necesidad de la gastronomía, panadería, quesera, carnicería, como de frutas y legumbres.
- Ideal para todas las actividades que necesitan una producción importante. Gracias a un concepto moderno y funcional, ellas se ponen en un desarrollo de todas las producciones y garantizan un valor adjunto.
- Ergonómica, robusta y con una tecnología de punta, las principales atractivas.
- Cámara interna "estampada" con ángulos ampliamente rebizados, conservación fácil garantiza una higiene perfecta.
- Barra de soldadura (soldadura doble) amovible.



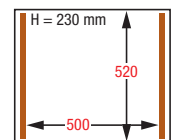
SC-123V/S

10 182,⁰⁰ EUR

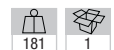
mm : 680x630xh1060

kW : 2,5

400-230/3N 50Hz



SENSOR CONTROL
DOUBLE WELDING





	SC-120/S	SC-123T/S	SC-124T/S	SC-123V/S	SC-124V/S
Frame in stainless steel	✓	✓	✓	✓	✓
Vacuum room in stainless steel	✓				
Vacuum room in aluminium				✓	✓
Cover in stainless steel		✓	✓		
High transparent cover	✓				
Aluminium cover with window				✓	✓
Digital control - 10 programmes	✓	✓	✓	✓	✓
Sensor control	✓	✓	✓	✓	✓
Double welding	✓	✓	✓	✓	✓
Less vacuum	✓	✓	✓	✓	✓
Slow "soft-air"	✓	✓	✓		
Pump vacuum m3/h	63	63	100	63	100
Quantity of joint trims	1	2	2	1	2

Options

LIQ	Liquid sensor	644,00 EUR	644,00 EUR	644,00 EUR	644,00 EUR	644,00 EUR
IDG	Gas injection system	696,00 EUR	696,00 EUR	814,00 EUR	683,00 EUR	788,00 EUR
3BS	3 sealing bars			1 090,00 EUR		1 090,00 EUR
RLS	Slow "soft air"				250,00 EUR	250,00 EUR
PIL	Plate for liquid products	79,00 EUR			145,00 EUR	158,00 EUR
TSC	Trennseal	26,00 EUR	26,00 EUR	26,00 EUR	26,00 EUR	26,00 EUR

LESS VACUUM

Ⓣ Si usa per prodotti delicati o non alimentari, che richiedono un sottovuoto parziale, senza conservazione con gas azoto.

Ⓝ To use with delicate products or non-food products, that need partial vacuum, without conservation through gas injection.

Ⓢ A utilizar por los productos delicados o no alimentares que necesitan de una parcial puesta a vacuo, sin gas azoto.

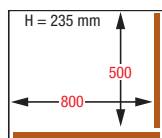
SC-124V/S

14 204,00 EUR

mm : 910x740xh1060

kW : 3,5

400-230/3N 50Hz



SENSOR CONTROL
DOUBLE WELDING



SLOW «SOFT-AIR»

Ⓣ Sotto vuoto graduale, per evitare danni ai prodotti delicati (es. pesce) o con parti dure e sporgenti (es. costole di maiale). Da combinare con IDG Sistema d'iniezione gas azoto.

Ⓝ Gradual vacuum, to avoid delicat products to get damaged (ex : fish) or when the products are hard and pointy (ex : spare ribs). To combine with IDG System (gas injection).

Ⓢ Puesta en vacuo gradual que permite de non hacer daño a los productos (ex: pescados) o que tienen partes duras y saliente (ex: costillas de cerdo). A combinar con sistema IDG Sistema de inieccion de gas azoto.



page 1126



SMOOTH

COOKING
SMOOTH

page 1126



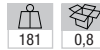
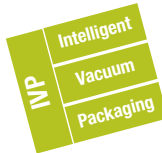
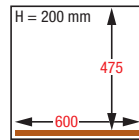
SC-120/IVP

9 270,00 EUR

mm : 680x630xh1020

kW : 2,5

400-230/3N 50Hz



DOUBLE WELDING

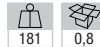
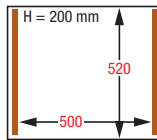
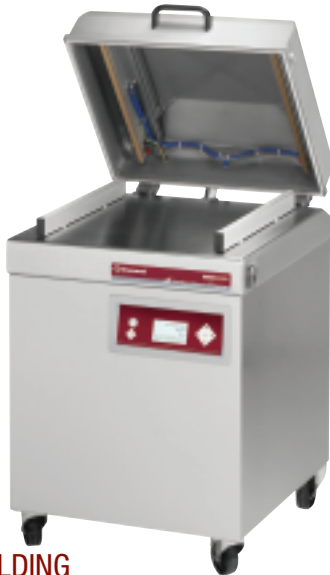
SC-123T/IVP

11 718,00 EUR

mm : 680x630xh1020

kW : 2,5

400-230/3N 50Hz



DOUBLE WELDING

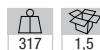
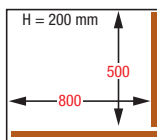
SC-124T/IVP

17 044,00 EUR

mm : 910x740xh1120

kW : 3,5

400-230/3N 50Hz



DOUBLE WELDING

Macchine sottovuoto, su base IVP

- Macchina sottovuoto dal design innovativo, realizzata interamente in acciaio inox AISI 304.
- Coperchio innovativo (rimonta automaticamente a mezzo cilindri) di altissima trasparenza e infrangibile.
- Ampio schermo LCD a colori ad alta risoluzione per visualizzare tutti i passaggi della messa sottovuoto. Programmazione direttamente sulla tastiera della macchina o da PC (Memorizzazione di 20 ricette o prodotti specifici), trasferimento dei dati tramite porta USB
- Il vuoto è gestito in % o mbar grazie al sensore di vuoto integrato, finito il rischio di sottovuoto incompleto per inavvertenza. Possibilità di assegnare un codice utente a ciascun operatore
- Tutte le operazioni sono conservate in memoria nel chip della scheda elettronica e il "log book" di utilizzo può essere esportato su PC, garantendo un controllo HACCP e una gestione ottimizzata di tutte le operazioni di sottovuoto.
- Barra di saldatura (saldatura doppia) amovibile.

Vacuum machines, on furniture IVP

- Vacuum machine with innovative design, completely constructed from AISI 304 stainless steel.
- Innovative lid (automatically raised by cylinders).
- Wide high-resolution color LCD screen for displaying all steps involved in the vacuum process. Can be programmed directly from the machine's keyboard or a PC (up to 20 specific products or recipes can be saved), data transfer via USB port.
- The vacuum is managed as a percentage or in terms of mbar by an integrated vacuum sensor, which eliminates the risk of an inadvertent incomplete vacuum. Option to assign a user code to each operator.
- All operations are saved to the PCB's chip and the usage logbook. can be exported to a PC, ensuring HACCP control and the optimized management of all vacuum operations.
- Removable joint trim (double welding).

Máquinas sistema a vacío, sobre modelo IVP

- Máquina de vacío con un diseño innovador, hecha completamente de acero inoxidable AISI 304.
- Tapa innovadora (elevación automática por cilindro).
- Grande pantalla LCD en color y de alta resolución para ver todos los pasos del vacío. Programación directamente en el teclado de la máquina o PC (almacenamiento de 20 recetas o productos específicos), transferencia de datos a través de USB
- El vacío se gestiona en % o mbar gracias al sensor de vacío integrado, terminado el riesgo de vacío incompleto debido a inadvertencia. Posibilidad de asignar un código de usuario a cada operador.
- Todas las operaciones se almacenan en la memoria en el chip de la placa electrónica y el "libro de registro" de uso se puede exportar en el PC, asegurando el control de HACCP y la gestión optimizada de todas las operaciones de vacío.
- Barra de soldadura (soldadura doble) amovible.



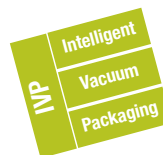
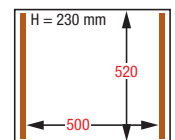
SC-123V/IVP

10 754,00 EUR

mm : 680x630xh1060

kW : 2,5

400-230/3N 50Hz




DOUBLE WELDING



	SC-120/IVP	SC-123T/IVP	SC-124T/IVP	SC-123V/IVP	SC-124V/IVP
Frame in stainless steel	✓	✓	✓	✓	✓
Vacuum room in stainless steel	✓				
Vacuum room in aluminium				✓	✓
Cover in stainless steel		✓	✓		
High transparent cover	✓				
Aluminium cover with window				✓	✓
IVP: Intelligent vacuum packaging	✓	✓	✓	✓	✓
LCD Display/Programmable/20 receipts	✓	✓	✓	✓	✓
Sensor control	✓	✓	✓	✓	✓
Double welding	✓	✓	✓	✓	✓
Less vacuum	✓	✓	✓	✓	✓
Slow "soft-air"	✓	✓	✓		
Pump vacuum m3/h	63	63	100	63	100
Quantity of joint trims	1	2	2	1	2

Options						
LIQ	Liquid sensor	644,00 EUR	644,00 EUR	644,00 EUR	644,00 EUR	644,00 EUR
IDG	Gas injection system	696,00 EUR	696,00 EUR	814,00 EUR	683,00 EUR	788,00 EUR
3BS	3 sealing bars			1 090,00 EUR		1 090,00 EUR
RLS	Slow "soft air"				250,00 EUR	250,00 EUR
PIL	Plate for liquid products	79,00 EUR			145,00 EUR	158,00 EUR
TSC	Trennseal	26,00 EUR	26,00 EUR	26,00 EUR	26,00 EUR	26,00 EUR



IMP/LX **827,00 EUR**

- Ⓞ Stampante termica diretta - Zebra
- Ⓞ Direct thermal printer - ZEBRA
- Ⓞ Impressora termica directa - Zebra

SC-124V/IVP **15 026,00 EUR**

mm : 910x740xh1060 kW : 3,5 400-230/3N 50Hz



H = 235 mm

500

800

IVP Intelligent Vacuum Packaging

DOUBLE WELDING

273 1,35

PLUS

Ⓞ Le macchine sottovuoto più avanzate sul mercato. Tecnologia all'avanguardia e ad alte prestazioni per l'utilizzo ottimale della "cucina a vuoto". Ecco alcuni dei vantaggi del pannello di controllo I.V.P.P., con un ampio display LCD a colori: - Funzione carne rossa per evitare la perdita di essudato (Liquido sieroso). - Funzione di vuoto sequenziale appositamente sviluppata per terrine, patatine, mousse ecc. anche molto popolare in pasticceria e panetteria - Funzione marinata, appositamente sviluppata per consentire un'infusione ancora più intensa. - Registro delle operazioni di manutenzione, rilevamento automatico di eventuali malfunzionamenti. - 6 lingue pre-programmate (FR, NL, DE, IT, EN, ES, RU,...) - Molte opzioni su richiesta, stampante per etichette, iniezione di gas "Azoto", sensore di controllo dei liquidi.

Ⓞ The most advanced vacuum machines on the market. State-of-the-art, high-performance technology for the optimal use of the "vacuum kitchen". Here are some of the advantages of the I.V.P. control panel, with a large colour LCD display: - Red meat function to avoid loss of exudate (Serous liquid). - Sequential vacuum function specially developed for terrines, pattes, mousses etc... also very popular in pastry and bakery. - Marinade function, specially developed to allow an even more intense infusion. - Log book" of maintenance operations, automatic detection of possible malfunctions. - 6 pre-programmed languages (Fr, Ni, De, It, En, Es, Ru,...) - Many options on request, label printer, gas injection "Nitrogen", liquid control sensor,...

Ⓞ Las máquinas de vacío más avanzadas del mercado. La más moderna y potente tecnología para el aprovechamiento óptimo de la "cocina de vacío". Estas son algunas de las ventajas del panel de control I.V.P., con una gran pantalla LCD a color: - Función carne roja para evitar la pérdida de exudado (líquido seroso). - Función de vacío secuencial especialmente desarrollada para cuencos, patatas fritas, mousses, etc., también muy popular en confitería y panadería - Función marinada, especialmente desarrollada para permitir una infusión aún más intensa. - Registro de mantenimiento, detección automática de averías. - 6 lenguajes pre-programados (FR, NL, DE, IT, EN, ES, RU,...) - Muchas opciones a petición, impresora de etiquetas, inyección de gas "Nitrogen", sensor de control de líquidos.



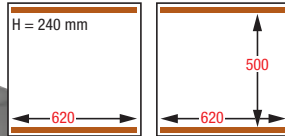
CF-165T/S

21 965,00 EUR

mm : 1500x895xh1150

kW : 3,5

400-230/3N 50Hz



SENSOR CONTROL
DOUBLE WELDING



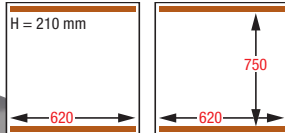
CF-175T/S

27 271,00 EUR

mm : 1550x1145xh1160

kW : 5

400-230/3N 50Hz



SENSOR CONTROL
DOUBLE WELDING



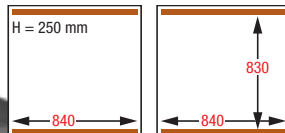
CF-180T/S

33 236,00 EUR

mm : 1985x1215xh1170

kW : 7

400-230/3N 50Hz



SENSOR CONTROL
DOUBLE WELDING



IT Macchine sottovuoto, doppia campana

- Macchine professionali su base per imballaggi sottovuoto, concetto innovativo che permette una conservazione più lunga dei prodotti deperibili.
- Il vuoto viene gestito in % o mbar grazie al sensore di vuoto integrato, senza il rischio di vuoto involontariamente incompleto.
- Specialmente concepito per rispondere a tutti i bisogni industriali nel settore agroalimentare.
- Principali atout: ergonomia, robustezza e tecnologia all'avanguardia.
- Barra di saldatura amovibile.

EN Vacuum machines, double room

- Professional machines - table model, for vacuum packaging, innovative concept, allowing a longer conservation of perishable foodstuffs.
- The vacuum is managed in % or mbar thanks to the integrated vacuum sensor, no more risk of inadvertently incomplete vacuum.
- Specially produced to answer all the demands in the industrial domain of agribusiness.
- Most important advantages: ergonomics, sturdiness, and newest technologies.
- Removable joint trim.

ES Máquinas sistema vacío, doble campana

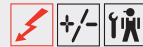
- Máquina profesional su zocalo, sirve para el embalaje sistema a vacío, concepto innovativo que permite una mas larga conservación de los productos precaderos.
- El vacío se gestiona en % o mbar gracias al sensor de vacío integrado, sin riesgo de que se produzca un vacío incompleto involuntariamente.
- Especificamente direccionada para responder a todas las necesidades de la industria de los alimentares.
- Ergonómica, robusta y con una tecnología de punta, las principales atractivas.
- Barra de soldura amovible.

SMOOTH

page 1126

COOKING
SMOOTH

page 1126



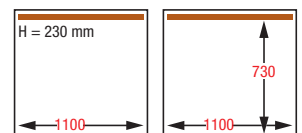
CF-195T/S

40 518,00 EUR

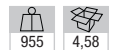
mm : 2420x1210xh1130

kW : 9

400-230/3N 50Hz



SENSOR CONTROL
DOUBLE WELDING





	CF-165T/S	CF-175T/S	CF-180T/S	CF-195T/S	CF-150/S	CF-170/S
Frame in stainless steel	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Flat working top in stainless steel	✓	✓	✓	✓		
Vacuum room in aluminium					✓	✓
Stainless steel cover	✓	✓	✓	✓		
Aluminium cover with window					✓	✓
Digital control - 10 programmes	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Sensor control	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Double welding	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Less vacuum	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Slow "soft air"	✓	✓	✓	✓		
Pump vacuum m3/h	100	160	300	300	63	100
Quantity of joint trims	4	4	4	4	4	4

Options

IDG	Gas injection system	1 313,00 EUR	1 313,00 EUR	2 048,00 EUR	2 074,00 EUR	906,00 EUR	1 313,00 EUR
RLS	Slow "soft air"					394,00 EUR	394,00 EUR
PIL	Plate for liquid products					145,00 EUR	145,00 EUR
TSC	Trennseal	26,00 EUR	26,00 EUR	26,00 EUR	26,00 EUR	26,00 EUR	26,00 EUR

LESS VACUUM

☞ Si usa per prodotti delicati o non alimentari, che richiedono un sottovuoto parziale, senza conservazione con gas azoto.

☞ To use with delicate products or non-food products, that need partial vacuum, without conservation through gas injection.

☞ A utilizar por los productos delicados o no alimentares que necesitan de una parcial puesta a vacuo, sin gas azoto.

SLOW «SOFT-AIR»

☞ Sotto vuoto graduale, per evitare danni ai prodotti delicati (es. pesce) o con parti dure e sporgenti (es. costole di maiale). Da combinare con IDG Sistema d'iniezione gas azoto.

☞ Gradual vacuum, to avoid delicat products to get damaged (ex : fish) or when the products are hard and pointy (ex : spare ribs). To combine with IDG System (gas injection).

☞ Puesta en vacuo gradual que permite de non hacer daño a los productos (ex: pescados) o que tienen partes duras y saliente (ex: costillas de cerdo). A combinar con sistema IDG Sistema de inyeccion de gas azoto.

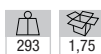
CF-150/S

14 855,00 EUR

mm : 1075x890xh1040 kW : 2,5 400-230/3N 50Hz



SENSOR CONTROL
DOUBLE WELDING



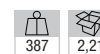
CF-170/S

19 217,00 EUR

mm : 1270x1020xh1040 kW : 3,5 400-230/3N 50Hz



SENSOR CONTROL
DOUBLE WELDING





SMOOTH

㊦ Sacchetti lisci per macchine sottovuoto -40°C +40°C

- Buste lisce per macchine sottovuoto con cloche.
- Spessore 90 micron (My).
- Saldatura lato corto.
- T° massima di lavoro da -40° C a + 40°C.
- Realizzati in polietilene-poliamide (PE-PA), certificato alimentare

㊦ Smooth bags for vacuum machines -40°C +40°C

- "Smooth" vacuum bags for under machines with bell.
- Thickness 90 micron (My).
- Solder side, the smaller side.
- Maximum working temp -40°C to +40°C.
- Made of polyethylene-polyamide (PA-PE), certified food

㊦ Bolsas lisas para máquinas de vacío -40°C +40°C

- Saquitos lisos para debajo de máquinas con campana.
- Espesor 90 micras (Mi).
- Soldadura, la parte más pequeña.
- Temperatura máxima de trabajo -40°C a 40°C.
- Hecho de polietileno-poliamida (PA-PE), certificado alimentario.

COOKING SMOOTH

㊦ Sacchetti per sottovuota cottura -40°C +121°C

- Buste lisce per macchine sottovuoto con cloche.
- Spessore 90 micron (My).
- Saldatura lato corto.
- T° massima di lavoro da -40°C a + 121°C (testato in laboratorio).
- Realizzati in polietilene-poliamide (PE-PA), certificato alimentare.

㊦ Cooking vacuum bags for under machines -40°C +121°C

- "Smooth" cooking vacuum bags for machines with bell.
- Thickness 90 micron (My).
- Solder side, the smaller side.
- Maximum working T ° -40 °C to 121° C (laboratory tested).
- Made of polyethylene-polyamide (PA-PE), certified food.

㊦ Bolsas para cocinar en máquinas -40°C +121°C

- Saquitos suaves para cocinar en máquinas con campana.
- Espesor 90 micras (Mi).
- Soldadura, en la parte más pequeña.
- T Máxima de trabajo T °C -40° C a 121° C (probado en laboratorio).
- Hecho de polietileno-poliamida (PA-PE), certificado alimentario.

	A25-1530 417, ⁰⁰ EUR mm : 400x600xh180 ㊦ 2500 sacchetti per sottovuoto lisci 150x300 mm ㊦ 2500 smooth vacuum bags 150x300 mm ㊦ 2500 saquitos para vacío lisos 150x300 mm 25 PACKAGING / EACH = 100 PIECES		C25-1530 558, ⁰⁰ EUR mm : 400x600xh180 ㊦ 2500 sacchetti per sottovuoto cottura 150x300 mm ㊦ 2500 cooking vacuum bags 150x300 mm ㊦ 2500 saquitos para vacío cocción 150x300 mm 25 PACKAGING / EACH = 100 PIECES
	A20-2030 445, ⁰⁰ EUR mm : 400x600xh180 ㊦ 2000 sacchetti per sottovuoto lisci 200x300 mm ㊦ 2000 smooth vacuum bags 200x300 mm ㊦ 2000 saquitos para vacío lisos 200x300 mm 20 PACKAGING / EACH = 100 PIECES		C20-2030 595, ⁰⁰ EUR mm : 400x600xh180 ㊦ 2000 sacchetti per sottovuoto cottura 200x300 mm ㊦ 2000 cooking vacuum bags 200x300 mm ㊦ 2000 saquitos para vacío cocción 200x300 mm 20 PACKAGING / EACH = 100 PIECES
	A16-2535 519, ⁰⁰ EUR mm : 400x600xh180 ㊦ 1600 sacchetti per sottovuoto lisci 250x350 mm ㊦ 1600 smooth vacuum bags 250x350 mm ㊦ 1600 saquitos para vacío lisos 250x350 mm 16 PACKAGING / EACH = 100 PIECES		C16-2535 694, ⁰⁰ EUR mm : 400x600xh180 ㊦ 1600 sacchetti per sottovuoto cottura 250x350 mm ㊦ 1600 cooking vacuum bags 250x350 mm ㊦ 1600 saquitos para vacío cocción 250x350 mm 16 PACKAGING / EACH = 100 PIECES
	A10-3040 445, ⁰⁰ EUR mm : 400x600xh180 ㊦ 1000 sacchetti per sottovuoto lisci 300x400 mm ㊦ 1000 smooth vacuum bags 300x400 mm ㊦ 1000 saquitos para vacío lisos 300x400 mm 10 PACKAGING / EACH = 100 PIECES		C10-3040 594, ⁰⁰ EUR mm : 400x600xh180 ㊦ 1000 sacchetti per sottovuoto cottura 300x400 mm ㊦ 1000 cooking vacuum bags 300x400 mm ㊦ 1000 saquitos para vacío cocción 300x400 mm 10 PACKAGING / EACH = 100 PIECES
	A06-4050 445, ⁰⁰ EUR mm : 400x600xh180 ㊦ 600 sacchetti per sottovuoto lisci 400x500 mm ㊦ 600 smooth vacuum bags 400x500 mm ㊦ 600 saquitos para vacío lisos 400x500 mm 6 PACKAGING / EACH = 100 PIECES		

05



- Ⓣ Pattumiere refrigerate
- Ⓝ Waste coolers
- Ⓞ Refrigeradores de residuos

12



- Ⓣ Frullatore Magnum, 5 litri
- Ⓝ Mixer Magnum 5 liters
- Ⓞ Batidora Magnum

10



- Ⓣ Carrello per piatti
- Ⓝ Trolleys for plates
- Ⓞ Carros para platos

14



- Ⓣ Sterminatore di insetti
- Ⓝ Insect exterminators
- Ⓞ Exterminador de insectos



- Ⓣ Lavamani murale con distributore di sapone
- Ⓝ Wall hand sink with soap dispenser
- Ⓞ Lava manos mural con distribuidor de jabón

11



- Ⓣ Rubinetto miscelatore, monocomando e doccia
- Ⓝ Faucet mixer and nozzle, mono command and pull out spray
- Ⓞ Grifo mezclador, monomando y ducha



- Ⓣ Lavello con basamento
- Ⓝ Sink with base
- Ⓞ Fregaderos con basamento

10



- Ⓣ Carrello di servizio inox
- Ⓝ Serving trolleys stainless steel
- Ⓞ Carros de servicio inox

- Ⓣ Scala per vassoi
- Ⓝ Plate trolleys
- Ⓞ Carritos para bandejas



14



- Ⓣ Pattumiera con coperchio su ruote
- Ⓝ Dustbins with lid on wheels
- Ⓞ Basureros con tapa sobre ruedas