

2018



CATALOGO GENERAL ALLE

GENERAL CATALOGUE

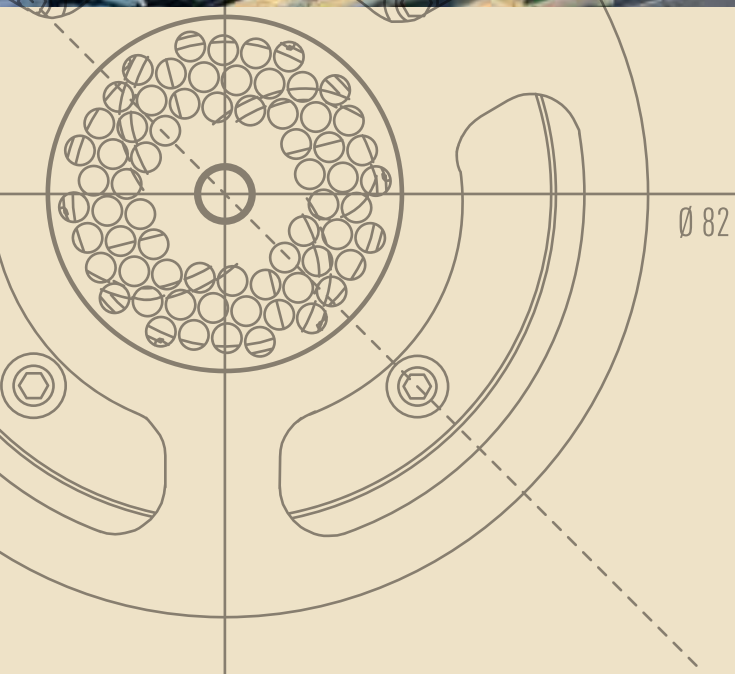


CATALOGO GENERALE

GENERAL CATALOGUE



Made in Italy, made in FAMA





Forte fuori, tecnologico dentro

FORTE FUORI, TECNOLOGICO DENTRO



L'esperienza acquisita in sessant'anni di attività si è sviluppata attraverso un cammino progettuale, volto alla produzione di macchine costruite con estrema precisione e con l'utilizzo di materiali di qualità.

FAMA INDUSTRIE è oggi un'Azienda leader nel settore della fabbricazione di attrezzature per Ristorazione, Bar e per la Casa. Per ognuno di questi settori vengono prodotte macchine, altamente qualificate, con accessori studiati appositamente per ogni specifica esigenza.

FAMA INDUSTRIE costruisce macchine all'avanguardia, secondo le normative vigenti, destinate a settori specifici come la Ristorazione. A questo settore appartengono ristoranti, alberghi, comunità, mense, self service, pizzerie; oltre alle varie attività ad esso legate come macellerie, supermercati, salumerie, rosticcerie, take away. La forza di FAMA INDUSTRIE consiste nel mettere a disposizione della clientela varie tipologie di macchine, diversificate in base all'utilizzo - tritacarne, grattugie, affettatrici, passapomodoro, tagliaverdure, tagliamozzarella - di varie dimensioni e capacità. Queste caratteristiche permettono di scegliere tra una vasta gamma di prodotti, tutti realizzati secondo gli stessi criteri di qualità e affidabilità, ma completamente versatili e adattabili a ogni situazione e ad ogni attività. Tecnologia e qualità al servizio del lavoro e del vivere quotidiano.

FAMA INDUSTRIE S.R.L. has been manufacturing food processing machinery since 1953, and is now a leading company in this area.

The knowledge acquired over 60 years of activity is the result of a project that aimed at supplying high precision food processing equipment using top quality materials.

Individually, Fama's innovative products meet the needs of even the most demanding customers. Together, they become highly efficient systems that guarantee excellent results, productivity, hygiene and low operating cost.

Fama's entirely "MADE IN ITALY" range includes: meat mincers, graters, combined meat mincers and graters, mixers, potato peelers, vegetable shredder, and much more.

The widest and most varied choice of HO.RE.CA. equipment - from preparation to cooking - is designed to make customers' operations more efficient whilst maintaining the highest hygiene and safety standards thus to satisfy all the preparation needs.

FAMA INDUSTRIE: state-of-the-art technology designed to improve everyday life.



CERTIFICAZIONI IMQ

IMQ CERTIFICATIONS

SECONDO LA NORMA

EN 12331 : 2003 + A2 : 2010 (UNI EN 12331 : 2010)

FAMA, al fine di certificare la qualità dei propri macchinari, ha scelto di sottoporli agli scrupolosi esami del più grande istituto Italiano. Un serio e lungo percorso che mira a fornire prodotti di alta qualità, tali da soddisfare la fiducia dei nostri clienti che da sessant'anni hanno scelto la nostra affidabilità. FAMA: la forza della tradizione al passo con i tempi!

ACCORDING TO STANDARD

EN 12331 : 2003 + A2 : 2010 (UNI EN 12331 : 2010)

FAMA has chosen to certify the quality of its equipment, and for this purpose one of the major Italian laboratory has tested FAMA's products. Thus granting the highest-grade quality products to those customers who have been choosing FAMA, and the reliability of its family run business, for nearly 60 years. FAMA: the strength of tradition that keeps up with times!



TRITACARNE MINCING MACHINES

Certificato di esame tipo / Type Examination Certificate

No. **IMQ 220 - Tritacarne / Mincing machines**

Modelli / Models

TS 12, TI 12, TS 22, TI 22, TSK 22, TIK 22, TS 32 ECO, TI 32 ECO, TI 12 R, TI 22 R, TI 32 R

TRITACARNE CON GRATTUGIA MINCING MACHINES WITH GRATER MACHINES

Certificato di esame tipo / Type Examination Certificate

No. **IMQ 221 - Tritacarne con grattugia / Mincing machines with grater machines**

Modelli / Models

TG 12, TGI 12, TG 22, TGI 22, TGK 12, TGIK 12, TGK 22, TGIK 22

TRITACARNE E TRITACARNE GRATTUGIA MINCING MACHINES AND MINCING MACHINES WITH GRATER MACHINES

Certificato di esame tipo / Type Examination Certificate

No. **IMQ 222 - Tritacarne e tritacarne grattugia / Mincing machines and mincing machines with grater machines**

Modelli / Models

TS 8, TI 8, TG 8, TGI 8, GM

GRATTUGIE GRATER MACHINE

Certificato di esame tipo / Type Examination Certificate

No. **IMQ 223 - Grattugia / Grater machine**

Modelli / Models

GS, GSD, GSM, GI, GD, GG

FRULLATORI E SBATTITORI BLENDERS AND WHISKS

Certificato di esame tipo / Type Examination Certificate

No. **IMQ 224 - Frullatori e sbattitori portatili / Hand-held blenders and whisks**

Modelli / Models

250VF, 250VV, 300VV, 350VF

PELAVERDURE VEGETABLE PEELERS

Certificato di esame tipo / Type Examination Certificate

No. **IMQ 225 - Pelaverdure (pelapatate e puliscicozze) Vegetable peelers (potatoes peeling and mussels scraping)**

Modelli / Models

5 Kg, 10 Kg, 18 Kg





RINGRAZIAMENTI

SPECIAL THANKS

I MIGLIORI SCELGONO L'ECCELLEZA

Alcuni tra gli Chef stellati italiani hanno scelto FAMA INDUSTRIE per le loro cucine affidandosi alla vasta gamma di prodotti, tutti realizzati secondo gli stessi criteri di qualità e affidabilità, ma completamente versatili e adattabili a ogni situazione e ad ogni attività. Tecnologia e qualità al servizio delle migliori cucine.

TOP CHEFS GO FOR THE BEST!

Some of the Italian award-winning chefs have chosen FAMA equipment for their kitchens since FAMA INDUSTRIES offers a wide range of products. FAMA specialist equipment is manufactured to the highest standards for efficiency, durability and reliability. It provides state-of-the-art technology and quality answer to all the best kitchens preparation needs.





Rolando Lolli

Chef "Select Hotels" - Cervia

Lolli Rolando



Mario Beccari

Chef "Select Hotels" - Cervia

Mario Beccari



Roberto Scarpelli

Chef "Select Hotels" - Cervia

Scarpelli Roberto



Enrico Lubrano

Chef "Ristorante Deserto" - Cervia

Lubrano Enrico



Luca Dell'Ospedale

Chef "Hotel Medusa" - Misano Adriatico

Dell'Ospedale Luca

SETTORI DI UTILIZZO

AREAS OF USE

	 USO DOMESTICO <i>domestic use</i>	 MACELLERIE <i>butcheries</i>	 RISTORAZIONE <i>catering</i>	 FAST FOOD <i>fast-food</i>	 BAR <i>bar</i>	 COMUNITÀ <i>community</i>	 PANETTERIE PIZZERIE <i>bakeries pizza restaurant</i>	 PASTICCERIE GELATERIE <i>confectioner's shop ice cream parlour</i>
TRITACARNE MEAT MINCERS								
TS Enterprise	●	●	●	●		●		
TI	●	●	●	●		●		
TI R Enterprise		●	●	●		●		
Uniko Enterprise		●	●	●		●		
Refrigerato / <i>Refrigerate</i>		●	●	●		●		
TS Unger		●	●	●		●		
TI Unger		●	●	●		●		
TI R Unger		●	●	●		●		
TRITACARNE GRATTUGIA MEAT MINCER GRATERS								
TG		●	●	●		●		
TGI		●	●	●		●		
Uniko Enterprise		●	●	●		●		
Retrò Mignon	●		●		●	●		
Retrò Professional		●	●	●		●		
AFFETTATRICI AFFETTACARNE SLICING MACHINES MEAT SLICER								
Gravità / <i>Gravity</i>	●	●	●	●	●	●		
Verticali / <i>Vertical</i>		●	●	●	●	●		
Retrò Volano			●		●	●		
Retrò Gravità	●	●	●	●	●	●		
Affettacarne		●				●		
GRATTUGIE / GRATERS								
GSM	●		●	●	●	●	●	
GGHP		●	●	●		●	●	
MIXER / MIXERS								
Heavy			●	●	●	●		●
Light	●		●	●	●	●		●
PELAPATATE E PULISCICOZZE POTATO PEELER AND MUSSEL WASHER								
			●	●		●		
TAGLIAVERDURE VEGETABLES CUTTER								
			●	●		●		
CUTTER / BOWL CUTTERS								
			●	●		●		

	 USO DOMESTICO <i>domestic use</i>	 MACELLERIE <i>butcheries</i>	 RISTORAZIONE <i>catering</i>	 FAST FOOD <i>fast-food</i>	 BAR <i>bar</i>	 COMUNITÀ <i>community</i>	 PANETTERIE PIZZERIE <i>bakeries pizza restaurant</i>	 PASTICCERIE GELATERIE <i>confectioner's shop ice cream parlour</i>
TAGLIAMOZZARELLA MOZZARELLA CUTTER			•	•		•	•	
IMPASTACARNE E INSACCATRICI MEAT KNEADER AND SAUSAGE FILLERS								
Impastacarne / Meat kneader		•	•			•		
Insaccatrici / Sausage fillers		•	•			•		
SEGAOSSE BAND BONE SAW		•	•			•		
PRESSHAMBURGER BURGER PRESS		•	•	•		•		
SOTTOVUOTO VACUUM MACHINE								
A barra saldante / Sealing bar	•	•	•	•	•	•	•	
A campana / Bell shaped		•	•	•		•		
PLANETARIE E IMPASTATRICI KNEADING MACHINES								
Baker PA			•	•		•		•
Barke PG			•	•		•		•
Bakerline			•	•	•	•		•
Baker PM / PK	•		•		•	•		•
Kitchen Aid	•				•			•
Testa fissa / Spiral dough			•			•	•	
Testa sollev. / Lifiable head			•			•	•	
Stendipizza / Pizza Shaping			•	•	•	•	•	
Sfogliatrici / Dough Sheeter	•		•			•	•	
FRULLINI E SPREMIAGRUMI DRINK MIXER AND JUICER								
Frullini / Drink mixer				•	•	•		•
Spremiagrumi / Citrus juicer	•			•	•	•		•
FRULLATORI / BLENDERS				•	•	•		•
CENTRIFUGHE CENTRIFUGAL	•			•	•			•
ESTRATTORI EXTRACTORS	•			•	•			•

SETTORI DI UTILIZZO

AREAS OF USE

	 USO DOMESTICO <i>domestic use</i>	 MACELLERIE <i>butcheries</i>	 RISTORAZIONE <i>catering</i>	 FAST FOOD <i>fast-food</i>	 BAR <i>bar</i>	 COMUNITÀ <i>community</i>	 PANETTERIE PIZZERIE <i>bakeries pizza restaurant</i>	 PASTICCERIE GELATERIE <i>confectioner's shop ice cream parlour</i>
SPEZZAGHIACCIO <i>ICE SHAVER</i>			●	●	●	●		●
MACINA CAFFÈ GRATTUGIA <i>COFFEE GRINDER GRATER</i>			●	●	●	●	●	
FRIGGITRICI / FRYERS			●	●	●	●		
FORNI CONVEZIONE <i>CONVECTION OVENS</i>			●	●	●	●	●	
FORNI PIZZA / PIZZA OVENS			●	●		●	●	
SALAMANDRE <i>SALAMANDERS</i>			●	●	●	●		
FORNETTI / SMALL OVENS	●		●	●	●	●		
TOSTAPANE / TOASTER			●	●	●	●		
PIASTRE / GRILLS			●	●		●		
CREPIERA / PANCAKE MAC.			●	●	●			●
VETROCERAMICA E INDUZIONE <i>PYRO CERAM AND INDUCTION GRILLS</i>			●	●	●	●		
FRY TOP / FRY TOP			●	●	●	●		
BANCHI REFRIGERATI <i>REFRIGERATED CABINETS</i>			●	●		●	●	●
VETRINE REFRIGERATE <i>REFRIGERATED DISPLAY</i>			●			●	●	●
ARMADI REFRIGERATI <i>VENTILATED REFRIGERATOR</i>		●	●	●	●	●	●	●





P.24/26

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



P.32/33

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



P.37/39

TS12 1/2 **TS22 1/2** **TS22** **TI12 1/2** **TI22 1/2**
Unger Unger Unger Unger Unger



P.45/46

TG8 **TG12** **TG22**



P.49/51

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



P.55/57

TS8 R **TG8 R** **GM R**



P.60/61

250R **300R** **350R**



TS8 **TS12** **TS22** **TS32ECO** P.21/23



TI12 R **TI22 RS** **TI22 R** **TI32 RS** **TI32 R** P.27/30



TR22 **TR32** **TRS22** **TRS32** P.34/36



TI22 **TI12 R 1/2** **TI22 R 1/2** **TI22 R** **TI32 RS** **TI32 R**
Unger Unger Unger Unger Unger Totale Inox Unger P.40/42



TGI8 **TGI12** **TGI22** P.47/48



APPLICAZIONI P.52



TSR **TG12 R** **GS R** P.58/59



P. 62/63

275R

250R

220R



275GR

300GR

330GR

350GR

P. 64/66



P. 71/75

GD

GSM

GSD

GS

GMB

GMR

GM



GG HP2

GG HP4

P. 76/77



P. 78/83

350VF^{PRO}

450VF^{PRO}

550VF^{PRO}

650VF^{PRO}



350VV^{PRO}

450VV^{PRO}

550VV^{PRO}

650VV^{PRO}

P. 84/87



P. 88/91

250VV

250VF



300VV

400VV

500VV

P. 92/96



P. 96/99

275 ECO

250 ECO

250 ECO DOM

220 ECO



300ECO
Base Piccola

300ECO
Base Grande

P. 100



P. 101/103

275

250

195



275
Luxury

300
Luxury

330
Luxury

350
Luxury

P. 103/105



P. 106/108

370

350

330

300



300

350

370

P. 109/110



P.118/123

PC18kg PC10kg PC5kg PC5kg



P.126/127

TAGLIAVERDURE TV25K



P.131/133

L8 L5 L3



P.137/139

IMPASTACARNE



P.142/143

1830 V 1830 A 1550 V 1550 A



P.146/148

FSV32IT FSV32T FSV33IS FSV33IF



P.151/153

FSCV420 FSCV320 FSCV400 FSCV350 FSCV300



PP5kg

PP5kg

PP10kg

PP18kg

P.112/117



TAGLIAVERDURE ÉLITE

P.124/125



L4VV

L6VV

L9VV

P.128/130



TAGLIAMOZZARELLA

P.134/135



INSACCATRICI

P.140/141



1600 A

1600 V

1800 A

1800 A

1650 A

1650 A

P.144/145



FSV35IT

FSV45IT

FSV52IT

P.149/150



P.154/155

FHA500

FHA400

FHA100



P.160/161

PK8

PM7

PM5



P.166/169

PG40

PG30

PG20

PG10



P.174/177

44kg

38kg

25kg

18kg

7kg



P.182/185

L40P

L40I

L30I

L40H

L30H



P.188/189

500

400

320



P.195/199

MT5

MT1DI

MT1I

MTFIVE

MTQ

MT1D

MT1



PK4,5

PK5

PK7

P.156/159



PA10

PA20

PA30

PA40

P.162/165



BK10

BK20

BK30

BK40

P.170/173



18kg

25kg

38kg

44kg

P.178/181



MANUALE

ELETTRICA

P.186/187



MF4D
MF4

MSE

MSP

MSP2

P.190/194



FCF100

MCF100

MTG6

MSG100

P.200/203



P. 206/209

FMX FMC6 GCP GC CD CS



P. 214/215

MFR280 MFR80 MFR240 MFR40



P. 218/219

MFR212M MFR12M MFR212R MFR12R



P. 225/226

DECS11M FFM104PF FFM103PF



P. 231/232

B9+9 B9 B8+8 B8



P. 235/237

Q18 Q12 Q6 Q4



P. 242/245

PDR3000 PCORT PSING PDR3000S PCORTS PSINGS



MG13

MG20

MG50

P. 204/205



FPM

FES100

FES102 D

FES104 P

P. 210/213



MFR80R

MFR280R

MFR10R

MFR210R

P. 216/217



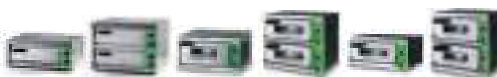
FFM100S

FFM101G

FFM102U

FFM103C

P. 222/224



B1

B1+1

B1V

B1+1V

B7

B7+7

P. 227/230



FS40

FS70

FS60

P. 233/234



MTP100

MTP101

MRT600

MRT700

P. 238/241



P.247/249

PIND03 PIND02 PIND01 UPD UPM



P.252/253

PFT3L PFT2L PFT1L



P.256/259

FFR1410BT FFR1410TN FFR650BT FFR650TN



P.263/264

FFD600F FFD600R FFD400F FFD400R



P.267/268

FBR3100TN FBR2100TN



P.271/273

FV20033 FV18033 FV15033 FV12033



FPCG25R

FPCG35R

FPCG50R

P.246/247



CPS35

CPS40

CPD

P.250/251



PFT3040V

PFT4060V

PFTM

PFTD

P.254/255



FFR700TN

FFR700BT

FFR1400TN

FFR1400BT

P.260/261



**FFD400R
S/S**

**FFD400F
S/S**

**FFD600R
S/S**

**FFD600F
S/S**

P.265/266



FBR2600TN

FBR2610TN

FBR3600TN

P.269/270





TRITACARNE / *MEAT MINCERS* ➤

020 > 043



TRITACARNE GRATTUGIA / *MEAT MINCER GRATERS* ➤
GRUPPI DI MACINAZIONE / *MEAT MINCER UNITS* ➤
SERIE RETRÒ / *RETRO MODELS* ➤

044 > 053

068 > 069

054 > 067



GRATTUGIE / *GRATERS* ➤

070 > 077



MIXER / *MIXERS* ➤

078 > 095



AFFETTATRICI / *SLICING MACHINES* ➤

096 > 111



PREPARAZIONE DINAMICA / *DYNAMIC PROCESSING* ➤

112 > 135



LAVORAZIONE CARNE / *MEAT PROCESSING* ➤

136 > 155



IMPASTATRICI / *KNEADING MACHINES* ➤

156 > 189



SNACK BAR / *SNACK BAR* ➤

190 > 213



COTTURA / *COOKING EQUIPMENT* ➤

214 > 255



REFRIGERATI / *REFRIGERATED* ➤

256 > 276



VEGA DI
ALUMINIO
PRESSOFUSO
DIE CAST
ALUMINUM
ANODI

CHASSI
MECANICA
ASSEMBLE
EASY REMOVABLE
MINIING
UNIT

INGEGNERIA
ECCENTRALE
MECANICA
GEARS

CONVULSI
24 VOLT
CONTROLS

ELEGANTE FASCIA
IN ACCIAIO
INOSSIDABILE
ELEGANT STAINLESS
STEEL



TRITACARNE SERIE TS ENTERPRISE

ENTERPRISE MEAT MINCERS TS MODELS

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

GUARDA IL VIDEO
WATCH THE VIDEO



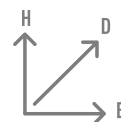
TS 8

Alimentazione <i>Power supply (Volt/Hz)</i>	230/50
Potenza <i>Motor power (Kwatt/Hp)</i>	0,38 (0,50)
Giri/m coclea <i>Screw revolution (RPM)</i>	80
Produzione oraria <i>Production per hour (kg)</i>	15
Bocca d'uscita <i>Barrel (mm)</i>	ø60
Bocca inserimento carne <i>Inlet (mm)</i>	ø52
Piastra in dotazione <i>Standard plate (mm)</i>	ø6
Peso netto monofase <i>Net weight single phase (kg)</i>	9,0
Peso lordo monofase <i>Gross weight single phase (kg)</i>	10,0
Dimensione imballo <i>Packing dimensions (mm)</i>	B. 270 D. 310 H. 370

Gruppi di macinazione - Mincing Groups

Inox - S/Steel Alluminio - Aluminium Ghisa - Cast Iron

Composizione gruppi di macinazione a pag. 069
Mincing groups composition on page 069



DIMENSIONE
PRODOTTO

B. 260 mm
D. 270 mm
H. 360 mm

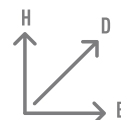
TS 12

Alimentazione <i>Power supply (Volt/Hz)</i>	230/50 - 230-400/50
Potenza <i>Motor power (Kwatt/Hp)</i>	0,75 (1,00)
Giri/m coclea <i>Screw revolution (RPM)</i>	200
Produzione oraria <i>Production per hour (kg)</i>	150/200
Bocca d'uscita <i>Barrel (mm)</i>	ø70
Bocca inserimento carne <i>Inlet (mm)</i>	ø52
Piastra in dotazione <i>Standard plate (mm)</i>	ø6
Peso netto mono/tri fase <i>Net weight single/three phase (kg)</i>	19,0/16,0
Peso lordo mono/tri fase <i>Gross weight single/three phase (kg)</i>	21,0/18,0
Dimensione imballo <i>Packing dimensions (mm)</i>	B. 250 D. 440 H. 440

Gruppi di macinazione - Mincing Groups

Inox - S/Steel Alluminio - Aluminium Ghisa - Cast Iron

Composizione gruppi di macinazione a pag. 069
Mincing groups composition on page 069



DIMENSIONE
PRODOTTO

B. 220 mm
D. 370 mm
H. 440 mm

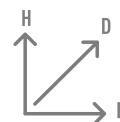
TS 22

Alimentazione <i>Power supply (Volt/Hz)</i>	230/50 - 230-400/50
Potenza <i>Motor power (Kwatt/Hp)</i>	1,10 (1,50)
Giri/m coclea <i>Screw revolution (RPM)</i>	140
Produzione oraria <i>Production per hour (kg)</i>	300
Bocca d'uscita <i>Barrel (mm)</i>	ø82
Bocca inserimento carne <i>Inlet (mm)</i>	ø52
Piastra in dotazione <i>Standard plate (mm)</i>	ø6
Peso netto mono/tri fase <i>Net weight single/three phase (kg)</i>	24,0/22,0
Peso lordo mono/tri fase <i>Gross weight single/three phase (kg)</i>	26,5/24,5
Dimensione imballo <i>Packing dimensions (mm)</i>	B. 300 D. 480 H. 510

Gruppi di macinazione - Mincing Groups

Inox - S/Steel Alluminio - Aluminium Ghisa - Cast Iron

Composizione gruppi di macinazione a pag. 069
Mincing groups composition on page 069



DIMENSIONE
PRODOTTO

B. 240 mm
D. 440 mm
H. 510 mm

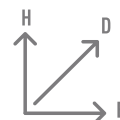
TS 32 ECO

Alimentazione <i>Power supply (Volt/Hz)</i>	230/50 - 230-400/50
Potenza <i>Motor power (Kwatt/Hp)</i>	1,50 (2,00)
Giri/m coclea <i>Screw revolution (RPM)</i>	140
Produzione oraria <i>Production per hour (kg)</i>	400
Bocca d'uscita <i>Barrel (mm)</i>	ø98
Bocca inserimento carne <i>Inlet (mm)</i>	ø52
Piastra in dotazione <i>Standard plate (mm)</i>	ø6
Peso netto mono/tri fase <i>Net weight single/three phase (kg)</i>	33,0/31,0
Peso lordo mono/tri fase <i>Gross weight single/three phase (kg)</i>	36,0/34,0
Dimensione imballo <i>Packing dimensions (mm)</i>	B. 370 D. 590 H. 520

Gruppi di macinazione - Mincing Groups

Inox - S/Steel Alluminio - Aluminium Ghisa - Cast Iron

Composizione gruppi di macinazione a pag. 069
Mincing groups composition on page 069



DIMENSIONE
PRODOTTO

B. 240 mm
D. 500 mm
H. 510 mm



TRITACARNE SERIE TI

MEAT MINCERS TI MODELS

- Apparecchi per uso professionale
- Ideali per macellerie, ristoranti, alberghi, mense
- Struttura in acciaio inossidabile lucidato
- Ingranaggi elicoidali in acciaio temperato a bagno d'olio
- Motore asincrono ventilato con termica di protezione
- Gruppo macinazione carne asportabile disponibile in:
 - a) Ghisa alimentare con trattamento electroless nikel plating (mod. 12-22-32)
 - b) Alluminio anodizzato (mod. 8-12-22)
 - c) Acciaio inossidabile AISI 304 (mod. 8-12-22-32)
- Trafilte auto affilanti in acciaio inox di serie
- Set per insaccare (a richiesta)
- Inversione di marcia (a richiesta)
- Dimensioni alimentazione 120x52 mm
- Dimensioni scarico 8/Ø 60 mm 12/Ø 70 mm 22/Ø 82 mm 32/Ø 98 mm
- Tramoggia e piatto raccolta in acciaio inox
- Pestello in ABS
- Comandi a 24 volt
- Versione TI 8 consigliato per uso domestico e piccole attività
- Versione TI 8 non disponibile con l'inversione di marcia
- Norme CE
- Fabbricato in Italia

- Professional equipment
- Ideally suited for hotels, restaurants, tables, butcheries, etc
- Structured in polished stainless steel
- Oil immersed steel gears
- Ventilated asynchronous motor with thermal protection included
- Easy-removable mincing unit available in:
 - a) Electroless nikel plated cast iron (mod. 12-22-32)
 - b) Anodized aluminium (mod. 8-12-22)
 - c) AISI 304 stainless steel (mod. 8-12-22-32)
- Stainless steel self-sharpening draw-plates included
- Sausage filling kit available on demand
- Gear inversion option available on demand
- Loading meat inlet dimensions: 120x52 mm
- Output mouth dimensions: 8/Ø 60 mm 12/Ø 70 mm 22/Ø 82 mm 32/Ø 98 mm
- Stainless steel tray and hopper
- ABS pestle
- 24 volt controls
- Model TI 8 is recommended for home use and small business use
- Model TI 8 is not available with gear inversion
- CE approved
- Proudly Made in Italy



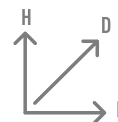
TI 8

Alimentazione <i>Power supply (Volt/Hz)</i>	230/50
Potenza <i>Motor power (Kwatt/Hp)</i>	0,38 (0,50)
Giri/m coclea <i>Screw revolution (RPM)</i>	80
Produzione oraria <i>Production per hour (kg)</i>	15
Bocca d'uscita <i>Barrel (mm)</i>	ø60
Bocca inserimento carne <i>Inlet (mm)</i>	ø52
Piastra in dotazione <i>Standard plate (mm)</i>	ø6
Peso netto monofase <i>Net weight single phase (kg)</i>	10,0
Peso lordo monofase <i>Gross weight single/three phase (kg)</i>	11,0
Dimensione imballo <i>Packing dimensions (mm)</i>	B. 260 D. 310 H. 370

Gruppi di macinazione - Mincing Groups

Inox - S/Steel	Alluminio - Aluminium	Ghisa - Cast Iron
----------------	-----------------------	-------------------

Composizione gruppi di macinazione a pag. 069
Mincing groups composition on page 069



DIMENSIONE
PRODOTTO

B. 280 mm
D. 270 mm
H. 350 mm

TI 12

Alimentazione <i>Power supply (Volt/Hz)</i>	230/50 - 230-400/50
Potenza <i>Motor power (Kwatt/Hp)</i>	0,75 (1,00)
Giri/m coclea <i>Screw revolution (RPM)</i>	200
Produzione oraria <i>Production per hour (kg)</i>	150/200
Bocca d'uscita <i>Barrel (mm)</i>	ø70
Bocca inserimento carne <i>Inlet (mm)</i>	ø52
Piastra in dotazione <i>Standard plate (mm)</i>	ø6
Peso netto mono/tri fase <i>Net weight single/three phase (kg)</i>	22,0/19,0
Peso lordo mono/tri fase <i>Gross weight single/three phase (kg)</i>	24,0/21,0
Dimensione imballo <i>Packing dimensions (mm)</i>	B. 300 D. 480 H. 510

Gruppi di macinazione - Mincing Groups

Inox - S/Steel	Alluminio - Aluminium	Ghisa - Cast Iron
----------------	-----------------------	-------------------

Composizione gruppi di macinazione a pag. 069
Mincing groups composition on page 069



DIMENSIONE
PRODOTTO

B. 215 mm
D. 430 mm
H. 440 mm

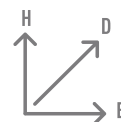
TI 22

Alimentazione <i>Power supply (Volt/Hz)</i>	230/50 - 230-400/50
Potenza <i>Motor power (Kwatt/Hp)</i>	1,10 (1,50)
Giri/m coclea <i>Screw revolution (RPM)</i>	140
Produzione oraria <i>Production per hour (kg)</i>	300
Bocca d'uscita <i>Barrel (mm)</i>	ø82
Bocca inserimento carne <i>Inlet (mm)</i>	ø52
Piastra in dotazione <i>Standard plate (mm)</i>	ø6
Peso netto mono/tri fase <i>Net weight single/three phase (kg)</i>	25,0/22,0
Peso lordo mono/tri fase <i>Gross weight single/three phase (kg)</i>	27,5/24,5
Dimensione imballo <i>Packing dimensions (mm)</i>	B. 300 D. 480 H. 510

Gruppi di macinazione - Mincing Groups

Inox - S/Steel Alluminio - Aluminium Ghisa - Cast Iron

Composizione gruppi di macinazione a pag. 069
Mincing groups composition on page 069



DIMENSIONE
PRODOTTO

B. 215 mm
D. 440 mm
H. 440 mm

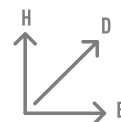
TI 32 ECO

Alimentazione <i>Power supply (Volt/Hz)</i>	230/50 - 230-400/50
Potenza <i>Motor power (Kwatt/Hp)</i>	1,50 (2,00)
Giri/m coclea <i>Screw revolution (RPM)</i>	140
Produzione oraria <i>Production per hour (kg)</i>	400
Bocca d'uscita <i>Barrel (mm)</i>	ø98
Bocca inserimento carne <i>Inlet (mm)</i>	ø52
Piastra in dotazione <i>Standard plate (mm)</i>	ø6
Peso netto mono/tri fase <i>Net weight single/three phase (kg)</i>	36,0/35,0
Peso lordo mono/tri fase <i>Gross weight single/three phase (kg)</i>	39,0/38,0
Dimensione imballo <i>Packing dimensions (mm)</i>	B. 370 D. 590 H. 520

Gruppi di macinazione - Mincing Groups

Inox - S/Steel Alluminio - Aluminium Ghisa - Cast Iron

Composizione gruppi di macinazione a pag. 069
Mincing groups composition on page 069



DIMENSIONE
PRODOTTO

B. 225 mm
D. 500 mm
H. 510 mm



TRITACARNE SERIE TIR ENTERPRISE

ENTERPRISE MEAT MINCERS TIR MODELS

- Apparecchi per uso professionale molto potenti
 - Macellerie, supermarket, grandi comunità
 - Struttura in robusta lamiera di acciaio inox AISI 304
 - Riduttore ermetico a bagno d'olio
 - Motore asincrono ventilato
 - Termica di protezione
 - Ventola di raffreddamento supplementare nel modello 32
 - Bocca carne "enterprise" asportabile disponibile in:
 - a) Ghisa alimentare (12-22) (electroless nikel plating)
 - b) Alluminio anodizzato (12-22)
 - c) Acciaio inossidabile AISI 304 (12-22-32)
 - Trafilte auto affilanti in acciaio inox di serie
 - Disponibile set per insaccare
 - Inversione di marcia
 - Tubo carico carne 120x52 mm
 - Dimensioni scarico 12/Ø 70 mm 22/Ø 82 mm 32/Ø 98 mm
 - Tramoggia e piatto raccolta prodotto in acciaio inox
 - Pestello in ABS
 - Centralina elettronica a 24 volt
 - Pulsante avviamento termoplastico protetto da membrana in lattice di gomma
 - Norme CE
 - Fabbricato in Italia
- *Heavy duty Professional equipment*
 - *Ideally suited for butcheries, supermarkets, etc*
 - *Structured in AISI 304 stainless steel*
 - *Hermetic steel Oil immersed reducer*
 - *Ventilated asynchronous motor*
 - *Thermal protection included*
 - *Optional cooling fan available for mod 32*
 - *Easy-removable enterprise mouth unit available in:*
 - a) *electroless nikel plated cast iron (mod 12-22)*
 - b) *anodized aluminium (mod 12/22)*
 - c) *AISI 304 stainless steel (mod 12-22-32)*
 - *Stainless steel self-sharpening draw-plates included*
 - *Sausage filling kit available on demand*
 - *Gear inversion option available*
 - *Loading meat inlet dimensions: 120x52 mm*
 - *Output mouth dimensions: 12/Ø 70 mm 22/Ø 82 mm 32/Ø 98 mm*
 - *Stainless steel tray and hopper*
 - *ABS pestle*
 - *Central control system requires 24 volt low tension*
 - *On/off switch protection with waterproof rubber cover*
 - *CE approved*
 - *Proudly Made in Italy*

GUARDA IL VIDEO
WATCH THE VIDEO



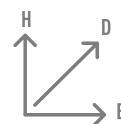
TI 12 R

Alimentazione <i>Power supply (Volt/Hz)</i>	230/50 - 230-400/50
Potenza <i>Motor power (Kwatt/Hp)</i>	1,10 (1,50)
Giri/m coclea <i>Screw revolution (RPM)</i>	140
Produzione oraria <i>Production per hour (kg)</i>	250
Bocca d'uscita <i>Barrel (mm)</i>	ø70
Bocca inserimento carne <i>Inlet (mm)</i>	ø52
Piastra in dotazione <i>Standard plate (mm)</i>	ø6
Peso netto mono/tri fase <i>Net weight single/three phase (kg)</i>	26,0/26,0
Peso lordo mono/tri fase <i>Gross weight single/three phase (kg)</i>	28,0/28,0
Dimensione imballo <i>Packing dimensions (mm)</i>	B. 300 D. 480 H. 510

Gruppi di macinazione - Mincing Groups

Inox - S/Steel Alluminio - Aluminium Ghisa - Cast Iron

Composizione gruppi di macinazione a pag. 069
Mincing groups composition on page 069



DIMENSIONE
PRODOTTO

B. 260 mm
D. 400 mm
H. 490 mm



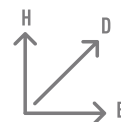
TI 22 RS

Alimentazione <i>Power supply (Volt/Hz)</i>	230/50 - 230-400/50
Potenza <i>Motor power (Kwatt/Hp)</i>	1,50 (2,00)
Giri/m coclea <i>Screw revolution (RPM)</i>	140
Produzione oraria <i>Production per hour (kg)</i>	400/450
Bocca d'uscita <i>Barrel (mm)</i>	ø82
Bocca inserimento carne <i>Inlet (mm)</i>	ø52
Piastra in dotazione <i>Standard plate (mm)</i>	ø6
Peso netto mono/tri fase <i>Net weight single/three phase (kg)</i>	35,0/34,0
Peso lordo mono/tri fase <i>Gross weight single/three phase (kg)</i>	38,0/37,0
Dimensione imballo <i>Packing dimensions (mm)</i>	B. 370 D. 590 H. 550

Gruppi di macinazione - Mincing Groups

Inox - S/Steel Alluminio - Aluminium Ghisa - Cast Iron

Composizione gruppi di macinazione a pag. 069
Mincing groups composition on page 069



DIMENSIONE
PRODOTTO

B. 260 mm
D. 435 mm
H. 525 mm



TI 22 R

Alimentazione <i>Power supply (Volt/Hz)</i>	230/50 - 230-400/50
Potenza <i>Motor power (Kwatt/Hp)</i>	1,50 (2,00)
Giri/m coclea <i>Screw revolution (RPM)</i>	140
Produzione oraria <i>Production per hour (kg)</i>	350/400
Bocca d'uscita <i>Barrel (mm)</i>	ø82
Bocca inserimento carne <i>Inlet (mm)</i>	ø52
Piastra in dotazione <i>Standard plate (mm)</i>	ø6
Peso netto mono/tri fase <i>Net weight single/three phase (kg)</i>	32,0/32,0
Peso lordo mono/tri fase <i>Gross weight single/three phase (kg)</i>	35,0/35,0
Dimensione imballo <i>Packing dimensions (mm)</i>	B. 370 D. 590 H. 550

Gruppi di macinazione - Mincing Groups

Inox - S/Steel	Alluminio - Aluminium	Ghisa - Cast Iron
●	●	●

Composizione gruppi di macinazione a pag. 069
Mincing groups composition on page 069



DIMENSIONE
PRODOTTO

B. 260 mm
D. 450 mm
H. 530 mm

TI 32 RS

Alimentazione <i>Power supply (Volt/Hz)</i>	230/50 - 230-400/50
Potenza <i>Motor power (Kwatt/Hp)</i>	1,60 (2,20)
Giri/m coclea <i>Screw revolution (RPM)</i>	140
Produzione oraria <i>Production per hour (kg)</i>	500
Bocca d'uscita <i>Barrel (mm)</i>	ø98
Bocca inserimento carne <i>Inlet (mm)</i>	ø52
Piastra in dotazione <i>Standard plate (mm)</i>	ø6
Peso netto mono/tri fase <i>Net weight single/three phase (kg)</i>	40,0/40,0
Peso lordo mono/tri fase <i>Gross weight single/three phase (kg)</i>	43,0/43,0
Dimensione imballo <i>Packing dimensions (mm)</i>	B. 370 D. 590 H. 550

Gruppi di macinazione - Mincing Groups

Inox - S/Steel	Alluminio - Aluminium	Ghisa - Cast Iron
●	●	●

Composizione gruppi di macinazione a pag. 069
Mincing groups composition on page 069



DIMENSIONE
PRODOTTO

B. 260 mm
D. 510 mm
H. 525 mm

TI 32 R

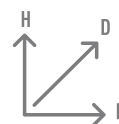
Alimentazione <i>Power supply (Volt/Hz)</i>	230/50 - 230-400/50
Potenza <i>Motor power (Kwatt/Hp)</i>	2,20 (3,00)
Giri/m coclea <i>Screw revolution (RPM)</i>	140
Produzione oraria <i>Production per hour (kg)</i>	600
Bocca d'uscita <i>Barrel (mm)</i>	Ø98
Bocca inserimento carne <i>Inlet (mm)</i>	Ø52
Piastra in dotazione <i>Standard plate (mm)</i>	Ø6
Peso netto mono/tri fase <i>Net weight single/three phase (kg)</i>	52,0/46,0
Peso lordo mono/tri fase <i>Gross weight single/three phase (kg)</i>	55,0/49,0
Dimensione imballo <i>Packing dimensions (mm)</i>	B. 430 D. 620 H. 650

Gruppi di macinazione - Mincing Groups

Inox - S/Steel	Alluminio - Aluminium	Ghisa - Cast Iron
●	●	●

Composizione gruppi di macinazione a pag. 069

Mincing groups composition on page 069



DIMENSIONE
PRODOTTO

B. 300 mm
D. 475 mm
H. 560 mm





TRITACARNE SERIE UNIKO ENTERPRISE

ENTERPRISE MEAT MINCERS UNIKO MODELS

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

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



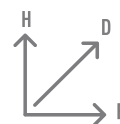
TSK 12

Alimentazione <i>Power supply (Volt/Hz)</i>	230/50 - 230-400/50
Potenza <i>Motor power (Kwatt/Hp)</i>	0,75 (1,00)
Giri/m coclea <i>Screw revolution (RPM)</i>	200
Produzione oraria <i>Production per hour (kg)</i>	150/200
Bocca d'uscita <i>Barrel (mm)</i>	ø70
Bocca inserimento carne <i>Inlet (mm)</i>	ø52
Piastra in dotazione <i>Standard plate (mm)</i>	ø6
Peso netto mono/tri fase <i>Net weight single/three phase (kg)</i>	21,0/18,0
Peso lordo mono/tri fase <i>Gross weight single/three phase (kg)</i>	23,0/20,0
Dimensione imballo <i>Packing dimensions (mm)</i>	B. 300 D. 480 H. 510

Gruppi di macinazione - Mincing Groups

Inox - S/Steel Alluminio - Aluminium Ghisa - Cast Iron

Composizione gruppi di macinazione a pag. 069
Mincing groups composition on page 069



DIMENSIONE
PRODOTTO

B. 220 mm
D. 440 mm
H. 440 mm

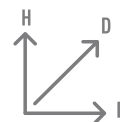
TSK 22

Alimentazione <i>Power supply (Volt/Hz)</i>	230/50 - 230-400/50
Potenza <i>Motor power (Kwatt/Hp)</i>	1,10 (1,50)
Giri/m coclea <i>Screw revolution (RPM)</i>	140
Produzione oraria <i>Production per hour (kg)</i>	300
Bocca d'uscita <i>Barrel (mm)</i>	ø82
Bocca inserimento carne <i>Inlet (mm)</i>	ø52
Piastra in dotazione <i>Standard plate (mm)</i>	ø6
Peso netto mono/tri fase <i>Net weight single/three phase (kg)</i>	25,0/23,0
Peso lordo mono/tri fase <i>Gross weight single/three phase (kg)</i>	28,0/26,0
Dimensione imballo <i>Packing dimensions (mm)</i>	B. 300 D. 480 H. 510

Gruppi di macinazione - Mincing Groups

Inox - S/Steel Alluminio - Aluminium Ghisa - Cast Iron

Composizione gruppi di macinazione a pag. 069
Mincing groups composition on page 069



DIMENSIONE
PRODOTTO

B. 240 mm
D. 490 mm
H. 500 mm

TIK 12

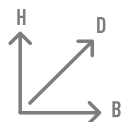
Alimentazione <i>Power supply (Volt/Hz)</i>	230/50 - 230-400/50
Potenza <i>Motor power (Kwatt/Hp)</i>	0,75 (1,00)
Giri/m coclea <i>Screw revolution (RPM)</i>	200
Produzione oraria <i>Production per hour (kg)</i>	150/200
Bocca d'uscita <i>Barrel (mm)</i>	ø70
Bocca inserimento carne <i>Inlet (mm)</i>	ø52
Piastra in dotazione <i>Standard plate (mm)</i>	ø6
Peso netto mono/tri fase <i>Net weight single/three phase (kg)</i>	24,0/23,0
Peso lordo mono/tri fase <i>Gross weight single/three phase (kg)</i>	27,0/26,0
Dimensione imballo <i>Packing dimensions (mm)</i>	B. 300 D. 480 H. 510

Gruppi di macinazione - Mincing Groups

Inox - S/Steel Alluminio - Aluminium Ghisa - Cast Iron

Composizione gruppi di macinazione a pag. 069

Mincing groups composition on page 069



DIMENSIONE
PRODOTTO

B. 215 mm
D. 480 mm
H. 430 mm

TIK 22

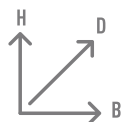
Alimentazione <i>Power supply (Volt/Hz)</i>	230/50 - 230-400/50
Potenza <i>Motor power (Kwatt/Hp)</i>	1,10 (1,50)
Giri/m coclea <i>Screw revolution (RPM)</i>	140
Produzione oraria <i>Production per hour (kg)</i>	300
Bocca d'uscita <i>Barrel (mm)</i>	ø82
Bocca inserimento carne <i>Inlet (mm)</i>	ø52
Piastra in dotazione <i>Standard plate (mm)</i>	ø6
Peso netto mono/tri fase <i>Net weight single/three phase (kg)</i>	27,0/25,0
Peso lordo mono/tri fase <i>Gross weight single/three phase (kg)</i>	30,0/28,0
Dimensione imballo <i>Packing dimensions (mm)</i>	B. 300 D. 480 H. 510

Gruppi di macinazione - Mincing Groups

Inox - S/Steel Alluminio - Aluminium Ghisa - Cast Iron

Composizione gruppi di macinazione a pag. 069

Mincing groups composition on page 069



DIMENSIONE
PRODOTTO

B. 215 mm
D. 490 mm
H. 430 mm



TRITACARNE REFRIGERATO

REFRIGERATED MEAT MINCER

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

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



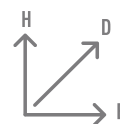
TR 22

Alimentazione <i>Power supply (Volt/Hz)</i>	230/50 - 230-400/50
Potenza <i>Motor power (Kwatt/Hp)</i>	0,90 (1,20)
Giri/m coclea <i>Screw revolution (RPM)</i>	120
Produzione oraria <i>Production per hour (kg)</i>	280/300
Bocca d'uscita <i>Barrel (mm)</i>	ø82
Bocca inserimento carne <i>Inlet (mm)</i>	ø52
Piastra in dotazione <i>Standard plate (mm)</i>	ø6
Peso netto mono/tri fase <i>Net weight single/three phase (kg)</i>	43,0/43,0
Peso lordo mono/tri fase <i>Gross weight single/three phase (kg)</i>	46,0/46,0
Dimensione imballo <i>Packing dimensions (mm)</i>	B. 430 D. 600 H. 660

Gruppi di macinazione - Mincing Groups

Inox - S/Steel Alluminio - Aluminium Ghisa - Cast Iron

Composizione gruppi di macinazione a pag. 069
Mincing groups composition on page 069



DIMENSIONE
PRODOTTO

B. 270 mm
D. 410 mm
H. 545 mm

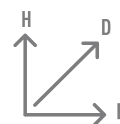
TR 32

Alimentazione <i>Power supply (Volt/Hz)</i>	230/50 - 230-400/50
Potenza <i>Motor power (Kwatt/Hp)</i>	1,85 (1,50)
Giri/m coclea <i>Screw revolution (RPM)</i>	120
Produzione oraria <i>Production per hour (kg)</i>	450
Bocca d'uscita <i>Barrel (mm)</i>	ø98
Bocca inserimento carne <i>Inlet (mm)</i>	ø52
Piastra in dotazione <i>Standard plate (mm)</i>	ø6
Peso netto mono/tri fase <i>Net weight single/three phase (kg)</i>	56,0/56,0
Peso lordo mono/tri fase <i>Gross weight single/three phase (kg)</i>	59,0/59,0
Dimensione imballo <i>Packing dimensions (mm)</i>	B. 430 D. 600 H. 660

Gruppi di macinazione - Mincing Groups

Inox - S/Steel Alluminio - Aluminium Ghisa - Cast Iron

Composizione gruppi di macinazione a pag. 069
Mincing groups composition on page 069



DIMENSIONE
PRODOTTO

B. 350 mm
D. 530 mm
H. 555 mm

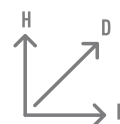
TRS 22

Alimentazione <i>Power supply (Volt/Hz)</i>	230/50 - 230-400/50
Potenza <i>Motor power (Kwatt/Hp)</i>	1,10 (1,50)
Giri/m coclea <i>Screw revolution (RPM)</i>	120
Produzione oraria <i>Production per hour (kg)</i>	300/350
Bocca d'uscita <i>Barrel (mm)</i>	ø82
Bocca inserimento carne <i>Inlet (mm)</i>	ø52
Piastra in dotazione <i>Standard plate (mm)</i>	ø6
Peso netto mono/tri fase <i>Net weight single/three phase (kg)</i>	50,0/50,0
Peso lordo mono/tri fase <i>Gross weight single/three phase (kg)</i>	53,0/53,0
Dimensione imballo <i>Packing dimensions (mm)</i>	B. 430 D. 600 H. 660

Gruppi di macinazione - Mincing Groups

Inox - S/Steel Alluminio - Aluminium Ghisa - Cast Iron

Composizione gruppi di macinazione a pag. 069
Mincing groups composition on page 069



DIMENSIONE
PRODOTTO

B. 320 mm
D. 380 mm
H. 550 mm



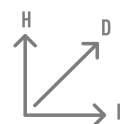
TRS 32

Alimentazione <i>Power supply (Volt/Hz)</i>	230/50 - 230-400/50
Potenza <i>Motor power (Kwatt/Hp)</i>	2,20 (3,00)
Giri/m coclea <i>Screw revolution (RPM)</i>	120
Produzione oraria <i>Production per hour (kg)</i>	600
Bocca d'uscita <i>Barrel (mm)</i>	ø98
Bocca inserimento carne <i>Inlet (mm)</i>	ø52
Piastra in dotazione <i>Standard plate (mm)</i>	ø6
Peso netto mono/tri fase <i>Net weight single/three phase (kg)</i>	65,0/65,0
Peso lordo mono/tri fase <i>Gross weight single/three phase (kg)</i>	68,0/68,0
Dimensione imballo <i>Packing dimensions (mm)</i>	B. 430 D. 600 H. 660

Gruppi di macinazione - Mincing Groups

Inox - S/Steel Alluminio - Aluminium Ghisa - Cast Iron

Composizione gruppi di macinazione a pag. 069
Mincing groups composition on page 069



DIMENSIONE
PRODOTTO

B. 380 mm
D. 410 mm
H. 570 mm





TRITACARNE SERIE UNGER

UNGER MEAT MINCERS MODELS

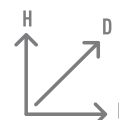
- Apparecchi per uso professionale
- Ideali per ristoranti, alberghi, mense
- Ideale per würstel
- Corpo in lega di alluminio pressofuso (TS)
- Gruppo macinazione asportabile in ghisa alimentare o acciaio inossidabile
- TS 12 mezzo unger (2 piastre e 1 coltello) (0 mm.+ 6mm.)
- TS 22 mezzo unger (2 piastre e 1 coltello) (0 mm.+ 6mm.)
- TS 22 unger totale (3 piastre e 2 coltelli) (0 mm.+ 6mm.+10 mm.)
- TS 32 unger totale (3 piastre e 2 coltelli) (0 mm.+ 6mm.+10 mm.)
- Dimensioni alimentazione 120x52 mm
- Dimensioni scarico 12/Ø 70 mm 22/Ø 82 mm 32/Ø 98 mm
- Pulsante avviamento termoplastico
- Facile da pulire
- Norme CE
- Fabbriato in Italia

- Professional equipment
- Ideally suited for restaurants, hotels, tables, etc
- Ideal for würstel
- Pressure die cast aluminium alloy cover casing (TS)
- Easy-removable enterprise mincing unit available in cast iron or stainless steel:
- HALF UNGER TS 12 come with 2 plates and 1 knife (0 mm.+ 6mm.)
- HALF UNGER TS 22 come with 2 plates and 1 knife (0 mm.+ 6mm.)
- TOTAL UNGER TS 22 come with 3 plates and 2 knives (0 mm.+6mm.+ 10 mm.)
- TOTAL UNGER TS 32 come with 3 plates and 2 knives (0 mm.+6mm.+ 10 mm.)
- Loading meat inlet dimensions: 120x52 mm
- Output mouth dimensions: 12/Ø 70 mm 22/Ø 82 mm 32/Ø 98 mm
- On/off switch protection with waterproof rubber cover
- Entirely detachable for easy cleaning
- CE approved
- Proudly Made in Italy



TS 12 ½ UNGER

Alimentazione <i>Power supply (Volt/Hz)</i>	230/50 - 230-400/50
Potenza <i>Motor power (Kwatt/Hp)</i>	1,10 (1,50)
Giri/m coclea <i>Screw revolution (RPM)</i>	140
Produzione oraria <i>Production per hour (kg)</i>	200
Bocca d'uscita <i>Barrel (mm)</i>	Ø70
Bocca inserimento carne <i>Inlet (mm)</i>	Ø52
Piastra in dotazione <i>Standard plate (mm)</i>	Ø 0-6
Peso netto mono/tri fase <i>Net weight single/three phase (kg)</i>	23,0/21,0
Peso lordo mono/tri fase <i>Gross weight single/three phase (kg)</i>	26,0/24,0
Dimensione imballo <i>Packing dimensions (mm)</i>	B. 300 D. 480 H. 520



DIMENSIONE
PRODOTTO

B. 240 mm
D. 460 mm
H. 510 mm

Gruppi di macinazione
Mincing Groups



Inox - S/Steel

Alluminio - Aluminium

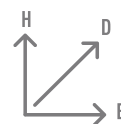
/



Ghisa - Cast Iron

TS 22 ½ UNGER

Alimentazione <i>Power supply (Volt/Hz)</i>	230/50 - 230-400/50
Potenza <i>Motor power (Kwatt/Hp)</i>	1,10 (1,50)
Giri/m coclea <i>Screw revolution (RPM)</i>	140
Produzione oraria <i>Production per hour (kg)</i>	300
Bocca d'uscita <i>Barrel (mm)</i>	ø82
Bocca inserimento carne <i>Inlet (mm)</i>	ø52
Piastra in dotazione <i>Standard plate (mm)</i>	ø 0-6
Peso netto mono/tri fase <i>Net weight single/three phase (kg)</i>	25,0/23,0
Peso lordo mono/tri fase <i>Gross weight single/three phase (kg)</i>	28,0/26,0
Dimensione imballo <i>Packing dimensions (mm)</i>	B. 300 D. 480 H. 520



DIMENSIONE
PRODOTTO

B. 240 mm
D. 468 mm
H. 510 mm

Gruppi di macinazione *Mincing Groups*



Inox - S/Steel

Alluminio - Aluminium

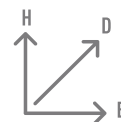
/



Ghisa - Cast Iron

TS 22 UNGER

Alimentazione <i>Power supply (Volt/Hz)</i>	230/50 - 230-400/50
Potenza <i>Motor power (Kwatt/Hp)</i>	1,10 (1,50)
Giri/m coclea <i>Screw revolution (RPM)</i>	140
Produzione oraria <i>Production per hour (kg)</i>	300
Bocca d'uscita <i>Barrel (mm)</i>	ø82
Bocca inserimento carne <i>Inlet (mm)</i>	ø52
Piastra in dotazione <i>Standard plate (mm)</i>	ø 0-10-6
Peso netto mono/tri fase <i>Net weight single/three phase (kg)</i>	25,0/23,0
Peso lordo mono/tri fase <i>Gross weight single/three phase (kg)</i>	28,0/26,0
Dimensione imballo <i>Packing dimensions (mm)</i>	B. 300 D. 480 H. 520



DIMENSIONE
PRODOTTO

B. 240 mm
D. 470 mm
H. 510 mm

Gruppi di macinazione *Mincing Groups*



Inox - S/Steel

Alluminio - Aluminium

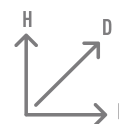
/



Ghisa - Cast Iron

TI 12 ½ UNGER

Alimentazione <i>Power supply (Volt/Hz)</i>	230/50 - 230-400/50
Potenza <i>Motor power (Kwatt/Hp)</i>	1,10 (1,50)
Giri/m coclea <i>Screw revolution (RPM)</i>	140
Produzione oraria <i>Production per hour (kg)</i>	200
Bocca d'uscita <i>Barrel (mm)</i>	ø70
Bocca inserimento carne <i>Inlet (mm)</i>	ø52
Piastra in dotazione <i>Standard plate (mm)</i>	ø 0-6
Peso netto mono/tri fase <i>Net weight single/three phase (kg)</i>	24,0/22,0
Peso lordo mono/tri fase <i>Gross weight single/three phase (kg)</i>	27,0/25,0
Dimensione imballo <i>Packing dimensions (mm)</i>	B. 300 D. 480 H. 520



DIMENSIONE
PRODOTTO

B. 220 mm
D. 450 mm
H. 440 mm

Gruppi di macinazione
Mincing Groups



Inox - S/Steel

Alluminio - Aluminium

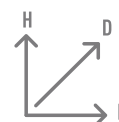
/



Ghisa - Cast Iron

TI 22 ½ UNGER

Alimentazione <i>Power supply (Volt/Hz)</i>	230/50 - 230-400/50
Potenza <i>Motor power (Kwatt/Hp)</i>	1,10 (1,50)
Giri/m coclea <i>Screw revolution (RPM)</i>	140
Produzione oraria <i>Production per hour (kg)</i>	300
Bocca d'uscita <i>Barrel (mm)</i>	ø82
Bocca inserimento carne <i>Inlet (mm)</i>	ø52
Piastra in dotazione <i>Standard plate (mm)</i>	ø 0-6
Peso netto mono/tri fase <i>Net weight single/three phase (kg)</i>	26,0/24,0
Peso lordo mono/tri fase <i>Gross weight single/three phase (kg)</i>	29,0/27,0
Dimensione imballo <i>Packing dimensions (mm)</i>	B. 300 D. 480 H. 520



DIMENSIONE
PRODOTTO

B. 220 mm
D. 468 mm
H. 440 mm

Gruppi di macinazione
Mincing Groups



Inox - S/Steel

Alluminio - Aluminium

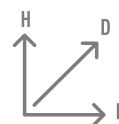
/



Ghisa - Cast Iron

TI 22 UNGER

Alimentazione <i>Power supply (Volt/Hz)</i>	230/50 - 230-400/50
Potenza <i>Motor power (Kwatt/Hp)</i>	1,10 (1,50)
Giri/m coclea <i>Screw revolution (RPM)</i>	140
Produzione oraria <i>Production per hour (kg)</i>	300
Bocca d'uscita <i>Barrel (mm)</i>	ø82
Bocca inserimento carne <i>Inlet (mm)</i>	ø52
Piastra in dotazione <i>Standard plate (mm)</i>	ø 0-10-6
Peso netto mono/tri fase <i>Net weight single/three phase (kg)</i>	26,0/24,0
Peso lordo mono/tri fase <i>Gross weight single/three phase (kg)</i>	29,0/27,0
Dimensione imballo <i>Packing dimensions (mm)</i>	B. 300 D. 480 H. 520



DIMENSIONE
PRODOTTO

B. 220 mm
D. 470 mm
H. 440 mm

Gruppi di macinazione
Mincing Groups



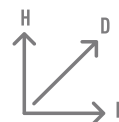
Alluminio - Aluminium

/



TI 12 R ½ UNGER

Alimentazione <i>Power supply (Volt/Hz)</i>	230/50 - 230-400/50
Potenza <i>Motor power (Kwatt/Hp)</i>	1,10 (1,50)
Giri/m coclea <i>Screw revolution (RPM)</i>	140
Produzione oraria <i>Production per hour (kg)</i>	250
Bocca d'uscita <i>Barrel (mm)</i>	ø70
Bocca inserimento carne <i>Inlet (mm)</i>	ø52
Piastra in dotazione <i>Standard plate (mm)</i>	ø 0-6
Peso netto mono/tri fase <i>Net weight single/three phase (kg)</i>	27,0/27,0
Peso lordo mono/tri fase <i>Gross weight single/three phase (kg)</i>	30,0/30,0
Dimensione imballo <i>Packing dimensions (mm)</i>	B. 300 D. 480 H. 520



DIMENSIONE
PRODOTTO

B. 260 mm
D. 420 mm
H. 490 mm

Gruppi di macinazione
Mincing Groups



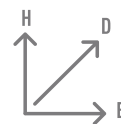
Alluminio - Aluminium

/



TI 22 R ½ UNGER

Alimentazione <i>Power supply (Volt/Hz)</i>	230/50 - 230-400/50
Potenza <i>Motor power (Kwatt/Hp)</i>	1,50 (2,00)
Giri/m coclea <i>Screw revolution (RPM)</i>	140
Produzione oraria <i>Production per hour (kg)</i>	350/400
Bocca d'uscita <i>Barrel (mm)</i>	ø82
Bocca inserimento carne <i>Inlet (mm)</i>	ø52
Piastra in dotazione <i>Standard plate (mm)</i>	ø 0-6
Peso netto mono/tri fase <i>Net weight single/three phase (kg)</i>	33,0/33,0
Peso lordo mono/tri fase <i>Gross weight single/three phase (kg)</i>	36,0/36,0
Dimensione imballo <i>Packing dimensions (mm)</i>	B. 360 D. 580 H. 560



DIMENSIONE
PRODOTTO

B. 260 mm
D. 478 mm
H. 530 mm

MEAT MINCERS

Gruppi di macinazione
Mincing Groups



Inox - S/Steel

Alluminio - Aluminium

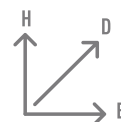
/



Ghisa - Cast Iron

TI 22 R UNGER

Alimentazione <i>Power supply (Volt/Hz)</i>	230/50 - 230-400/50
Potenza <i>Motor power (Kwatt/Hp)</i>	1,50 (2,00)
Giri/m coclea <i>Screw revolution (RPM)</i>	140
Produzione oraria <i>Production per hour (kg)</i>	350/400
Bocca d'uscita <i>Barrel (mm)</i>	ø82
Bocca inserimento carne <i>Inlet (mm)</i>	ø52
Piastra in dotazione <i>Standard plate (mm)</i>	ø 0-10-6
Peso netto mono/tri fase <i>Net weight single/three phase (kg)</i>	33,0/33,0
Peso lordo mono/tri fase <i>Gross weight single/three phase (kg)</i>	36,0/36,0
Dimensione imballo <i>Packing dimensions (mm)</i>	B. 360 D. 580 H. 560



DIMENSIONE
PRODOTTO

B. 260 mm
D. 480 mm
H. 530 mm

Gruppi di macinazione
Mincing Groups



Inox - S/Steel

Alluminio - Aluminium

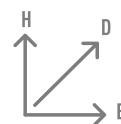
/



Ghisa - Cast Iron

TI 32 RS UNGER

Alimentazione <i>Power supply (Volt/Hz)</i>	230/50 - 230-400/50
Potenza <i>Motor power (Kwatt/Hp)</i>	1,60 (2,20)
Giri/m coclea <i>Screw revolution (RPM)</i>	140
Produzione oraria <i>Production per hour (kg)</i>	500
Bocca d'uscita <i>Barrel (mm)</i>	ø98
Bocca inserimento carne <i>Inlet (mm)</i>	ø52
Piastra in dotazione <i>Standard plate (mm)</i>	ø 0-10-6
Peso netto mono/tri fase <i>Net weight single/three phase (kg)</i>	40,0/40,0
Peso lordo mono/tri fase <i>Gross weight single/three phase (kg)</i>	43,0/43,0
Dimensione imballo <i>Packing dimensions (mm)</i>	B. 430 D. 620 H. 650



DIMENSIONE
PRODOTTO

B. 260 mm
D. 510 mm
H. 525 mm

Gruppi di macinazione
Mincing Groups



Inox - S/Steel

Alluminio - Aluminium

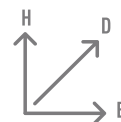
/

Ghisa - Cast Iron

/

TI 32 R UNGER

Alimentazione <i>Power supply (Volt/Hz)</i>	230/50 - 230-400/50
Potenza <i>Motor power (Kwatt/Hp)</i>	2,20 (3,00)
Giri/m coclea <i>Screw revolution (RPM)</i>	140
Produzione oraria <i>Production per hour (kg)</i>	600
Bocca d'uscita <i>Barrel (mm)</i>	ø98
Bocca inserimento carne <i>Inlet (mm)</i>	ø52
Piastra in dotazione <i>Standard plate (mm)</i>	ø 0-10-6
Peso netto mono/tri fase <i>Net weight single/three phase (kg)</i>	54,0/48,0
Peso lordo mono/tri fase <i>Gross weight single/three phase (kg)</i>	57,0/51,0
Dimensione imballo <i>Packing dimensions (mm)</i>	B. 430 D. 620 H. 650



DIMENSIONE
PRODOTTO

B. 300 mm
D. 510 mm
H. 560 mm

Gruppi di macinazione
Mincing Groups



Inox - S/Steel

Alluminio - Aluminium

/

Ghisa - Cast Iron

/





GRUPPO
MACINATRICE
ASPONTABILE

← EASY
REMOVABLE
MINCIN
UNIT

VEGA DI
ALLUMINIO
PRESSOFUSO
PRESSURE
DIE CAST
ALUMINIUM
BODY

← RULLO IN
ACCIAIO
INOX
STAINLESS
STEEL
GRATING
ROLL



TRITACARNE GRATTUGIA SERIE TG

MEAT MINCER AND GRATER TG MODELS

- Apparecchio per uso professionale
- Ideale per ristoranti, alberghi, mense
- Costruiti in lega di alluminio pressofuso
- Lamiera in acciaio inox AISI 304 sul corpo motore
- Sistema di riduzione ad ingranaggi elicoidali a bagno d'olio
- Motore asincrono produzione nazionale - Termica di protezione
- Gruppo macinazione carne asportabile disponibile in:
 - a) Ghisa alimentare (12-22) trattamento electroless nikel plating
 - b) Alluminio anodizzato (8-12-22)
 - c) Acciaio inossidabile AISI 304 (8-12-22)
- Trafilati auto affilanti in acciaio inox di serie
- Disponibile con inversione di marcia
- Dimensione alimentazione 120x52 mm
- Dimensione scarico 8/Ø 60 mm 12/Ø 70 mm 22/Ø 82 mm
- Tramoggia e piatto raccolta prodotto in acciaio inox
- Rullo in acciaio con trattamento electroless nikel plating
- Disponibile rullo in acciaio inox AISI 304
- Scodella formaggio in acciaio inox
- Grata di protezione allo scarico bocca grattugia inox
- Micro di protezione alla grattugia
- Pestello in ABS
- Comandi a 24 volt (solo versione CE)
- Versione TG8 consigliato per uso domestico e piccole attività
- Norme CE
- Fabbriato in Italia

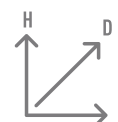
- Professional equipment
- Ideally suited for hotels, restaurants, tables, etc
- Made from pressure die cast aluminium alloy
- AISI 304 stainless steel plated motor body
- Speed reducer with oil immersed gears
- Italian make asynchronous motor - Thermal protection
- Easy-removable "ENTERPRISE" mincing unit available in:
 - a) Electroless nikel plated cast iron (MOD. 12-22)
 - b) Anodized aluminium (MOD. 8-12-22)
 - c) AISI 304 stainless steel (MOD. 8-12-22)
- Stainless steel self-sharpening draw-plates included
- Gear inversion option available
- Loading meat inlet dimensions: 120x52 mm
- Output mouth dimensions: 8/Ø 60 mm - 12/Ø 70 mm - 22/Ø 82 mm
- Stainless steel tray and hopper
- Stainless steel grating roll plated with nikel electroless
- AISI 304 roll option is also available - Stainless steel cheese bowl
- Safety Stainless steel protection grid placed at the bottom of the grating mouth
- Safety micro switch placed on the mouth inlet
- ABS pestle
- 24 volt controls (FOR CE MODELS ONLY)
- Model TG8 is recommended for home use and small business use
- CE approved
- Proudly Made in Italy

GUARDA IL VIDEO
WATCH THE VIDEO



TG 8

Alimentazione Power supply (Volt/Hz)	230/50
Potenza Motor power (Kwatt/HP)	0,38 (0,50)
Giri/m tritacarne Meat mincer (RPM)	80
Giri/m grattugia Grater (RPM)	1400
Produzione oraria tritacarne Meat mincer production per hour (kg)	15
Produzione oraria grattugia Grater production per hour (kg)	30
Bocca d'uscita tritacarne Meat mincer Mouth (mm)	Ø60
Bocca grattugia Grater Mouth (mm)	110x65
Piastra in dotazione Standard plate (mm)	Ø6
Peso netto monofase Net weight single phase (kg)	10,0
Peso lordo monofase Gross weight single phase (kg)	11,0
Dimensione imballo Packing dimensions (mm)	B. 300 D. 390 H. 370



DIMENSIONE
PRODOTTO

B. 260 mm
D. 380 mm
H. 360 mm

Gruppi di macinazione - Mincing Groups

Inox - S/Steel

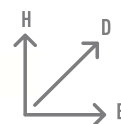
Alluminio - Aluminium

Ghisa - Cast Iron

Composizione gruppi di macinazione a pag. 069
Mincing groups composition on page 069

TG 12

Alimentazione <i>Power supply (Volt/Hz)</i>	230/50 - 230-400/50
Potenza <i>Motor power (Kwatt/Hp)</i>	0,75 (1,00)
Giri/m tritacarne <i>Meat mincer (RPM)</i>	200
Giri/m grattugia <i>Grater (RPM)</i>	1400
Produzione oraria tritacarne <i>Meat mincer production per hour (kg)</i>	200
Produzione oraria grattugia <i>Grater production per hour (kg)</i>	50
Bocca d'uscita tritacarne <i>Meat mincer Mouth (mm)</i>	ø70
Bocca grattugia <i>Grater Mouth (mm)</i>	140x80
Piastra in dotazione <i>Standard plate (mm)</i>	ø6
Peso netto mono/tri fase <i>Net weight single/three phase (kg)</i>	22,0/20,0
Peso lordo mono/tri fase <i>Gross weight single/three phase (kg)</i>	25,0/23,0
Dimensione imballo <i>Packing dimensions (mm)</i>	B. 290 D. 600 H. 430



DIMENSIONE
PRODOTTO

B. 200 mm
D. 550 mm
H. 460 mm

Gruppi di macinazione - Mincing Groups

Inox - S/Steel

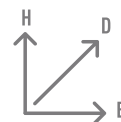
Alluminio - Aluminium

Ghisa - Cast Iron

Composizione gruppi di macinazione a pag. 069
Mincing groups composition on page 069

TG 22

Alimentazione <i>Power supply (Volt/Hz)</i>	230/50 - 230-400/50
Potenza <i>Motor power (Kwatt/Hp)</i>	1,10 (1,50)
Giri/m tritacarne <i>Meat mincer (RPM)</i>	140
Giri/m grattugia <i>Grater (RPM)</i>	900
Produzione oraria tritacarne <i>Meat mincer production per hour (kg)</i>	300
Produzione oraria grattugia <i>Grater production per hour (kg)</i>	70
Bocca d'uscita tritacarne <i>Meat mincer Mouth (mm)</i>	ø82
Bocca grattugia <i>Grater Mouth (mm)</i>	140x80
Piastra in dotazione <i>Standard plate (mm)</i>	ø6
Peso netto mono/tri fase <i>Net weight single/three phase (kg)</i>	27,0/25,0
Peso lordo mono/tri fase <i>Gross weight single/three phase (kg)</i>	30,0/28,0
Dimensione imballo <i>Packing dimensions (mm)</i>	B. 290 D. 720 H. 440



DIMENSIONE
PRODOTTO

B. 220 mm
D. 610 mm
H. 460 mm

Gruppi di macinazione - Mincing Groups

Inox - S/Steel

Alluminio - Aluminium

Ghisa - Cast Iron

Composizione gruppi di macinazione a pag. 069
Mincing groups composition on page 069



TRITACARNE GRATTUGIA CARENATO SERIE TGI

FAIRED COMBO MEAT MINCER AND GRATER TGI MODELS

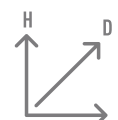
- Apparecchio per uso professionale
- Ideale per ristoranti, alberghi, mense
- Struttura in lamiera di acciaio inox AISI 304
- Sistema di riduzione ad ingranaggi elicoidali a bagno d'olio
- Motore asincrono produzione nazionale
- Termica di protezione
- Gruppo macinazione "enterprise" asportabile disponibile in:
 - a) Ghisa alimentare (12-22) trattamento electroless nikel plating
 - b) Alluminio anodizzato (8-12-22)
 - c) Acciaio inossidabile AISI 304 (8-12-22)
- Trafilati auto affilanti in acciaio inox di serie
- Disponibile con inversione di marcia
- Dimensione alimentazione 120x52 mm
- Dimensione scarico 8/Ø 60 mm 12/Ø 70 mm 22/Ø 82 mm
- Tramoggia e piatto raccolta prodotto in acciaio inox
- Rullo in acciaio con trattamento electroless nikel plating
- Scodella forma in acciaio inox
- Grata di protezione allo scarico bocca grattugia inox
- Micro di protezione alla grattugia
- Pestello in ABS
- Comandi a 24 volt (solo versione CE)
- Versione TGI8 consigliato per uso domestico e piccole attività
- Norme CE
- Fabbriato in Italia

- Professional equipment
- Ideally suited for hotels, restaurants, tables, etc
- AISI 304 stainless steel plated case
- Speed reducer with oil immersed gears
- Italian make asynchronous motor
- Thermal protection
- Easy-removable "ENTERPRISE" mincing unit available in:
 - a) Electroless nikel plated cast iron (MOD. 12-22)
 - b) Anodized aluminium (MOD. 8/12/22)
 - c) AISI 304 stainless steel (MOD. 8-12-22)
- Stainless steel self-sharpening draw-plates included
- Gear inversion option available
- Loading meat inlet dimensions: 120x52 mm
- Output mouth dimensions: 8/Ø 60 mm 12/Ø 70 mm 22/Ø 82 mm
- Stainless steel tray and hopper
- Stainless steel grating roll plated with nikel electroless
- Stainless steel cheese bowl
- Safety Stainless steel protection grid placed at the bottom of the grating mouth
- Safety micro switch placed on the mouth inlet
- ABS pestle
- 24 volt controls (FOR CE MODELS ONLY)
- Model TGI8 is recommended for home use and small business use
- CE approved
- Proudly Made in Italy



TGI 8

Alimentazione Power supply (Volt/Hz)	230/50
Potenza Motor power (Kwatt/HP)	0,38 (0,50)
Giri/m tritacarne Meat mincer (RPM)	80
Giri/m grattugia Grater (RPM)	1400
Produzione oraria tritacarne Meat mincer production per hour (kg)	15
Produzione oraria grattugia Grater production per hour (kg)	30
Bocca d'uscita tritacarne Meat mincer Mouth (mm)	Ø60
Bocca grattugia Grater Mouth (mm)	110x65
Piastra in dotazione Standard plate (mm)	Ø6
Peso netto monofase Net weight single phase (kg)	12,0
Peso lordo monofase Gross weight single phase (kg)	13,0
Dimensione imballo Packing dimensions (mm)	B. 310 D. 410 H. 410



DIMENSIONE
PRODOTTO

B. 280 mm
D. 400 mm
H. 360 mm

Gruppi di macinazione - Mincing Groups

Inox - S/Steel

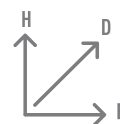
Alluminio - Aluminium

Ghisa - Cast Iron

Composizione gruppi di macinazione a pag. 069
Mincing groups composition on page 069

TGI 12

Alimentazione <i>Power supply (Volt/Hz)</i>	230/50 - 230-400/50
Potenza <i>Motor power (Kwatt/Hp)</i>	0,75 (1,00)
Giri/m tritacarne <i>Meat mincer (RPM)</i>	200
Giri/m grattugia <i>Grater (RPM)</i>	1400
Produzione oraria tritacarne <i>Meat mincer production per hour (kg)</i>	200
Produzione oraria grattugia <i>Grater production per hour (kg)</i>	50
Bocca d'uscita tritacarne <i>Meat mincer Mouth (mm)</i>	ø70
Bocca grattugia <i>Grater Mouth (mm)</i>	140x80
Piastra in dotazione <i>Standard plate (mm)</i>	ø6
Peso netto mono/tri fase <i>Net weight single/three phase (kg)</i>	25,0/23,0
Peso lordo mono/tri fase <i>Gross weight single/three phase (kg)</i>	28,0/26,0
Dimensione imballo <i>Packing dimensions (mm)</i>	B. 280 D. 720 H. 440



DIMENSIONE
PRODOTTO

B. 220 mm
D. 590 mm
H. 440 mm

Gruppi di macinazione - Mincing Groups

Inox - S/Steel

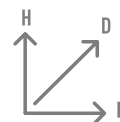
Alluminio - Aluminium

Ghisa - Cast Iron

Composizione gruppi di macinazione a pag. 069
Mincing groups composition on page 069

TGI 22

Alimentazione <i>Power supply (Volt/Hz)</i>	230/50 - 230-400/50
Potenza <i>Motor power (Kwatt/Hp)</i>	1,10 (1,50)
Giri/m tritacarne <i>Meat mincer (RPM)</i>	140
Giri/m grattugia <i>Grater (RPM)</i>	900
Produzione oraria tritacarne <i>Meat mincer production per hour (kg)</i>	300
Produzione oraria grattugia <i>Grater production per hour (kg)</i>	70
Bocca d'uscita tritacarne <i>Meat mincer Mouth (mm)</i>	ø82
Bocca grattugia <i>Grater Mouth (mm)</i>	140x80
Piastra in dotazione <i>Standard plate (mm)</i>	ø6
Peso netto mono/tri fase <i>Net weight single/three phase (kg)</i>	28,0/26,0
Peso lordo mono/tri fase <i>Gross weight single/three phase (kg)</i>	31,0/29,0
Dimensione imballo <i>Packing dimensions (mm)</i>	B. 280 D. 720 H. 440



DIMENSIONE
PRODOTTO

B. 220 mm
D. 610 mm
H. 440 mm

Gruppi di macinazione - Mincing Groups

Inox - S/Steel

Alluminio - Aluminium

Ghisa - Cast Iron

Composizione gruppi di macinazione a pag. 069
Mincing groups composition on page 069



TRITACARNE GRATTUGIA SERIE UNIKO ENTERPRISE

COMBO MEAT MINCER AND GRATER UNIKO ENTERPRISE MODELS

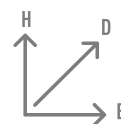
- Apparecchio per uso professionale
- Ideale per ristoranti, alberghi, mense
- Corpo in lega di alluminio pressofuso (TGK)
- Struttura in lamiera di acciaio inox (TGIK)
- Sistema di riduzione ad ingranaggi elicoidali a bagno d'olio
- Robusto motore asincrono di produzione nazionale
- Termica di protezione
- Gruppo macinazione carne "enterprise" asportabile in acciaio inox AISI 304
- Trafilare auto affilanti in acciaio inox di serie
- Versione CE disponibile con inversione di marcia
- Dimensioni alimentazione 120x52 mm
- Dimensione scarico 12/Ø 70 mm 22/Ø 82 mm
- Tramoggia e piatto raccolta prodotto in acciaio inox
- Pestello in ABS
- Micro di protezione alla bocca grattugia
- Grata in acciaio inox allo scarico della grattugia
- Comandi a 24 volt
- Norme CE
- Fabbricato in Italia

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



TGK 12

Alimentazione <i>Power supply (Volt/Hz)</i>	230/50 - 230-400/50
Potenza <i>Motor power (Kwatt/Hp)</i>	0,75 (1,00)
Giri/m tritacarne <i>Meat mincer (RPM)</i>	200
Giri/m grattugia <i>Grater (RPM)</i>	1400
Produzione oraria tritacarne <i>Meat mincer production per hour (kg)</i>	200
Produzione oraria grattugia <i>Grater production per hour (kg)</i>	50
Bocca d'uscita tritacarne <i>Meat mincer Mouth (mm)</i>	ø70
Bocca grattugia <i>Grater Mouth (mm)</i>	140x80
Piastra in dotazione <i>Standard plate (mm)</i>	ø6
Peso netto mono/tri fase <i>Net weight single/three phase (kg)</i>	25,0/23,0
Peso lordo mono/tri fase <i>Gross weight single/three phase (kg)</i>	28,0/26,0
Dimensione imballo <i>Packing dimensions (mm)</i>	B. 280 D. 720 H. 440



DIMENSIONE
PRODOTTO

B. 220 mm
D. 610 mm
H. 470 mm

Gruppi di macinazione - Mincing Groups

Inox - S/Steel

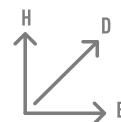
Alluminio - Aluminium

Ghisa - Cast Iron

Composizione gruppi di macinazione a pag. 069
Mincing groups composition on page 069

TGK 22

Alimentazione <i>Power supply (Volt/Hz)</i>	230/50 - 230-400/50
Potenza <i>Motor power (Kwatt/Hp)</i>	1,10 (1,50)
Giri/m tritacarne <i>Meat mincer (RPM)</i>	140
Giri/m grattugia <i>Grater (RPM)</i>	900
Produzione oraria tritacarne <i>Meat mincer production per hour (kg)</i>	300
Produzione oraria grattugia <i>Grater production per hour (kg)</i>	70
Bocca d'uscita tritacarne <i>Meat mincer Mouth (mm)</i>	ø82
Bocca grattugia <i>Grater Mouth (mm)</i>	140x80
Piastra in dotazione <i>Standard plate (mm)</i>	ø6
Peso netto mono/tri fase <i>Net weight single/three phase (kg)</i>	29,0/27,0
Peso lordo mono/tri fase <i>Gross weight single/three phase (kg)</i>	32,0/30,0
Dimensione imballo <i>Packing dimensions (mm)</i>	B. 280 D. 720 H. 440



DIMENSIONE
PRODOTTO

B. 240 mm
D. 670 mm
H. 500 mm

Gruppi di macinazione - Mincing Groups

Inox - S/Steel

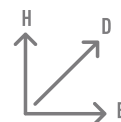
Alluminio - Aluminium

Ghisa - Cast Iron

Composizione gruppi di macinazione a pag. 069
Mincing groups composition on page 069

TGIK 12

Alimentazione <i>Power supply (Volt/Hz)</i>	230/50 - 230-400/50
Potenza <i>Motor power (Kwatt/Hp)</i>	0,75 (1,00)
Giri/m tritacarne <i>Meat mincer (RPM)</i>	200
Giri/m grattugia <i>Grater (RPM)</i>	1400
Produzione oraria tritacarne <i>Meat mincer production per hour (kg)</i>	200
Produzione oraria grattugia <i>Grater production per hour (kg)</i>	50
Bocca d'uscita tritacarne <i>Meat mincer Mouth (mm)</i>	ø70
Bocca grattugia <i>Grater Mouth (mm)</i>	140x80
Piastra in dotazione <i>Standard plate (mm)</i>	ø6
Peso netto mono/tri fase <i>Net weight single/three phase (kg)</i>	26,0/24,0
Peso lordo mono/tri fase <i>Gross weight single/three phase (kg)</i>	28,0/26,0
Dimensione imballo <i>Packing dimensions (mm)</i>	B. 280 D. 720 H. 440



DIMENSIONE
PRODOTTO

B. 220 mm
D. 640 mm
H. 430 mm

Gruppi di macinazione - Mincing Groups

Inox - S/Steel

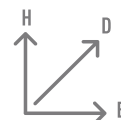
Alluminio - Aluminium

Ghisa - Cast Iron

Composizione gruppi di macinazione a pag. 069
Mincing groups composition on page 069

TGIK 22

Alimentazione <i>Power supply (Volt/Hz)</i>	230/50 - 230-400/50
Potenza <i>Motor power (Kwatt/Hp)</i>	1,10 (1,50)
Giri/m tritacarne <i>Meat mincer (RPM)</i>	140
Giri/m grattugia <i>Grater (RPM)</i>	900
Produzione oraria tritacarne <i>Meat mincer production per hour (kg)</i>	300
Produzione oraria grattugia <i>Grater production per hour (kg)</i>	70
Bocca d'uscita tritacarne <i>Meat mincer Mouth (mm)</i>	ø82
Bocca grattugia <i>Grater Mouth (mm)</i>	140x80
Piastra in dotazione <i>Standard plate (mm)</i>	ø6
Peso netto mono/tri fase <i>Net weight single/three phase (kg)</i>	29,0/27,0
Peso lordo mono/tri fase <i>Gross weight single/three phase (kg)</i>	32,0/30,0
Dimensione imballo <i>Packing dimensions (mm)</i>	B. 280 D. 720 H. 440



DIMENSIONE
PRODOTTO

B. 220 mm
D. 660 mm
H. 430 mm

Gruppi di macinazione - Mincing Groups

Inox - S/Steel

Alluminio - Aluminium

Ghisa - Cast Iron

Composizione gruppi di macinazione a pag. 069
Mincing groups composition on page 069



APPLICAZIONI

APPLIANCES

- Accessori complementari per uso professionale
- Ideali per ristoranti e comunità
- Corpo Passapomodoro in alluminio
- Passino in acciaio inox
- Elica in ghisa alimentare o alluminio
- Struttura passapurea in alluminio
- Perni e innesti realizzati in acciaio tornito
- Rapido sistema di fissaggio al corpo macchina
- Tramoggia e piatto raccolta prodotto in acciaio inox
- Pestello in ABS
- Facile da montare, smontare e pulire
- Norme CE
- Fabbricato in Italia

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



PASSAPOMODORO 12

Peso netto <i>Net weight (kg)</i>	1,3
Peso lordo <i>Gross weight (kg)</i>	2,5
Dimensione imballo <i>Packing dimensions (mm)</i>	B. 280 D. 280 H. 140

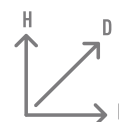


DIMENSIONE
PRODOTTO

B. - mm
D. 340 mm
H. - mm

PASSAPOMODORO 22

Peso netto <i>Net weight (kg)</i>	3,5
Peso lordo <i>Gross weight (kg)</i>	4,5
Dimensione imballo <i>Packing dimensions (mm)</i>	B. 310 D. 370 H. 260

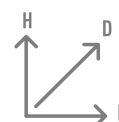


DIMENSIONE
PRODOTTO

B. 290 mm
D. 350 mm
H. - mm

PASSAPUREA 12/22

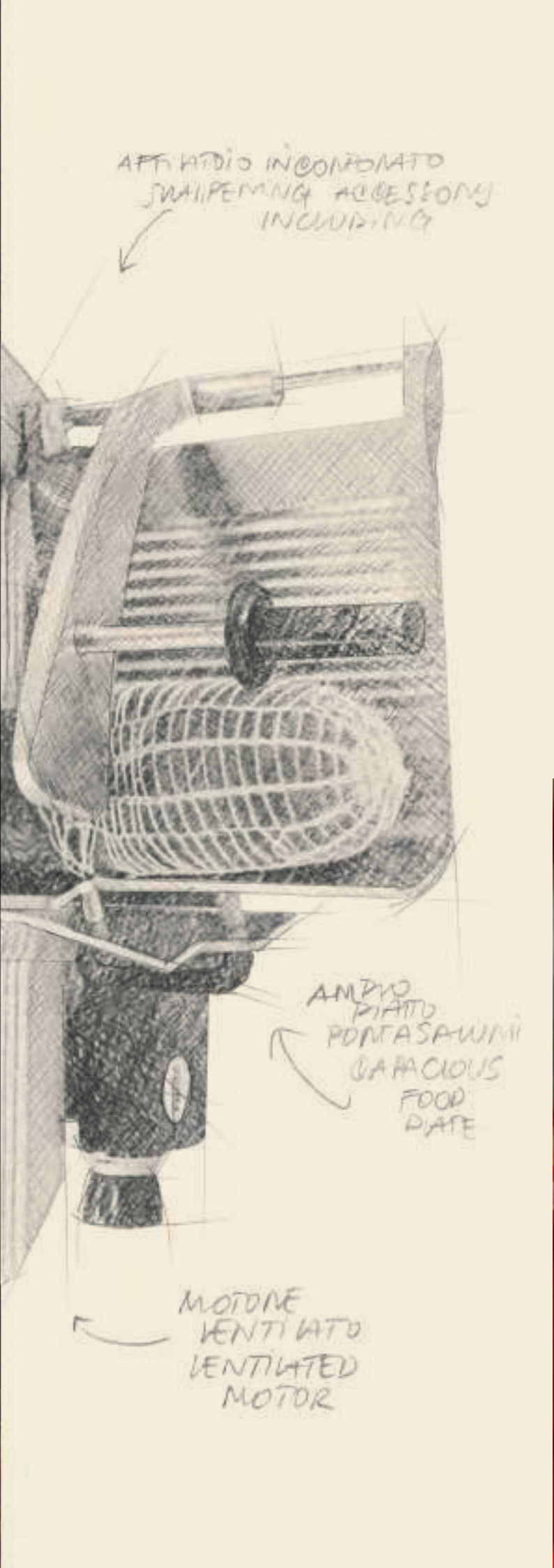
Peso netto <i>Net weight (kg)</i>	5,5
Peso lordo <i>Gross weight (kg)</i>	6,5
Dimensione imballo <i>Packing dimensions (mm)</i>	B. 310 D. 380 H. 360



DIMENSIONE
PRODOTTO

B. 230 mm
D. 330 mm
H. 400 mm







SERIE RETRÒ MIGNON

RETRÒ MIGNON MODELS

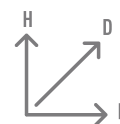
- Apparecchi per uso semiprofessionale e domestico
- Ideale per abitazioni e piccoli ristoranti
- Corpo in lega di alluminio pressofuso e verniciato
- Sistema di riduzione ad ingranaggi elicoidali a bagno d'olio
- Robusto motore a induzione di produzione nazionale
- Termica di protezione
- Gruppo macinazione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

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



TS 8R

Alimentazione <i>Power supply (Volt/Hz)</i>	230/50
Potenza <i>Motor power (Kwatt/Hp)</i>	0,38 (0,50)
Giri/m coclea <i>Screw revolution (RPM)</i>	80
Produzione oraria tritacarne <i>Meat mincer production per hour (kg)</i>	15
Bocca d'uscita tritacarne <i>Meat mincer Mouth (mm)</i>	ø60
Piastra in dotazione <i>Standard plate (mm)</i>	ø6
Peso netto monofase <i>Net weight single phase (kg)</i>	9,0
Peso lordo monofase <i>Gross weight single phase (kg)</i>	10,0
Dimensione imballo <i>Packing dimensions (mm)</i>	B. 260 D. 310 H. 370



DIMENSIONE
PRODOTTO

B. 260 mm
D. 270 mm
H. 360 mm

Gruppi di macinazione - Mincing Groups

Inox - S/Steel



Alluminio - Aluminium



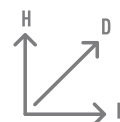
Ghisa - Cast Iron



Composizione gruppi di macinazione a pag. 069
Mincing groups composition on page 069

TG 8R

Alimentazione <i>Power supply (Volt/Hz)</i>	230/50
Potenza <i>Motor power (Kwatt/Hp)</i>	0,38 (0,50)
Giri/m tritacarne <i>Screw revolution (RPM)</i>	80
Giri/m grattugia <i>Grater (RPM)</i>	1400
Produzione oraria tritacarne <i>Meat mincer production per hour (kg)</i>	15
Produzione oraria grattugia <i>Grater production per hour (kg)</i>	30
Bocca d'uscita tritacarne <i>Meat mincer Mouth (mm)</i>	ø60
Bocca grattugia <i>Grater Mouth (mm)</i>	110x65
Piastra in dotazione <i>Standard plate (mm)</i>	ø6
Peso netto monofase <i>Net weight single phase (kg)</i>	10,0
Peso lordo monofase <i>Gross weight single phase (kg)</i>	11,0
Dimensione imballo <i>Packing dimensions (mm)</i>	B. 300 D. 390 H. 370



DIMENSIONE
PRODOTTO

B. 260 mm
D. 380 mm
H. 360 mm

Gruppi di macinazione - Mincing Groups

Inox - S/Steel



Alluminio - Aluminium



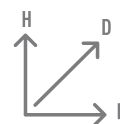
Ghisa - Cast Iron



Composizione gruppi di macinazione a pag. 069
Mincing groups composition on page 069

GM R

Alimentazione <i>Power supply (Volt/Hz)</i>	230/50
Potenza <i>Motor power (Kwatt/Hp)</i>	0,38 (0,50)
Gir/m grattugia <i>Grater (RPM)</i>	1400
Produzione oraria grattugia <i>Grater production per hour (kg)</i>	30
Bocca grattugia <i>Grater Mouth (mm)</i>	110x65
Rullo punzonato grattugia <i>Stamped grater roll (mm)</i>	110x60
Peso netto monofase <i>Net weight single phase (kg)</i>	8,0
Peso lordo monofase <i>Gross weight single phase (kg)</i>	9,0
Dimensione imballo <i>Packing dimensions (mm)</i>	B. 260 D. 300 H. 360



DIMENSIONE
PRODOTTO

B. 170 mm
D. 280 mm
H. 310 mm

RETRO SLICING
MACHINES

APPLICAZIONI

ACCESSORIES



RULLO STANDARD

Realizzato in acciaio ferroso, presenta le punte affilate ed adatto a pane o parmigiano stagionato.
Ironed steel drum (supplied as standard): features sharp ends. Only suitable for grating hard cheese (i.e. parmesan) and bread.



RULLO INOX

Rullo interamente in acciaio inox AISI 304, presenta punte affilate.
S/steel drum: entirely made of stainless steel features sharp ends.



RULLO FRESATO

Realizzato in acciaio inox non presenta punte affilate, ma ha dei tronchi di cono adatti a parmigiano poco stagionato, come Pecorino romano o pecorino sardo. Il tipo di grattugiato realizzato è molto simile a quello che si ottiene con la Grattugia a mano.
Milled drum: made of s/steel comes with cone shaped ends. Suitable for grating not too matured cheese (i.e. pecorino romano/sardo). Features coarse grating.





SERIE RETRÒ PROFESSIONAL

RETRÒ PROFESSIONAL MODELS

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

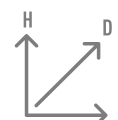
- Professional equipment
- Particularly suitable for "stylish" restaurants and butcheries
- Pressure die cast aluminium alloy and varnished case
- Speed reducer with oil immersed gears
- Italian make heavy duty induction motor
- Thermal protection
- Easy-removable "ENTERPRISE" mincing unit
- Available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

GUARDA IL VIDEO
WATCH THE VIDEO



TS 12 R

Alimentazione Power supply (Volt/Hz)	230/50 - 230-400/50
Potenza Motor power (Kwatt/Hp)	0,75 (1,00)
Giri/m tritacarne Meat mincer (RPM)	200
Produzione oraria tritacarne Meat mincer production per hour (kg)	200
Bocca d'uscita tritacarne Meat mincer Mouth (mm)	ø70
Piastra in dotazione Standard plate (mm)	ø6
Peso netto mono/tri fase Net weight single/three phase (kg)	19,0/19,0
Peso lordo mono/tri fase Gross weight single/three phase (kg)	21,0/21,0
Dimensione imballo Packing dimensions (mm)	B. 250 D. 440 H. 440



DIMENSIONE
PRODOTTO

B. 220 mm
D. 370 mm
H. 440 mm

Gruppi di macinazione - Mincing Groups

Inox - S/Steel

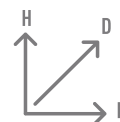
Alluminio - Aluminium

Ghisa - Cast Iron

Composizione gruppi di macinazione a pag. 069
Mincing groups composition on page 069

TG 12 R

Alimentazione <i>Power supply (Volt/Hz)</i>	230/50 - 230-400/50
Potenza <i>Motor power (Kwatt/Hp)</i>	0,75 (1,00)
Giri/m tritacarne <i>Meat mincer (RPM)</i>	200
Giri/m grattugia <i>Grater (RPM)</i>	1400
Produzione oraria tritacarne <i>Meat mincer production per hour (kg)</i>	200
Produzione oraria grattugia <i>Grater production per hour (kg)</i>	50
Bocca d'uscita tritacarne <i>Meat mincer Mouth (mm)</i>	ø70
Bocca grattugia <i>Grater Mouth (mm)</i>	140x80
Piastra in dotazione <i>Standard plate (mm)</i>	ø6
Peso netto mono/tri fase <i>Net weight single/three phase (kg)</i>	22,0/22,0
Peso lordo mono/tri fase <i>Gross weight single/three phase (kg)</i>	25,0/25,0
Dimensione imballo <i>Packing dimensions (mm)</i>	B. 290 D. 600 H. 430



DIMENSIONE
PRODOTTO

B. 220 mm
D. 550 mm
H. 460 mm

Gruppi di macinazione - Mincing Groups

Inox - S/Steel

Alluminio - Aluminium

Ghisa - Cast Iron

Composizione gruppi di macinazione a pag. 069
Mincing groups composition on page 069

GSR

Alimentazione <i>Power supply (Volt/Hz)</i>	230/50 - 230-400/50
Potenza <i>Motor power (Kwatt/Hp)</i>	0,75 (1,00)
Giri/m grattugia <i>Grater (RPM)</i>	1400
Produzione oraria grattugia <i>Grater production per hour (kg)</i>	50
Bocca grattugia <i>Grater Mouth (mm)</i>	140x80
Rullo punzonato grattugia <i>Stamped grater roll (mm)</i>	140x75
Peso netto mono/tri fase <i>Net weight single/three phase (kg)</i>	18,0/18,0
Peso lordo mono/tri fase <i>Gross weight single/three phase (kg)</i>	20,0/20,0
Dimensione imballo <i>Packing dimensions (mm)</i>	B. 310 D. 400 H. 400



DIMENSIONE
PRODOTTO

B. 220 mm
D. 380 mm
H. 380 mm



AFFETTATRICI VOLANO RETRÒ

FLYWHEEL SLICER

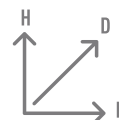
- Apparecchi per uso professionale
- Ideale per hotel, negozi, bar, ristoranti e macellerie in "stile"
- Funzionamento manuale
- Struttura in lega di alluminio con fusione in conchiglia per garantire una durata nel tempo ed elevata affidabilità
- Superficie verniciata a "fuoco" per ottenere una lucentezza ed un'igiene ottimali
- Affilatoio superiore di serie e di facile utilizzo
- Anello paralama fisso
- Rapida pulizia
- Norme CE
- Fabbricata in Italia

- Professional equipment
- Particularly suitable for "stylish" restaurants, butcheries, hotel, bar, shops
- This unit is fully hand-operated
- Heavy structure with aluminium with chilled casting to grant life and a good reliability
- Fire painted surface to get a sheen and optimum hygiene
- Upper sharpener standard and easy to use
- Fixed blade protecting ring
- Rapid cleaning
- CE approved
- Proudly Made in Italy



250 R VOLANO

Lama <i>Blade size (mm)</i>	ø250
Capacità di taglio <i>Cutting capacity (mm)</i>	185x150
Spessore di taglio <i>Slice thickness (mm)</i>	0÷2,3 (8 posizioni)
Base d'appoggio affettatrice <i>Slicer cutting area (mm)</i>	380x290
Peso netto affettatrice <i>Slicer net weight (kg)</i>	33,0
Peso netto colonna <i>Slicer net weight (kg)</i>	43,0
Dimensione piedistallo <i>Pedestal dimensions (mm)</i>	650x800
Dimensione imballo affettatrice <i>Packing dimensions (mm)</i>	B. 700 D. 800 H. 700
Dimensione imballo piedistallo <i>Pedestal packing dimensions (mm)</i>	B. 600 D. 670 H. 950

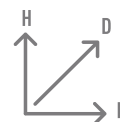


DIMENSIONE
PRODOTTO

B. 520 mm
D. 680 mm
H. 510 mm

300 R VOLANO

Lama <i>Blade size (mm)</i>	ø300
Capacità di taglio <i>Cutting capacity (mm)</i>	230x190
Spessore di taglio <i>Slice thickness (mm)</i>	0÷2,5 (9 posizioni)
Base d'appoggio affettatrice <i>Slicer cutting area (mm)</i>	400x340
Peso netto affettatrice <i>Slicer net weight (kg)</i>	46,0
Peso netto colonna <i>Slicer net weight (kg)</i>	46,0
Dimensione piedistallo <i>Pedestal dimensions (mm)</i>	650x800
Dimensione imballo affettatrice <i>Packing dimensions (mm)</i>	B. 700 D. 800 H. 700
Dimensione imballo piedistallo <i>Pedestal packing dimensions (mm)</i>	B. 600 D. 670 H. 950



DIMENSIONE
PRODOTTO

B. 600 mm
D. 720 mm
H. 740 mm

RETRO SLICING
MACHINES

350 R VOLANO

Lama <i>Blade size (mm)</i>	ø350
Capacità di taglio <i>Cutting capacity (mm)</i>	270x240
Spessore di taglio <i>Slice thickness (mm)</i>	0÷2,5 (9 posizioni)
Base d'appoggio affettatrice <i>Slicer cutting area (mm)</i>	650x400
Peso netto affettatrice <i>Slicer net weight (kg)</i>	81,0
Peso netto colonna <i>Slicer net weight (kg)</i>	54,0
Dimensione piedistallo <i>Pedestal dimensions (mm)</i>	650x800
Dimensione imballo affettatrice <i>Packing dimensions (mm)</i>	B. 700 D. 800 H. 700
Dimensione imballo piedistallo <i>Pedestal packing dimensions (mm)</i>	B. 600 D. 670 H. 950



DIMENSIONE
PRODOTTO

B. 710 mm
D. 870 mm
H. 800 mm





AFFETTATRICI RETRÒ

RETRÒ SLICING MACHINES

- Apparecchio per uso professionale
- Per bar, ristoranti, piccole comunità
- Macchina realizzata in lega di alluminio trattata anodicamente
- Motore asincrono ventilato
- Lama di produzione nazionale
- Anello di protezione
- Boccole carrello autolubrificanti
- Ampio piatto porta salumi
- Protezione in plastica al carrello
- Curata nei dettagli
- Trasmissione a cinghia
- Affilatoio incorporato
- Facile da pulire
- Norme CE
- Fabbricata in Italia

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



220 R

Alimentazione <i>Power supply (Volt/Hz)</i>	230 / 50-60
Potenza <i>Motor power (Kwatt/Hp)</i>	0,18 (0,25)
Lama <i>Blade size (mm)</i>	Ø220
Giri/m lama al minuto <i>Blade revolution (RPM)</i>	300
Corsa Carrello <i>Carriage sliding (mm)</i>	240
Capacità di taglio <i>Cutting capacity (mm)</i>	190x160
Spessore di taglio <i>Slice thickness (mm)</i>	0÷15
Base d'appoggio affettatrice <i>Slicer cutting area (mm)</i>	415x280
Peso netto monofase <i>Net weight single phase (kg)</i>	13,5
Peso lordo monofase <i>Gross weight single phase (kg)</i>	15,0
Dimensione imballo <i>Packing dimensions (mm)</i>	B. 470 D. 560 H. 460



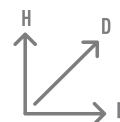
DIMENSIONE
PRODOTTO

B. 405 mm
D. 580 mm
H. 340 mm



250 R

Alimentazione <i>Power supply (Volt/Hz)</i>	230 / 50-60
Potenza <i>Motor power (Kwatt/Hp)</i>	0,18 (0,25)
Lama <i>Blade size (mm)</i>	Ø250
Giri/m lama al minuto <i>Blade revolution (RPM)</i>	300
Corsa Carrello <i>Carriage sliding (mm)</i>	260
Capacità di taglio <i>Cutting capacity (mm)</i>	220x190
Spessore di taglio <i>Slice thickness (mm)</i>	0÷16
Base d'appoggio affettatrice <i>Slicer cutting area (mm)</i>	440x290
Peso netto monofase <i>Net weight single phase (kg)</i>	15,5
Peso lordo monofase <i>Gross weight single phase (kg)</i>	17,0
Dimensione imballo <i>Packing dimensions (mm)</i>	B. 470 D. 560 H. 460



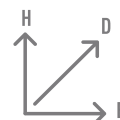
DIMENSIONE
PRODOTTO

B. 425 mm
D. 620 mm
H. 370 mm

RETRO SLICING
MACHINES

275 R

Alimentazione <i>Power supply (Volt/Hz)</i>	230 / 50-60
Potenza <i>Motor power (Kwatt/Hp)</i>	0,22 (0,35)
Lama <i>Blade size (mm)</i>	Ø275
Giri/m lama al minuto <i>Blade revolution (RPM)</i>	300
Corsa Carrello <i>Carriage sliding (mm)</i>	270
Capacità di taglio <i>Cutting capacity (mm)</i>	220x210
Spessore di taglio <i>Slice thickness (mm)</i>	0÷16
Base d'appoggio affettatrice <i>Slicer cutting area (mm)</i>	440x290
Peso netto monofase <i>Net weight single phase (kg)</i>	16,5
Peso lordo monofase <i>Gross weight single phase (kg)</i>	18,0
Dimensione imballo <i>Packing dimensions (mm)</i>	B. 570 D. 650 H. 520



DIMENSIONE
PRODOTTO

B. 440 mm
D. 620 mm
H. 390 mm





AFFETTATRICI RETRÒ GRAVITÀ

RETRÒ GRAVITY MEAT SLICER

275 GR 300 GR

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

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

330 GR 350 GR

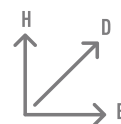
- Macchine affetta salumi professionali
- Destinate a macellerie, supermarket, grandi comunità, hotel
- Fusione in lega di alluminio anodizzato
- Motore asincrono ventilato
- Lama tornita di produzione nazionale
- Anello di protezione alla lama
- Boccole carrello autolubrificanti
- Blocco al carrello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

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



275 GR

Alimentazione <i>Power supply (Volt/Hz)</i>	230/50 - 230-400/50
Potenza <i>Motor power (Kwatt/Hp)</i>	0,26 (0,35)
Lama <i>Blade size (mm)</i>	Ø275
Giri/m lama al minuto <i>Blade revolution (RPM)</i>	300
Corsa Carrello <i>Carriage sliding (mm)</i>	270
Capacità di taglio <i>Cutting capacity (mm)</i>	230x160
Spessore di taglio <i>Slice thickness (mm)</i>	0÷15
Base d'appoggio affettatrice <i>Slicer cutting area (mm)</i>	470x320
Peso netto mono/tri fase <i>Net weight single/three phase (kg)</i>	22,0/22,0
Peso lordo mono/tri fase <i>Gross weight single/three phase (kg)</i>	25,0/25,0
Dimensione imballo <i>Packing dimensions (mm)</i>	B. 650 D. 570 H. 520



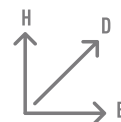
DIMENSIONE
PRODOTTO

B. 630 mm
D. 500 mm
H. 420 mm

RETRO SLICING
MACHINES

300 GR

Alimentazione <i>Power supply (Volt/Hz)</i>	230/50 - 230-400/50
Potenza <i>Motor power (Kwatt/Hp)</i>	0,26 (0,35)
Lama <i>Blade size (mm)</i>	Ø300
Giri/m lama al minuto <i>Blade revolution (RPM)</i>	280
Corsa Carrello <i>Carriage sliding (mm)</i>	270
Capacità di taglio <i>Cutting capacity (mm)</i>	230x160
Spessore di taglio <i>Slice thickness (mm)</i>	0÷15
Base d'appoggio affettatrice <i>Slicer cutting area (mm)</i>	470x320
Peso netto mono/tri fase <i>Net weight single/three phase (kg)</i>	23,0/23,0
Peso lordo mono/tri fase <i>Gross weight single/three phase (kg)</i>	26,0/26,0
Dimensione imballo <i>Packing dimensions (mm)</i>	B. 650 D. 570 H. 520

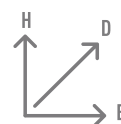


DIMENSIONE
PRODOTTO

B. 630 mm
D. 500 mm
H. 420 mm

330 GR

Alimentazione <i>Power supply (Volt/Hz)</i>	230/50 - 230-400/50
Potenza <i>Motor power (Kwatt/Hp)</i>	0,38 (0,50)
Lama <i>Blade size (mm)</i>	Ø330
Giri/m lama al minuto <i>Blade revolution (RPM)</i>	280
Corsa Carrello <i>Carriage sliding (mm)</i>	330
Capacità di taglio <i>Cutting capacity (mm)</i>	240x250
Spessore di taglio <i>Slice thickness (mm)</i>	0÷15
Base d'appoggio affettatrice <i>Slicer cutting area (mm)</i>	600x420
Peso netto mono/tri fase <i>Net weight single/three phase (kg)</i>	38,0/38,0
Peso lordo mono/tri fase <i>Gross weight single/three phase (kg)</i>	42,0/42,0
Dimensione imballo <i>Packing dimensions (mm)</i>	B. 800 D. 700 H. 620

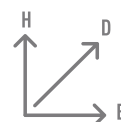


DIMENSIONE
PRODOTTO

B. 780 mm
D. 500 mm
H. 480 mm

350 GR

Alimentazione <i>Power supply (Volt/Hz)</i>	230/50 - 230-400/50
Potenza <i>Motor power (Kwatt/Hp)</i>	0,38 (0,50)
Lama <i>Blade size (mm)</i>	Ø350
Giri/m lama al minuto <i>Blade revolution (RPM)</i>	260
Corsa Carrello <i>Carriage sliding (mm)</i>	330
Capacità di taglio <i>Cutting capacity (mm)</i>	240x250
Spessore di taglio <i>Slice thickness (mm)</i>	0÷15
Base d'appoggio affettatrice <i>Slicer cutting area (mm)</i>	600x420
Peso netto mono/tri fase <i>Net weight single/three phase (kg)</i>	40,0/40,0
Peso lordo mono/tri fase <i>Gross weight single/three phase (kg)</i>	44,0/44,0
Dimensione imballo <i>Packing dimensions (mm)</i>	B. 800 D. 700 H. 620



DIMENSIONE
PRODOTTO

B. 800 mm
D. 500 mm
H. 480 mm





MODELLI TRITACARNE ENTERPRISE / ENTERPRISE MEAT MINCER



TS 8



TI 8



TG 8



TGI 8



TS 8 R



TG 8 R



TS 12



TI 12



TI 12 R



TI 22 RS



TGI 12



TGI 12



TS 12 R



TG 12 R



TS 22



TI 22



TI 22 R



TG 22



TGI 22



TR 22



TS 32 ECO



TI 32 ECO



TI 32 R



TR 32



TI 32 RS



TRS 22



TRS 32

MODELLI TRITACARNE UNIKO ENTERPRISE / UNIKO ENTERPRISE MEAT MINCER



TSK 12
TSK 22



TIK 12
TIK 22



TKG 12
TKG 22



TGIK 12
TGIK 22

MODELLI TRITACARNE UNGER / UNGER SYSTEM MEAT MINCER



TS 12



TI 12



TI 12 R



TS 22



TI 22



TI 22 R



TS 22



TI 22



TI 22 R



TI 32 R



TI 32 RS

MOD.	INOX / S/STEEL	ALLUMINIO / ALUMINIUM	GHISA / CAST IRON
8 ENTERPRISE			—
12 ENTERPRISE			
22 ENTERPRISE			
32ECO ENTERPRISE		—	
32 ENTERPRISE		—	—
MOD.	INOX / S/STEEL	ALLUMINIO / ALUMINIUM	GHISA / CAST IRON
12/22 UNIKO ENTERPRISE		—	—
MOD.	INOX / S/STEEL	ALLUMINIO / ALUMINIUM	GHISA / CAST IRON
12 1/2 UNGER		—	
22 1/2 UNGER		—	
22 UNGER TOTALE		—	
32 UNGER TOTALE		—	—



GRATA DI PROTETTORI
GRID TO AVOID
CONTACT

ROLL IN
ACIERO INOSSIDABILE
STAINLESS STEEL
GRINDING ROLL

STRUTTURA
IN ALLUMINIO
PRESSOFUSO
STRUCTURED IN
PRESSURE DIE CAST
POLISHED OR
VARNISHED
ALUMINUM

MOTORE VENTILATO
VENTILATED MOTOR



GRATTUGIE
GRATERS

GD

- Apparecchio per uso professionale
- Ideale per supermarket e grandi comunità
- Struttura in alluminio pressofuso lucidato o verniciato
- Motore asincrono ventilato
- Micro interruttore alla parte grattugia
- Rullo in acciaio inox
- Grata di protezione allo scarico in acciaio inox
- Termica di protezione al motore
- Scodelle raccolta forma in acciaio inox
- Norme CE
- Fabbriato in Italia

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

GSM GS GSD GMR GMB GM

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

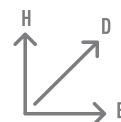
- *Professional equipment*
- *Ideally suited for restaurants, hotels, supermarkets, etc*
- *Heavy duty grater*
- *Structured in pressure die cast polished aluminium*
- *Polished stainless steel motor band*
- *Powerful ventilated asynchronous motor*
- *Thermal overload protection*
- *Motor brake available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

GUARDA IL VIDEO
WATCH THE VIDEO



GM

Alimentazione <i>Power supply (Volt/Hz)</i>	230/50
Potenza <i>Motor power (Kwatt/Hp)</i>	0,38 (0,50)
Gir/m grattugia <i>Grater (RPM)</i>	1400
Produzione oraria grattugia <i>Grater production per hour (kg)</i>	30
Bocca grattugia <i>Grater Mouth (mm)</i>	110x65
Rullo punzonato grattugia <i>Stamped grater roll (mm)</i>	110x60
Peso netto monofase <i>Net weight single phase (kg)</i>	8,0
Peso lordo monofase <i>Gross weight single phase (kg)</i>	9,0
Dimensione imballo <i>Packing dimensions (mm)</i>	B. 260 D. 300 H. 360

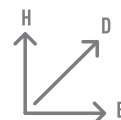


DIMENSIONE
PRODOTTO

B. 170 mm
D. 280 mm
H. 310 mm

GMR

Alimentazione <i>Power supply (Volt/Hz)</i>	230/50
Potenza <i>Motor power (Kwatt/Hp)</i>	0,38 (0,50)
Gir/m grattugia <i>Grater (RPM)</i>	1400
Produzione oraria grattugia <i>Grater production per hour (kg)</i>	30
Bocca grattugia <i>Grater Mouth (mm)</i>	110x65
Rullo punzonato grattugia <i>Stamped grater roll (mm)</i>	110x60
Peso netto monofase <i>Net weight single phase (kg)</i>	8,0
Peso lordo monofase <i>Gross weight single phase (kg)</i>	9,0
Dimensione imballo <i>Packing dimensions (mm)</i>	B. 260 D. 300 H. 360

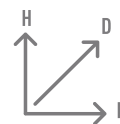


DIMENSIONE
PRODOTTO

B. 170 mm
D. 280 mm
H. 310 mm

GMB

Alimentazione <i>Power supply (Volt/Hz)</i>	230/50
Potenza <i>Motor power (Kwatt/Hp)</i>	0,38 (0,50)
Gir/m grattugia <i>Grater (RPM)</i>	1400
Produzione oraria grattugia <i>Grater production per hour (kg)</i>	30
Bocca grattugia <i>Grater Mouth (mm)</i>	110x65
Rullo punzonato grattugia <i>Stamped grater roll (mm)</i>	110x60
Peso netto monofase <i>Net weight single phase (kg)</i>	8,0
Peso lordo monofase <i>Gross weight single phase (kg)</i>	9,0
Dimensione imballo <i>Packing dimensions (mm)</i>	B. 260 D. 300 H. 360

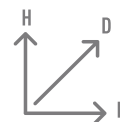


DIMENSIONE
PRODOTTO

B. 170 mm
D. 280 mm
H. 310 mm

GS

Alimentazione <i>Power supply (Volt/Hz)</i>	230/50 - 230-400/50
Potenza <i>Motor power (Kwatt/Hp)</i>	0,75 (1,00)
Gir/m grattugia <i>Grater (RPM)</i>	1400
Produzione oraria grattugia <i>Grater production per hour (kg)</i>	70
Bocca grattugia <i>Grater Mouth (mm)</i>	140x80
Rullo punzonato grattugia <i>Stamped grater roll (mm)</i>	140x75
Peso netto mono/tri fase <i>Net weight single/three phase (kg)</i>	18,0/18,0
Peso lordo mono/tri fase <i>Gross weight single/three phase (kg)</i>	20,0/20,0
Dimensione imballo <i>Packing dimensions (mm)</i>	B. 310 D. 400 H. 400

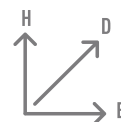


DIMENSIONE
PRODOTTO

B. 220 mm
D. 380 mm
H. 380 mm

GSD BOCCA DESTRA

Alimentazione <i>Power supply (Volt/Hz)</i>	230/50 - 230-400/50
Potenza <i>Motor power (Kwatt/Hp)</i>	0,75 (1,00)
Gir/m grattugia <i>Grater (RPM)</i>	1400
Produzione oraria grattugia <i>Grater production per hour (kg)</i>	70
Bocca grattugia <i>Grater Mouth (mm)</i>	140x80
Rullo punzonato grattugia <i>Stamped grater roll (mm)</i>	140x75
Peso netto mono/tri fase <i>Net weight single/three phase (kg)</i>	18,0/18,0
Peso lordo mono/tri fase <i>Gross weight single/three phase (kg)</i>	20,0/20,0
Dimensione imballo <i>Packing dimensions (mm)</i>	B. 310 D. 400 H. 400

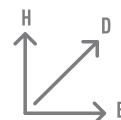


DIMENSIONE
PRODOTTO

B. 220 mm
D. 380 mm
H. 380 mm

GSM

Alimentazione <i>Power supply (Volt/Hz)</i>	230/50 - 230-400/50
Potenza <i>Motor power (Kwatt/Hp)</i>	1,10 (1,50)
Gir/m grattugia <i>Grater (RPM)</i>	900
Produzione oraria grattugia <i>Grater production per hour (kg)</i>	90
Bocca grattugia <i>Grater Mouth (mm)</i>	140x80
Rullo punzonato grattugia <i>Stamped grater roll (mm)</i>	140x75
Peso netto mono/tri fase <i>Net weight single/three phase (kg)</i>	20,0/20,0
Peso lordo mono/tri fase <i>Gross weight single/three phase (kg)</i>	22,0/22,0
Dimensione imballo <i>Packing dimensions (mm)</i>	B. 300 D. 470 H. 520

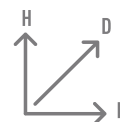


DIMENSIONE
PRODOTTO

B. 220 mm
D. 420 mm
H. 380 mm

GD

Alimentazione <i>Power supply (Volt/Hz)</i>	230/50 - 230-400/50
Potenza <i>Motor power (Kwatt/Hp)</i>	0,75 (1,00)
Gir/m grattugia <i>Grater (RPM)</i>	1400
Produzione oraria grattugia <i>Grater production per hour (kg)</i>	70
Bocca grattugia <i>Grater Mouth (mm)</i>	140x80
Rullo punzonato grattugia <i>Stamped grater roll (mm)</i>	140x75
Peso netto mono/tri fase <i>Net weight single/three phase (kg)</i>	21,0/21,0
Peso lordo mono/tri fase <i>Gross weight single/three phase (kg)</i>	24,0/24,0
Dimensione imballo <i>Packing dimensions (mm)</i>	B. 300 D. 470 H. 520



DIMENSIONE
PRODOTTO

B. 220 mm
D. 540 mm
H. 380 mm



GRATERS

APPLICAZIONI

ACCESSORIES



RULLO STANDARD

Realizzato in acciaio ferroso, presenta le punte affilate ed adatto a pane o parmigiano stagionato.
Ironed steel drum (supplied as standard): features sharp ends. Only suitable for grating hard cheese (i.e. parmesan) and bread.



RULLO INOX

Rullo interamente in acciaio inox AISI 304, presenta punte affilate.
S/steel drum: entirely made of stainless steel features sharp ends.



RULLO FRESATO

Realizzato in acciaio inox non presenta punte affilate, ma ha dei tronchi di cono adatti a parmigiano poco stagionato, come Pecorino romano o pecorino sardo. Il tipo di grattugiato realizzato è molto simile a quello che si ottiene con la Grattugia a mano.
Milled drum: made of s/steel comes with cone shaped ends. Suitable for grating not too matured cheese (i.e. pecorino romano/sardo). Features coarse grating.



GRATTUGIE MAXI

MAXI GRATERS

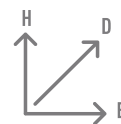
- Apparecchi per uso professionale
- Ideale per ristoranti, alberghi, hotel, supermarket, grandi comunità in grado di lavorare elevate quantità di prodotto
- Struttura in alluminio pressofuso lucidato o verniciato
- Motore asincrono ventilato di grande potenza
- Freno motore
- Micro interruttore alla parte grattugia
- Rullo in acciaio inossidabile
- Grata di protezione allo scarico in acciaio inox
- Termica di protezione al motore
- Scodella raccolta forma in plastica
- Norme CE
- Fabbriato in Italia

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



GG HP2

Alimentazione <i>Power supply (Volt/Hz)</i>	230/50 - 230-400/50
Potenza <i>Motor power (Kwatt/Hp)</i>	1,50 (2,00)
Gir/m grattugia <i>Grater (RPM)</i>	1400
Produzione oraria grattugia <i>Grater production per hour (kg)</i>	100
Bocca grattugia <i>Grater Mouth (mm)</i>	185x110
Rullo punzonato grattugia <i>Stamped grater roll (mm)</i>	210x107
Peso netto mono/tri fase <i>Net weight single/three phase (kg)</i>	38,0/38,0
Peso lordo mono/tri fase <i>Gross weight single/three phase (kg)</i>	44,0/44,0
Dimensione imballo <i>Packing dimensions (mm)</i>	B. 480 D. 750 H. 640

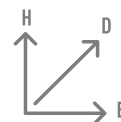


DIMENSIONE
PRODOTTO

B. 280 mm
D. 500 mm
H. 570 mm

GG HP4

Alimentazione <i>Power supply (Volt/Hz)</i>	230/50 - 230-400/50
Potenza <i>Motor power (Kwatt/Hp)</i>	3,00 (4,00)
Gir/m grattugia <i>Grater (RPM)</i>	1400
Produzione oraria grattugia <i>Grater production per hour (kg)</i>	130
Bocca grattugia <i>Grater Mouth (mm)</i>	300x160
Rullo punzonato grattugia <i>Stamped grater roll (mm)</i>	309x158
Peso netto mono/tri fase <i>Net weight single/three phase (kg)</i>	80,0/80,0
Peso lordo mono/tri fase <i>Gross weight single/three phase (kg)</i>	85,0/85,0
Dimensione imballo <i>Packing dimensions (mm)</i>	B. 570 D. 850 H. 750



DIMENSIONE
PRODOTTO

B. 400 mm
D. 700 mm
H. 600 mm



DISPLAY
CRYSTAL
LIQUID
DIGITAL DISPLAY

IMPUGNATURA
ERGONOMICA
ERGONOMIC
HANDLE

MESCOLATORE
IN ACCIAIO
INOX
FULLY DETACHABLE
STAINLESS STEEL
SHAFTS

LAME & CAMPANA
IN ACCIAIO
INOX
FULL STAINLESS
STEEL



MIXER A IMMERSIONE SERIE HEAVY^{PRO} VELOCITÀ FISSA

STICK BLENDERS HEAVY DUTY PRO LINE FIXED SPEED

- Apparecchi per uso professionale
- Ideali per pasticcerie, gelaterie, ristoranti, alberghi, mense, grandi comunità, bar
- Novità restyling di tutte le macchine
- Novità blocca ghiera
- Novità corpo motore in acciaio inox
- Novità mixer potenza motore 550 watt
- Apparecchio per grandi lavorazioni
- Motore ventilato di produzione nazionale
- Termica di protezione al motore
- Impugnatura ergonomica per un maggiore comfort d'utilizzo
- Display a cristalli liquidi
- Sistema elettronico di stabilizzazione di velocità e potenza SRS
- Giunti di connessione in polimero ad alta resistenza
- Mescolatore in acciaio inox disponibile in 4 lunghezze: 300-400-500 e 600 mm
- Innesto mescolatore a vite
- Lame forgiare in acciaio
- Campana in acciaio inox
- Apparecchio certificato da ente di controllo
- Norme CE
- Fabbricato in Italia

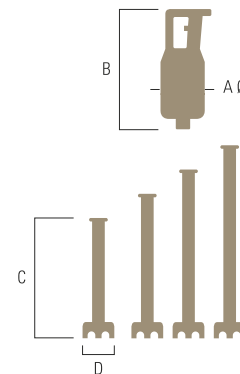
- Professional equipment
- Particularly suited for ice cream shops, confectioner's, restaurants, hotels, cafeteria, bar
- Equipment new design
- New ring nut lock
- New stainless steel motor cover
- New 550 watt motor power mixer
- Heavy duty hand mixer available in 3 motor sizes to meet the demands of any kitchens 350W, 450W, 550W, 650W
- Italian make ventilated motor
- Thermal overload protection included
- Ergonomic handle for comfortable use
- Liquid crystal digital display
- Control board equipped with SRS device for power and speed stabilization
- High grade joints made from polymer
- Fully detachable stainless steel shafts available in 4 lengths: 300-400-500 and 600 mm
- Bayonet attachments clutch, and double sealed shafts for hygienic use
- Full stainless steel, high performance blade
- All food contact parts in stainless steel
- Patented machine
- CE approved
- Proudly Made in Italy



La tecnologia SRS consente di ottenere composti estremamente omogenei.

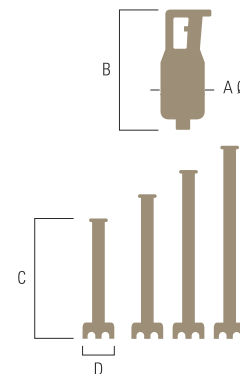
SRS device grants high-quality homogeneous mixtures.





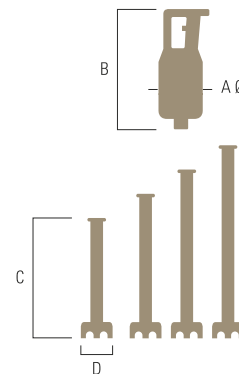
MIXER 350 VF *PRO*

	Codice Model code	A mm	B mm	C mm	D mm	B+C mm	Peso netto Net weight kg	lt.	Alimentazione Power supply Volt/Hz	Potenza Motor power Watt	Velocità Speed Giri/Rpm	Dimensioni imballaggio Packing dimensions mm
Corpo+Mescolatore 300 mm./Body+Blender Tube 300 mm.	FM350VF300	130	360	330	95	680	3,8	30	230 V - 50/60	350	15.000	350x470x140
Corpo+Mescolatore 400 mm./Body+Blender Tube 400 mm.	FM350VF400			430		780	4,05	80				350x470x140
Corpo+Mescolatore 500 mm./Body+Blender Tube 500 mm.	FM350VF500			530		880	4,25	150				800x300x140
Corpo+Mescolatore 600 mm./Body+Blender Tube 600 mm.	FM350VF600			630		980	4,5	250				800x300x140



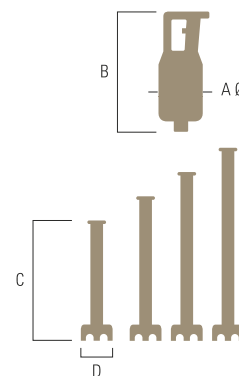
MIXER 450 VF *PRO*

	Codice Model code	A mm	B mm	C mm	D mm	B+C mm	Peso netto Net weight kg	lt.	Alimentazione Power supply Volt/Hz	Potenza Motor power Watt	Velocità Speed Giri/Rpm	Dimensioni imballaggio Packing dimensions mm
Corpo+Mescolatore 300 mm./Body+Blender Tube 300 mm.	FM450VF300	130	380	330	95	700	4,4	50	230 V - 50/60	450	17.000	350x470x140
Corpo+Mescolatore 400 mm./Body+Blender Tube 400 mm.	FM450VF400			430		800	4,65	100				350x470x140
Corpo+Mescolatore 500 mm./Body+Blender Tube 500 mm.	FM450VF500			530		900	4,85	200				800x300x140
Corpo+Mescolatore 600 mm./Body+Blender Tube 600 mm.	FM450VF600			630		1000	5,1	300				800x300x140



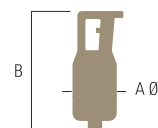
MIXER 550 VF PRO

	Codice Model code	A mm	B mm	C mm	D mm	B+C mm	Peso netto Net weight kg	lt.	Alimentazione Power supply Volt/Hz	Potenza Motor power Watt	Velocità Speed Giri/Rpm	Dimensioni imballaggio Packing dimensions mm
Corpo+Mescolatore 300 mm./Body+Blender Tube 300 mm.	FM550VF300	130	390	330	95	710	4,6	65	230 V - 50/60	550	15000	350x470x140
Corpo+Mescolatore 400 mm./Body+Blender Tube 400 mm.	FM550VF400			430		810	4,85	110				350x470x140
Corpo+Mescolatore 500 mm./Body+Blender Tube 500 mm.	FM550VF500			530		910	5,05	215				800x300x140
Corpo+Mescolatore 600 mm./Body+Blender Tube 600 mm.	FM550VF600			630		1010	5,30	315				800x300x140



MIXER 650 VF PRO

	Codice Model code	A mm	B mm	C mm	D mm	B+C mm	Peso netto Net weight kg	lt.	Alimentazione Power supply Volt/Hz	Potenza Motor power Watt	Velocità Speed Giri/Rpm	Dimensioni imballaggio Packing dimensions mm
Corpo+Mescolatore 300 mm./Body+Blender Tube 300 mm.	FM650VF300	130	400	330	95	720	4,8	80	230 V - 50/60	650	13.000	350x470x140
Corpo+Mescolatore 400 mm./Body+Blender Tube 400 mm.	FM650VF400			430		820	5,05	120				350x470x140
Corpo+Mescolatore 500 mm./Body+Blender Tube 500 mm.	FM650VF500			530		920	5,25	230				800x300x140
Corpo+Mescolatore 600 mm./Body+Blender Tube 600 mm.	FM650VF600			630		1020	5,5	330				800x300x140



CORPO MOTORE / BODY MOTOR

	Codice Model code	A mm	B mm	C mm	D mm	B+C mm	Peso netto Net weight kg	lt.	Alimentazione Power supply Volt/Hz	Potenza Motor power Watt	Velocità Speed Giri/Rpm	Dimensioni imballaggio Packing dimensions mm
Corpo Motore 350 VF / Body Motor Mixer 350 VF	FM350VF	130	360	-	-	-	2,6	-	230 V - 50/60	350	15.000	440x190x160
Corpo Motore 450 VF / Body Motor Mixer 450 VF	FM450VF		380				3,2			450	17.000	
Corpo Motore 550 VF / Body Motor Mixer 650 VF	FM550VF		390				3,4			550	15.000	
Corpo Motore 650 VF / Body Motor Mixer 450 VF	FM650VF		400				3,6			650	13.000	



30/80 Lt.



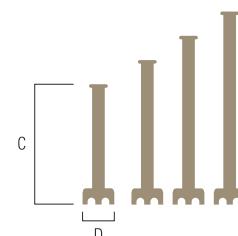
80/120 Lt.



150/230 Lt.



250/330 Lt.



COMPONENTI / COMPONENTS

	Codice Model code	A mm	B mm	C mm	D mm	B+C mm	Peso netto Net weight kg	lt.	Alimentazione Power supply Volt/Hz	Potenza Motor power Watt	Velocità Speed Giri/Rpm	Dimensioni imballaggio Packing dimensions mm
Mescolatore 300 mm. / Blender Tube 300 mm.	FM300	-	-	330	95	-	1,20	30/80	-	-	-	650x100x100
Mescolatore 400 mm. / Blender Tube 400 mm.	FM400			430			1,45	80/120				
Mescolatore 500 mm. / Blender Tube 500 mm.	FM500			530			1,65	150/230				
Mescolatore 600 mm. / Blender Tube 600 mm.	FM600			630			1,90	250/330				

ACCESSORI MIXER HEAVY PRO VELOCITÀ FISSA
ACCESSORIES HEAVY DUTY PRO LINE FIXED SPEED



FSP Supporto parete singolo
Single wall support



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



CARATTERISTICHE MIXER VELOCITÀ FISSA
FEATURES MIXER FIXED SPEED



Display digitale con tasto di avvio
Digital display with start button



Impugnatura ergonomica
Ergonomic handle



Estrema facilità di cambio accessori
Easy accessory changing clutch



Tubo e Campana in acciaio INOX
S/steel blender tube and bell



Lame in acciaio INOX facilmente sostituibile
S/steel easy replaceable blades



Giunto in polimero
Polymer joint



NOVITÀ Blocca ghiera
New sliding joint lock



NOVITÀ Corpo centrale in acciaio Inox più robusto e resistente
New s/steel sturdy main block





MIXER A IMMERSIONE SERIE HEAVY^{PRO} VELOCITÀ VARIABILE

STICK BLENDERS HEAVY DUTY PRO LINE VARIABLE SPEED

- Apparecchi per uso professionale
- Ideali per pasticcerie, gelaterie, ristoranti, alberghi, mense, grandi comunità, bar
- Novità restyling di tutte le macchine
- Novità blocca ghiera
- Novità corpo motore in acciaio inox
- Novità mixer potenza motore 550 watt
- Apparecchio per grandi lavorazioni
- Motore ventilato di produzione nazionale
- Termica di protezione al motore
- Impugnatura ergonomica per un maggiore comfort d'utilizzo
- Display a cristalli liquidi
- Sistema elettronico di stabilizzazione di velocità e potenza SRS
- Giunti di connessione in polimero ad alta resistenza
- Mescolatore in acciaio inox disponibile in 4 lunghezze: 300-400-500 e 600 mm
- Innesto mescolatore a vite
- Lame forgiare in acciaio
- Campana in acciaio inox
- Apparecchio certificato da ente di controllo
- Norme CE
- Fabbricato in Italia

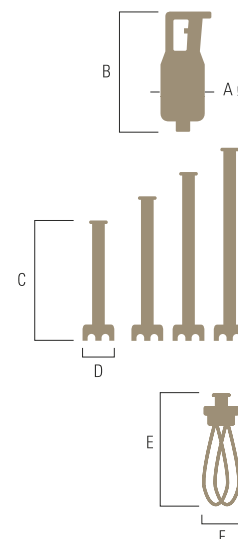
- Professional equipment
- Particularly suited for ice cream shops, confectioner's, restaurants, hotels, cafeteria, bar
- Equipment new design
- New ring nut lock
- New stainless steel motor cover
- New 550 watt motor power mixer
- Heavy duty hand mixer available in 3 motor sizes to meet the demands of any kitchens 350W, 450W, 550W, 650W
- Italian make ventilated motor
- Thermal overload protection included
- Ergonomic handle for comfortable use
- Liquid crystal digital display
- Control board equipped with SRS device for power and speed stabilization
- High grade joints made from polymer
- Fully detachable stainless steel shafts available in 4 lengths: 300-400-500 and 600 mm
- Bayonet attachments clutch, and double sealed shafts for hygienic use
- Full stainless steel, high performance blade
- All food contact parts in stainless steel
- Patented machine
- CE approved
- Proudly Made in Italy

GUARDA IL VIDEO
WATCH THE VIDEO



La tecnologia SRS consente di ottenere composti estremamente omogenei.

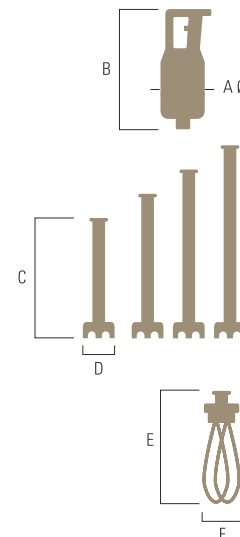
SRS device grants high-quality homogeneous mixtures.



MIXER 350 VV^{PRO}

Codice
Model code

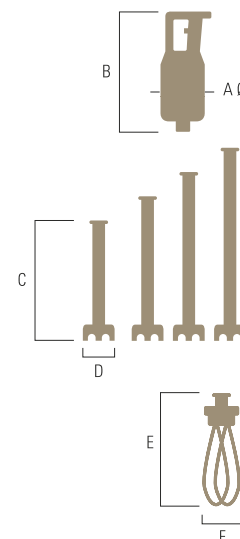
	A	B	C	D	B+C	E	F	B+E	Peso netto Net weight	kg	lt.	Alimentazione Power supply	Watt	Velocità Speed	Dimensioni imballo Packing dimensions
	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm				Volt/Hz		Giri/Rpm	mm
Corpo+Frusta+Mescolatore 300 mm./Body+Whip+Blender Tube 300 mm.			330		680				4,7	30					350x470x140
Corpo+Frusta+Mescolatore 400 mm./Body+Whip+Blender Tube 400 mm.			430		780				4,95	80					350x470x140
Corpo+Frusta+Mescolatore 500 mm./Body+Whip+Blender Tube 500 mm.	130	360	530	95	880	360	120	710	5,15	150		230 V - 50/60	350	2.000 9.000 max 15.000	800x300x140
Corpo+Frusta+Mescolatore 600 mm./Body+Whip+Blender Tube 600 mm.			630		980				5,4	250					800x300x140



MIXER 450 VV PRO

Codice
Model code

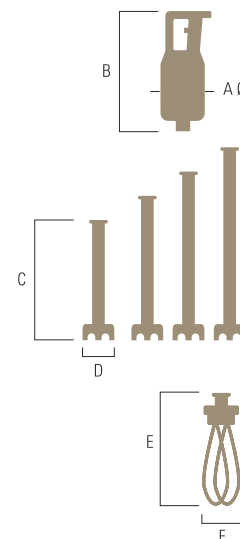
	A mm	B mm	C mm	D mm	B+C mm	E mm	F mm	B+E mm	Peso netto Net weight kg	lt.	Alimentazione Power supply Volt/Hz	Potenza Motor power Watt	Velocità Speed Giri/Rpm	Dimensioni imballo Packing dimensions mm
Corpo+Frusta+Mescolatore 300 mm./Body+Whip+Blender Tube 300 mm.	130	380	330	95	700	360	120	730	5,3	50	230 V - 50/60	450	2.000 11.000 max 17.000	350x470x140
Corpo+Frusta+Mescolatore 400 mm./Body+Whip+Blender Tube 400 mm.			430		800				5,55	100				350x470x140
Corpo+Frusta+Mescolatore 500 mm./Body+Whip+Blender Tube 500 mm.			530		900				5,75	200				800x300x140
Corpo+Frusta+Mescolatore 600 mm./Body+Whip+Blender Tube 600 mm.			630		1000				6,10	300				800x300x140



MIXER 550 VV PRO

Codice
Model code

	A mm	B mm	C mm	D mm	B+C mm	E mm	F mm	B+E mm	Peso netto Net weight kg	lt.	Alimentazione Power supply Volt/Hz	Potenza Motor power Watt	Velocità Speed Giri/Rpm	Dimensioni imballo Packing dimensions mm
Corpo+Frusta+Mescolatore 300 mm./Body+Whip+Blender Tube 300 mm.	130	390	330	95	710	360	120	740	5,5	65	230 V - 50/60	550	2.000 9.000 max 15.000	350x470x140
Corpo+Frusta+Mescolatore 400 mm./Body+Whip+Blender Tube 400 mm.			430		810				5,75	110				350x470x140
Corpo+Frusta+Mescolatore 500 mm./Body+Whip+Blender Tube 500 mm.			530		910				5,95	215				800x300x140
Corpo+Frusta+Mescolatore 600 mm./Body+Whip+Blender Tube 600 mm.			630		1010				6,30	315				800x300x140



MIXER 650 VV *PRO*

	Codice Model code	A mm	B mm	C mm	D mm	B+C mm	E mm	F mm	B+E mm	Peso netto Net weight kg	lt.	Alimentazione Power supply Volt/Hz	Potenza Motor power Watt	Velocità Speed Giri/Rpm	Dimensioni imballo Packing dimensions mm
Corpo+Frusta+Mescolatore 300 mm./Body+Whip+Blender Tube 300 mm.	FM650VVC300	130	400	330	95	720	360	120	750	5,7	80	230 V - 50/60	650	2.000 9.000 max 13.000	350x470x140
Corpo+Frusta+Mescolatore 400 mm./Body+Whip+Blender Tube 400 mm.	FM650VVC400			430		820				5,95	120				350x470x140
Corpo+Frusta+Mescolatore 500 mm./Body+Whip+Blender Tube 500 mm.	FM650VVC500			530		920				6,15	230				800x300x140
Corpo+Frusta+Mescolatore 600 mm./Body+Whip+Blender Tube 600 mm.	FM650VVC600			630		1020				6,4	330				800x300x140

ACCESSORI MIXER HEAVY PRO VELOCITÀ VARIABILE ACCESSORIES HEAVY DUTY PRO LINE VARIABLE SPEED



FSPC Support parete
Wall support



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

CARATTERISTICHE MIXER VELOCITÀ VARIABILE FEATURES MIXER VARIABLE SPEED



**Regolatore a 9 velocità
con display digitale**
Digital display with 9 speeds regulator



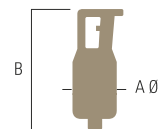
**Lame in acciaio INOX
facilmente sostituibile**
S/steel easy replaceable blades



NOVITÀ Blocca ghiera
New sliding joint lock



NOVITÀ Corpo centrale in acciaio
Inox più robusto e resistente
New s/steel sturdy main block



CORPO MOTORE / BODY MOTOR

	Codice Model code	A mm	B mm	C mm	D mm	B+C mm	E mm	F mm	B+E mm	Peso netto Net weight kg	lt.	Alimentazione Power supply Volt/Hz	Potenza Motor power Watt	Velocità Speed Giri/Rpm	Dimensioni imballo Packing dimensions mm
Corpo Motore 350 W / Body Motor Mixer 350 W	FM350VV	130	360	-	-	-	-	-	-	2,6	-	230 V - 50/60	350	15.000	440x190x160
Corpo Motore 450 W / Body Motor Mixer 450 W	FM450VV		380							3,2			450	17.000	
Corpo Motore 550 W / Body Motor Mixer 550 W	FM550VV		390							3,4			550	15.000	
Corpo Motore 650 W / Body Motor Mixer 650 W	FM650VV		400							3,6			650	13.000	

MIXERS



30/80 Lt.



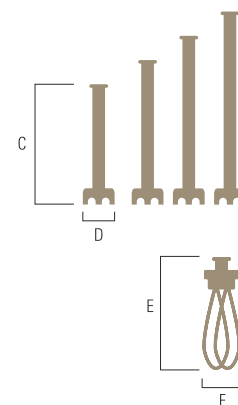
80/120 Lt.



150/230 Lt.



250/330 Lt.



COMPONENTI / COMPONENTS

	Codice Model code	A mm	B mm	C mm	D mm	B+C mm	E mm	F mm	B+E mm	Peso netto Net weight kg	lt.	Alimentazione Power supply Volt/Hz	Potenza Motor power Watt	Velocità Speed Giri/Rpm	Dimensioni imballo Packing dimensions mm
Mescolatore 300 mm. / Blender Tube 300 mm.	FM300	-	-	330	95	-	-	-	-	1,20	30/80	-	-	-	650x100x100
Mescolatore 400 mm. / Blender Tube 400 mm.	FM400			430						1,45	80/120				
Mescolatore 500 mm. / Blender Tube 500 mm.	FM500			530						1,65	150/230				
Mescolatore 600 mm. / Blender Tube 600 mm.	FM600			630						1,90	250/330				
Frustra / Whip	FAF			-	-	-	360	120	-	0,90	80				390x120x90



MIXER A IMMERSIONE SERIE LIGHT VELOCITÀ FISSA

STICK BLENDERS LIGHT DUTY LINE FIXED SPEED

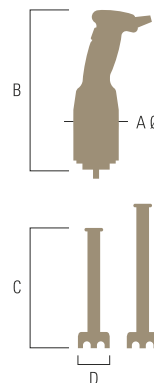
- Apparecchi per uso professionale/domestico
- Ideali per pasticcerie, gelaterie, ristoranti, alberghi, mense, grandi comunità, bar, casa
- Corpo realizzato in plastica con disegno innovativo
- Apparecchi dal peso contenuto e di facile utilizzo
- Motore ventilato di produzione nazionale
- Termica di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

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



La tecnologia SRS consente di ottenere composti estremamente omogenei.

SRS device grants high-quality homogeneous mixtures.



MIXER 250 VF

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

ACCESSORI MIXER LIGHT VELOCITÀ FISSA
ACCESSORIES LIGHT DUTY LINE FIXED SPEED



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



CARATTERISTICHE MIXER VELOCITÀ FISSA
FEATURES MIXER FIXED SPEED



Estrema facilità di smontaggio utensile. Impugnatura ergonomica
Easy accessory changing clutch. Ergonomic handle



Semplicità d'uso
User friendly



Lame in acciaio INOX facilmente sostituibile
S/steel easy replaceable blades



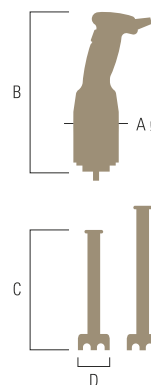
Campana in acciaio INOX
S/steel Bell



15 Lt.



20 Lt.



COMPONENTI / COMPONENTS

	Codice Model code	A mm	B mm	C mm	D mm	B+C mm	Peso netto Net weight kg	lt.	Alimentazione Power supply Volt/Hz	Potenza Motor power Watt	Velocità Speed Giri/Rpm	Dimensioni imballaggio Packing dimensions mm
Corpo Motore 250VF/Body Motor Mixer 250VF	FM250VF	75	285	-	-	-	1	-	230V-50/60HZ	250	15.000	
Mescolatore 200 mm./Blender Tube 200 mm.	FM200	-	-	220	75	-	0,40	15	-	-	-	390x120x115
Mescolatore 250 mm./Blender Tube 250 mm.	FM250	-	-	270	-	-	0,45	20	-	-	-	



MIXER A IMMERSIONE SERIE LIGHT VELOCITÀ VARIABILE

STICK BLENDERS LIGHT DUTY LINE VARIABLE SPEED

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

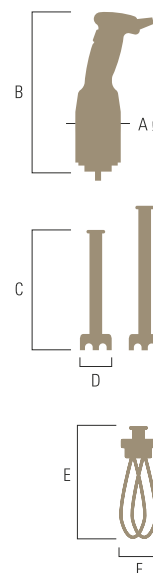
- Professional equipment /domestic use
- Particularly suited for ice cream shops, confectioner's, restaurants, hotels, cafeteria, bar, home
- Exclusive body design made from plastic
- User friendly and light tool for comfortable use
- Italian make ventilated motor
- Thermal overload protection included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

GUARDA IL VIDEO
WATCH THE VIDEO



La tecnologia SRS consente di ottenere composti estremamente omogenei.

SRS device grants high-quality homogeneous mixtures.



MIXER 250 VV

Codice
Model code

	A	B	C	D	B+C	E	F	B+E	Peso netto Net weight	Peso Weight	Alimentazione Power supply	Potenza Motor power	Velocità Speed	Dimensioni imballo Packing dimensions
mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	kg	lt.	Volt/Hz	Watt	Giri/Rpm	mm
Corpo+Frusta+Mescolatore 200 mm./Body+Whip+Blender Tube 200 mm.	75	285	220	75	470	290	90	590	1,4	15	230 V - 50/60	250	2.500	380x340x100
Corpo+Frusta+Mescolatore 250 mm./Body+Whip+Blender Tube 250 mm.			270		520				1,45	20			15.000	380x340x100

ACCESSORI MIXER LIGHT VELOCITÀ VARIABILE
ACCESSORIES LIGHT DUTY LINE VARIABLE SPEED



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



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



CARATTERISTICHE MIXER VELOCITÀ VARIABILE
FEATURES MIXER VARIABLE SPEED



Estrema facilità di smontaggio utensile. Impugnatura ergonomica
Easy accessory changing clutch
Ergonomic handle



Variatore di velocità
Speed variator



Frusta
Whip



Disco emulsionatore e lame in acciaio INOX facilmente intercambiabili
Emulsifying disc, s/steel easy interchangeable blades



15 Lt.



20 Lt.



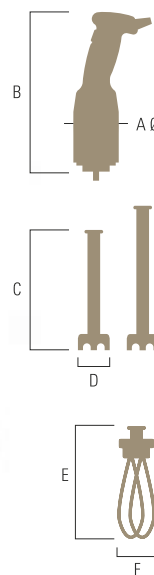
15 Lt.



20 Lt.

Tubo Emulsionatore
*Emulsifying Tube FE 200**

Tubo Emulsionatore
*Emulsifying Tube FE 250**



COMPONENTI / COMPONENTS

	Codice Model code	A mm	B mm	C mm	D mm	B+C mm	E mm	F mm	B+E mm	Peso netto Net weight kg	lt.	Alimentazione Power supply Volt/Hz	Potenza Motor power Watt	Velocità Speed Giri/Rpm	Dimensioni imballo Packing dimensions mm
Corpo Motore 250VV / Body Motor Mixer 250VV	FM250VV	75	285	-	-	-	-	-	-	1	-	230 V - 50/60	250	●	390x120x115
Mescolatore 200 mm. / Blender Tube 200 mm.	FM200	-	-	220	75	-	-	-	-	0,40	15	-	-	-	
Mescolatore 250 mm. / Blender Tube 250 mm.	FM250	-	-	270	-	-	-	-	-	0,45	20	-	-	-	
Tubo Emulsionatore 200mm. / Emulsifying Tube 200mm.	FE200	-	-	220	75	-	-	-	-	0,40	15	-	-	-	
Tubo Emulsionatore 250mm. / Emulsifying Tube 250mm.	FE250	-	-	270	-	-	-	-	-	0,45	20	-	-	-	
Frusta / Whip	FAFLM	-	-	-	-	-	290	90	-	0,45	-	-	-	-	



MIXER A IMMERSIONE SERIE LIGHT VELOCITÀ VARIABILE

STICK BLENDERS LIGHT DUTY LINE VARIABLE SPEED

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

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

GUARDA IL VIDEO
WATCH THE VIDEO

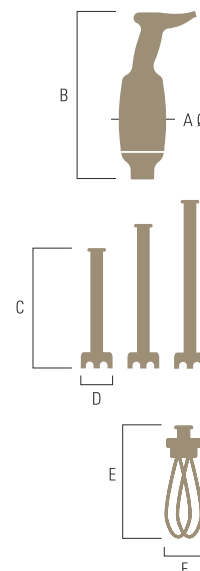


SRS Self-Regulating
Speed

La tecnologia SRS consente di ottenere
composti estremamente omogenei.

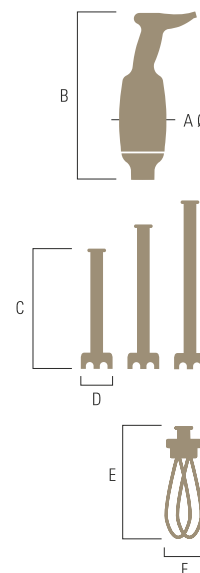
*SRS device grants high-quality
homogeneous mixtures.*





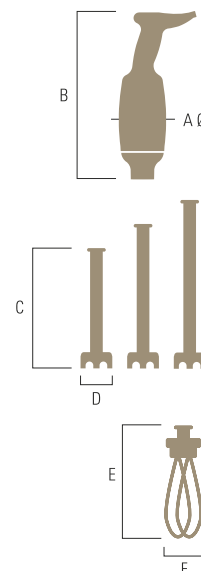
MIXER 300 VV

	Codice Model code	A mm	B mm	C mm	D mm	B+C mm	E mm	F mm	B+E mm	Peso netto Net weight kg	lt.	Alimentazione Power supply Volt/Hz	Potenza Motor power Watt	Velocità Speed Giri/Rpm	Dimensioni imballo Packing dimensions mm
Corpo+Frusta+Mescolatore 300 mm./Body+Whip+Blender Tube 300 mm.	FM300VVC300			340		650				3,45	30			● 2.000 9.000 max 13.000	350x470x140
Corpo+Frusta+Mescolatore 400 mm./Body+Whip+Blender Tube 400 mm.	FM300VVC400	100	350	440	85	750	330	120	640	3,60	50	230 V - 50/60	300		350x470x140
Corpo+Frusta+Mescolatore 500 mm./Body+Whip+Blender Tube 500 mm.	FM300VVC500			540		850				3,80	80				800x300x140



MIXER 400 VV

	Codice Model code	A mm	B mm	C mm	D mm	B+C mm	E mm	F mm	B+E mm	Peso netto Net weight kg	lt.	Alimentazione Power supply Volt/Hz	Potenza Motor power Watt	Velocità Speed Giri/Rpm	Dimensioni imballo Packing dimensions mm
Corpo+Frusta+Mescolatore 300 mm./Body+Whip+Blender Tube 300 mm.	FM400VVC300			340		650				3,75	50			■ 2.000 9.000 max 15.000	350x470x140
Corpo+Frusta+Mescolatore 400 mm./Body+Whip+Blender Tube 400 mm.	FM400VVC400	100	350	440	85	750	330	120	640	3,90	80	230 V - 50/60	400		350x470x140
Corpo+Frusta+Mescolatore 500 mm./Body+Whip+Blender Tube 500 mm.	FM400VVC500			540		850				4,10	100				800x300x140



MIXER 500 VV

	Codice Model code	A mm	B mm	C mm	D mm	B+C mm	E mm	F mm	B+E mm	Peso netto Net weight kg	lt.	Alimentazione Power supply Volt/Hz	Potenza Motor power Watt	Velocità Speed Giri/Rpm	Dimensioni imballo Packing dimensions mm
Corpo+Frusta+Mescolatore 300 mm./Body+Whip+Blender Tube 300 mm.	FM500VVC300			340		650				3,90	70				350x470x140
Corpo+Frusta+Mescolatore 400 mm./Body+Whip+Blender Tube 400 mm.	FM500VVC400	100	350	440	85	750	330	120	640	4,05	100	230 V - 50/60	500	2.000 9.000 max 15.000	350x470x140
Corpo+Frusta+Mescolatore 500 mm./Body+Whip+Blender Tube 500 mm.	FM500VVC500			540		850				4,25	120				800x300x140

ACCESSORI MIXER LIGHT VELOCITÀ VARIABILE ACCESSORIES LIGHT DUTY LINE VARIABLE SPEED



FSP Supporto parete per Combi
Wall support for Combi



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

CARATTERISTICHE MIXER VELOCITÀ VARIABILE FEATURES MIXER VARIABLE SPEED



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



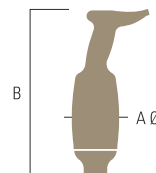
Pulsante in dimensioni ottimali.
Display digitale con regolatore a 9
velocità
Handy starter. Digital display with
9 speeds regulator



Lame in acciaio INOX
facilmente sostituibile
S/steel easy replaceable blades



Campana in acciaio INOX
S/steel Bell



CORPO MOTORE / BODY MOTOR

	Codice Model code	A mm	B mm	C mm	D mm	B+C mm	E mm	F mm	B+E mm	Peso netto Net weight kg	lt.	Alimentazione Power supply Volt/Hz	Potenza Motor power Watt	Velocità Speed Giri/Rpm	Dimensioni imballo Packing dimensions mm
Corpo Motore 300V / Body Motor Mixer 300V	FM300VV									1,80	-		300	●	
Corpo Motore 400V / Body Motor Mixer 400V	FM400VV	100	350	-	-	-	-	-	-	2,10	-	230 V - 50/60	400	■	440X190X160
Corpo Motore 500V / Body Motor Mixer 500V	FM500VV									2,40	-		500	■	

MIXERS



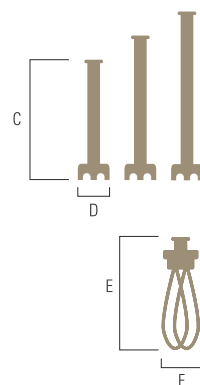
30/50 Lt.



50/80 Lt.



80/100 Lt.



COMPONENTI / COMPONENTS

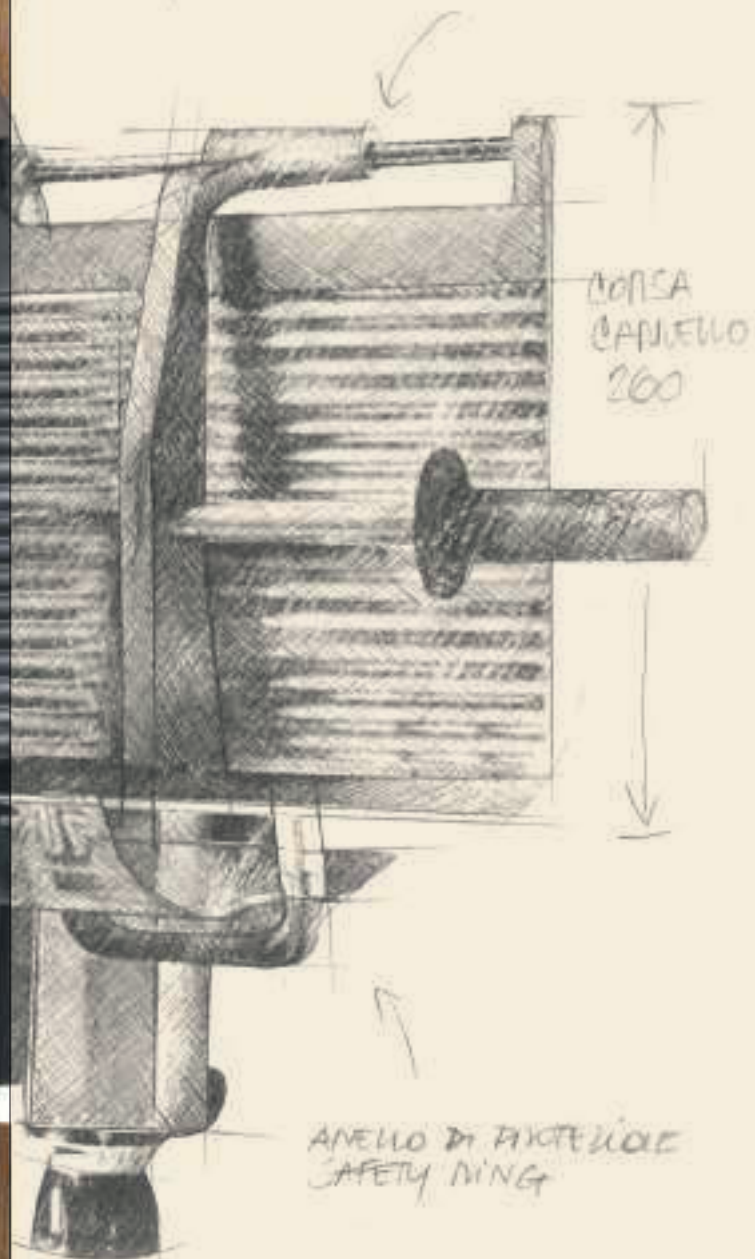
	Codice Model code	A mm	B mm	C mm	D mm	B+C mm	E mm	F mm	B+E mm	Peso netto Net weight kg	lt.	Alimentazione Power supply Volt/Hz	Potenza Motor power Watt	Velocità Speed Giri/Rpm	Dimensioni imballo Packing dimensions mm
Mescolatore 300 mm. / Blender Tube 300 mm.	FM300L			340						0,85	30/50				
Mescolatore 400 mm. / Blender Tube 400 mm.	FM400L	-	-	440	85	-	-	-	-	1,00	50/80				650x100x100
Mescolatore 500 mm. / Blender Tube 500 mm.	FM500L			540						1,20	80/100				
Frustra / Whip	FAFL			-	-	-	330	120	-	0,80	40				390x120x115



USO
PROFESSIONALE
PROFESSIONAL
EQUIPMENT

AMPIO PIATO
PISTA SALUMI

CAPACIOUS
FOOD PLATE



MANSA
CARRELLLO
260

ANELLO DI PROTEZIONE
SAFETY RING

MOTORE ASINCRONO
ASYNCHRONOUS
MOTOR



AFFETTATRICI GRAVITÀ SERIE 220 250 275 300 ECO

GRAVITY SLICER 220 250 275 300 ECO MODELS

220 250 ECO

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

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

275 300 ECO

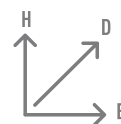
- Apparecchi per uso professionale
- Destinate a macellerie, comunità, hotel, ristoranti
- Fusione in lega di alluminio anodizzato
- Motore asincrono ventilato
- Lama forgiata di produzione nazionale
- Anello di protezione alla lama
- Blocco al carrello come da normativa
- Priva di spigoli
- Protezione in plastica al carrello
- Trasmissione a cinghia
- Interruttore digitale
- Affilatoio incorporato
- Facile da pulire
- Norme CE
- Fabbricata in Italia

- Professional equipment
- Ideally suited for hotel, pub, snack bar, club, restaurants, butcheries
- Made from highly polished anodised food-grade aluminium
- Ventilated asynchronous motor
- Italian make forged blade
- Blade safety ring
- CE approved carriage
- No Sharp corners slicer
- Safety carriage plastic cover
- Belt transmission
- Digital ON/OFF switch
- Sharpening accessory included
- Easy clean up
- CE approved
- Proudly Made in Italy



220 ECO

Alimentazione <i>Power supply (Volt/Hz)</i>	230 / 50-60
Potenza <i>Motor power (Kwatt/Hp)</i>	0,18 (0,25)
Lama <i>Blade size (mm)</i>	Ø220
Giri/m lama al minuto <i>Blade revolution (RPM)</i>	300
Corsa Carrello <i>Carriage sliding (mm)</i>	240
Capacità di taglio <i>Cutting capacity (mm)</i>	190x160
Spessore di taglio <i>Slice thickness (mm)</i>	0÷15
Base d'appoggio affettatrice <i>Slicer cutting area (mm)</i>	415x280
Peso netto monofase <i>Net weight single phase (kg)</i>	13,5
Peso lordo monofase <i>Gross weight single phase (kg)</i>	15,0
Dimensione imballo <i>Packing dimensions (mm)</i>	B. 480 D. 480 H. 400

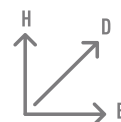


DIMENSIONE
PRODOTTO

B. 580 mm
D. 405 mm
H. 340 mm

250 ECO DOM

Alimentazione <i>Power supply (Volt/Hz)</i>	230 / 50-60
Potenza <i>Motor power (Kwatt/Hp)</i>	0,18 (0,25)
Lama <i>Blade size (mm)</i>	Ø250
Giri/m lama al minuto <i>Blade revolution (RPM)</i>	300
Corsa Carrello <i>Carriage sliding (mm)</i>	250
Capacità di taglio <i>Cutting capacity (mm)</i>	190x190
Spessore di taglio <i>Slice thickness (mm)</i>	0÷15
Base d'appoggio affettatrice <i>Slicer cutting area (mm)</i>	415x280
Peso netto monofase <i>Net weight single phase (kg)</i>	14,0
Peso lordo monofase <i>Gross weight single phase (kg)</i>	16,0
Dimensione imballo <i>Packing dimensions (mm)</i>	B. 550 D. 470 H. 460



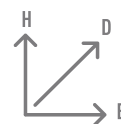
DIMENSIONE
PRODOTTO

B. 580 mm
D. 405 mm
H. 370 mm



250 ECO

Alimentazione <i>Power supply (Volt/Hz)</i>	230 / 50-60
Potenza <i>Motor power (Kwatt/Hp)</i>	0,185 (0,25)
Lama <i>Blade size (mm)</i>	Ø250
Giri/m lama al minuto <i>Blade revolution (RPM)</i>	300
Corsa Carrello <i>Carriage sliding (mm)</i>	260
Capacità di taglio <i>Cutting capacity (mm)</i>	220x190
Spessore di taglio <i>Slice thickness (mm)</i>	0÷16
Base d'appoggio affettatrice <i>Slicer cutting area (mm)</i>	440x290
Peso netto monofase <i>Net weight single phase (kg)</i>	15,5
Peso lordo monofase <i>Gross weight single phase (kg)</i>	18,0
Dimensione imballo <i>Packing dimensions (mm)</i>	B. 550 D. 470 H. 460

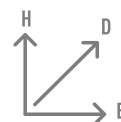


DIMENSIONE
PRODOTTO

B. 620 mm
D. 425 mm
H. 370 mm

275 ECO

Alimentazione <i>Power supply (Volt/Hz)</i>	230 / 50-60
Potenza <i>Motor power (Kwatt/Hp)</i>	0,18 (0,25)
Lama <i>Blade size (mm)</i>	Ø220
Giri/m lama al minuto <i>Blade revolution (RPM)</i>	300
Corsa Carrello <i>Carriage sliding (mm)</i>	240
Capacità di taglio <i>Cutting capacity (mm)</i>	190x160
Spessore di taglio <i>Slice thickness (mm)</i>	0÷15
Base d'appoggio affettatrice <i>Slicer cutting area (mm)</i>	415x280
Peso netto monofase <i>Net weight single phase (kg)</i>	13,5
Peso lordo monofase <i>Gross weight single phase (kg)</i>	15,0
Dimensione imballo <i>Packing dimensions (mm)</i>	B. 480 D. 480 H. 400

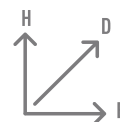


DIMENSIONE
PRODOTTO

B. 580 mm
D. 405 mm
H. 340 mm

300 ECO BASE PICCOLA

Alimentazione <i>Power supply (Volt/Hz)</i>	230 / 50-60
Potenza <i>Motor power (Kwatt/Hp)</i>	0,24 (0,33)
Lama <i>Blade size (mm)</i>	Ø300
Giri/m lama al minuto <i>Blade revolution (RPM)</i>	300
Corsa Carrello <i>Carriage sliding (mm)</i>	270
Capacità di taglio <i>Cutting capacity (mm)</i>	220x210
Spessore di taglio <i>Slice thickness (mm)</i>	0÷16
Base d'appoggio affettatrice <i>Slicer cutting area (mm)</i>	440x290
Peso netto monofase <i>Net weight single phase (kg)</i>	19,0
Peso lordo monofase <i>Gross weight single phase (kg)</i>	21,0
Dimensione imballo <i>Packing dimensions (mm)</i>	B. 650 D. 560 H. 530



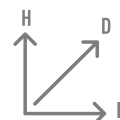
DIMENSIONE
PRODOTTO

B. 650 mm
D. 485 mm
H. 440 mm



300 ECO BASE GRANDE

Alimentazione <i>Power supply (Volt/Hz)</i>	230 / 50-60
Potenza <i>Motor power (Kwatt/Hp)</i>	0,27 (0,40)
Lama <i>Blade size (mm)</i>	Ø300
Giri/m lama al minuto <i>Blade revolution (RPM)</i>	300
Corsa Carrello <i>Carriage sliding (mm)</i>	270
Capacità di taglio <i>Cutting capacity (mm)</i>	220x220
Spessore di taglio <i>Slice thickness (mm)</i>	0÷16
Base d'appoggio affettatrice <i>Slicer cutting area (mm)</i>	468x315
Peso netto monofase <i>Net weight single phase (kg)</i>	23,0
Peso lordo monofase <i>Gross weight single phase (kg)</i>	25,0
Dimensione imballo <i>Packing dimensions (mm)</i>	B. 650 D. 560 H. 530



DIMENSIONE
PRODOTTO

B. 650 mm
D. 495 mm
H. 440 mm





AFFETTATRICI GRAVITÀ SERIE 195 250 275 300 330 350

GRAVITY SLICER 195 250 275 300 330 350 MODELS

195 250

- Apparecchio per uso professionale/domestico
- Per bar, ristoranti, piccole comunità, casa
- Macchina realizzata in lega di alluminio anodizzato
- Motore asincrono ventilato
- Lama di produzione nazionale
- Anello di protezione
- Boccole carrello autolubrificanti
- Protezione in plastica al carrello
- Curata nei dettagli
- Trasmissione a cinghia
- Affilatoio incorporato
- Corsa carrello maggiorata (mod. 250)
- Facile da pulire
- Norme CE
- Fabbricata in Italia

- Professional equipment /domestic use
- Ideally suited for the small hotel, pub, snack bar, café, home
- Slicer made from highly polished anodised food-grade aluminium
- Ventilated asynchronous motor
- Italian make blades
- Safety ring
- Permanently lubricated carriage ball bearings
- Safety carriage plastic cover
- High quality gravity feed slicer
- Belt transmission
- Sharpening accessory included
- Larger food tray (mod. 250)
- Easy clean up
- CE approved
- Proudly Made in Italy

275 300 330 350

- Apparecchi per uso professionale
- Destinate a macellerie, supermarket, grandi comunità, hotel
- Fusione in lega di alluminio anodizzato
- Motore asincrono ventilato
- Lama tornita di produzione nazionale
- Anello di protezione alla lama
- Boccole carrello autolubrificanti
- Blocco al carrello come da normativa
- Protezione al carrello in plexiglas
- Supporto vela maggiorato
- Ampio piatto porta salumi
- Priva di spigoli
- Scheda elettrica a 24 volt
- Curata nei dettagli
- Trasmissione a cinghia in poliester
- Affilatoio incorporato
- Facile da pulire
- Norme CE
- Fabbricata in Italia

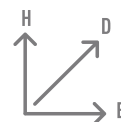
- Professional equipment
- Ideally suited for butcheries, supermarkets, etc
- Heavy duty slicer made from highly polished
- Anodised food-grade aluminium
- Ventilated asynchronous motor
- Italian make turned blade
- Blade safety ring
- Permanently lubricated carriage ball bearings
- CE approved carriage locking
- Safety carriage plexiglass cover
- Capacious feeding pan
- No Sharp corners slicer
- 24 Low tension card included
- High quality gravity feed slicer
- Powerful polyester belt driven transmission
- Sharpening accessory included
- Easy clean up
- CE approved
- Proudly Made in Italy

GUARDA IL VIDEO
WATCH THE VIDEO



195

Alimentazione <i>Power supply (Volt/Hz)</i>	230 / 50-60
Potenza <i>Motor power (Kwatt/Hp)</i>	0,15 (0,20)
Lama <i>Blade size (mm)</i>	Ø195
Giri/m lama al minuto <i>Blade revolution (RPM)</i>	300
Corsa Carrello <i>Carriage sliding (mm)</i>	210
Capacità di taglio <i>Cutting capacity (mm)</i>	140x140
Spessore di taglio <i>Slice thickness (mm)</i>	0÷15
Base d'appoggio affettatrice <i>Slicer cutting area (mm)</i>	345x255
Peso netto monofase <i>Net weight single phase (kg)</i>	10,0
Peso lordo monofase <i>Gross weight single phase (kg)</i>	11,0
Dimensione imballo <i>Packing dimensions (mm)</i>	B. 400 D. 400 H. 370



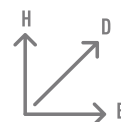
DIMENSIONE
PRODOTTO

B. 520 mm
D. 360 mm
H. 315 mm



250

Alimentazione <i>Power supply (Volt/Hz)</i>	230/50
Potenza <i>Motor power (Kwatt/Hp)</i>	0,26 (0,35)
Lama <i>Blade size (mm)</i>	Ø250
Giri/m lama al minuto <i>Blade revolution (RPM)</i>	300
Corsa Carrello <i>Carriage sliding (mm)</i>	260
Capacità di taglio <i>Cutting capacity (mm)</i>	230x190
Spessore di taglio <i>Slice thickness (mm)</i>	0÷16
Base d'appoggio affettatrice <i>Slicer cutting area (mm)</i>	470x310
Peso netto monofase <i>Net weight single phase (kg)</i>	16,0
Peso lordo monofase <i>Gross weight single phase (kg)</i>	18,0
Dimensione imballo <i>Packing dimensions (mm)</i>	B. 550 D. 470 H. 460

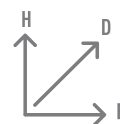


DIMENSIONE
PRODOTTO

B. 580 mm
D. 470 mm
H. 370 mm

275

Alimentazione <i>Power supply (Volt/Hz)</i>	230/50
Potenza <i>Motor power (Kwatt/Hp)</i>	0,26 (0,35)
Lama <i>Blade size (mm)</i>	Ø275
Giri/m lama al minuto <i>Blade revolution (RPM)</i>	300
Corsa Carrello <i>Carriage sliding (mm)</i>	260
Capacità di taglio <i>Cutting capacity (mm)</i>	250x200
Spessore di taglio <i>Slice thickness (mm)</i>	0÷16
Base d'appoggio affettatrice <i>Slicer cutting area (mm)</i>	445x290
Peso netto monofase <i>Net weight single phase (kg)</i>	18,0
Peso lordo monofase <i>Gross weight single phase (kg)</i>	20,0
Dimensione imballo <i>Packing dimensions (mm)</i>	B. 650 D. 560 H. 530

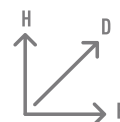


DIMENSIONE
PRODOTTO

B. 580 mm
D. 470 mm
H. 390 mm

275 B300 LUXURY

Alimentazione <i>Power supply (Volt/Hz)</i>	230/50 - 230-400/50
Potenza <i>Motor power (Kwatt/Hp)</i>	0,27 (0,36)
Lama <i>Blade size (mm)</i>	Ø275
Giri/m lama al minuto <i>Blade revolution (RPM)</i>	300
Corsa Carrello <i>Carriage sliding (mm)</i>	270
Capacità di taglio <i>Cutting capacity (mm)</i>	230x160
Spessore di taglio <i>Slice thickness (mm)</i>	0÷16
Base d'appoggio affettatrice <i>Slicer cutting area (mm)</i>	470x320
Peso netto mono/tri fase <i>Net weight single/three phase (kg)</i>	22,0/22,0
Peso lordo mono/tri fase <i>Gross weight single/three phase (kg)</i>	25,0/25,0
Dimensione imballo <i>Packing dimensions (mm)</i>	B. 650 D. 560 H. 530

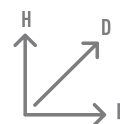


DIMENSIONE
PRODOTTO

B. 630 mm
D. 500 mm
H. 420 mm

300 LUXURY

Alimentazione <i>Power supply (Volt/Hz)</i>	230/50 - 230-400/50
Potenza <i>Motor power (Kwatt/Hp)</i>	0,27 (0,36)
Lama <i>Blade size (mm)</i>	Ø300
Giri/m lama al minuto <i>Blade revolution (RPM)</i>	280
Corsa Carrello <i>Carriage sliding (mm)</i>	270
Capacità di taglio <i>Cutting capacity (mm)</i>	230x160
Spessore di taglio <i>Slice thickness (mm)</i>	0÷15
Base d'appoggio affettatrice <i>Slicer cutting area (mm)</i>	470x320
Peso netto mono/tri fase <i>Net weight single/three phase (kg)</i>	23,0/23,0
Peso lordo mono/tri fase <i>Gross weight single/three phase (kg)</i>	26,0/26,0
Dimensione imballo <i>Packing dimensions (mm)</i>	B. 650 D. 560 H. 530

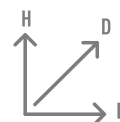


DIMENSIONE
PRODOTTO

B. 630 mm
D. 500 mm
H. 420 mm

330 LUXURY

Alimentazione <i>Power supply (Volt/Hz)</i>	230/50 - 230-400/50
Potenza <i>Motor power (Kwatt/Hp)</i>	0,38 (0,50)
Lama <i>Blade size (mm)</i>	Ø330
Giri/m lama al minuto <i>Blade revolution (RPM)</i>	280
Corsa Carrello <i>Carriage sliding (mm)</i>	330
Capacità di taglio <i>Cutting capacity (mm)</i>	240x250
Spessore di taglio <i>Slice thickness (mm)</i>	0÷15
Base d'appoggio affettatrice <i>Slicer cutting area (mm)</i>	600x420
Peso netto mono/tri fase <i>Net weight single/three phase (kg)</i>	38,0/38,0
Peso lordo mono/tri fase <i>Gross weight single/three phase (kg)</i>	41,0/41,0
Dimensione imballo <i>Packing dimensions (mm)</i>	B. 800 D. 700 H. 620

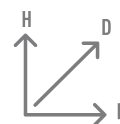


DIMENSIONE
PRODOTTO

B. 780 mm
D. 500 mm
H. 480 mm

350 LUXURY

Alimentazione <i>Power supply (Volt/Hz)</i>	230/50 - 230-400/50
Potenza <i>Motor power (Kwatt/Hp)</i>	0,38 (0,50)
Lama <i>Blade size (mm)</i>	Ø350
Giri/m lama al minuto <i>Blade revolution (RPM)</i>	260
Corsa Carrello <i>Carriage sliding (mm)</i>	330
Capacità di taglio <i>Cutting capacity (mm)</i>	240x250
Spessore di taglio <i>Slice thickness (mm)</i>	0÷15
Base d'appoggio affettatrice <i>Slicer cutting area (mm)</i>	600x420
Peso netto mono/tri fase <i>Net weight single/three phase (kg)</i>	40,0/40,0
Peso lordo mono/tri fase <i>Gross weight single/three phase (kg)</i>	43,0/43,0
Dimensione imballo <i>Packing dimensions (mm)</i>	B. 800 D. 700 H. 620



DIMENSIONE
PRODOTTO

B. 800 mm
D. 500 mm
H. 480 mm





AFFETTATRICI VERTICALI SERIE 300 330 350 370

VERTICAL SLICERS 300 330 350 370 MODELS

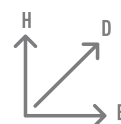
- Apparecchi per uso professionale
- Ideali per macellerie, supermarket, grandi comunità
- Fusione in lega di alluminio anodizzato
- Lama forgiata in acciaio temperato
- Boccole carrello autolubrificanti
- Blocco al carrello
- Anello di protezione alla lama
- Scorrevole piatto porta salumi con braccio a cigno
- Curata nei dettagli
- Trasmissione a cinghia in poliestere
- Motore asincrono ventilato con termica (NO mod. 300)
- Affilatoio incorporato
- Interruttore digitale
- Scheda a 24 volt
- Facile da pulire
- Norme CE
- Fabbricata in Italia

- Professional equipment
- Ideally suited for butcheries, supermarkets
- Heavy duty slicer made from highly polished anodised food-grade aluminium
- Tempered blade
- Permanently lubricated carriage ball bearings
- CE approved carriage locking
- Blade safety ring
- High quality vertical feed slicer
- Polyester Belt transmission
- Ventilated asynchronous motor with thermal protection (NO mod. 300)
- Sharpening accessory included
- Digital ON/OFF switch
- 24 Low tension card included
- Easy clean up
- CE approved
- Proudly Made in Italy



300

Alimentazione <i>Power supply (Volt/Hz)</i>	230/50 - 230-400/50
Potenza <i>Motor power (Kwatt/Hp)</i>	0,30 (0,40)
Lama <i>Blade size (mm)</i>	Ø300
Giri/m lama al minuto <i>Blade revolution (RPM)</i>	280
Corsa Carrello <i>Carriage sliding (mm)</i>	300
Capacità di taglio <i>Cutting capacity (mm)</i>	270x190
Spessore di taglio <i>Slice thickness (mm)</i>	0÷15
Base d'appoggio affettatrice <i>Slicer cutting area (mm)</i>	470x350
Peso netto mono/tri fase <i>Net weight single/three phase (kg)</i>	24,0/24,0
Peso lordo mono/tri fase <i>Gross weight single/three phase (kg)</i>	26,0/26,0
Dimensione imballo <i>Packing dimensions (mm)</i>	B. 650 D. 560 H. 530

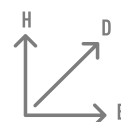


DIMENSIONE
PRODOTTO

B. 600 mm
D. 520 mm
H. 480 mm

330

Alimentazione <i>Power supply (Volt/Hz)</i>	230/50 - 230-400/50
Potenza <i>Motor power (Kwatt/Hp)</i>	0,38 (0,50)
Lama <i>Blade size (mm)</i>	Ø330
Giri/m lama al minuto <i>Blade revolution (RPM)</i>	280
Corsa Carrello <i>Carriage sliding (mm)</i>	340
Capacità di taglio <i>Cutting capacity (mm)</i>	300x230
Spessore di taglio <i>Slice thickness (mm)</i>	0÷16
Base d'appoggio affettatrice <i>Slicer cutting area (mm)</i>	605x445
Peso netto mono/tri fase <i>Net weight single/three phase (kg)</i>	40,0/40,0
Peso lordo mono/tri fase <i>Gross weight single/three phase (kg)</i>	45,0/45,0
Dimensione imballo <i>Packing dimensions (mm)</i>	B. 800 D. 700 H. 620

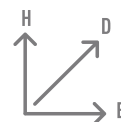


DIMENSIONE
PRODOTTO

B. 740 mm
D. 640 mm
H. 520 mm

350

Alimentazione <i>Power supply (Volt/Hz)</i>	230/50 - 230-400/50
Potenza <i>Motor power (Kwatt/Hp)</i>	0,38 (0,50)
Lama <i>Blade size (mm)</i>	Ø350
Giri/m lama al minuto <i>Blade revolution (RPM)</i>	260
Corsa Carrello <i>Carriage sliding (mm)</i>	390
Capacità di taglio <i>Cutting capacity (mm)</i>	310x240
Spessore di taglio <i>Slice thickness (mm)</i>	0÷16
Base d'appoggio affettatrice <i>Slicer cutting area (mm)</i>	605x445
Peso netto mono/tri fase <i>Net weight single/three phase (kg)</i>	45,0/45,0
Peso lordo mono/tri fase <i>Gross weight single/three phase (kg)</i>	50,0/50,0
Dimensione imballo <i>Packing dimensions (mm)</i>	B. 800 D. 700 H. 620

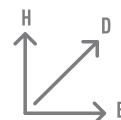


DIMENSIONE
PRODOTTO

B. 740 mm
D. 640 mm
H. 550 mm

370

Alimentazione <i>Power supply (Volt/Hz)</i>	230/50 - 230-400/50
Potenza <i>Motor power (Kwatt/Hp)</i>	0,38 (0,50)
Lama <i>Blade size (mm)</i>	Ø370
Giri/m lama al minuto <i>Blade revolution (RPM)</i>	260
Corsa Carrello <i>Carriage sliding (mm)</i>	420
Capacità di taglio <i>Cutting capacity (mm)</i>	330x260
Spessore di taglio <i>Slice thickness (mm)</i>	0÷16
Base d'appoggio affettatrice <i>Slicer cutting area (mm)</i>	610x460
Peso netto mono/tri fase <i>Net weight single/three phase (kg)</i>	47,0/47,0
Peso lordo mono/tri fase <i>Gross weight single/three phase (kg)</i>	51,0/51,0
Dimensione imballo <i>Packing dimensions (mm)</i>	B. 800 D. 700 H. 620



DIMENSIONE
PRODOTTO

B. 770 mm
D. 640 mm
H. 560 mm



AFFETTACARNE SERIE 300 350 370

MEAT SLICER 300 350 370 MODELS

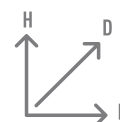
- Apparecchi per uso professionale
- Destinate principalmente a macellerie e supermarket
- Robusta fusione di lega di alluminio alimentare anodizzato
- Lama forgiata e temprata
- Grande capacità di taglio
- Boccole carrello autolubrificanti
- Versione CE con blocco al carrello
- Ampio piatto porta salumi
- Braccio stringi salumi a cigno
- Curata nei dettagli
- Trasmissione a cinghia
- Motore asincrono ventilato con termica (NO mod. 300)
- Interruttore digitale
- Scheda a 24 volt
- Affilatoio incorporato
- Norme CE
- Fabbriato in Italia

- Professional equipment
- Ideally suited for butcheries, supermarkets, etc
- Heavy duty slicer made from highly polished anodised food-grade aluminium
- Forged and hardened blade
- Wide cutting capacity
- Permanently lubricated carriage ball bearings
- CE MODELS with carriage locking option
- Large product support
- Swan shaped clamp lever
- High quality vertical feed slicer
- Belt transmission
- Ventilated asynchronous motor with thermal protection (NO mod. 300)
- Digital ON/OFF switch
- 24 Low tension card included
- Sharpener included
- CE approved
- Proudly Made in Italy



300

Alimentazione <i>Power supply (Volt/Hz)</i>	230/50 - 230-400/50
Potenza <i>Motor power (Kwatt/Hp)</i>	0,27 (0,36)
Lama <i>Blade size (mm)</i>	ø300
Giri/m lama al minuto <i>Blade revolution (RPM)</i>	280
Corsa Carrello <i>Carriage sliding (mm)</i>	300
Capacità di taglio <i>Cutting capacity (mm)</i>	270x190
Spessore di taglio <i>Slice thickness (mm)</i>	0÷16
Base d'appoggio affettatrice <i>Slicer cutting area (mm)</i>	495x360
Peso netto mono/tri fase <i>Net weight single/three phase (kg)</i>	35,0/35,0
Peso lordo mono/tri fase <i>Gross weight single/three phase (kg)</i>	40,0/40,0
Dimensione imballo <i>Packing dimensions (mm)</i>	B. 650 D. 560 H. 530



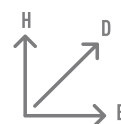
DIMENSIONE
PRODOTTO

B. 800 mm
D. 530 mm
H. 460 mm



350

Alimentazione <i>Power supply (Volt/Hz)</i>	230/50 - 230-400/50
Potenza <i>Motor power (Kwatt/Hp)</i>	0,38 (0,50)
Lama <i>Blade size (mm)</i>	Ø350
Giri/m lama al minuto <i>Blade revolution (RPM)</i>	260
Corsa Carrello <i>Carriage sliding (mm)</i>	340
Capacità di taglio <i>Cutting capacity (mm)</i>	300x245
Spessore di taglio <i>Slice thickness (mm)</i>	0÷16
Base d'appoggio affettatrice <i>Slicer cutting area (mm)</i>	605x445
Peso netto mono/tri fase <i>Net weight single/three phase (kg)</i>	43,0/43,0
Peso lordo mono/tri fase <i>Gross weight single/three phase (kg)</i>	48,0/48,0
Dimensione imballo <i>Packing dimensions (mm)</i>	B. 800 D. 700 H. 620

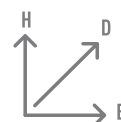


DIMENSIONE
PRODOTTO

B. 990 mm
D. 750 mm
H. 550 mm

370

Alimentazione <i>Power supply (Volt/Hz)</i>	230/50 - 230-400/50
Potenza <i>Motor power (Kwatt/Hp)</i>	0,38 (0,50)
Lama <i>Blade size (mm)</i>	Ø370
Giri/m lama al minuto <i>Blade revolution (RPM)</i>	260
Corsa Carrello <i>Carriage sliding (mm)</i>	400
Capacità di taglio <i>Cutting capacity (mm)</i>	340x255
Spessore di taglio <i>Slice thickness (mm)</i>	0÷16
Base d'appoggio affettatrice <i>Slicer cutting area (mm)</i>	610x460
Peso netto mono/tri fase <i>Net weight single/three phase (kg)</i>	46,0/46,0
Peso lordo mono/tri fase <i>Gross weight single/three phase (kg)</i>	51,0/51,0
Dimensione imballo <i>Packing dimensions (mm)</i>	B. 800 D. 700 H. 620



DIMENSIONE
PRODOTTO

B. 1080 mm
D. 750 mm
H. 560 mm





STIVITINA IN
ACCIAIO INOSCINDIBILE
← STIVITILED IN
STEEL

TIMER DIGITALE
MULTIFUNZIONE
← MULTIFUNCTION
DIGITAL TIMER

MOTORE ASINCRONO
← ASYNCHRONOUS
MOTOR

USO PROFESSIONALE
← PROFESSIONAL
EQUIPMENT



PELAPATATE

POTATO PEELER

- Apparecchio per uso professionale
- Ideale per alberghi e ristoranti
- Struttura completamente in acciaio inossidabile AISI 304
- Motore asincrono ventilato di produzione nazionale
- Pareti abrasive facilmente sostituibili senza l'utilizzo di attrezzi
- Elettrovalvola elettronica per ingresso acqua
- Micro al coperchio e sportello
- Coperchio in plastica trasparente infrangibile
- Cassetto filtro allo scarico di serie
- Visibili e pratici comandi digitali
- Apparato elettrico esterno protetto da ergonomica scatola di plastica isolata
- Timer digitale multifunzione
- Pulsante manuale per scarico prodotto
- Scheda elettronica protetta con scatola in plastica IP 55
- Collettore di scarico a terra o parete
- Trasmissione a cinghia
- Norme CE
- Fabbricato in Italia

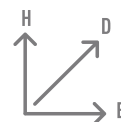
- Professional equipment
- Ideally suited for restaurants and hotels
- Entirely structured in AISI 304 s/steel
- Ventilated asynchronous Italian make motor
- Abrasives designed to enable the user to operate, clean and maintain with the minimum of effort
- Water jets electronic valve
- Safety micro switch assembled on the cover and chute
- Unbreakable transparent plastic cover
- Waste filter drawer included
- Digital and user-friendly control panel
- Electric parts covered by safety ergonomic plastic case
- Multifunction digital timer
- Manual discharge button
- IP 55 plastic box control board protection
- Wall or floor discharge outlet
- Belt transmission
- CE approved
- Proudly Made in Italy

GUARDA IL VIDEO
WATCH THE VIDEO



5KG DA BANCO

Alimentazione <i>Power supply (Volt/Hz)</i>	230/50 - 230-400/50
Potenza <i>Motor power (Kwatt/Hp)</i>	0,37 (0,50)
Giri piatto pelapatate <i>Peeler dish revolutions (RPM)</i>	270
Produzione oraria patate <i>Potatoes production per hour (kg/h)</i>	150
Tempo ciclo pulitura <i>Mussel peeling cycle (sec)</i>	60-90
Carico massimo patate <i>Maximum charge potato (kg)</i>	5
Temperatura acqua <i>Water temperature (°C)</i>	5-20
Alimentazione tubo flessibile <i>Flexible pipe feeding (inch)</i>	3/4
Collettore scarico laterale <i>Side discharge manifold (mm)</i>	ø50
Collettore scarico inferiore <i>Lower discharge manifold (mm)</i>	-
Peso netto mono/tri fase <i>Net weight single/three phase (kg)</i>	28,0/28,0
Peso lordo mono/tri fase <i>Gross weight single/three phase (kg)</i>	35,0/35,0
Dimensione imballo <i>Packing dimensions (mm)</i>	B. 670 D. 590 H. 790

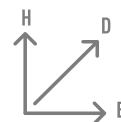


DIMENSIONE
PRODOTTO

B. 530 mm
D. 520 mm
H. 520 mm

5KG

Alimentazione <i>Power supply (Volt/Hz)</i>	230/50 - 230-400/50
Potenza <i>Motor power (Kwatt/Hp)</i>	0,37 (0,50)
Giri piatto pelapatate <i>Peeler dish revolutions (RPM)</i>	270
Produzione oraria patate <i>Potatoes production per hour (kg/h)</i>	150
Tempo ciclo pulitura <i>Mussel peeling cycle (sec)</i>	60-90
Carico massimo patate <i>Maximum charge potato (kg)</i>	5
Temperatura acqua <i>Water temperature (°C)</i>	5-20
Alimentazione tubo flessibile <i>Flexible pipe feeding (inch)</i>	3/4
Collettore scarico laterale <i>Side discharge manifold (mm)</i>	ø50
Collettore scarico inferiore <i>Lower discharge manifold (mm)</i>	ø40
Peso netto mono/tri fase <i>Net weight single/three phase (kg)</i>	35,0/35,0
Peso lordo mono/tri fase <i>Gross weight single/three phase (kg)</i>	43,0/43,0
Dimensione imballo <i>Packing dimensions (mm)</i>	B. 670 D. 590 H. 880

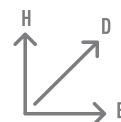


DIMENSIONE
PRODOTTO

B. 530 mm
D. 520 mm
H. 700 mm

5KG ALTO

Alimentazione <i>Power supply (Volt/Hz)</i>	230/50 - 230-400/50
Potenza <i>Motor power (Kwatt/Hp)</i>	0,37 (0,50)
Giri piatto pelapatate <i>Peeler dish revolutions (RPM)</i>	270
Produzione oraria patate <i>Potatoes production per hour (kg/h)</i>	150
Tempo ciclo pulitura <i>Mussel peeling cycle (sec)</i>	60-90
Carico massimo patate <i>Maximum charge potato (kg)</i>	5
Temperatura acqua <i>Water temperature (°C)</i>	5-20
Alimentazione tubo flessibile <i>Flexible pipe feeding (inch)</i>	3/4
Collettore scarico laterale <i>Side discharge manifold (mm)</i>	ø50
Collettore scarico inferiore <i>Lower discharge manifold (mm)</i>	ø50
Peso netto mono/tri fase <i>Net weight single/three phase (kg)</i>	38,5/38,5
Peso lordo mono/tri fase <i>Gross weight single/three phase (kg)</i>	46,0/46,0
Dimensione imballo <i>Packing dimensions (mm)</i>	B. 670 D. 590 H. 1020

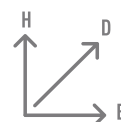


DIMENSIONE
PRODOTTO

B. 530 mm
D. 520 mm
H. 950 mm

10KG

Alimentazione <i>Power supply (Volt/Hz)</i>	230/50 - 230-400/50
Potenza <i>Motor power (Kwatt/Hp)</i>	0,55 (0,75)
Giri piatto pelapatate <i>Peeler dish revolutions (RPM)</i>	320
Produzione oraria patate <i>Potatoes production per hour (kg/h)</i>	300
Tempo ciclo pulitura <i>Mussel peeling cycle (sec)</i>	90-120
Carico massimo patate <i>Maximum charge potato (kg)</i>	10
Temperatura acqua <i>Water temperature (°C)</i>	5-20
Alimentazione tubo flessibile <i>Flexible pipe feeding (inch)</i>	3/4
Collettore scarico laterale <i>Side discharge manifold (mm)</i>	ø50
Collettore scarico inferiore <i>Lower discharge manifold (mm)</i>	ø40
Peso netto mono/tri fase <i>Net weight single/three phase (kg)</i>	40,0/40,0
Peso lordo mono/tri fase <i>Gross weight single/three phase (kg)</i>	48,0/48,0
Dimensione imballo <i>Packing dimensions (mm)</i>	B. 670 D. 590 H. 1020

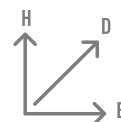


DIMENSIONE
PRODOTTO

B. 530 mm
D. 660 mm
H. 850 mm

10KG ALTO

Alimentazione <i>Power supply (Volt/Hz)</i>	230/50 - 230-400/50
Potenza <i>Motor power (Kwatt/Hp)</i>	0,55 (0,75)
Giri piatto pelapatate <i>Peeler dish revolutions (RPM)</i>	320
Produzione oraria patate <i>Potatoes production per hour (kg/h)</i>	300
Tempo ciclo pulitura <i>Mussel peeling cycle (sec)</i>	90-120
Carico massimo patate <i>Maximum charge potato (kg)</i>	10
Temperatura acqua <i>Water temperature (°C)</i>	5-20
Alimentazione tubo flessibile <i>Flexible pipe feeding (inch)</i>	3/4
Collettore scarico laterale <i>Side discharge manifold (mm)</i>	ø50
Collettore scarico inferiore <i>Lower discharge manifold (mm)</i>	ø50
Peso netto mono/tri fase <i>Net weight single/three phase (kg)</i>	43,0/43,0
Peso lordo mono/tri fase <i>Gross weight single/three phase (kg)</i>	51,0/51,0
Dimensione imballo <i>Packing dimensions (mm)</i>	B. 670 D. 590 H. 1210

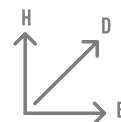


DIMENSIONE
PRODOTTO

B. 530 mm
D. 660 mm
H. 1100 mm

18KG

Alimentazione <i>Power supply (Volt/Hz)</i>	230/50 - 230-400/50
Potenza <i>Motor power (Kwatt/Hp)</i>	0,90 (1,20)
Giri piatto pelapatate <i>Peeler dish revolutions (RPM)</i>	320
Produzione oraria patate <i>Potatoes production per hour (kg/h)</i>	500
Tempo ciclo pulitura <i>Mussel peeling cycle (sec)</i>	120-150
Carico massimo patate <i>Maximum charge potato (kg)</i>	18
Temperatura acqua <i>Water temperature (°C)</i>	5-20
Alimentazione tubo flessibile <i>Flexible pipe feeding (inch)</i>	3/4
Collettore scarico laterale <i>Side discharge manifold (mm)</i>	ø50
Collettore scarico inferiore <i>Lower discharge manifold (mm)</i>	ø40
Peso netto mono/tri fase <i>Net weight single/three phase (kg)</i>	43,5/43,5
Peso lordo mono/tri fase <i>Gross weight single/three phase (kg)</i>	51,0/51,0
Dimensione imballo <i>Packing dimensions (mm)</i>	B. 670 D. 590 H. 1120

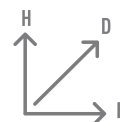


DIMENSIONE
PRODOTTO

B. 530 mm
D. 660 mm
H. 950 mm

18KG ALTO

Alimentazione <i>Power supply (Volt/Hz)</i>	230/50 - 230-400/50
Potenza <i>Motor power (Kwatt/Hp)</i>	0,90 (1,20)
Giri piatto pelapatate <i>Peeler dish revolutions (RPM)</i>	320
Produzione oraria patate <i>Potatoes production per hour (kg/h)</i>	500
Tempo ciclo pulitura <i>Mussel peeling cycle (sec)</i>	120-150
Carico massimo patate <i>Maximum charge potato (kg)</i>	18
Temperatura acqua <i>Water temperature (°C)</i>	5-20
Alimentazione tubo flessibile <i>Flexible pipe feeding (inch)</i>	3/4
Collettore scarico laterale <i>Side discharge manifold (mm)</i>	ø50
Collettore scarico inferiore <i>Lower discharge manifold (mm)</i>	ø50
Peso netto mono/tri fase <i>Net weight single/three phase (kg)</i>	47,0/47,0
Peso lordo mono/tri fase <i>Gross weight single/three phase (kg)</i>	55,0/55,0
Dimensione imballo <i>Packing dimensions (mm)</i>	B. 670 D. 590 H. 1310



DIMENSIONE
PRODOTTO

B. 530 mm
D. 660 mm
H. 1200 mm

ACCESSORI

ACCESSORIES



DI SERIE / INCLUDED
Piatto pelapatate
Potato peeler plate



DI SERIE / INCLUDED
Tela abrasiva
Abrasive wall



OPTIONAL
Coperchio in acciaio INOX
Stainless Steel lid



Parete abrasiva facilmente
smontabile per una corretta
pulizia senza l'utilizzo
di utensili
Easy accessory changing clutch
and disassembly for cleaning



PULISCOZZE

MUSSEL WASHER

- Apparecchio per uso professionale
- Ideale per alberghi e ristoranti
- Struttura completamente in acciaio inossidabile AISI 304
- Motore asincrono ventilato di produzione nazionale
- Pareti abrasive facilmente sostituibili senza l'utilizzo di attrezzi
- Elettrovalvola elettronica per ingresso acqua
- Micro al coperchio e sportello
- Coperchio in plastica trasparente infrangibile
- Cassetto filtro allo scarico di serie
- Visibili e pratici comandi digitali
- Apparato elettrico esterno protetto da ergonomica scatola di plastica isolata
- Timer digitale multifunzione
- Pulsante manuale per scarico prodotto
- Scheda elettronica protetta con scatola in plastica IP 55
- Collettore di scarico a terra o parete
- Esclusivo piatto per lavorazione cozze brevettato
- Trasmissione a cinghia
- Norme CE
- Fabbriato in Italia

- Professional equipment
- Ideally suited for restaurants and hotels
- Entirely structured in AISI 304 s/steel
- Ventilated asynchronous Italian make motor
- Abrasives designed to enable the user to operate, clean and maintain with the minimum of effort
- Water jets electronic valve
- Safety micro switch assembled on the cover and chute
- Unbreakable transparent plastic cover
- Waste filter drawer included
- Digital and user-friendly control panel
- Electric parts covered by safety ergonomic plastic case
- Multifunction digital timer
- Manual discharge button
- IP 55 plastic box control board protection
- Wall or floor discharge outlet
- Licensed mussel washer plate
- Belt transmission
- CE approved
- Proudly Made in Italy

GUARDA IL VIDEO
WATCH THE VIDEO



5KG DA BANCO

Alimentazione <i>Power supply (Volt/Hz)</i>	230/50 - 230-400/50
Potenza <i>Motor power (Kwatt/Hp)</i>	0,35 (0,50)
Giri piatto puliscicozze <i>Mussels dish revolutions (RPM)</i>	145
Produzione oraria cozze <i>Mussels production per hour (kg/h)</i>	75
Tempo ciclo pulitura <i>Mussel peeling cycle (sec)</i>	90-120
Carico massimo cozze <i>Mussels maximum charge (kg)</i>	5
Temperatura acqua <i>Water temperature (°C)</i>	5-20
Alimentazione tubo flessibile <i>Flexible pipe feeding (inch)</i>	3/4
Collettore scarico laterale <i>Side discharge manifold (mm)</i>	ø50
Collettore scarico inferiore <i>Lower discharge manifold (mm)</i>	-
Peso netto mono/tri fase <i>Net weight single/three phase (kg)</i>	27,0/27,0
Peso lordo mono/tri fase <i>Gross weight single/three phase (kg)</i>	34,0/34,0
Dimensione imballo <i>Packing dimensions (mm)</i>	B. 670 D. 590 H. 790



DIMENSIONE
PRODOTTO

B. 530 mm
D. 520 mm
H. 520 mm

5KG

Alimentazione <i>Power supply (Volt/Hz)</i>	230/50 - 230-400/50
Potenza <i>Motor power (Kwatt/Hp)</i>	0,35 (0,50)
Giri piatto puliscicozze <i>Mussels dish revolutions (RPM)</i>	145
Produzione oraria cozze <i>Mussels production per hour (kg/h)</i>	75
Tempo ciclo pulitura <i>Mussel peeling cycle (sec)</i>	90-120
Carico massimo cozze <i>Mussels maximum charge (kg)</i>	5
Temperatura acqua <i>Water temperature (°C)</i>	5-20
Alimentazione tubo flessibile <i>Flexible pipe feeding (inch)</i>	3/4
Collettore scarico laterale <i>Side discharge manifold (mm)</i>	ø50
Collettore scarico inferiore <i>Lower discharge manifold (mm)</i>	ø40
Peso netto mono/tri fase <i>Net weight single/three phase (kg)</i>	34,0/34,0
Peso lordo mono/tri fase <i>Gross weight single/three phase (kg)</i>	42,0/42,0
Dimensione imballo <i>Packing dimensions (mm)</i>	B. 670 D. 590 H. 880

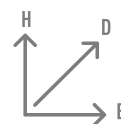


DIMENSIONE
PRODOTTO

B. 530 mm
D. 520 mm
H. 700 mm

5KG ALTO

Alimentazione <i>Power supply (Volt/Hz)</i>	230/50 - 230-400/50
Potenza <i>Motor power (Kwatt/Hp)</i>	0,35 (0,50)
Giri piatto pulscicozze <i>Mussels dish revolutions (RPM)</i>	145
Produzione oraria cozze <i>Mussels production per hour (kg/h)</i>	75
Tempo ciclo pulitura <i>Mussel peeling cycle (sec)</i>	90-120
Carico massimo cozze <i>Mussels maximum charge (kg)</i>	5
Temperatura acqua <i>Water temperature (°C)</i>	5-20
Alimentazione tubo flessibile <i>Flexible pipe feeding (inch)</i>	3/4
Collettore scarico laterale <i>Side discharge manifold (mm)</i>	ø50
Collettore scarico inferiore <i>Lower discharge manifold (mm)</i>	ø50
Peso netto mono/tri fase <i>Net weight single/three phase (kg)</i>	37,5/37,5
Peso lordo mono/tri fase <i>Gross weight single/three phase (kg)</i>	44,5/44,5
Dimensione imballo <i>Packing dimensions (mm)</i>	B. 670 D. 590 H. 1020

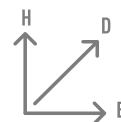


DIMENSIONE
PRODOTTO

B. 530 mm
D. 520 mm
H. 950 mm

10KG

Alimentazione <i>Power supply (Volt/Hz)</i>	230/50 - 230-400/50
Potenza <i>Motor power (Kwatt/Hp)</i>	0,35 (0,50)
Giri piatto pulscicozze <i>Mussels dish revolutions (RPM)</i>	180
Produzione oraria cozze <i>Mussels production per hour (kg/h)</i>	150
Tempo ciclo pulitura <i>Mussel peeling cycle (sec)</i>	120-150
Carico massimo cozze <i>Mussels maximum charge (kg)</i>	10
Temperatura acqua <i>Water temperature (°C)</i>	5-20
Alimentazione tubo flessibile <i>Flexible pipe feeding (inch)</i>	3/4
Collettore scarico laterale <i>Side discharge manifold (mm)</i>	ø50
Collettore scarico inferiore <i>Lower discharge manifold (mm)</i>	ø40
Peso netto mono/tri fase <i>Net weight single/three phase (kg)</i>	38,5/38,5
Peso lordo mono/tri fase <i>Gross weight single/three phase (kg)</i>	45,0/45,0
Dimensione imballo <i>Packing dimensions (mm)</i>	B. 670 D. 590 H. 1020

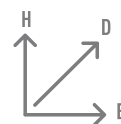


DIMENSIONE
PRODOTTO

B. 530 mm
D. 660 mm
H. 850 mm

10KG ALTO

Alimentazione <i>Power supply (Volt/Hz)</i>	230/50 - 230-400/50
Potenza <i>Motor power (Kwatt/Hp)</i>	0,35 (0,50)
Giri piatto puliscicozze <i>Mussels dish revolutions (RPM)</i>	180
Produzione oraria cozze <i>Mussels production per hour (kg/h)</i>	150
Tempo ciclo pulitura <i>Mussel peeling cycle (sec)</i>	120-150
Carico massimo cozze <i>Mussels maximum charge (kg)</i>	10
Temperatura acqua <i>Water temperature (°C)</i>	5-20
Alimentazione tubo flessibile <i>Flexible pipe feeding (inch)</i>	3/4
Collettore scarico laterale <i>Side discharge manifold (mm)</i>	ø50
Collettore scarico inferiore <i>Lower discharge manifold (mm)</i>	ø50
Peso netto mono/tri fase <i>Net weight single/three phase (kg)</i>	41,5/41,5
Peso lordo mono/tri fase <i>Gross weight single/three phase (kg)</i>	48,5/48,5
Dimensione imballo <i>Packing dimensions (mm)</i>	B. 670 D. 590 H. 1210

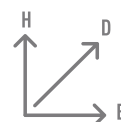


DIMENSIONE
PRODOTTO

B. 530 mm
D. 660 mm
H. 1100 mm

18KG

Alimentazione <i>Power supply (Volt/Hz)</i>	230/50 - 230-400/50
Potenza <i>Motor power (Kwatt/Hp)</i>	0,65 (0,90)
Giri piatto puliscicozze <i>Mussels dish revolutions (RPM)</i>	180
Produzione oraria cozze <i>Mussels production per hour (kg/h)</i>	250
Tempo ciclo pulitura <i>Mussel peeling cycle (sec)</i>	150-180
Carico massimo cozze <i>Mussels maximum charge (kg)</i>	18
Temperatura acqua <i>Water temperature (°C)</i>	5-20
Alimentazione tubo flessibile <i>Flexible pipe feeding (inch)</i>	3/4
Collettore scarico laterale <i>Side discharge manifold (mm)</i>	ø50
Collettore scarico inferiore <i>Lower discharge manifold (mm)</i>	ø40
Peso netto mono/tri fase <i>Net weight single/three phase (kg)</i>	42,0/42,0
Peso lordo mono/tri fase <i>Gross weight single/three phase (kg)</i>	50,0/50,0
Dimensione imballo <i>Packing dimensions (mm)</i>	B. 670 D. 590 H. 1120



DIMENSIONE
PRODOTTO

B. 530 mm
D. 660 mm
H. 950 mm

18KG ALTO

Alimentazione <i>Power supply (Volt/Hz)</i>	230/50 - 230-400/50
Potenza <i>Motor power (Kwatt/Hp)</i>	0,65 (0,90)
Giri piatto puliscicozze <i>Mussels dish revolutions (RPM)</i>	180
Produzione oraria cozze <i>Mussels production per hour (kg/h)</i>	250
Tempo ciclo pulitura <i>Mussel peeling cycle (sec)</i>	150-180
Carico massimo cozze <i>Mussels maximum charge (kg)</i>	18
Temperatura acqua <i>Water temperature (°C)</i>	5-20
Alimentazione tubo flessibile <i>Flexible pipe feeding (inch)</i>	3/4
Collettore scarico laterale <i>Side discharge manifold (mm)</i>	ø50
Collettore scarico inferiore <i>Lower discharge manifold (mm)</i>	ø50
Peso netto mono/tri fase <i>Net weight single/three phase (kg)</i>	45,5/45,5
Peso lordo mono/tri fase <i>Gross weight single/three phase (kg)</i>	53,5/53,5
Dimensione imballo <i>Packing dimensions (mm)</i>	B. 670 D. 590 H. 1310



DIMENSIONE
PRODOTTO

B. 530 mm
D. 660 mm
H. 1200 mm

ACCESSORI

ACCESSORIES



DI SERIE / INCLUDED
Piatto puliscicozze 5 kg
5 kg Mussel washer plates



DI SERIE / INCLUDED
Piatto puliscicozze 10/18 kg
10/18 kg Mussel washer plates



DI SERIE / INCLUDED
Tela abrasiva
Abrasive wall



Parete abrasiva facilmente
smontabile per una corretta
pulizia senza l'utilizzo
di utensili

*Easy accessory changing clutch
and disassembly for cleaning*



OPTIONAL
Coperchio in acciaio INOX
Stainless Steel lid







TAGLIAVERDURE ÉLITE

ÉLITE VEGETABLE CUTTER

- Apparecchio per uso professionale
- Ideale per alberghi, ristoranti, mense, grandi comunità
- Vasta scelta di dischi dal più semplice al più creativo
- Cambio dischi semplice e rapido
- Carena in acciaio inox 304
- Coperchio in acciaio inox e vaschetta di taglio facilmente rimovibili per una più semplice e accurata pulizia
- Bocca di scarico inclinata per una maggior produttività
- Maniglia ergonomica con funzione start/stop e bloccaggio in posizione di carico
- Tutte le parti a contatto con gli alimenti sono in acciaio inox o plastica alimentare
- Tastiera digitale con indicazioni luminose a led
- Comando ad impulsi per una maggiore precisione di taglio
- Motore potente e ventilato adatto ad un uso intensivo
- Trasmissione a cinghie
- Microinterruttore di protezione
- Chiusura al basamento
- Pestello in ABS
- Facile da smontare e pulire
- Dispositivi di sicurezza a norma CE per la massima protezione dell'operatore
- Fabbricato in Italia

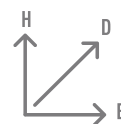
- Professional heavy duty equipment
- Ideally suited for hotels and restaurants
- Full range of cutting, slicing and grating discs available
- Fast blade change
- AISI 304 S/steel casing
- Frame and lid made from stainless steel
- Cutting bowl designed for easy cleaning
- Ergonomic handle equipped with on/o safety interlocking switch
- All cutting parts made from stainless steel or food suitable plastic
- S/steel lid easy removable for cleaning
- Different plates available for various operations i.e. dicing, slicing, shredding, grating and chipping
- Led lights digital keyboard
- Pulse controls for precise cut
- Heavy duty asynchronous ventilated motor
- Belt transmission
- Safety micro switch
- All moving parts fully interlocked giving additional safety to the user
- ABS pestle
- Easy clean up
- CE approved
- Proudly Made in Italy

GUARDA IL VIDEO
WATCH THE VIDEO



TAGLIAVERDURE ÉLITE

Alimentazione <i>Power supply (Volt/Hz)</i>	230/50 - 230-400/50
Potenza <i>Motor power (Kwatt/Hp)</i>	0,58 (0,80)
Produzione oraria <i>Production per hour (kg/h)</i>	250-450
Peso netto mono/tri fase <i>Net weight single/three phase (kg)</i>	20,0/20,0
Peso lordo mono/tri fase <i>Gross weight single/three phase (kg)</i>	21,5/21,5
Dimensione imballo <i>Packing dimensions (mm)</i>	B. 350 D. 580 H. 560



DIMENSIONE
PRODOTTO

B. 280 mm
D. 490 mm
H. 530 mm

DISCHI PER TAGLI ASSORTITI *PLATES FOR VARIOUS OPERATIONS*

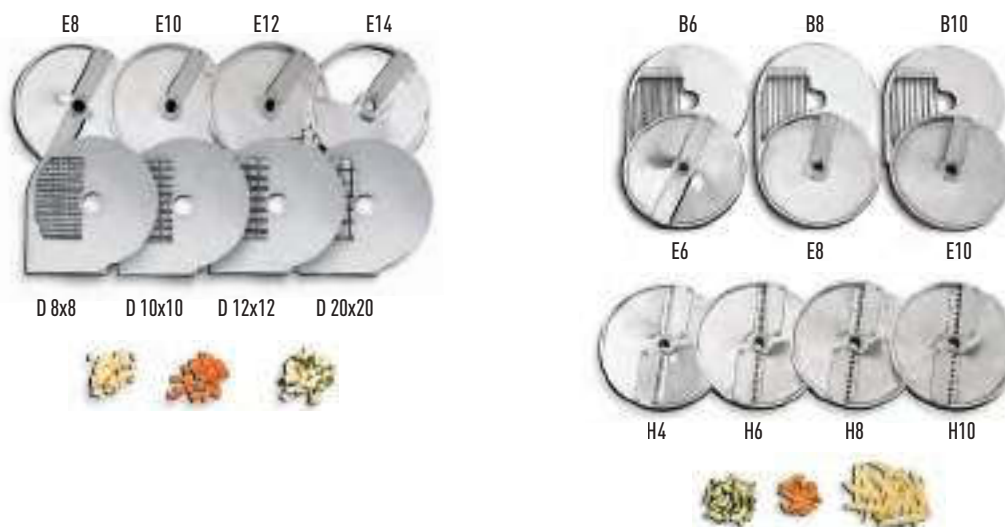


DISCHI OPZIONALI *AVAILABLE PLATES*

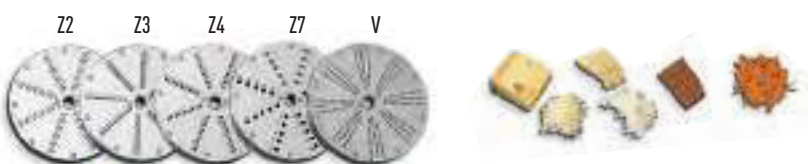
DISCHI PER TAGLIO A FETTE / *FINE CUT*



DISCHI PER TAGLIO A CUBETTI *CUBE CUT*



DISCHI PER SFILACCIARE GRATTUGGIARE / *COARSE CUT*



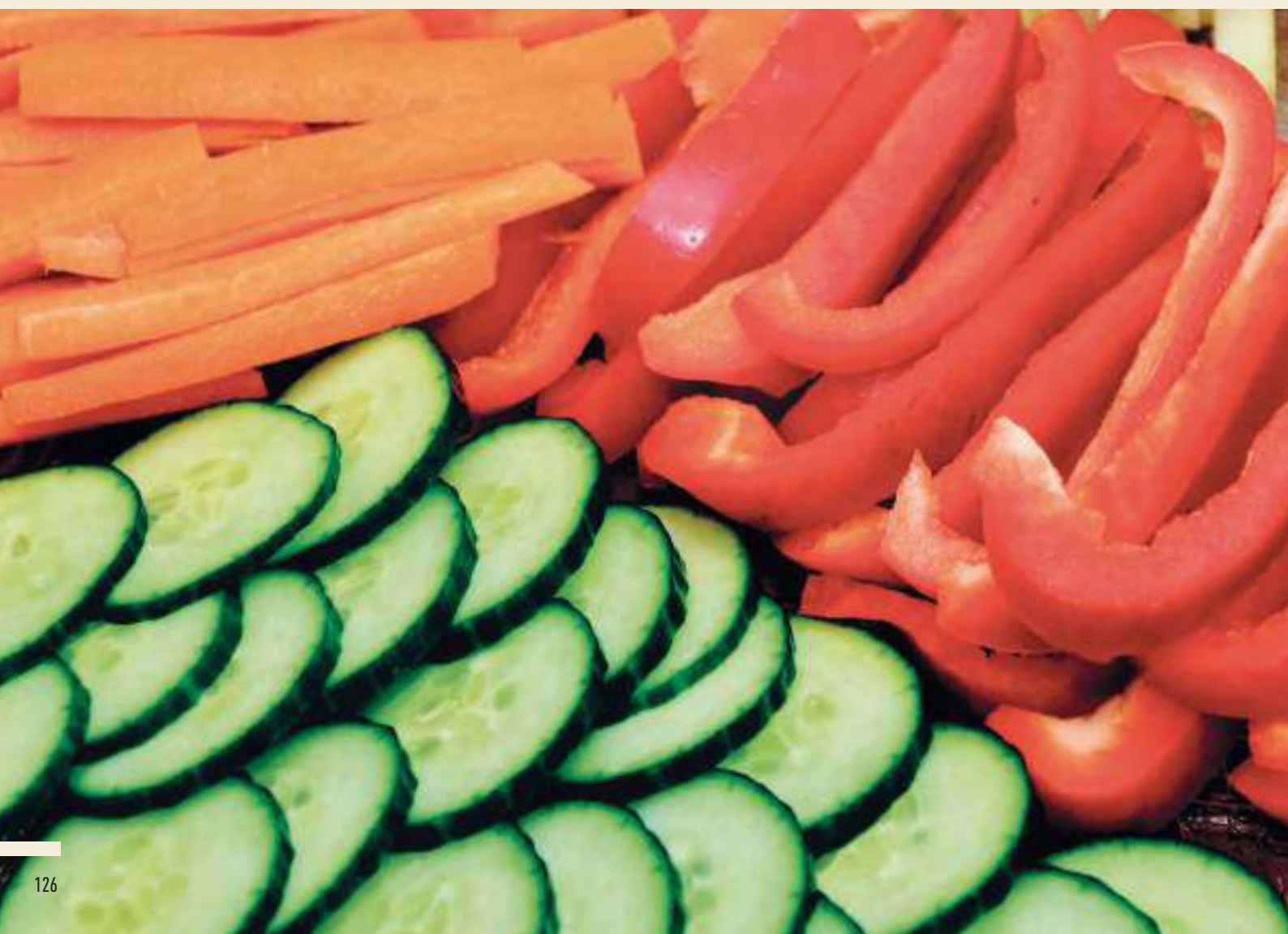


TAGLIAVERDURE

VEGETABLE CUTTER

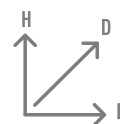
- Apparecchio per uso professionale
- Ideale per alberghi, ristoranti, mense, grandi comunità
- Struttura in fusione di alluminio e lega di magnesio
- Coperchio in alluminio smontabile per pulizia
- Motore ventilato
- Trasmissione a cinghie
- Comandi start/stop con scheda elettronica in bassa tensione
- Microinterruttore di protezione su coperchio e leva pressamerce
- Inclusi 5 dischi per taglio (due dischi per affettare da 2 e 4mm di spessore e tre dischi per sfilacciare, da 3, 4 e 7mm di spessore).
- Pestello in ABS
- Norme CE

- Professional heavy duty equipment
- Ideally suited for hotels and restaurants
- Structure in cast aluminium and magnesium alloy
- Completely removable aluminium cover for easy cleaning
- Ventilated motor
- Belt transmission
- Start/stop switches with low voltage electronic board
- Safety switches on both cover and lever
- 5 cutting discs included (two for slicing, 2 and 4mm thickness; three for grating/julienne: 3, 4 and 7mm thickness)
- ABS pestle
- CE approved



TAGLIAVERDURE TV25K

Alimentazione <i>Power supply (Volt/Hz)</i>	230/50
Potenza <i>Motor power (Kwatt/Hp)</i>	0,55 (0,75)
Produzione oraria <i>Production per hour (kg/h)</i>	200
Peso netto monofase <i>Net weight single phase (kg)</i>	22,5
Peso lordo monofase <i>Gross weight single phase (kg)</i>	25,5
Dimensione imballo <i>Packing dimensions (mm)</i>	B. 300 D. 570 H. 580



DIMENSIONE
PRODOTTO

B. 230 mm
D. 510 mm
H. 570 mm



DISCHI OPZIONALI AVAILABLE PLATES

DISCHI PER TAGLIO A FETTE / FINE CUT

E3 E3 E3 E4 E6





CUTTER L4VV L6VV L9VV

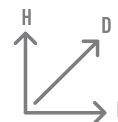
BOWL CUTTERS L4VV L6VV L9VV

- Apparecchio per uso professionale
 - Ideale per alberghi, ristoranti, mense, grandi comunità
 - Robusta struttura in acciaio inox AISI 430
 - Motore e vasca affiancati che permettono di isolare dal calore il prodotto lavorato
 - Vasche in acciaio inox con fondo termico e manici.
 - Motori ventilati ad alto rendimento per uso continuo.
 - Robusti coltelli a lame curve in acciaio temprato da coltelleria
 - Sicurezza garantita da un sistema a doppio microinterruttore sul coperchio
 - Coperchio in Lexan trasparente che permette ottima visibilità durante la lavorazione
 - Foro di aggiunta ingredienti su coperchio
 - Variatore di velocità stabilizzato con controllo di potenza
 - Modelli L4VV-6-9 disponibili con variatore continuo di velocità (di serie su L9VV)
 - In dotazione: spatola e piastra affilatura lame
 - Opzionali mozzi con lame: dentate, forate, per pesto, per impasti
 - Norme CE
 - Fabbricato in Italia
- Professional heavy duty equipment
 - Ideally suited for hotels and restaurants
 - Strong AISI 430 steel construction
 - Detached motor and bowl for a better thermal insulation
 - S/S bowl with handles and heavy bottom
 - High efficiency ventilated motor for continuous operation.
 - Strong cutlery steel knives
 - Safe operations ensured by a system of micro switches on the lid
 - See-through lexan lid
 - Lid with opening to add ingredients during operation
 - Speed control with stabilizer
 - L4, L6 and L9 available with steplessly variable-speed drive
 - Standard: spatula and sharpening stones
 - Optional: serrated knives, emulsifying knives, knives for pesto sauce and knives to mix dough
 - CE approved
 - Proudly Made in Italy



L4VV

Alimentazione <i>Power supply (Volt/Hz)</i>	230-400 / 50-60
Potenza <i>Motor power (Kwatt/Hp)</i>	0,35 (0,50)
Giri motore <i>Motor revolutions (g/m)</i>	1500/2800
Volume vasca <i>Tank diameter (lt)</i>	3,3
Capienza utile vasca <i>Bowl filling capacity (lt)</i>	1,5
Peso netto mono/tri fase <i>Net weight single/three phase (kg)</i>	10,0/10,0
Peso lordo mono/tri fase <i>Gross weight single/three phase (kg)</i>	11,0/11,0
Dimensione imballo <i>Packing dimensions (mm)</i>	B. 450 D. 330 H. 310

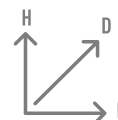


DIMENSIONE
PRODOTTO

B. 365 mm
D. 305 mm
H. 255 mm

L6VV

Alimentazione <i>Power supply (Volt/Hz)</i>	230-400 / 50-60
Potenza <i>Motor power (Kwatt/Hp)</i>	0,35 (0,50)
Giri motore <i>Motor revolutions (g/m)</i>	1500/2800
Volume vasca <i>Tank diameter (lt)</i>	5,3
Capienza utile vasca <i>Bowl filling capacity (lt)</i>	3,1
Peso netto mono/tri fase <i>Net weight single/three phase (kg)</i>	11,0/11,0
Peso lordo mono/tri fase <i>Gross weight single/three phase (kg)</i>	12,0/12,0
Dimensione imballo <i>Packing dimensions (mm)</i>	B. 450 D. 330 H. 400

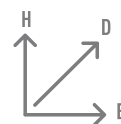


DIMENSIONE
PRODOTTO

B. 365 mm
D. 305 mm
H. 320 mm

L9VV

Alimentazione <i>Power supply (Volt/Hz)</i>	230-400 / 50-60
Potenza <i>Motor power (Kwatt/Hp)</i>	0,35 (0,50) x2
Giri motore <i>Motor revolutions (g/m)</i>	1500/2800
Volume vasca <i>Tank diameter (lt)</i>	9,4
Capienza utile vasca <i>Bowl filling capacity (lt)</i>	5,4
Peso netto mono/tri fase <i>Net weight single/three phase (kg)</i>	23,0/23,0
Peso lordo mono/tri fase <i>Gross weight single/three phase (kg)</i>	25,0/25,0
Dimensione imballo <i>Packing dimensions (mm)</i>	B. 720 D. 350 H. 500



DIMENSIONE
PRODOTTO

B. 455 mm
D. 225 mm
H. 380 mm

LAMA TAGLIANTE CUTTING BLADE



Passato di pomodoro
Tomato sauce



Pane grattugiato
Breadcrumbs



Mozzarella pizza
Mozzarella grating



Passato verdure
Vegetables purée

LAMA SEGHETTATA SAW - TOOTHED BLADE



Carne per ragù
Meat mincing



Frutta secca
Dried fruit-nuts

LAMA FORATA PUNCHED BLADE



Maionese
Mayonnaise



Cioccolato
Chocolate



Impasti teneri per dolci
Soft mixtures



CUTTER L3 L5 L8

BOWL CUTTER L3 L5 L8

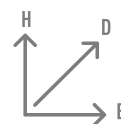
- Apparecchio per uso professionale
- Ideale per alberghi, ristoranti, mense, grandi comunità
- Corpo macchina realizzato in acciaio inox 304
- Vasca estraibile
- Motore asincrono ventilato
- Freno motore
- Termica di protezione
- Micro al coperchio
- Comandi digitali a 24 volt
- Coltelli in acciaio inox
- Coperchio in plastica trasparente
- Norme CE
- Fabbriato in Italia

- Professional heavy duty equipment
- Ideally suited for hotels and restaurants
- Casing entirely made from AISI 304 s/steel
- Removable tank
- Asynchronous ventilated motor
- Motor brake
- Thermal overload protection included
- Safety micro switch on the lid
- 24 volt digital controls
- S/steel blades
- Transparent lid
- CE approved
- Proudly Made in Italy



L3

Alimentazione <i>Power supply (Volt/Hz)</i>	230/50 - 230-400/50
Potenza <i>Motor power (Kwatt/Hp)</i>	0,55 (0,75)
Giri motore <i>Motor revolutions (g/m)</i>	1400
Volume vasca <i>Tank diameter (lt)</i>	3,0
Capienza utile vasca <i>Bowl filling capacity (lt)</i>	1,45
Dimensione vasca <i>Tank dimensions (mm)</i>	ø180x105
Peso netto mono/tri fase <i>Net weight single/three phase (kg)</i>	13,5/13,5
Peso lordo mono/tri fase <i>Gross weight single/three phase (kg)</i>	15,0/15,0
Dimensione imballo <i>Packing dimensions (mm)</i>	B. 350 D. 310 H. 500

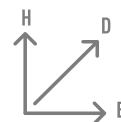


DIMENSIONE
PRODOTTO

B. 200 mm
D. 230 mm
H. 410 mm

L5

Alimentazione <i>Power supply (Volt/Hz)</i>	230/50 - 230-400/50
Potenza <i>Motor power (Kwatt/Hp)</i>	1,10 (1,50)
Giri motore <i>Motor revolutions (g/m)</i>	1400
Volume vasca <i>Tank diameter (lt)</i>	5,0
Capienza utile vasca <i>Bowl filling capacity (lt)</i>	2,75
Dimensione vasca <i>Tank dimensions (mm)</i>	ø240x120
Peso netto mono/tri fase <i>Net weight single/three phase (kg)</i>	22,0/22,0
Peso lordo mono/tri fase <i>Gross weight single/three phase (kg)</i>	23,0/23,0
Dimensione imballo <i>Packing dimensions (mm)</i>	B. 390 D. 370 H. 600



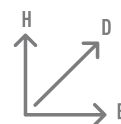
DIMENSIONE
PRODOTTO

B. 270 mm
D. 310 mm
H. 470 mm

Per mod. 5, solo trifase disponibile 2 velocità, (700/1400 rpm o 1400/2800 rpm)
(700/1400 rpm or 1400/2800 rpm) double speed for mod. 5, is available for three phase models only

L8

Alimentazione <i>Power supply (Volt/Hz)</i>	230/50 - 230-400/50
Potenza <i>Motor power (Kwatt/Hp)</i>	1,10 (1,50)
Giri motore <i>Motor revolutions (g/m)</i>	1400
Volume vasca <i>Tank diameter (lt)</i>	8,0
Capienza utile vasca <i>Bowl filling capacity (lt)</i>	2,75
Dimensione vasca <i>Tank dimensions (mm)</i>	ø240x180
Peso netto mono/tri fase <i>Net weight single/three phase (kg)</i>	23,0/23,0
Peso lordo mono/tri fase <i>Gross weight single/three phase (kg)</i>	24,0/24,0
Dimensione imballo <i>Packing dimensions (mm)</i>	B. 390 D. 370 H. 600



DIMENSIONE
PRODOTTO

B. 270 mm
D. 310 mm
H. 540 mm

Per mod. 8, solo trifase disponibile 2 velocità, (700/1400 rpm o 1400/2800 rpm)
(700/1400 rpm or 1400/2800 rpm) double speed for mod. 8, is available for three phase models only

LAMA TAGLIANTE CUTTING BLADE



Passato di pomodoro
Tomato sauce



Pane grattugiato
Breadcrumbs



Mozzarella pizza
Mozzarella grating



Passato verdure
Vegetables purée

LAMA SEGHETTATA SAW - TOOTHED BLADE



Carne per ragù
Meat mincing



Frutta secca
Dried fruit-nuts

LAMA FORATA PUNCHED BLADE



Maionese
Mayonnaise



Cioccolato
Chocolate



Impasti teneri per dolci
Soft mixtures



TAGLIAMOZZARELLA

MOZZARELLA CHEESE CUTTER

- Apparecchio per uso professionale
- Ideale per pizzerie, ristoranti e hotel
- Robusta struttura in lamiera di acciaio inox 304
- Riduttore ingranaggi elicoidali a bagno d'olio
- Robusto motore asincrono di produzione nazionale
- Termica di protezione
- Sportello allo scarico in ABS con micro di protezione
- Cono taglia mozzarella in acciaio inox
- Disponibili varie misure di coni
- Tramoggia e piatto raccolta in acciaio inox
- Pestello in ABS
- Comandi a 24 volt
- Norme CE
- Fabbricato in Italia

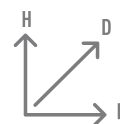
- Professional equipment
- Ideally suited for pizza shops, restaurants and hotels
- Stiffened structure made from AISI 304 s/steel
- Oil immersed gears reducer
- Italian make heavy duty asynchronous motor
- Thermal overload protection included
- ABS discharging chute equipe with safety micro switch
- Stainless steel cutting cones
- Different cutting cones dimensions
- S/steel hopper and tray
- ABS pestle
- 24 volt control panel ensures safety during operation, and gives the operator maximum security
- CE approved
- Proudly Made in Italy

GUARDA IL VIDEO
WATCH THE VIDEO



TAGLIAMOZZARELLA

Alimentazione <i>Power supply (Volt/Hz)</i>	230/50 - 230-400/50
Potenza <i>Motor power (Kwatt/Hp)</i>	0,75 (1,00)
Giri motore <i>Motor revolutions (g/m)</i>	1400
Produzione oraria <i>Production per hour (kg/h)</i>	50
Peso netto mono/tri fase <i>Net weight single/three phase (kg)</i>	18,0/18,0
Peso lordo mono/tri fase <i>Gross weight single/three phase (kg)</i>	20,0/20,0
Dimensione imballo <i>Packing dimensions (mm)</i>	B. 300 D. 480 H. 520



DIMENSIONE
PRODOTTO

B. 220 mm
D. 420 mm
H. 440 mm

CONO N.1
CONE N.1



Lame spess. mm. 2
Per affettare, ideale per
funghi, zucchine ecc.
*Hole 2 mm - for slicing
mushrooms, courgettes, etc.*



CONO N.2
CONE N.2



Foro mm. 2,5
Per sfilacciare formaggi teneri
o poco stagionati
*Hole 2.5 mm - for fraying tender
soft or not too mature cheese*



CONO N.3
CONE N.3



Foro mm. 4
Per antipasti, realizza
verdure a taglio Julienne
*Hole 4 mm - for appetizers
and, Julienne cut vegetables*



CONO N.4
CONE N.4



Foro mm. 7
Per sfilacciare mozzarella
*Hole 7 mm - for fraying
mozzarella cheese*





STRUTTURA IN
ACCIAIO INOSSIDABILE
STAINLESS STEEL
BODY WORK



INGRANAGGI IN
ACCIAIO INOX
STEEL GEARS

2 VELOCITÀ
DOUBLE SPEED

SET 3 IMBUTI
ABS FUNNELS KIT
AVAILABLE IN 3
DIFFERENT SIZE



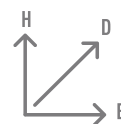
IMPASTACARNE

STAINLESS STEEL MEAT KNEADER

- Apparecchio per uso professionale
- Ideale per macellerie e supermercati
- Struttura in acciaio inox
- Potente motore asincrono ventilato
- Centralina a 24 volt
- Ingranaggi elicoidali a bagno d'olio
- Coperchio con micro di sicurezza
- Vasca di lavorazione ribaltabile
- Pala di lavorazione in acciaio inox
- Disponibili ruote
- Norme CE
- Fabbricato in Italia

- Professional equipment
- Ideally suited for butchery and supermarket
- Stainless steel bodywork
- Powerful asynchronous ventilated motor
- 24volt control panel ensures safety during operation, and gives the operator maximum security
- Oil immersed gears
- Safety micro switch on the lid
- Folding mixing tank
- Stainless steel mixing shovel
- Wheels available
- CE approved
- Proudly Made in Italy





DIMENSIONE PRODOTTO

FIC 30M	FIC 75M
B. 720 cm	B. 980 cm
D. 360 cm	D. 460 cm
H. 570 cm	H. 1020 cm
FIC 30MC	FIC 100B
B. 720 cm	B. 1160 cm
D. 360 cm	D. 565 cm
H. 1030 cm	H. 1040 cm
FIC 50M	FIC 120B
B. 800 cm	B. 1100 cm
D. 460 cm	D. 630 cm
H. 1020 cm	H. 1080 cm
FIC 50B	
B. 800 cm	
D. 565 cm	
H. 1040 cm	



FIC 30M

Alimentazione <i>Power supply (Volt/Hz)</i>	230/50 - 230-400/50
Potenza <i>Motor power (Kwatt/Hp)</i>	0,75 (1,00)
Capacità <i>Capacity (kg)</i>	30
Peso netto mono/tri fase <i>Net weight single/three phase (kg)</i>	40,0/40,0
Peso lordo mono/tri fase <i>Gross weight single/three phase (kg)</i>	45,0/45,0
Dimensione imballo <i>Packing dimensions (mm)</i>	B.840 D.560 H.800

FIC 30MC

Alimentazione <i>Power supply (Volt/Hz)</i>	230/50 - 230-400/50
Potenza <i>Motor power (Kwatt/Hp)</i>	0,75 (1,00)
Capacità <i>Capacity (kg)</i>	30
Peso netto mono/tri fase <i>Net weight single/three phase (kg)</i>	45,0/45,0
Peso lordo mono/tri fase <i>Gross weight single/three phase (kg)</i>	58,0/58,0
Dimensione imballo <i>Packing dimensions (mm)</i>	B.1200 D.800 H.1200

FIC 50M

Alimentazione <i>Power supply (Volt/Hz)</i>	230/50 - 230-400/50
Potenza <i>Motor power (Kwatt/Hp)</i>	1,50 (2,00)
Capacità <i>Capacity (kg)</i>	50
Peso netto mono/tri fase <i>Net weight single/three phase (kg)</i>	80,0/80,0
Peso lordo mono/tri fase <i>Gross weight single/three phase (kg)</i>	93,0/93,0
Dimensione imballo <i>Packing dimensions (mm)</i>	B.1200 D.800 H.1200

FIC 50B

Alimentazione <i>Power supply (Volt/Hz)</i>	230/50 - 230-400/50
Potenza <i>Motor power (Kwatt/Hp)</i>	1.80 (2,40)
Capacità <i>Capacity (kg)</i>	50
Peso netto mono/tri fase <i>Net weight single/three phase (kg)</i>	100,0/100,0
Peso lordo mono/tri fase <i>Gross weight single/three phase (kg)</i>	113,0/113,0
Dimensione imballo <i>Packing dimensions (mm)</i>	B.1200 D.800 H.1200

FIC 75M

Alimentazione <i>Power supply (Volt/Hz)</i>	230/50 - 230-400/50
Potenza <i>Motor power (Kwatt/Hp)</i>	1,50 (2,00)
Capacità <i>Capacity (kg)</i>	75
Peso netto mono/tri fase <i>Net weight single/three phase (kg)</i>	85,0/85,0
Peso lordo mono/tri fase <i>Gross weight single/three phase (kg)</i>	98,0/98,0
Dimensione imballo <i>Packing dimensions (mm)</i>	B.1200 D.800 H.1200

FIC 100B

Alimentazione <i>Power supply (Volt/Hz)</i>	230/50 - 230-400/50
Potenza <i>Motor power (Kwatt/Hp)</i>	1.80 (2,40)
Capacità <i>Capacity (kg)</i>	100
Peso netto mono/tri fase <i>Net weight single/three phase (kg)</i>	110,0/110,0
Peso lordo mono/tri fase <i>Gross weight single/three phase (kg)</i>	123,0/123,0
Dimensione imballo <i>Packing dimensions (mm)</i>	B.1200 D.800 H.1200

FIC 120B

Alimentazione <i>Power supply (Volt/Hz)</i>	230/50 - 230-400/50
Potenza <i>Motor power (Kwatt/Hp)</i>	1.80 (2,40)
Capacità <i>Capacity (kg)</i>	120
Peso netto mono/tri fase <i>Net weight single/three phase (kg)</i>	125,0/125,0
Peso lordo mono/tri fase <i>Gross weight single/three phase (kg)</i>	138,0/138,0
Dimensione imballo <i>Packing dimensions (mm)</i>	B.1200 D.800 H.1200

L7 V L14 V L70 L140

- Apparecchio per uso professionale
- Ideale per macellerie e supermercati
- Struttura in acciaio inossidabile
- Cilindro in acciaio inox 18/8 - AISI 304
- Pistone in alluminio con speciale guarnizione
- Due velocità
- Maniglia lavorazione in alluminio
- Set 3 imbusti differenti misure in abs
- Ingranaggi in acciaio
- Cremagliera in acciaio rettificato
- Viteria in acciaio inox
- Norme CE
- Fabbricato in Italia

- Professional equipment
- Ideally suited for butcherie and supermarket
- Stainless steel bodywork
- 18/8 - AISI 304 stainless steel cylinder
- Aluminium piston supplied with a special gasket
- Double speed
- Aluminium handle
- 3 ABS funnels kit available in different sizes
- Steel gears
- Rectified steel rack
- Stainless steel bolts and screws
- CE approved
- Proudly Made in Italy

L3 L5 L8 ECO

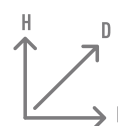
- Apparecchio per uso professionale/domestico
- Ideale per macellerie e supermercati
- Struttura portante in acciaio verniciato
- Cilindro in acciaio inox AISI 304
- Sistema brevettato per lo sfiato aria anteriore, senza l'utilizzo di valvole sul pistone
- Set 4 imbusti differenti misure in abs (15, 23, 28 e 38 mm)
- Ingranaggi in metallo per riduzione/moltiplicazione velocità (lenta per insaccare, veloce per estrarre il pistone)
- Due velocità (solo L5 e L8)
- Norme CE
- Fabbricato in Italia

- Professional equipment / domestic use
- Ideally suited for butcherie and supermarket
- Painted steel support structure
- AISI 304 stainless steel cylinder
- 4 ABS funnels kit available in different sizes (15, 23, 28 e 38 mm)
- Metal gears
- Double speed (only L5 e L8)
- CE approved
- Proudly Made in Italy



INSACCATRICI ECO

INSACCATRICI INOX



DIMENSIONE PRODOTTO

L 7 V	L 3 ECO
B. 300 cm	B. 200 cm
D. 460 cm	D. 400 cm
H. 740 cm	H. 220 cm
L 14 V	L 5 ECO
B. 350 cm	B. 230 cm
D. 480 cm	D. 590 cm
H. 900 cm	H. 240 cm
L 70	L 8 ECO
B. 230 cm	B. 335 cm
D. 800 cm	D. 670 cm
H. 240 cm	H. 245 cm
L 140	
B. 280 cm	
D. 980 cm	
H. 280 cm	

L 7 V

Cilindro <i>Cylinder (mm)</i>	ø156
Capacità <i>Capacity (lt)</i>	7
Peso netto <i>Net weight (kg)</i>	20
Peso lordo <i>Gross weight (kg)</i>	24,5
Dimensione imballo <i>Packing dimensions (mm)</i>	B. 300 D. 800 H. 350

L 14 V

Cilindro <i>Cylinder (mm)</i>	ø198
Capacità <i>Capacity (lt)</i>	14
Peso netto <i>Net weight (kg)</i>	27
Peso lordo <i>Gross weight (kg)</i>	32
Dimensione imballo <i>Packing dimensions (mm)</i>	B. 400 D. 960 H. 380

L 70

Cilindro <i>Cylinder (mm)</i>	ø156
Capacità <i>Capacity (lt)</i>	7
Peso netto <i>Net weight (kg)</i>	19
Peso lordo <i>Gross weight (kg)</i>	24
Dimensione imballo <i>Packing dimensions (mm)</i>	B. 300 D. 800 H. 350

L 140

Cilindro <i>Cylinder (mm)</i>	ø198
Capacità <i>Capacity (lt)</i>	14
Peso netto <i>Net weight (kg)</i>	27
Peso lordo <i>Gross weight (kg)</i>	32
Dimensione imballo <i>Packing dimensions (mm)</i>	B. 400 D. 960 H. 380

L 3 ECO

Cilindro <i>Cylinder (mm)</i>	ø136
Capacità <i>Capacity (lt)</i>	3
Peso netto <i>Net weight (kg)</i>	7,5
Peso lordo <i>Gross weight (kg)</i>	8
Dimensione imballo <i>Packing dimensions (mm)</i>	B. 220 D. 420 H. 240

L 5 ECO

Cilindro <i>Cylinder (mm)</i>	ø136
Capacità <i>Capacity (lt)</i>	5
Peso netto <i>Net weight (kg)</i>	11
Peso lordo <i>Gross weight (kg)</i>	11,5
Dimensione imballo <i>Packing dimensions (mm)</i>	B. 255 D. 590 H. 250

L 8 ECO

Cilindro <i>Cylinder (mm)</i>	ø136
Capacità <i>Capacity (lt)</i>	8
Peso netto <i>Net weight (kg)</i>	12,5
Peso lordo <i>Gross weight (kg)</i>	13
Dimensione imballo <i>Packing dimensions (mm)</i>	B. 255 D. 690 H. 245



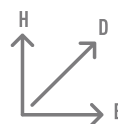
- Apparecchio per uso professionale
- Destinato a macellerie, pescherie, ristorazione, mense, industrie della carne e del pesce congelato.
- Fusione di alluminio anodizzato o verniciato
- Lama in acciaio di produzione nazionale
- Ampio piano di lavoro in acciaio inossidabile
- Spingi carne
- Pulegge calibrate
- Rapido sblocco puleggia superiore
- Tendi lama registrabile
- Micro di protezione
- Apparecchio certificato
- Norme CE
- Fabbriato in Italia

- Professional heavy duty equipment
- Particularly suited for butcheries, fish shops, restaurants, canteens, frozen fish and meat industries
- Fusion made from anodized or polished aluminium
- Italian make steel blade
- Wide stainless steel working surface
- Meat pusher
- Gauged pulley
- Upper pulley easy unlock
- Adjustable blade stretcher
- Safety micro switch
- Certified equipment
- CE approved
- Proudly Made in Italy



ANODIZZATO 1550

Alimentazione <i>Power supply (Volt/Hz)</i>	230/50 - 230-400/50
Potenza <i>Motor power (Kwatt/Hp)</i>	0,75 (1,00)
Lunghezza nastro <i>Cutting height (mm)</i>	1550
Altezza massima di taglio <i>Max cut height (mm)</i>	250
Larghezza di taglio <i>Cut width (mm)</i>	170
Piano di lavoro <i>Working table (mm)</i>	330x330
Peso netto mono/tri fase <i>Net weight single/three phase (kg)</i>	34,0/34,0
Peso lordo mono/tri fase <i>Gross weight single/three phase (kg)</i>	37,0/37,0
Dimensione imballo <i>Packing dimensions (mm)</i>	B. 380 D. 530 H. 910



DIMENSIONE
PRODOTTO

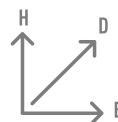
B. 370 mm
D. 410 mm
H. 810 mm



Disponibile anche
versione verniciata
*Available in painted
finish also*

ANODIZZATO 1830

Alimentazione <i>Power supply (Volt/Hz)</i>	230/50 - 230-400/50
Potenza <i>Motor power (Kwatt/Hp)</i>	0,75 (1,00)
Lunghezza nastro <i>Cutting height (mm)</i>	1830
Altezza massima di taglio <i>Max cut height (mm)</i>	320
Larghezza di taglio <i>Cut width (mm)</i>	200
Piano di lavoro <i>Working table (mm)</i>	410x410
Peso netto mono/tri fase <i>Net weight single/three phase (kg)</i>	38,0/38,0
Peso lordo mono/tri fase <i>Gross weight single/three phase (kg)</i>	42,0/42,0
Dimensione imballo <i>Packing dimensions (mm)</i>	B. 380 D. 540 H. 1010



DIMENSIONE
PRODOTTO

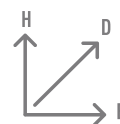
B. 420 mm
D. 530 mm
H. 910 mm



Disponibile anche
versione verniciata
*Available in painted
finish also*

ANODIZZATO 1600

Alimentazione <i>Power supply (Volt/Hz)</i>	230/50 - 230-400/50
Potenza <i>Motor power (Kwatt/Hp)</i>	0,75 (1,00)
Lunghezza nastro <i>Cutting height (mm)</i>	1610
Altezza massima di taglio <i>Max cut height (mm)</i>	210
Larghezza di taglio <i>Cut width (mm)</i>	175
Piano di lavoro <i>Working table (mm)</i>	380x380
Peso netto mono/tri fase <i>Net weight single/three phase (kg)</i>	35,5/35,5
Peso lordo mono/tri fase <i>Gross weight single/three phase (kg)</i>	40,0/40,0
Dimensione imballo <i>Packing dimensions (mm)</i>	B. 550 D. 750 H. 1010



DIMENSIONE
PRODOTTO

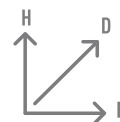
B. 480 mm
D. 520 mm
H. 880 mm



Disponibile anche
versione verniciata
*Available in painted
finish also*

ANODIZZATO 1800

Alimentazione <i>Power supply (Volt/Hz)</i>	230/50 - 230-400/50
Potenza <i>Motor power (Kwatt/Hp)</i>	0,75 (1,00)
Lunghezza nastro <i>Cutting height (mm)</i>	1800
Altezza massima di taglio <i>Max cut height (mm)</i>	300
Larghezza di taglio <i>Cut width (mm)</i>	175
Piano di lavoro <i>Working table (mm)</i>	380x380
Peso netto mono/tri fase <i>Net weight single/three phase (kg)</i>	38,0/38,0
Peso lordo mono/tri fase <i>Gross weight single/three phase (kg)</i>	43,0/43,0
Dimensione imballo <i>Packing dimensions (mm)</i>	B. 550 D. 750 H. 1010



DIMENSIONE
PRODOTTO

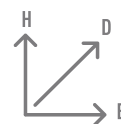
B. 480 mm
D. 520 mm
H. 970 mm



Disponibile anche
versione verniciata
*Available in painted
finish also*

ANODIZZATO 1650

Alimentazione <i>Power supply (Volt/Hz)</i>	230/50 - 230-400/50
Potenza <i>Motor power (Kwatt/Hp)</i>	1,10 (1,50)
Lunghezza nastro <i>Cutting height (mm)</i>	1650
Altezza massima di taglio <i>Max cut height (mm)</i>	250
Larghezza di taglio <i>Cut width (mm)</i>	190
Piano di lavoro <i>Working table (mm)</i>	410x410
Peso netto mono/tri fase <i>Net weight single/three phase (kg)</i>	33,0/33,0
Peso lordo mono/tri fase <i>Gross weight single/three phase (kg)</i>	36,0/36,0
Dimensione imballo <i>Packing dimensions (mm)</i>	B. 420 D. 450 H. 920



DIMENSIONE
PRODOTTO

B. 480 mm
D. 520 mm
H. 840 mm

Disponibile anche
versione verniciata
*Available in painted
finish also*





SOTTOVUOTO A BARRA SALDANTE INOX E ABS

INOX AND ABS SEALING BAR VACUUM MACHINE

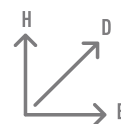
- Apparecchio per uso professionale (inox) per uso domestico o semi professionale (ABS)
 - Ideale per macellerie, pescherie, ristorazione, mense, industrie della carne e del pesce congelato, hotel, bar, casa
 - Struttura in plastica o in acciaio inox AISI 304
 - Aspirazione esterna ad azione manuale
 - Elettrovalvola di fine ciclo
 - Vacuometro a lancetta con indicazione del tempo reale
 - Comandi digitali
 - Possibilità di usare sia buste lisce che goffrate
 - Pompa per vuoto auto lubrificata che non richiede manutenzione
 - Controllo elettronico del ciclo
 - Scheda elettronica
 - Tensione 220
 - Norme CE
 - Fabbricato in Italia
- Professional equipment (s/steel) for home or semi-professional use (ABS)
 - Particularly suited for butcheries, fish shops, restaurants, canteens, frozen fish meat industries, hotel, bar, home
 - Structured in plastic or grade AISI 304 s/steel
 - Manual external suction
 - Cycle ending electric valve
 - Needle Vacuum measurer
 - Digital display control
 - Suitable for smooth and embossed vacuum bags
 - Self-lubricated Vacuum pump that won't require routine maintenance
 - Electronic process control
 - Electronic control board
 - 220 voltage
 - CE approved
 - Proudly Made in Italy

GUARDA IL VIDEO
WATCH THE VIDEO



FSV 33 IF

Alimentazione <i>Power supply (Volt/Hz)</i>	230 / 50-60
Potenza <i>Motor power (Kwatt/Hp)</i>	0,38 (0,50)
Barra saldante <i>Sealing bar (mm)</i>	330
Pompa per vuoto <i>Vacuum pump (L/min)</i>	13
Struttura <i>Structured in</i>	INOX
Peso netto <i>Net weight (kg)</i>	6,0
Peso lordo <i>Gross weight (kg)</i>	8,0
Dimensione imballo <i>Packing dimensions (mm)</i>	B. 420 D. 350 H. 200



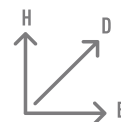
DIMENSIONE
PRODOTTO

B. 390 mm
D. 300 mm
H. 180 mm



FSV 33 IS

Alimentazione <i>Power supply (Volt/Hz)</i>	230 / 50-60
Potenza <i>Motor power (Kwatt/Hp)</i>	0,38 (0,50)
Barra saldante <i>Sealing bar (mm)</i>	330
Pompa per vuoto <i>Vacuum pump (L/min)</i>	13
Struttura <i>Structured in</i>	INOX
Peso netto <i>Net weight (kg)</i>	5,7
Peso lordo <i>Gross weight (kg)</i>	7,0
Dimensione imballo <i>Packing dimensions (mm)</i>	B. 420 D. 350 H. 200



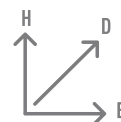
DIMENSIONE
PRODOTTO

B. 390 mm
D. 300 mm
H. 180 mm



FSV 32T

Alimentazione <i>Power supply (Volt/Hz)</i>	230/50
Potenza <i>Motor power (Kwatt/Hp)</i>	0,4 (0,55)
Barra saldante <i>Sealing bar (mm)</i>	330
Pompa per vuoto <i>Vacuum pump (L/min)</i>	15 - autolubrificata
Struttura <i>Structured in</i>	ABS
Peso netto <i>Net weight (kg)</i>	5,0
Peso lordo <i>Gross weight (kg)</i>	5,5
Dimensione imballo <i>Packing dimensions (mm)</i>	B. 390 D. 330 H. 190



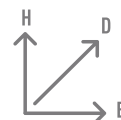
DIMENSIONE
PRODOTTO

B. 370 mm
D. 300 mm
H. 160 mm



FSV 32IT

Alimentazione <i>Power supply (Volt/Hz)</i>	230 / 50-60
Potenza <i>Motor power (Kwatt/Hp)</i>	0,4 (0,55)
Barra saldante <i>Sealing bar (mm)</i>	330
Pompa per vuoto <i>Vacuum pump (L/min)</i>	15 - autolubrificata
Struttura <i>Structured in</i>	INOX
Peso netto <i>Net weight (kg)</i>	7,0
Peso lordo <i>Gross weight (kg)</i>	7,5
Dimensione imballo <i>Packing dimensions (mm)</i>	B. 390 D. 330 H. 190



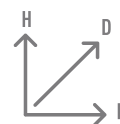
DIMENSIONE
PRODOTTO

B. 360 mm
D. 290 mm
H. 150 mm



FSV 35IT

Alimentazione <i>Power supply (Volt/Hz)</i>	230/50
Potenza <i>Motor power (Kwatt/Hp)</i>	0,4 (0,55)
Barra saldante <i>Sealing bar (mm)</i>	380
Pompa per vuoto <i>Vacuum pump (L/min)</i>	16
Struttura <i>Structured in</i>	INOX
Peso netto <i>Net weight (kg)</i>	8,0
Peso lordo <i>Gross weight (kg)</i>	9,0
Dimensione imballo <i>Packing dimensions (mm)</i>	B. 510 D. 320 H. 210

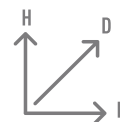


DIMENSIONE
PRODOTTO

B. 425 mm
D. 260 mm
H. 150 mm

FSV 45IT

Alimentazione <i>Power supply (Volt/Hz)</i>	230/50
Potenza <i>Motor power (Kwatt/Hp)</i>	0,5 (0,70)
Barra saldante <i>Sealing bar (mm)</i>	430
Pompa per vuoto <i>Vacuum pump (L/min)</i>	25 - autolubrificata
Struttura <i>Structured in</i>	INOX
Peso netto <i>Net weight (kg)</i>	10,0
Peso lordo <i>Gross weight (kg)</i>	11,0
Dimensione imballo <i>Packing dimensions (mm)</i>	B. 610 D. 330 H. 210

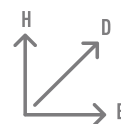


DIMENSIONE
PRODOTTO

B. 480 mm
D. 240 mm
H. 140 mm

FSV 52IT

Alimentazione <i>Power supply (Volt/Hz)</i>	230 / 50-60
Potenza <i>Motor power (Kwatt/Hp)</i>	0,55 (0,75)
Barra saldante <i>Sealing bar (mm)</i>	550
Pompa per vuoto <i>Vacuum pump (L/min)</i>	30 - autolubrificata
Struttura <i>Structured in</i>	INOX
Peso netto <i>Net weight (kg)</i>	24,0
Peso lordo <i>Gross weight (kg)</i>	26,0
Dimensione imballo <i>Packing dimensions (mm)</i>	B. 770 D. 280 H. 290



DIMENSIONE
PRODOTTO

B. 600 mm
D. 310 mm
H. 160 mm





SOTTOVUOTO CAMPANA SERIE 300 320 350 400 420

BELL SHAPED VACUUM MACHINE 300 320 350 400 420

- Apparecchio per professionale
- Ideale per macellerie, pescherie, ristorazione, mense, industrie della carne e del pesce congelato, hotel, bar, casa
- Struttura in acciaio inox AISI 304
- Aspirazione esterna ad azione manuale
- Elettrovalvola di fine ciclo per riapertura automatica
- Vacuometro a lancetta con indicazione del tempo reale
- Comandi digitali
- Possibilità di usare sia buste lisce che goffrate
- Pompa per vuoto auto lubrificata che non richiede manutenzione
- Controllo elettronico del ciclo
- Scheda elettronica digitale monoprogramma
- Microinterruttore per partenza automatica del ciclo di lavoro ad abbassamento del coperchio
- Ferma campana
- Carter apribile a 90° per favorire la manutenzione
- Tensione 220
- Norme CE
- Fabbricato in Italia

- Professional equipment
- Particularly suited for butcheries, fish shops, restaurants, canteens, frozen fish meat industries, hotel, bar, home
- Structured in grade AISI 304 s/steel
- Manual external suction
- Cycle ending electric valve
- Needle Vacuum measurer
- Digital display control
- Suitable for smooth and embossed vacuum bags
- Self-lubricated Vacuum pump that won't require routine maintenance
- Electronic process control
- Electronic control board
- Automatic cut-off microswitch for lowered working cycle
- Bell stop
- 220 voltage
- CE approved
- Proudly Made in Italy



FSCV 300

Alimentazione <i>Power supply (Volt/Hz)</i>	230/50
Potenza <i>Motor power (Kwatt/Hp)</i>	0,40 (0,55)
Dimensione Camera <i>Chambre dimensions (mm)</i>	310x350x160
Pulsometro <i>Pulsometer (mq/h)</i>	Q=10
Barra saldante <i>Barra saldante (mm)</i>	300
Peso netto <i>Net weight (kg)</i>	42,0
Peso lordo <i>Gross weight (kg)</i>	50,0
Dimensione imballo <i>Packing dimensions (mm)</i>	B. 550 D. 470 H. 460

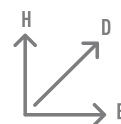


B. 460 mm
D. 410 mm
H. 420 mm



FSCV 350

Alimentazione <i>Power supply (Volt/Hz)</i>	230/50
Potenza <i>Motor power (Kwatt/Hp)</i>	0,45 (0,60)
Dimensione Camera <i>Chambre dimensions (mm)</i>	360x400x190
Pulsometro <i>Pulsometer (mq/h)</i>	Q=12
Barra saldante <i>Barra saldante (mm)</i>	350
Peso netto <i>Net weight (kg)</i>	50,0
Peso lordo <i>Gross weight (kg)</i>	55,0
Dimensione imballo <i>Packing dimensions (mm)</i>	B. 650 D. 560 H. 530



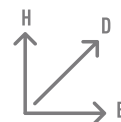
DIMENSIONE
PRODOTTO

B. 460 mm
D. 500 mm
H. 420 mm



FSCV 400

Alimentazione <i>Power supply (Volt/Hz)</i>	230/50
Potenza <i>Motor power (Kwatt/Hp)</i>	0,95 (1,30)
Dimensione Camera <i>Chambre dimensions (mm)</i>	410X450X200
Pulsometro <i>Pulsometer (mq/h)</i>	Q=20
Barra saldante <i>Barra saldante (mm)</i>	400
Peso netto <i>Net weight (kg)</i>	55,0
Peso lordo <i>Gross weight (kg)</i>	60,0
Dimensione imballo <i>Packing dimensions (mm)</i>	B. 650 D. 560 H. 530



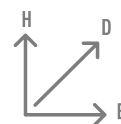
DIMENSIONE
PRODOTTO

B. 510 mm
D. 560 mm
H. 450 mm



FSCV 320

Alimentazione <i>Power supply (Volt/Hz)</i>	230/50
Potenza <i>Motor power (Kwatt/Hp)</i>	1,1 (1,50)
Dimensione Camera <i>Chambre dimensions (mm)</i>	330x430x200
Vuoto finale <i>Final vacuum (mbar)</i>	2,0
Barra saldante <i>Barra saldante (mm)</i>	320
Peso netto <i>Net weight (kg)</i>	40,0
Peso lordo <i>Gross weight (kg)</i>	50,0
Dimensione imballo <i>Packing dimensions (mm)</i>	B. 650 D. 560 H. 530

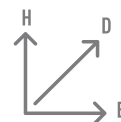


DIMENSIONE
PRODOTTO

B. 580 mm
D. 565 mm
H. 520 mm

FSCV 420

Alimentazione <i>Power supply (Volt/Hz)</i>	230/50
Potenza <i>Motor power (Kwatt/Hp)</i>	1,2 (1,60)
Dimensione Camera <i>Chambre dimensions (mm)</i>	430x430x200
Vuoto finale <i>Final vacuum (mbar)</i>	2,0
Barra saldante <i>Barra saldante (mm)</i>	420
Peso netto <i>Net weight (kg)</i>	60,0
Peso lordo <i>Gross weight (kg)</i>	70,0
Dimensione imballo <i>Packing dimensions (mm)</i>	B. 650 D. 600 H. 550



DIMENSIONE
PRODOTTO

B. 450 mm
D. 540 mm
H. 520 mm



PRESSHAMBURGER
BURGER PRESS

- Apparecchio per uso professionale
- Ideale per macellerie, ristoranti, alberghi
- Struttura in lega di alluminio alimentare anodizzata
- Porta cellophane incorporato
- Contenitore carne in acciaio inox aisi 304
- Cremagliera in acciaio inox
- Ingranaggi in acciaio
- Fondo in plastica
- Attrezzo manuale di semplice utilizzo
- Macchina molto robusta
- Norme CE
- Fabbricato in Italia

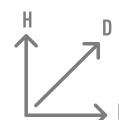
- Professional equipment
- Ideally suited for restaurant, butcheries, hotels
- Structured in food-grade anodized aluminium alloy
- Cellophane case included
- AISI 304 stainless steel meat bowl
- S/steel rack
- Steel gears
- Plastic bottom base
- User friendly machine
- Strong equipment
- CE approved
- Proudly Made in Italy

GUARDA IL VIDEO
WATCH THE VIDEO



FHA 100

Cilindro <i>Cylinder (mm)</i>	ø100
Peso hamburger <i>Hamburger weight (kg)</i>	da 70 a 150 gr
Peso netto <i>Net weight (kg)</i>	4,5
Peso lordo <i>Gross weight (kg)</i>	5,0
Dimensione imballo <i>Packing dimensions (mm)</i>	B. 300 D. 260 H. 360



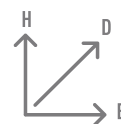
DIMENSIONE
PRODOTTO

B. 190 mm
D. 250 mm
H. 320 mm



FHA 400

Cilindro <i>Cylinder (mm)</i>	Ø 130
Peso hamburger <i>Hamburger weight (kg)</i>	da 150 a 250 gr
Peso netto <i>Net weight (kg)</i>	4,5
Peso lordo <i>Gross weight (kg)</i>	5,0
Dimensione imballo <i>Packing dimensions (mm)</i>	B. 300 D. 260 H. 360

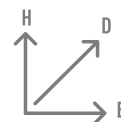


DIMENSIONE
PRODOTTO

B. 190 mm
D. 300 mm
H. 280 mm

FHA 500

Cilindro <i>Cylinder (mm)</i>	Ø 100/130
Peso hamburger <i>Hamburger weight (kg)</i>	da 70 a 250 gr
Peso netto <i>Net weight (kg)</i>	5,5
Peso lordo <i>Gross weight (kg)</i>	6,0
Dimensione imballo <i>Packing dimensions (mm)</i>	B. 300 D. 260 H. 360



DIMENSIONE
PRODOTTO

B. 190 mm
D. 300 mm
H. 280 mm



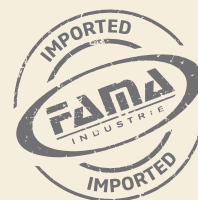
PLANETARIE KITCHENAID

KITCHENAID PLANETARIES

- Apparecchi per uso professionale/domestico
- Indicati per pasticcerie, laboratorio, ristoranti, alberghi, casa
- Struttura in metallo pressofuso
- Movimento planetario originale (lo sbattitore ruota in una direzione mentre mescola e gira nell'altra, in modo che gli ingredienti vengono costantemente portati verso il centro della ciotola)
- Motore a spazzole
- Trasmissione a ingranaggi
- 10 velocità disponibili
- Frusta in acciaio inox, uncino e spatola in alluminio smaltato (PK 4,5 - PK 5)
- Frusta, uncino e spatola in acciaio inox (PK 7)
- Vasca in acciaio inox smontabile
- Ampia gamma di accessori
- Facilmente lavabili
- In dotazione: vasca, uncino, spatola e frusta

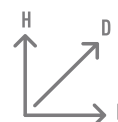
- Professional equipment / domestic use
- Particularly suitable for bakeries, workroom, hotels, restaurants, home
- Painted metal structure
- Original planetary motion
- Motor with brush
- Gears transmission
- 10 speeds
- Whisk AISI 304 stainless steel, Hook and beater glazed aluminium (PK 4,5 - PK 5)
- Whisk, hook and beater AISI 304 stainless steel (PK 7)
- Stainless steel removable bowl
- Wide range of accessories
- Easy to clean up
- Standard equipment: bowl, hook, beater and whisk

KitchenAid®



PK 4,5

Alimentazione <i>Power supply (Volt/Hz)</i>	230/50-60
Potenza <i>Motor power (Kwatt/HP)</i>	0,275 (0,37)
Velocità <i>Speed (rpm)</i>	58/220
Dimensione ciotola <i>Bowl dimensions (mm)</i>	ø210x150
Capacità <i>Capacity (lt)</i>	4,8
Pasta frolla <i>Pastry (kg)</i>	0,75
Panna Montata <i>Capacity</i>	A volume By volume
Pan di spagna <i>Sponge cake</i>	5 uova/egg
Albumi d'uova <i>Egg whites</i>	7 uova/egg
Peso netto monofase <i>Net weight single phase (kg)</i>	10,5
Peso lordo monofase <i>Gross weight single phase (kg)</i>	11,5
Dimensione imballo <i>Packing dimensions (mm)</i>	B. 280 D. 410 H. 410



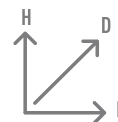
DIMENSIONE
PRODOTTO

B. 220 mm
D. 350 mm
H. 350 mm



PK 5

Alimentazione <i>Power supply (Volt/Hz)</i>	230/50-60
Potenza <i>Motor power (Kwatt/Hp)</i>	0,325 (0,45)
Velocità <i>Speed (rpm)</i>	58/220
Dimensione ciotola <i>Bowl dimensions (mm)</i>	ø210x170
Capacità <i>Capacity (lt)</i>	5,2
Pasta frolla <i>Pastry (kg)</i>	0,8
Panna Montata <i>Capacity</i>	A volume By volume
Pan di spagna <i>Sponge cake</i>	6 uova/egg
Albumi d'uova <i>Egg whites</i>	8 uova/egg
Peso netto monofase <i>Net weight single phase (kg)</i>	12,0
Peso lordo monofase <i>Gross weight single phase (kg)</i>	13,5
Dimensione imballo <i>Packing dimensions (mm)</i>	B. 320 D. 400 H. 500



DIMENSIONE
PRODOTTO

B. 280 mm
D. 360 mm
H. 420 mm

PK 7

Alimentazione <i>Power supply (Volt/Hz)</i>	230/50-60
Potenza <i>Motor power (Kwatt/Hp)</i>	0,5 (0,7)
Velocità <i>Speed (rpm)</i>	40/200
Dimensione ciotola <i>Bowl dimensions (mm)</i>	ø240x180
Capacità <i>Capacity (lt)</i>	6,9
Pasta frolla <i>Pastry (kg)</i>	1,0
Panna Montata <i>Capacity</i>	A volume By volume
Pan di spagna <i>Sponge cake</i>	8 uova/egg
Albumi d'uova <i>Egg whites</i>	10 uova/egg
Peso netto monofase <i>Net weight single phase (kg)</i>	13,0
Peso lordo monofase <i>Gross weight single phase (kg)</i>	17,0
Dimensione imballo <i>Packing dimensions (mm)</i>	B. 340 D. 440 H. 500



DIMENSIONE
PRODOTTO

B. 340 mm
D. 370 mm
H. 420 mm



ACCESSORI KITCHENAID

KITCHENAID ACCESSORIES



IKFGA

Tritacarne
Grinder



IKMVSA

Grattugia a cilindro
Dotata di tre cilindri per: affettare (verdure),
taglio medio (julienne grattugiare pane), taglio
grosso (mozzarella, grattugiare parmigiano)
*Slicer with three cylinders: slice (vegetables),
medium cut (julienne grate bread), coarse cut
(mozzarella, grated parmesan)*



IKSSA

Insaccatrice
Sausage stuffer



IKEMVSC

Set 3 cilindri per grattugia
sminuzzare finemente, purè, bastoncini julienne
3 cylinders set for grater
Finely chop, mashed potatoes, julienne sticks



IKPRA

Set pasta sfogliatrice + 2 tagli
(tagliatelle - tagliolini)
Pasta set sheeter + 2 cuts
(tagliatelle - tagliolini)



IKPEXTA

Pasta corta 6 trafile + accessori
(non disponibile per 6,9 Lt. CE)
6 pasta extruders + accessories
(Not available on 6,9 Lt. CE)



IKPSA

Rullo sfoglia singolo
Roll pastry single



IKRAV

Set ravioli



IKFVSP

Passatutto
Strainer



IKJE

Spremiagrumi
(non disponibile per 6,9 Lt. CE)
Juicer
(Not available on 6,9 Lt. CE)



IKSM1JA

Estrattore lento
Juicer and sauce attachment



IKA5WJ

Vasca termica - (solo per mod. 5 Lt.)
Thermal bowl - (only for mod. 5 Lt.)



IKICAOWH

Gelatiera
Ice cream



IKGMA

Mulino cereali
Mill



PK45SBWH

Vasca senza manico - 4,28 Lt. per K45
Bowl with handle - 4,28 Lt. for K45



IK5ASB

Vasca con manico - 4,83 Lt. per K50
Bowl with handle - 4,83 Lt. for K50



ACCESSORI KITCHENAID

KITCHENAID ACCESSORIES



IKB3SS

Vasca senza manico 3 Lt. - per PK45
Bowl with handle 3 Lt. - for PK45



IKC7SB

Vasca con manico 6,9 Lt.
Bowl with handle 6,9 Lt.



IKGB

Vasca in vetro con manico 4,83 Lt. - per K45
Glass bowl with handle 4,83 Lt. - for K45



IK45SBWH

Vasca con manico 4,28 Lt. - per K45
Bowl with handle 4,28 Lt. - for K45

ACCESSORI K45 ACCESSORIES K45



IK45WW

Frusta
Whip



IK45B

Spatola
Spatula



IK45DH

Uncino
Hook



IKN1PS

Coperchio versatore
Pouring

ACCESSORI K50 ACCESSORIES K50



IK5AWW

Frusta
Whip



IK5AB

Spatola
Spatula



IK5ADH

Uncino
Hook



IK5APSC

Coperchio versatore
Pouring



IK5BC5N

Coperchio vasca
Bowl cover

ACCESSORI K70 ACCESSORIES K70



IKFE7T

Spatola con bordo flessibile
Soft edge spatula



IK7EW

Frusta ellittica
Elliptical whip



IK7SFB

Spatola inox
S. steel spatula



IK7FB

Spatola smaltata
Enamelled spatula



IK7SDH

Gancio inox
S. steel Hook



IK7DH

Gancio smaltato
Enamelled Hook



IK7PS

Coperchio versatore
Pouring



PLANETARIE BAKER
BAKER PLANETARY

PM5 PM7

- Apparecchi per uso professionale/domestico
- Indicati per pasticcerie, laboratori, ristoranti, alberghi, casa
- Struttura verniciata antigraffio
- Vasca, uncino, spatola e frusta in acciaio inox AISI 304
- Coperchio vasca grigliato inox
- Motore asincrono
- Utensili e vasca a sgancio rapido
- Variatore elettronico di velocità con trasmissione a cinghia ed ingranaggi
- Testa sollevabile
- Movimento planetario in grado di coprire tutto il volume della ciotola
- Facilmente lavabili
- In dotazione: vasca, uncino, spatola e frusta

- Professional equipment / domestic use
- Particularly suitable for bakeries, workroom, hotels, restaurants, home
- Scratch resistant painted body
- Bowl, hook, beater and whisk in AISI 304 stainless steel
- AISI 304 bowl protection grid
- Asynchronous motor
- Tools and bowl with quick unlock mechanism
- Electronic speed regulator, transmission with gears and belt
- Lifiable head
- Easy to clean up
- Standard equipment: bowl, hook, beater and whisk



BakerPM

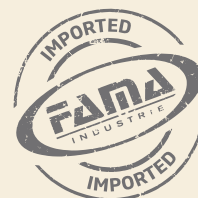
PK8

- Apparecchi per uso professionale
- Indicati per pasticcerie, laboratori, ristoranti, alberghi
- Realizzate in metallo verniciato in smalto cotto inalterabile nel tempo
- Motore asincrono ventilato • Termica di protezione
- Trasmissione a ingranaggi
- Micro alla protezione della vasca di lavorazione • Cambio a 3 velocità
- Comandi frontali con pulsante di arresto
- Vasca e frusta in acciaio inox AISI 304
- Uncino e spatola in alluminio
- Utensili e vasca a sgancio rapido
- Movimento planetario in grado di coprire tutto il volume della ciotola
- Facilmente lavabili • In dotazione: vasca, uncino, spatola e frusta

- Professional equipment
- Particularly suitable for bakeries, workroom, hotels, restaurants
- Durable enameled bodywork
- Asynchronous ventilated motor • Thermal overload protection included
- Gears transmission
- Fully CE approved with an electrically interlocked • Three speeds
- Frontal controls with emergency stop button
- Bowl and whisk in AISI 304 stainless steel
- Hook and beater in aluminium
- Tools and bowl with quick unlock mechanism
- Easy to clean up • Standard equipment: bowl, hook, beater and whisk

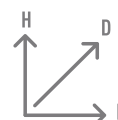


BakerPK



PM 5

Alimentazione Power supply (Volt/Hz)	230/50
Potenza Motor power (Kwatt/Hp)	0,30 (0,40)
Velocità Speed (rpm)	40/250
Dimensione ciotola Bowl dimensions (mm)	ø205X170
Capacità Capacity (lt)	5,0
Pasta frolla Pastry (kg)	0,8
Panna Montata Capacity	A volume By volume
Pan di spagna Sponge cake	5 uova/egg
Albumi d'uova Egg whites	7 uova/egg
Peso netto monofase Net weight single phase (kg)	13,0
Peso lordo monofase Gross weight single phase (kg)	15,0
Dimensione imballo Packing dimensions (mm)	B. 300 D. 480 H. 500



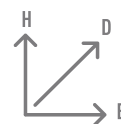
DIMENSIONE
PRODOTTO

B. 230 mm
D. 350 mm
H. 400 mm



PM 7

Alimentazione <i>Power supply (Volt/Hz)</i>	230/50
Potenza <i>Motor power (Kwatt/Hp)</i>	0,325 (0,45)
Velocità <i>Speed (rpm)</i>	40/250
Dimensione ciotola <i>Bowl dimensions (mm)</i>	ø235X205
Capacità <i>Capacity (lt)</i>	7,5
Pasta frolla <i>Pastry (kg)</i>	1,0
Panna Montata <i>Capacity</i>	A volume By volume
Pan di spagna <i>Sponge cake</i>	8 uova/egg
Albumi d'uova <i>Egg whites</i>	10 uova/egg
Peso netto monofase <i>Net weight single phase (kg)</i>	15,0
Peso lordo monofase <i>Gross weight single phase (kg)</i>	17,0
Dimensione imballo <i>Packing dimensions (mm)</i>	B. 300 D. 480 H. 500



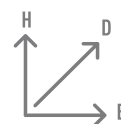
DIMENSIONE
PRODOTTO

B. 250 mm
D. 420 mm
H. 420 mm



PK 8

Alimentazione <i>Power supply (Volt/Hz)</i>	230/50
Potenza <i>Motor power (Kwatt/Hp)</i>	0,18 (0,25)
3 Velocità <i>3 Speed (rpm)</i>	132/234/421
Dimensione ciotola <i>Bowl dimensions (mm)</i>	ø240x220
Capacità <i>Capacity (lt)</i>	7,6
Pasta frolla <i>Pastry (kg)</i>	1,2
Panna Montata <i>Capacity</i>	A volume By volume
Pan di spagna <i>Sponge cake</i>	10 uova/egg
Albumi d'uova <i>Egg whites</i>	12 uova/egg
Peso netto monofase <i>Net weight single phase (kg)</i>	27,0
Peso lordo monofase <i>Gross weight single phase (kg)</i>	30,0
Dimensione imballo <i>Packing dimensions (mm)</i>	B. 350 D. 500 H. 640



DIMENSIONE
PRODOTTO

B. 280 mm
D. 470 mm
H. 580 mm





USO PROFESSIONATE
← PROFESSIONAL
EQUIPMENT

MOTORE
ASINCRONO
← ASYNCHRONOUS
MOTOR

PULSANTE
DI ARRESTO
← STOP BUTTON

← MOVIMENTO
PLANETARIO
TRANSMISSION
ALLOWS CONSTANT
MIXING



PLANETARIE

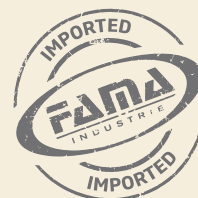
PLANETARY MIXERS

- Apparecchi per uso professionale
- Indicati per pasticcerie, ristoranti, alberghi
- Struttura in ghisa verniciata
- Vasca, protezione grigliata della vasca, uncino, spatola e frusta in acciaio AISI 304
- Motore asincrono ventilato
- Cambio meccanico a 3 velocità
- Trasmissione a cinghia
- Micro di sicurezza su vasca e protezione grigliata
- Comandi con pulsante di arresto a fungo frontali
- Movimento planetario in grado di coprire tutto il volume della ciotola
- Facilmente lavabili
- In dotazione: Vasca, uncino, spatola e frusta

- Professional equipment
- Particularly suitable for bakeries, hotels, restaurants
- Painted cast iron structure
- Bowl, whisk, beater, hook and bowl protection grid made of AISI 304 stainless steel
- Asynchronous ventilated motor
- Three speeds
- Gears transmission
- Fully CE approved with an electrically interlocked
- Controls with emergency stop button
- Easy to clean up
- Standard equipment: bowl, hook, beater and whisk

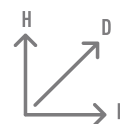


BAKER PA



PA 10

Alimentazione <i>Power supply (Volt/Hz)</i>	230/50 - 230-400/50
Potenza <i>Motor power (Kwatt/Hp)</i>	0,60 (0,80)
3 Velocità <i>3 Speed (rpm)</i>	95/175/320
Dimensione ciotola <i>Bowl dimensions (mm)</i>	ø245x240
Capacità <i>Capacity (lt)</i>	10
Pasta frolla <i>Pastry (kg)</i>	1,5
Panna Montata <i>Capacity</i>	A volume By volume
Pan di spagna <i>Sponge cake</i>	10 uova/egg
Albumi d'uova <i>Egg whites</i>	14 uova/egg
Peso netto mono/tri fase <i>Net weight single/three phase (kg)</i>	64,0/64,0
Peso lordo mono/tri fase <i>Gross weight single/three phase (kg)</i>	74,0/74,0
Dimensione imballo <i>Packing dimensions (mm)</i>	B. 600 D. 670 H. 900



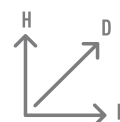
DIMENSIONE
PRODOTTO

B. 490 mm
D. 400 mm
H. 780 mm



PA 20

Alimentazione <i>Power supply (Volt/Hz)</i>	230/50 - 230-400/50
Potenza <i>Motor power (Kwatt/Hp)</i>	0,90 (1,20)
3 Velocità <i>3 Speed (rpm)</i>	95/175/320
Dimensione ciotola <i>Bowl dimensions (mm)</i>	ø315x280
Capacità <i>Capacity (lt)</i>	20
Pasta frolla <i>Pastry (kg)</i>	4,0
Panna Montata <i>Capacity</i>	A volume By volume
Pan di spagna <i>Sponge cake</i>	30 uova/egg
Albumi d'uova <i>Egg whites</i>	32 uova/egg
Peso netto mono/tri fase <i>Net weight single/three phase (kg)</i>	84,0/84,0
Peso lordo mono/tri fase <i>Gross weight single/three phase (kg)</i>	108,0/108,0
Dimensione imballo <i>Packing dimensions (mm)</i>	B. 600 D. 670 H. 1050



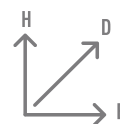
DIMENSIONE
PRODOTTO

B. 590 mm
D. 480 mm
H. 930 mm



PA 30

Alimentazione <i>Power supply (Volt/Hz)</i>	230-400/50
Potenza <i>Motor power (Kwatt/Hp)</i>	1,30 (1,75)
3 Velocità <i>3 Speed (rpm)</i>	95/175/320
Dimensione ciotola <i>Bowl dimensions (mm)</i>	ø380x370
Capacità <i>Capacity (lt)</i>	30
Pasta frolla <i>Pastry (kg)</i>	6,0
Panna Montata <i>Capacity</i>	A volume By volume
Pan di spagna <i>Sponge cake</i>	45 uova/egg
Albumi d'uova <i>Egg whites</i>	48 uova/egg
Peso netto trifase <i>Net weight three phase (kg)</i>	160,0
Peso lordo trifase <i>Gross weight three phase (kg)</i>	188,0
Dimensione imballo <i>Packing dimensions (mm)</i>	B. 800 D. 670 H. 1400



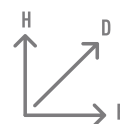
DIMENSIONE
PRODOTTO

B. 680 mm
D. 590 mm
H. 1100 mm



PA 40

Alimentazione <i>Power supply (Volt/Hz)</i>	230-400/50
Potenza <i>Motor power (Kwatt/Hp)</i>	1,30 (1,75)
3 Velocità <i>3 Speed (rpm)</i>	95/175/320
Dimensione ciotola <i>Bowl dimensions (mm)</i>	ø400x390
Capacità <i>Capacity (lt)</i>	40
Pasta frolla <i>Pastry (kg)</i>	8,0
Panna Montata <i>Capacity</i>	A volume By volume
Pan di spagna <i>Sponge cake</i>	60 uova/egg
Albumi d'uova <i>Egg whites</i>	64 uova/egg
Peso netto trifase <i>Net weight three phase (kg)</i>	165,0
Peso lordo trifase <i>Gross weight three phase (kg)</i>	195,0
Dimensione imballo <i>Packing dimensions (mm)</i>	B. 800 D. 700 H. 1400



DIMENSIONE
PRODOTTO

B. 700 mm
D. 610 mm
H. 1130 mm





410 PROFESSIONAL
PROFESSIONAL
EQUIPMENT

3 REVOLUTIONS
3 SPEED

CHISEL ACID
CAST IRON AND
STEEL

FACILMENTE
LAVABILI
EASY TO CLEAN UP



PLANETARIE

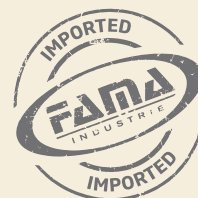
PLANETARY MIXERS

- Apparecchi per uso professionale
- Indicati per pasticcerie, ristoranti, alberghi
- Struttura in ghisa ed acciaio verniciata
- Vasca, protezione grigliata della vasca, uncino, spatola e frusta in acciaio AISI 304
- Motore asincrono ventilato
- Cambio meccanico a 3 velocità
- Trasmissione ad ingranaggi
- Micro di sicurezza su vasca e protezione grigliata
- Comandi con pulsante di arresto a fungo a lato
- Movimento planetario in grado di coprire tutto il volume della ciotola
- Facilmente lavabili
- In dotazione: Vasca, uncino, spatola e frusta

- Professional equipment
- Particularly suitable for bakeries, hotels, restaurants
- Painted cast iron and steel structure
- Bowl, whisk, beater, hook and bowl protection grid made of AISI 304 stainless steel
- Asynchronous ventilated motor
- Three speeds
- Gears transmission
- Fully CE approved with an electrically interlocked
- Controls with emergency stop button
- Easy to clean up
- Standard equipment: bowl, hook, beater and whisk

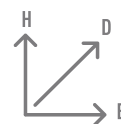


BAKER PG



PG 10

Alimentazione <i>Power supply (Volt/Hz)</i>	230/50 - 230-400/50
Potenza <i>Motor power (Kwatt/Hp)</i>	0,37 (0,50)
3 Velocità <i>3 Speed (rpm)</i>	110/178/355
Dimensione ciotola <i>Bowl dimensions (mm)</i>	ø244x258
Capacità <i>Capacity (lt)</i>	10
Pasta frolla <i>Pastry (kg)</i>	1,5
Panna Montata <i>Capacity</i>	A volume By volume
Pan di spagna <i>Sponge cake</i>	10 uova/egg
Albumi d'uova <i>Egg whites</i>	14 uova/egg
Peso netto mono/tri fase <i>Net weight single/three phase (kg)</i>	56,5/56,5
Peso lordo mono/tri fase <i>Gross weight single/three phase (kg)</i>	69,0/69,0
Dimensione imballo <i>Packing dimensions (mm)</i>	B. 550 D. 500 H. 720



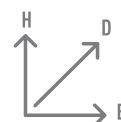
DIMENSIONE
PRODOTTO

B. 370 mm
D. 448 mm
H. 606 mm



PG 20

Alimentazione <i>Power supply (Volt/Hz)</i>	230/50 - 230-400/50
Potenza <i>Motor power (Kwatt/Hp)</i>	0,55 (0,75)
3 Velocità <i>3 Speed (rpm)</i>	104/187/358
Dimensione ciotola <i>Bowl dimensions (mm)</i>	ø318x290
Capacità <i>Capacity (lt)</i>	20
Pasta frolla <i>Pastry (kg)</i>	4,0
Panna Montata <i>Capacity</i>	A volume By volume
Pan di spagna <i>Sponge cake</i>	30 uova/egg
Albumi d'uova <i>Egg whites</i>	32 uova/egg
Peso netto mono/tri fase <i>Net weight single/three phase (kg)</i>	86,5/86,5
Peso lordo mono/tri fase <i>Gross weight single/three phase (kg)</i>	104,0/104,0
Dimensione imballo <i>Packing dimensions (mm)</i>	B. 570 D. 650 H. 900



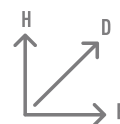
DIMENSIONE
PRODOTTO

B. 440 mm
D. 530 mm
H. 780 mm



PG 30

Alimentazione <i>Power supply (Volt/Hz)</i>	230-400/50
Potenza <i>Motor power (Kwatt/Hp)</i>	0,75 (1,00)
3 Velocità <i>3 Speed (rpm)</i>	84/151/270
Dimensione ciotola <i>Bowl dimensions (mm)</i>	ø368x365
Capacità <i>Capacity (lt)</i>	35
Pasta frolla <i>Pastry (kg)</i>	6,0
Panna Montata <i>Capacity</i>	A volume By volume
Pan di spagna <i>Sponge cake</i>	45 uova/egg
Albumi d'uova <i>Egg whites</i>	48 uova/egg
Peso netto trifase <i>Net weight three phase (kg)</i>	90,0
Peso lordo trifase <i>Gross weight three phase (kg)</i>	116,0
Dimensione imballo <i>Packing dimensions (mm)</i>	B. 620 D. 660 H. 1020



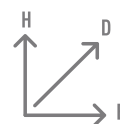
DIMENSIONE
PRODOTTO

B. 550 mm
D. 515 mm
H. 860 mm



PG 40

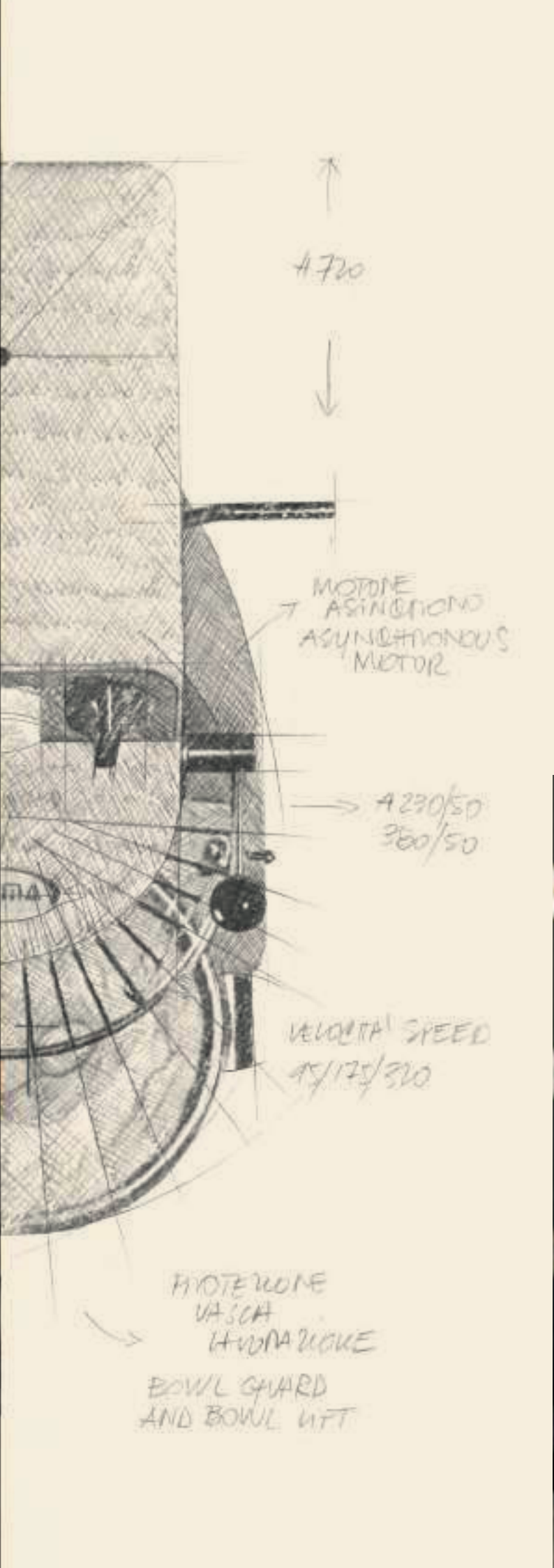
Alimentazione <i>Power supply (Volt/Hz)</i>	230-400/50
Potenza <i>Motor power (Kwatt/Hp)</i>	1,10 (1,50)
3 Velocità <i>3 Speed (rpm)</i>	84/151/270
Dimensione ciotola <i>Bowl dimensions (mm)</i>	ø390x380
Capacità <i>Capacity (lt)</i>	40
Pasta frolla <i>Pastry (kg)</i>	8,0
Panna Montata <i>Capacity</i>	A volume By volume
Pan di spagna <i>Sponge cake</i>	60 uova/egg
Albumi d'uova <i>Egg whites</i>	64 uova/egg
Peso netto trifase <i>Net weight three phase (kg)</i>	155,0
Peso lordo trifase <i>Gross weight three phase (kg)</i>	186,0
Dimensione imballo <i>Packing dimensions (mm)</i>	B. 800 D. 700 H. 1400



DIMENSIONE
PRODOTTO

B. 530 mm
D. 640 mm
H. 1000 mm







PLANETARIE BAKERLINE

BAKERLINE PLANETARIES

- Apparecchi per uso professionale
- Indicati per pasticcerie, ristoranti, alberghi
- Realizzate in metallo verniciato in smalto cotto inalterabile nel tempo
- Vasca, protezione grigliata della vasca e frusta in acciaio AISI 304
- Spatola e uncino in alluminio A356
- Motore asincrono ventilato adatto ad un lavoro pesante e continuativo
- Cambio a 3 velocità
- Trasmissione a ingranaggi
- Micro di sicurezza su vasca e protezione grigliata
- Comandi frontali con pulsante di arresto a fungo
- Timer 0-15 minuti con posizione per funzionamento manuale su tutti i modelli
- Termica di protezione attiva
- Movimento planetario in grado di coprire tutto il volume della ciotola
- Facilmente lavabili
- In dotazione: vasca, uncino, spatola e frusta

- Professional equipment
- Ideally suited for bakeries, restaurants and hotels
- Durable enameled bodywork
- Bowl, bowl's protection grid and whisk in AISI 304 stainless steel
- Beater and hook in A356 aluminium
- Ventilated motor for a hard and continuous work
- Three speeds
- Gears transmission
- Security switches on bowl and protection grid
- Frontal controls with emergency stop button
- 0-15 minutes timer on all models with manual functioning position
- Thermal overload protection included
- Easy to clean up
- Standard equipment: bowl, hook, beater and whisk

GUARDA IL VIDEO
WATCH THE VIDEO

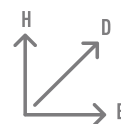


Bakerline
PASTRY CHEF



BAKERLINE 10

Alimentazione <i>Power supply (Volt/Hz)</i>	230/50 - 230-400/50
Potenza <i>Motor power (Kwatt/Hp)</i>	0,37 (0,50)
3 Velocità <i>3 Speed (rpm)</i>	95/175/320
Dimensione ciotola <i>Bowl dimensions (mm)</i>	ø245x220
Capacità <i>Capacity (lt)</i>	10
Pasta frolla <i>Pastry (kg)</i>	1,5
Panna Montata <i>Capacity</i>	A volume By volume
Pan di spagna <i>Sponge cake</i>	10 uova/egg
Albumi d'uova <i>Egg whites</i>	14 uova/egg
Peso netto mono/tri fase <i>Net weight single/three phase (kg)</i>	65,0/65,0
Peso lordo mono/tri fase <i>Gross weight single/three phase (kg)</i>	85,0/85,0
Dimensione imballo <i>Packing dimensions (mm)</i>	B. 530 D. 450 H. 860

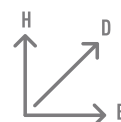


DIMENSIONE
PRODOTTO

B. 480 mm
D. 420 mm
H. 720 mm

BAKERLINE 20

Alimentazione <i>Power supply (Volt/Hz)</i>	230/50 - 230-400/50
Potenza <i>Motor power (Kwatt/Hp)</i>	0,55 (0,75)
3 Velocità <i>3 Speed (rpm)</i>	95/175/320
Dimensione ciotola <i>Bowl dimensions (mm)</i>	ø320x280
Capacità <i>Capacity (lt)</i>	20
Pasta frolla <i>Pastry (kg)</i>	4,0
Panna Montata <i>Capacity</i>	A volume By volume
Pan di spagna <i>Sponge cake</i>	30 uova/egg
Albumi d'uova <i>Egg whites</i>	32 uova/egg
Peso netto mono/tri fase <i>Net weight single/three phase (kg)</i>	97,0/97,0
Peso lordo mono/tri fase <i>Gross weight single/three phase (kg)</i>	115,0/115,0
Dimensione imballo <i>Packing dimensions (mm)</i>	B. 630 D. 570 H. 1010

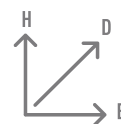


DIMENSIONE
PRODOTTO

B. 540 mm
D. 500 mm
H. 850 mm

BAKERLINE 30

Alimentazione <i>Power supply (Volt/Hz)</i>	230/50 - 230-400/50
Potenza <i>Motor power (Kwatt/Hp)</i>	0,75 (1,00)
3 Velocità <i>3 Speed (rpm)</i>	95/175/320
Dimensione ciotola <i>Bowl dimensions (mm)</i>	ø370x350
Capacità <i>Capacity (lt)</i>	30
Pasta frolla <i>Pastry (kg)</i>	6,0
Panna Montata <i>Capacity</i>	A volume By volume
Pan di spagna <i>Sponge cake</i>	45 uova/egg
Albumi d'uova <i>Egg whites</i>	48 uova/egg
Peso netto mono/tri fase <i>Net weight single/three phase (kg)</i>	198,0/198,0
Peso lordo mono/tri fase <i>Gross weight single/three phase (kg)</i>	223,0/223,0
Dimensione imballo <i>Packing dimensions (mm)</i>	B. 730 D. 650 H. 1220



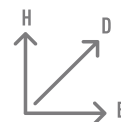
DIMENSIONE
PRODOTTO

B. 670 mm
D. 520 mm
H. 1080 mm



BAKERLINE 40

Alimentazione <i>Power supply (Volt/Hz)</i>	230-400 / 50
Potenza <i>Motor power (Kwatt/Hp)</i>	1,10 (1,50)
3 Velocità <i>3 Speed (rpm)</i>	95/175/320
Dimensione ciotola <i>Bowl dimensions (mm)</i>	ø390x370
Capacità <i>Capacity (lt)</i>	40
Pasta frolla <i>Pastry (kg)</i>	8,0
Panna Montata <i>Capacity</i>	A volume By volume
Pan di spagna <i>Sponge cake</i>	60 uova/egg
Albumi d'uova <i>Egg whites</i>	64 uova/egg
Peso netto trifase <i>Net weight three phase (kg)</i>	200,0
Peso lordo trifase <i>Gross weight three phase (kg)</i>	225,0
Dimensione imballo <i>Packing dimensions (mm)</i>	B. 730 D. 650 H. 1220



DIMENSIONE
PRODOTTO

B. 680 mm
D. 520 mm
H. 1080 mm





STRUTTURA INOX
RIPARATA
STAINLESS STEEL
AND ENAMELED
BODYWORK

TRASMISSIONE
A CATENA
STIFFENED STEEL
TRANSMISSION
SHAFT

VASCA ACCIATO
INOX
STAINLESS
TANK

RUOTE CON FRENO
WHEELS WITH
BRAKES



IMPASTATRICI A SPIRALE TESTA FISSA

SPIRAL DOUGH MIXER KNEADER

- Apparecchi per uso professionale
- Ideale per lavorare impasti per pizzerie, pasticcerie, panetterie
- Robusta struttura in acciaio
- Motoriduttore di grande potenza di produzione italiana
- Trasmissione a catena
- Alberi di trasmissione di grosso spessore in acciaio
- Pulegge e corone di produzione nazionale
- Micro meccanico al coperchio
- Vasca, spirale e asta in acciaio inox
- Ruote con freno di serie
- Facile da pulire
- Comandi a 24 volt
- Norme CE
- Fabbriato in Italia

- Professional equipment
- Ideal equipment for working doughs for pizzerias, pastries, bakeries
- Outlets find it invaluable
- Stainless steel and enameled bodywork
- Powerful and durable Italian make motor reducer
- Heavy duty durable chain transmission dough kneader
- Stiffened Steel Transmission shaft
- Italian make pulley and ring
- Safety micro switch on the lid
- Stainless steel bowl, tank and shaft
- Wheels with brake included easy to clean
- 24volt control panel ensures safety during operation, and gives the operator maximum security
- CE approved
- Proudly Made in Italy

GUARDA IL VIDEO
WATCH THE VIDEO



7 KG

Alimentazione <i>Power supply (Volt/Hz)</i>	230/50
Potenza <i>Motor power (Kwatt/Hp)</i>	0,37 (0,50)
Volume vasca <i>Tank diameter (lt)</i>	7,0
Dimensione vasca <i>Bowl dimensions (mm)</i>	ø240x160
Capacità d'impasto <i>Dough output (kg)</i>	6,0
Capacità farina <i>Flour capacity (kg)</i>	3,5
Peso netto monofase <i>Net weight single phase (kg)</i>	40,0
Peso lordo monofase <i>Gross weight single phase (kg)</i>	43,0
Dimensione imballo <i>Packing dimensions (mm)</i>	B. 410 D. 550 H. 740



DIMENSIONE
PRODOTTO

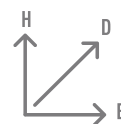
B. 290 mm
D. 600 mm
H. 610 mm

* altezza ruote
wheel size
8,5 cm



18 KG

Alimentazione <i>Power supply (Volt/Hz)</i>	230/50 - 230-400/50
Potenza <i>Motor power (Kwatt/Hp)</i>	0,75 (1,00)
Volume vasca <i>Tank diameter (lt)</i>	21,0
Dimensione vasca <i>Bowl dimensions (mm)</i>	ø360x210
Capacità d'impasto <i>Dough output (kg)</i>	18,0
Capacità farina <i>Flour capacity (kg)</i>	9,0
Peso netto mono/tri fase <i>Net weight single/three phase (kg)</i>	59,0/59,0
Peso lordo mono/tri fase <i>Gross weight single/three phase (kg)</i>	62,0/62,0
Dimensione imballo <i>Packing dimensions (mm)</i>	B. 440 D. 690 H. 925



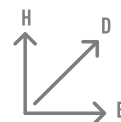
DIMENSIONE
PRODOTTO

B. 400 mm
D. 630 mm
H. 700 mm

* altezza ruote
wheel size
8,5 cm

25 KG

Alimentazione <i>Power supply (Volt/Hz)</i>	230/50 - 230-400/50
Potenza <i>Motor power (Kwatt/Hp)</i>	1,10 (1,50)
Volume vasca <i>Tank diameter (lt)</i>	32,0
Dimensione vasca <i>Bowl dimensions (mm)</i>	ø400x260
Capacità d'impasto <i>Dough output (kg)</i>	25,0
Capacità farina <i>Flour capacity (kg)</i>	12,5
Peso netto mono/tri fase <i>Net weight single/three phase (kg)</i>	90,0/90,0
Peso lordo mono/tri fase <i>Gross weight single/three phase (kg)</i>	94,0/94,0
Dimensione imballo <i>Packing dimensions (mm)</i>	B. 500 D. 800 H. 950



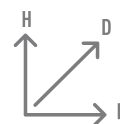
DIMENSIONE
PRODOTTO

B. 440 mm
D. 680 mm
H. 780 mm

* altezza ruote
wheel size
8,5 cm

38 KG

Alimentazione <i>Power supply (Volt/Hz)</i>	230/50 - 230-400/50
Potenza <i>Motor power (Kwatt/Hp)</i>	1,50 (2,00)
Volume vasca <i>Tank diameter (lt)</i>	41,0
Dimensione vasca <i>Bowl dimensions (mm)</i>	ø450x260
Capacità d'impasto <i>Dough output (kg)</i>	38,0
Capacità farina <i>Flour capacity (kg)</i>	19,0
Peso netto mono/tri fase <i>Net weight single/three phase (kg)</i>	104,0/104,0
Peso lordo mono/tri fase <i>Gross weight single/three phase (kg)</i>	108,0/108,0
Dimensione imballo <i>Packing dimensions (mm)</i>	B. 535 D. 840 H. 990



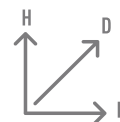
DIMENSIONE
PRODOTTO

B. 495 mm
D. 800 mm
H. 798 mm

* altezza ruote
wheel size
8,5 cm

44 KG

Alimentazione <i>Power supply (Volt/Hz)</i>	230/50 - 230-400/50
Potenza <i>Motor power (Kwatt/Hp)</i>	1,50 (2,00)
Volume vasca <i>Tank diameter (lt)</i>	48,0
Dimensione vasca <i>Bowl dimensions (mm)</i>	ø450x300
Capacità d'impasto <i>Dough output (kg)</i>	44,0
Capacità farina <i>Flour capacity (kg)</i>	22,0
Peso netto mono/tri fase <i>Net weight single/three phase (kg)</i>	109,0/109,0
Peso lordo mono/tri fase <i>Gross weight single/three phase (kg)</i>	113,0/113,0
Dimensione imballo <i>Packing dimensions (mm)</i>	B. 535 D. 840 H. 990



DIMENSIONE
PRODOTTO

B. 495 mm
D. 800 mm
H. 798 mm

* altezza ruote
wheel size
8,5 cm



IMPASTATRICI SERIE TESTA SOLLEVABILE

LIFTABLE HEAD DOUGH MIXERS

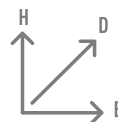
- Apparecchi per uso professionale
- Robusta struttura in acciaio
- Motoriduttore di grande potenza di produzione italiana
- Trasmissione a catena
- Alberi di trasmissione di grosso spessore in acciaio
- Pulegge e corone di produzione nazionale
- Micro meccanico al coperchio
- Vasca, spirale e asta in acciaio inox
- Vasca estraibile
- Testa sollevabile
- Ruote con freno di serie
- Facile da pulire
- Comandi a 24 volt
- Norme CE
- Fabbriato in Italia

- Professional equipment
- Ideal equipment for working doughs for pizzerias, pastries, bakeries
- Stainless steel and enameled bodywork
- Powerful and durable Italian make motor reducer
- Heavy duty durable chain transmission dough kneader
- Stiffened Steel Transmission shaft
- Italian make pulley and ring
- Safety micro switch on the lid
- Stainless steel bowl, tank and shaft
- Removable bowl models available
- Head lifts for easy bowl and tool removal
- Wheels with brake included easy to clean
- 24volt control panel ensures safety during operation, and gives the operator maximum security
- CE approved
- Proudly Made in Italy



18 KG

Alimentazione <i>Power supply (Volt/Hz)</i>	230/50 - 230-400/50
Potenza <i>Motor power (Kwatt/Hp)</i>	0,75 (1,00)
Volume vasca <i>Tank diameter (lt)</i>	21,0
Dimensione vasca <i>Bowl dimensions (mm)</i>	ø360x210
Capacità d'impasto <i>Dough output (kg)</i>	18,0
Capacità farina <i>Flour capacity (kg)</i>	9,0
Peso netto mono/tri fase <i>Net weight single/three phase (kg)</i>	75,0/75,0
Peso lordo mono/tri fase <i>Gross weight single/three phase (kg)</i>	79,0/79,0
Dimensione imballo <i>Packing dimensions (mm)</i>	B. 450 D. 770 H. 840



DIMENSIONE
PRODOTTO

B. 400 mm
D. 630 mm
H. 700 mm

* altezza ruote
wheel size
8,5 cm

25 KG

Alimentazione <i>Power supply (Volt/Hz)</i>	230/50 - 230-400/50
Potenza <i>Motor power (Kwatt/Hp)</i>	1,10 (1,50)
Volume vasca <i>Tank diameter (lt)</i>	32,0
Dimensione vasca <i>Bowl dimensions (mm)</i>	ø400x260
Capacità d'impasto <i>Dough output (kg)</i>	25,0
Capacità farina <i>Flour capacity (kg)</i>	12,5
Peso netto mono/tri fase <i>Net weight single/three phase (kg)</i>	95,0/95,0
Peso lordo mono/tri fase <i>Gross weight single/three phase (kg)</i>	99,0/99,0
Dimensione imballo <i>Packing dimensions (mm)</i>	B. 510 D. 790 H. 930



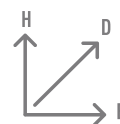
DIMENSIONE
PRODOTTO

B. 440 mm
D. 680 mm
H. 780 mm

* altezza ruote
wheel size
8,5 cm

38 KG

Alimentazione <i>Power supply (Volt/Hz)</i>	230/50 - 230-400/50
Potenza <i>Motor power (Kwatt/Hp)</i>	1,50 (2,00)
Volume vasca <i>Tank diameter (lt)</i>	41,0
Dimensione vasca <i>Bowl dimensions (mm)</i>	ø450x260
Capacità d'impasto <i>Dough output (kg)</i>	38,0
Capacità farina <i>Flour capacity (kg)</i>	19,0
Peso netto mono/tri fase <i>Net weight single/three phase (kg)</i>	104,0/104,0
Peso lordo mono/tri fase <i>Gross weight single/three phase (kg)</i>	108,0/108,0
Dimensione imballo <i>Packing dimensions (mm)</i>	B. 570 D. 850 H. 930



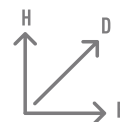
DIMENSIONE
PRODOTTO

B. 495 mm
D. 800 mm
H. 798 mm

* altezza ruote
wheel size
8,5 cm

44 KG

Alimentazione <i>Power supply (Volt/Hz)</i>	230/50 - 230-400/50
Potenza <i>Motor power (Kwatt/Hp)</i>	1,50 (2,00)
Volume vasca <i>Tank diameter (lt)</i>	48,0
Dimensione vasca <i>Bowl dimensions (mm)</i>	ø450x300
Capacità d'impasto <i>Dough output (kg)</i>	44,0
Capacità farina <i>Flour capacity (kg)</i>	22,0
Peso netto mono/tri fase <i>Net weight single/three phase (kg)</i>	109,0/109,0
Peso lordo mono/tri fase <i>Gross weight single/three phase (kg)</i>	113,0/113,0
Dimensione imballo <i>Packing dimensions (mm)</i>	B. 570 D. 850 H. 930



DIMENSIONE
PRODOTTO

B. 495 mm
D. 800 mm
H. 798 mm

* altezza ruote
wheel size
8,5 cm





STENDIPIZZA

PIZZA SHAPING MACHINE

- Apparecchi per uso professionale
- Indicato per ristoranti, pizzerie, alberghi, tavole calde
- Corpo interamente in acciaio inox AISI 304 (alberi portarulli compresi)
- Coppia di rulli regolabili, per una precisione millimetrica dello spessore desiderato
- Sistema di imbocco dell'impasto sui rulli inferiori facilitato da un altro rullo a folle
- Protezione rulli
- Ingranaggi dei riduttori realizzati con resine speciali, stampati e non dentati, per una durata cinque volte superiore al normale
- Rinforzi interni per evitare qualsiasi flessione della carcassa
- Pedale e predisposizione elettrica (optional)
- Norme CE
- Fabbricato in Italia

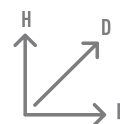
- Professional equipment
- Ideally suited for restaurants, pizza shops, snack bars, hotels
- Body entirely made of steel (including the roller shaft)
- One pair of adjustable rollers for you to get a sheet of dough as many millimetres thick as you like
- A system of lower rollers and an idle roller favour the process of putting the dough into the machine
- Separate roller protector
- Transformers have gears made of special resins; they have been pressed, instead of indented, so as to last five times more than normal ones
- Internal reinforcements to prevent the frame from bending
- Electric pedal (optional)
- CE approved
- Proudly Made in Italy

GUARDA IL VIDEO
WATCH THE VIDEO



L 30 H

Alimentazione <i>Power supply (Volt/Hz)</i>	230/50
Potenza <i>Motor power (Kwatt/Hp)</i>	0,37 (0,50)
Peso porzione d'impasto <i>Dough portion size (g)</i>	50/700
Diametro pizza <i>Pizza base diameter (cm)</i>	10/30
Max regolazione rulli <i>Roller regulation ranger (mm)</i>	0÷4
Peso netto monofase <i>Net weight single phase (kg)</i>	22,0
Peso lordo monofase <i>Gross weight single phase (kg)</i>	24,0
Dimensione imballo <i>Packing dimensions (mm)</i>	B. 520 D. 500 H. 520

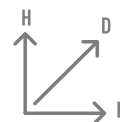


DIMENSIONE
PRODOTTO

B. 420 mm
D. 420 mm
H. 370 mm

L 40 H

Alimentazione <i>Power supply (Volt/Hz)</i>	230/50
Potenza <i>Motor power (Kwatt/Hp)</i>	0,37 (0,50)
Peso porzione d'impasto <i>Dough portion size (g)</i>	50/1000
Diametro pizza <i>Pizza base diameter (cm)</i>	10/40
Max regolazione rulli <i>Roller regulation ranger (mm)</i>	0÷4
Peso netto monofase <i>Net weight single phase (kg)</i>	25,0
Peso lordo monofase <i>Gross weight single phase (kg)</i>	27,0
Dimensione imballo <i>Packing dimensions (mm)</i>	B. 610 D. 520 H. 530

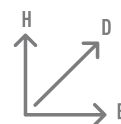


DIMENSIONE
PRODOTTO

B. 520 mm
D. 520 mm
H. 370 mm

L 30 I

Alimentazione <i>Power supply (Volt/Hz)</i>	230/50
Potenza <i>Motor power (Kwatt/Hp)</i>	0,37 (0,50)
Peso porzione d'impasto <i>Dough portion size (g)</i>	50/700
Diametro pizza <i>Pizza base diameter (cm)</i>	10/30
Max regolazione rulli <i>Roller regulation ranger (mm)</i>	0÷4
Peso netto monofase <i>Net weight single phase (kg)</i>	34,0
Peso lordo monofase <i>Gross weight single phase (kg)</i>	36,0
Dimensione imballo <i>Packing dimensions (mm)</i>	B. 520 D. 460 H. 770

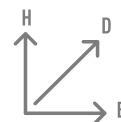


DIMENSIONE
PRODOTTO

B. 420 mm
D. 420 mm
H. 700 mm

L 40 I

Alimentazione <i>Power supply (Volt/Hz)</i>	230/50
Potenza <i>Motor power (Kwatt/Hp)</i>	0,37 (0,50)
Peso porzione d'impasto <i>Dough portion size (g)</i>	50/1000
Diametro pizza <i>Pizza base diameter (cm)</i>	10/40
Max regolazione rulli <i>Roller regulation ranger (mm)</i>	0÷4
Peso netto monofase <i>Net weight single phase (kg)</i>	40,0
Peso lordo monofase <i>Gross weight single phase (kg)</i>	44,0
Dimensione imballo <i>Packing dimensions (mm)</i>	B. 620 D. 550 H. 920

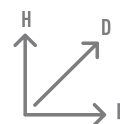


DIMENSIONE
PRODOTTO

B. 520 mm
D. 520 mm
H. 800 mm

L 40 P

Alimentazione <i>Power supply (Volt/Hz)</i>	230/50
Potenza <i>Motor power (Kwatt/Hp)</i>	0,37 (0,50)
Peso porzione d'impasto <i>Dough portion size (g)</i>	50/1000
Diametro pizza <i>Pizza base diameter (cm)</i>	10/40
Max regolazione rulli <i>Roller regulation ranger (mm)</i>	0÷4
Peso netto monofase <i>Net weight single phase (kg)</i>	40,0
Peso lordo monofase <i>Gross weight single phase (kg)</i>	44,0
Dimensione imballo <i>Packing dimensions (mm)</i>	B. 620 D. 540 H. 930



DIMENSIONE
PRODOTTO

B. 520 mm
D. 520 mm
H. 690 mm





SFOGLIATRICI PER PASTA

DOUGH SHEETER

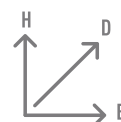
- Apparecchi per uso professionale/domestico
- Indicato per ristoranti, pizzerie, alberghi, tavole calde, casa
- Struttura in acciaio inox AISI 304
- Ingranaggi in acciaio temperato ruotanti su perni rettificati
- Boccole autolubrificanti
- Pomello regolatore con indicatore numerato per 10 diversi spessori di sfoglia
- Disponibile set per tagliare la pasta
- Facile da pulire
- Comandi a 24 volt
- Norme CE
- Fabbricato in Italia

- Professional equipment
- Ideally suited for restaurants, pizza shops, snack bars, hotels, home
- Stiffened AISI 304
- Gears in tempered steel turning on ground pins
- Self-lubricating bearings
- Regulator knob with numbered indicator for 10 thicknesses of past sheet
- Different sizez cutting tools available
- Easy clean up
- 24 volt control
- CE approved
- Proudly Made in Italy



MANUALE

Alimentazione <i>Power supply (Volt/Hz)</i>	-
Potenza <i>Motor power (Kwatt/Hp)</i>	-
Max regolazione rulli <i>Roller regulation ranger (mm)</i>	0÷5
Max larghezza sfoglia <i>Max width pasta sheet (mm)</i>	210
Peso netto <i>Net weight (kg)</i>	9,3
Peso lordo <i>Gross weight (kg)</i>	11,5
Dimensione imballo <i>Packing dimensions (mm)</i>	B. 420 D. 350 H. 370

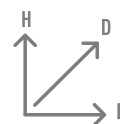


DIMENSIONE
PRODOTTO

B. 325 mm
D. 220 mm
H. 275 mm

ELETTRICA

Alimentazione <i>Power supply (Volt/Hz)</i>	230/50
Potenza <i>Motor power (Kwatt/Hp)</i>	0,19 (0,25)
Max regolazione rulli <i>Roller regulation ranger (mm)</i>	0÷5
Velocità rotazione rulli <i>Rotating speed rollers (rpm)</i>	45
Max larghezza sfoglia <i>Max width pasta sheet (mm)</i>	210
Peso netto <i>Net weight (kg)</i>	15,0
Peso lordo <i>Gross weight (kg)</i>	17,0
Dimensione imballo <i>Packing dimensions (mm)</i>	B. 420 D. 350 H. 370



DIMENSIONE
PRODOTTO

B. 220 mm
D. 300 mm
H. 250 mm



APPLICAZIONI

APPLIANCES



N.1
CAPELLI D'ANGELO mm 1,5
THIN NOODLES mm 1,5



N.2
TAGLIATELLE mm 2
TAGLIATELLE mm 2



N.3
TRENETTE mm 4
TRENETTE mm 4



N.4
FETTUCCINE mm 6,5
RIBBON-SHAPED PASTA mm 6,5



N.5
LASAGNETTE mm 12
LASAGNETTE mm 12



N.6
SPAGHETTI mm ø2
SPAGHETTI mm ø2



N.7
REGINETTE mm 12
REGINETTE mm 12



SFOGLIATRICI

PASTA SHEETERS

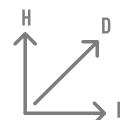
- Apparecchi per uso professionale
- Indicato per ristoranti, pizzerie, alberghi, tavole calde
- Struttura in acciaio inox e alluminio
- Cilindri in legno (per una sfoglia casalinga) oppure in acciaio (per una maggiore durata)
- Motore ventilato
- Termica di protezione
- Regolazione spessore con leva
- Facile da pulire
- Comandi a 24 volt
- Norme CE
- Fabbriato in Italia

- Professional equipment
- Ideally suited for restaurants, pizza shops, snack bars, hotels
- Stiffened AISI 304 and aluminium
- Wooden rollers for homade type pasta or steel for longer presevation
- Ventilated motor
- Thermal overload protection
- Thickness adjusting lever
- Easy clean up
- 24 volt control
- CE approved
- Proudly Made in Italy



320

Alimentazione <i>Power supply (Volt/Hz)</i>	230/50 - 230-400/50
Potenza <i>Motor power (Kwatt/Hp)</i>	0,60 (0,80)
Dimensione rullo <i>Roll dimensionsn (mm)</i>	ø55x320
Max regolazione rulli <i>Roller regulation ranger (mm)</i>	0÷7,5
Max larghezza sfoglia <i>Max width pasta sheet (mm)</i>	350
Peso netto mono/tri fase <i>Net weight single/three phase (kg)</i>	45,0/45,0
Peso lordo mono/tri fase <i>Gross weight single/three phase (kg)</i>	50,0/50,0
Dimensione imballo <i>Packing dimensions (mm)</i>	B. 580 D. 360 H. 550



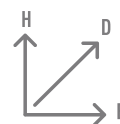
DIMENSIONE
PRODOTTO

B. 550 mm
D. 350 mm
H. 400 mm



400

Alimentazione <i>Power supply (Volt/Hz)</i>	230/50 - 230-400/50
Potenza <i>Motor power (Kwatt/Hp)</i>	0,60 (0,80)
Dimensione rullo <i>Roll dimensionsn (mm)</i>	ø55x400
Max regolazione rulli <i>Roller regulation ranger (mm)</i>	0÷7,5
Max larghezza sfoglia <i>Max width pasta sheet (mm)</i>	400
Peso netto mono/tri fase <i>Net weight single/three phase (kg)</i>	48,0/48,0
Peso lordo mono/tri fase <i>Gross weight single/three phase (kg)</i>	53,0/53,0
Dimensione imballo <i>Packing dimensions (mm)</i>	B. 580 D. 360 H. 550

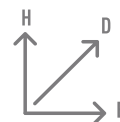


DIMENSIONE
PRODOTTO

B. 640 mm
D. 350 mm
H. 400 mm

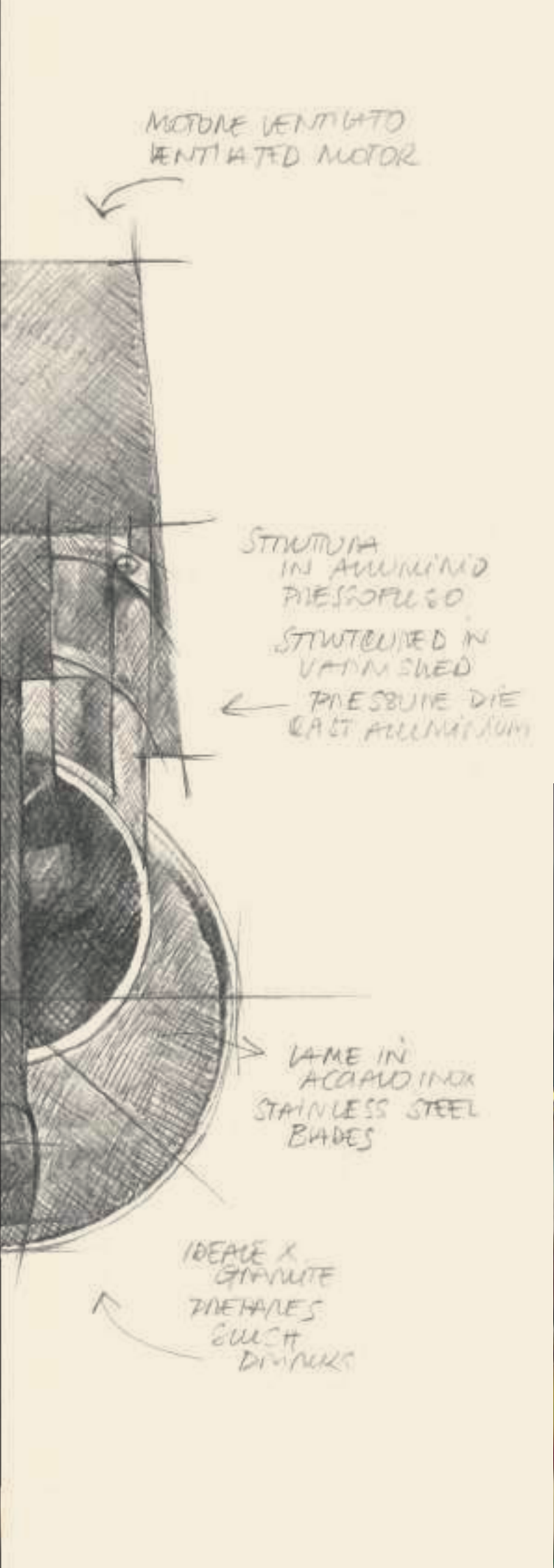
500

Alimentazione <i>Power supply (Volt/Hz)</i>	230/50 - 230-400/50
Potenza <i>Motor power (Kwatt/Hp)</i>	0,60 (0,80)
Dimensione rullo <i>Roll dimensionsn (mm)</i>	ø55x500
Max regolazione rulli <i>Roller regulation ranger (mm)</i>	0÷7,5
Max larghezza sfoglia <i>Max width pasta sheet (mm)</i>	500
Peso netto mono/tri fase <i>Net weight single/three phase (kg)</i>	52,0/52,0
Peso lordo mono/tri fase <i>Gross weight single/three phase (kg)</i>	57,0/57,0
Dimensione imballo <i>Packing dimensions (mm)</i>	B. 700 D. 400 H. 520



DIMENSIONE
PRODOTTO

B. 750 mm
D. 450 mm
H. 450 mm





FRULLINI
DRINKS MIXERS

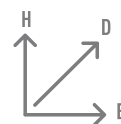
- Apparecchi per uso professionale
- Ideale per bar, ristoranti, piano bar, caffè bar, chiosco
- Struttura in alluminio pressofuso e plastica
- Motore ventilato
- Bicchiere in acciaio inox o plastica
- Due velocità
- Farfalla in acciaio inox
- Disponibile anche la versione doppia e da muro
- Norme CE
- Fabbricato in Italia

- Professional equipment
- Ideally suited small hotel, pub, snack bar, café, club
- Structured in plastic and pressure die cast aluminium
- Ventilated motor
- Grade stainless steel jug or in plastic
- Two speed included
- Stainless steel blending blades
- Double jug and wall mounted options also available
- CE approved
- Proudly Made in Italy



MF 4

Alimentazione <i>Power supply (Volt/Hz)</i>	230 / 50-60
Potenza <i>Motor power (Kwatt/Hp)</i>	0,15 (0,20)
Velocità <i>Speed (rpm)</i>	15000
Capacità <i>Capacity (lt)</i>	0,8
Peso netto monofase <i>Net weight single phase (kg)</i>	3,0
Peso lordo monofase <i>Gross weight single phase (kg)</i>	4,0
Dimensione imballo <i>Packing dimensions (mm)</i>	B. 300 D. 300 H. 600



DIMENSIONE
PRODOTTO

B. 200 mm
D. 220 mm
H. 500 mm

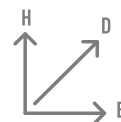


MF4DT

Disponibile anche con
bicchiere in plastica
*Available with plastic
container also*

MF 4D

Alimentazione <i>Power supply (Volt/Hz)</i>	230 / 50-60
Potenza <i>Motor power (Kwatt/Hp)</i>	0,15 (0,20) x2
Velocità <i>Speed (rpm)</i>	15000
Capacità <i>Capacity (lt)</i>	0,8 x2
Peso netto monofase <i>Net weight single phase (kg)</i>	6,0
Peso lordo monofase <i>Gross weight single phase (kg)</i>	7,0
Dimensione imballo <i>Packing dimensions (mm)</i>	B. 440 D. 300 H. 700



DIMENSIONE
PRODOTTO

B. 330 mm
D. 220 mm
H. 500 mm



MF4DT

Disponibile anche con
bicchiere in plastica
*Available with plastic
container also*



SPREMIAGRUMI
CITRUS JUICERS

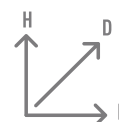
- Apparecchio per uso professionale
- Ideale per bar, ristoranti, piano bar, caffè bar, chiosco
- Struttura in alluminio pressofuso e verniciato
- Passino in acciaio inox
- Vasca di lavorazione rimovibile in acciaio inox o abs
- Lavaggio vasca in lavastoviglie
- Pigna in abs estraibile per il lavaggio
- Versione a leva per grandi lavorazioni (MSP2)
- Microinterruttore sulla pigna
- Basamento con sottobicchiere salva goccia
- Paraspruzzi di serie nella versione senza leva (MSE - MSP)
- Norme CE
- Fabbricato in Italia

- Professional equipment
- Ideally suited small hotel, pub, snack bar, café, club
- Structured in pressure die cast and varnished aluminium
- Stainless steel juice filter
- Removable stainless steel or ABS container
- Tank suitable for dishwasher
- Removable ABS reamer for easy and effective cleaning
- Lever model recommended heavy processing (MSP2)
- Safety switch activating
- Drip-saving saucer base
- Polycarbonate splash guard included for leverless models (MSE - MSP)
- CE approved
- Proudly Made in Italy



MSE

Alimentazione <i>Power supply (Volt/Hz)</i>	230 / 50-60
Potenza <i>Motor power (Kwatt/HP)</i>	0,30 (0,40)
Velocità <i>Speed (rpm)</i>	1400
Capacità <i>Capacity (lt)</i>	-
Contenitore <i>Jug (mm)</i>	220 / ABS
Ogiva <i>Reamer</i>	ABS
Peso netto monofase <i>Net weight single phase (kg)</i>	6,0
Peso lordo monofase <i>Gross weight single phase (kg)</i>	7,0
Dimensione imballo <i>Packing dimensions (mm)</i>	B. 300 D. 400 H. 440

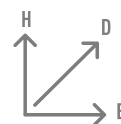


DIMENSIONE
PRODOTTO

B. 220 mm
D. 310 mm
H. 340 mm

MSP

Alimentazione <i>Power supply (Volt/Hz)</i>	230 / 50-60
Potenza <i>Motor power (Kwatt/Hp)</i>	0,30 (0,40)
Velocità <i>Speed (rpm)</i>	1400
Capacità <i>Capacity (lt)</i>	-
Contenitore <i>Jug (mm)</i>	220 / INOX
Ogiva <i>Reamer</i>	ABS
Peso netto monofase <i>Net weight single phase (kg)</i>	6,5
Peso lordo monofase <i>Gross weight single phase (kg)</i>	7,5
Dimensione imballo <i>Packing dimensions (mm)</i>	B. 300 D. 400 H. 440

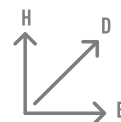


DIMENSIONE
PRODOTTO

B. 220 mm
D. 310 mm
H. 340 mm

MSP2

Alimentazione <i>Power supply (Volt/Hz)</i>	230/50
Potenza <i>Motor power (Kwatt/Hp)</i>	0,34 (0,45)
Velocità <i>Speed (rpm)</i>	1400
Capacità <i>Capacity (lt)</i>	-
Contenitore <i>Jug (mm)</i>	110 / INOX
Ogiva <i>Reamer</i>	INOX
Peso netto monofase <i>Net weight single phase (kg)</i>	9,0
Peso lordo monofase <i>Gross weight single phase (kg)</i>	10,0
Dimensione imballo <i>Packing dimensions (mm)</i>	B. 300 D. 380 H. 440



DIMENSIONE
PRODOTTO

B. 220 mm
D. 310 mm
H. 350 mm

**FRULLATORI**

BLENDERS

MT1 MT1D MT1I MT1D MT5

- Apparecchi per uso professionale
- Ideale per bar, ristorante, piano bar, caffè bar, chiosco, discoteche, pub
- Robusta struttura in alluminio pressofuso e verniciato
- Motore ventilato
- Bicchiere in poliestere infrangibile lavabile in lavastoviglie (MT1 - MT1D)
- Bicchiere in acciaio inox (MT1I - MT1DI - MT5)
- Quattro lame in acciaio inox
- Due velocità di serie (no MT5)
- Trasmissione in gomma vulcanizzata
- Micro al coperchio del bicchiere
- Curato nei particolari
- Linea filante per una facile pulizia
- Norme CE
- Fabbriato in Italia

- Professional equipment
- Ideally suited small hotel, pub, snack bar, café, club, disco, pub
- Structured in a strong pressure die cast varnished aluminium
- Ventilated motor
- Infrangible polyester jug suitable for dishwasher (MT1 - MT1D)
- Stainless steel option available (MT1I - MT1DI - MT5)
- 4 Strong stainless steel blades
- 2 speed option included (no MT5)
- Vulcanized rubber transmission
- Safety micro switch assembled on the jug
- High grade finishing
- Jug and all other parts in contact with food removable for easy cleaning
- CE approved
- Proudly Made in Italy

MTQ MTFIVE

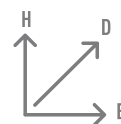
- Apparecchi per uso professionale
- Ideale per bar, ristorante, piano bar, caffè bar, chiosco, discoteche, pub
- Corpo macchina in alluminio estruso e fianchi in ABS
- Potente motore con ventilazione forzata, per un utilizzo prolungato e una maggiore durata
- Affidabile sistema di trasmissione a bassa rumorosità
- Comandi on-off-pulse con variatore di velocità di serie
- Bicchiere in poliestere infrangibile lavabile in lavastoviglie (MTQ)
- Bicchiere in acciaio inox (MTFIVE)
- Quattro lame in acciaio inox
- Due velocità di serie
- Microinterruttore magnetico di sicurezza sul coperchio bicchiere senza posizione obbligatoria
- Curato nei particolari
- Linea filante per una facile pulizia
- Norme CE

- Professional equipment
- Ideally suited small hotel, pub, snack bar, café, club, disco, pub
- Machine structure in extruded aluminium and sides in ABS
- Powerful motor with forced ventilation, for prolonged use and enhanced durability
- Reliable low-noise transmission system
- On-off pulse controls with speed variator
- Infrangible polyester jug suitable for dishwasher (MTQ)
- Stainless steel option available (MTFIVE)
- 4 Strong stainless steel blades
- 2 speed option included
- Magnetic safety micro-switch on glass lid without forced position
- High grade finishing
- Jug and all other parts in contact with food removable for easy cleaning
- CE approved
- Double speed (only L5 e L8)
- CE approved
- Proudly Made in Italy



MT1

Alimentazione <i>Power supply (Volt/Hz)</i>	230 / 50-60
Potenza <i>Motor power (Kwatt/Hp)</i>	0,40 (0,55)
2 Velocità <i>2 Speed (rpm)</i>	10000/15000
Capacità <i>Capacity (lt)</i>	1,5
Materiale bicchiere <i>Blender container</i>	Policarbonato
Peso netto monofase <i>Net weight single phase (kg)</i>	4,0
Peso lordo monofase <i>Gross weight single phase (kg)</i>	5,0
Dimensione imballo <i>Packing dimensions (mm)</i>	B. 300 D. 300 H. 600

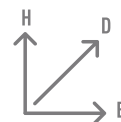


DIMENSIONE
PRODOTTO

B. 200 mm
D. 200 mm
H. 460 mm

MT1D

Alimentazione <i>Power supply (Volt/Hz)</i>	230 / 50-60
Potenza <i>Motor power (Kwatt/Hp)</i>	0,40 (0,55) x2
2 Velocità <i>2 Speed (rpm)</i>	10000/15000
Capacità <i>Capacity (lt)</i>	1,5 x2
Materiale bicchiere <i>Blender container</i>	Policarbonato
Peso netto monofase <i>Net weight single phase (kg)</i>	8,0
Peso lordo monofase <i>Gross weight single phase (kg)</i>	10,0
Dimensione imballo <i>Packing dimensions (mm)</i>	B. 500 D. 300 H. 600

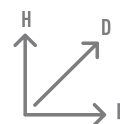


DIMENSIONE
PRODOTTO

B. 350 mm
D. 220 mm
H. 460 mm

MTQ

Alimentazione <i>Power supply (Volt/Hz)</i>	230 / 50-60
Potenza <i>Motor power (Kwatt/Hp)</i>	0,75 (1,00)
2 Velocità <i>2 Speed (rpm)</i>	8000/16000
Capacità <i>Capacity (lt)</i>	2,0
Materiale bicchiere <i>Blender container</i>	Policarbonato
Peso netto monofase <i>Net weight single phase (kg)</i>	5,0
Peso lordo monofase <i>Gross weight single phase (kg)</i>	7,0
Dimensione imballo <i>Packing dimensions (mm)</i>	B. 310 D. 300 H. 530

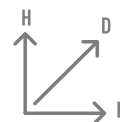


DIMENSIONE
PRODOTTO

B. 208 mm
D. 210 mm
H. 490 mm

MT FIVE

Alimentazione <i>Power supply (Volt/Hz)</i>	230 / 50-60
Potenza <i>Motor power (Kwatt/Hp)</i>	0,75 (1,00)
2 Velocità <i>2 Speed (rpm)</i>	8000/16000
Capacità <i>Capacity (lt)</i>	5,0
Materiale bicchiere <i>Blender container</i>	INOX
Peso netto monofase <i>Net weight single phase (kg)</i>	7,0
Peso lordo monofase <i>Gross weight single phase (kg)</i>	9,0
Dimensione imballo <i>Packing dimensions (mm)</i>	B. 340 D. 330 H. 640

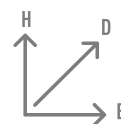


DIMENSIONE
PRODOTTO

B. 245 mm
D. 260 mm
H. 540 mm

MT1I

Alimentazione <i>Power supply (Volt/Hz)</i>	230 / 50-60
Potenza <i>Motor power (Kwatt/Hp)</i>	0,40 (0,55)
2 Velocità <i>2 Speed (rpm)</i>	10000/15000
Capacità <i>Capacity (lt)</i>	1,5
Materiale bicchiere <i>Blender container (lt)</i>	INOX
Peso netto monofase <i>Net weight single phase (kg)</i>	4,0
Peso lordo monofase <i>Gross weight single phase (kg)</i>	5,0
Dimensione imballo <i>Packing dimensions (mm)</i>	B. 440 D. 300 H. 600

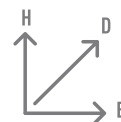


DIMENSIONE
PRODOTTO

B. 200 mm
D. 220 mm
H. 460 mm

MT1DI

Alimentazione <i>Power supply (Volt/Hz)</i>	230 / 50-60
Potenza <i>Motor power (Kwatt/Hp)</i>	0,40 (0,55) x2
2 Velocità <i>2 Speed (rpm)</i>	10000/15000
Capacità <i>Capacity (lt)</i>	1,5 x2
Materiale bicchiere <i>Blender container (lt)</i>	INOX
Peso netto monofase <i>Net weight single phase (kg)</i>	7,5
Peso lordo monofase <i>Gross weight single phase (kg)</i>	9,5
Dimensione imballo <i>Packing dimensions (mm)</i>	B. 500 D. 300 H. 600

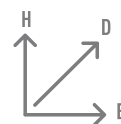


DIMENSIONE
PRODOTTO

B. 350 mm
D. 220 mm
H. 460 mm

MT5 OMOGENIZZATORE

Alimentazione <i>Power supply (Volt/Hz)</i>	230/50
Potenza <i>Motor power (Kwatt/Hp)</i>	0,80 (1,10)
Velocità <i>Speed (rpm)</i>	3000
Capacità <i>Capacity (lt)</i>	5,0
Materiale bicchiere <i>Blender container (lt)</i>	INOX
Peso netto monofase <i>Net weight single phase (kg)</i>	10,5
Peso lordo monofase <i>Gross weight single phase (kg)</i>	12,0
Dimensione imballo <i>Packing dimensions (mm)</i>	B. 440 D. 300 H. 700



DIMENSIONE
PRODOTTO

B. 230 mm
D. 230 mm
H. 530 mm





FCF100

- Apparecchio per uso professionale/domestico
- Ideale per bar, ristoranti, hotel, cucine, piano bar, caffè bar, chiosco, casa
- Il corpo in acciaio inossidabile AISI 304 previene l'ossidazione del succo
- Motore universale con raffreddamento ad aria
- Il motore funziona unicamente se il coperchio è chiuso ed i fermi di bloccaggio della maniglia di sicurezza sono agganciati
- Il cestello del filtro di alta qualità, con 6 rinforzi laterali, è particolarmente resistente
- L'ampio tubo di inserimento permette di introdurre frutti interi o pezzi di verdura
- Posizionando l'interruttore sulla modalità "Turbo", tutti i residui di frutta e verdura presenti nel cestello del filtro vengono rimossi
- Pestello in plastica
- Contenitore in plastica
- Semplice da assemblare
- Facile da pulire
- Norme CE

- Professional equipment / domestic use
- Ideally suited for bar, hotels, restaurants, kitchens, caffè bar, home
- The AISI 304 stainless steel body stops the juices oxidising
- The air-cooled multipurpose motor is long-lasting and has a capacity of up to 60 kg of carrots per hour
- The motor will only operate if the lid is on and the safety lock is operated
- The high-quality basket sieve with 6 reinforcing ridges is superbly hard-wearing
- A large feeder chute, 7.5 cm in diameter to squeeze whole fruit or pieces of vegetable
- By pressing the turbo switch, any pieces of fruit or vegetable left in the basket sieve are removed
- Plastic pestle
- Plastic container
- Simple to assemble
- Easy clean up
- CE approved

MCF100

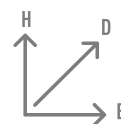
- Apparecchio per uso professionale
- Ideale per bar, ristoranti, hotel, cucine, piano bar, caffè bar, chiosco
- Centrifuga autopulente con leva a doppio scatto
- Motore con sonda termica
- Corpo in alluminio lucido
- La grande bocca di carico permette di lavorare frutti larghi 80 mm
- Filtro e lame in acciaio inossidabile
- Coperchio in plastica lavabile
- Cestello in acciaio inossidabile lavabile
- Cestello immediatamente estraibile per una più facile e veloce pulizia
- Pestello in plastica
- Velocità contenuta per salvaguardia proteine alimento
- Facile da pulire
- Norme CE
- Fabbriato in Italia

- Professional equipment
- Ideally suited for bar, hotels, restaurants, kitchens, caffè bar
- Self-cleaning centrifugal juicer equipped with double click lever
- Motor with thermal probe
- Shiny aluminium body
- The big hole in the cover allows to squeeze more large than 80 mm fruits
- Blade and filter made from stainless steel
- Plastic lid suitable for dish washer
- Easy clean up stainless steel juicer basket
- Immediately removable basket for a more quick and easy cleaning
- Plastic pestle
- Speed turning designed to save food proteins while processing
- Easy clean up
- CE approved
- Proudly Made in Italy



FCF100

Alimentazione <i>Power supply (Volt/Hz)</i>	230 / 50-60
Potenza <i>Motor power (Kwatt/Hp)</i>	0,24 (0,32)
Giri/m <i>RPM</i>	6300
Capacità raccogli-polpa <i>Capacity (lt)</i>	3,25
Larghezza tubo inserimento <i>Feeder chute (cm)</i>	7,5
Produzione oraria <i>Production per hour (lt/h)</i>	60,0
Peso netto monofase <i>Net weight single phase (kg)</i>	4,5
Peso lordo monofase <i>Gross weight single phase (kg)</i>	6,0
Dimensione imballo <i>Packing dimensions (mm)</i>	B. 200 D. 340 H. 390



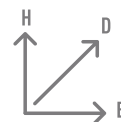
DIMENSIONE
PRODOTTO

B. 190 mm
D. 310 mm
H. 380 mm



MCF100

Alimentazione <i>Power supply (Volt/Hz)</i>	230 / 50-60
Potenza <i>Motor power (Kwatt/Hp)</i>	0,40 (0,55)
Contenitore <i>Jug (mm)</i>	ø180x270
Larghezza tubo inserimento <i>Feeder chute (cm)</i>	8,0
Peso netto monofase <i>Net weight single phase (kg)</i>	14,0
Peso lordo monofase <i>Gross weight single phase (kg)</i>	18,0
Dimensione imballo <i>Packing dimensions (mm)</i>	B. 400 D. 470 H. 560



DIMENSIONE
PRODOTTO

B. 270 mm
D. 450 mm
H. 550 mm



TRITAGHIACCIO E SPEZZAGHIACCIO

ICE SHAVERS

MTG6 TRITAGHIACCIO

- Apparecchio per uso professionale
- Ideale per bar, ristoranti, hotel, chiosco, caffè bar, discoteche, pub
- Indicato per tritare il ghiaccio per granite
- Struttura in alluminio presso fuso verniciato
- Micro di sicurezza al manico della bocca di carico
- Lame taglia ghiaccio in acciaio inox
- Motore ventilato
- Norme CE
- Fabbriato in Italia

- Professional equipment
- Ideally suited for hotels, bar, restaurants, caffè bar, disco, pub
- Prepares ice for the preparation of slush or water ice
- Structured in varnished pressure die cast aluminium
- Safety micro switch assembled on the loading handle
- Grade s/steel cutting blades
- Ventilated motor
- CE approved
- Proudly Made in Italy

MSG100 SPEZZAGHIACCIO

- Apparecchio per uso professionale
- Ideale per bar, ristoranti, hotel, chiosco, caffè bar, discoteche, pub
- Indicato per la preparazione di cocktails, pestati, long drinks
- Corpo in alluminio lucido
- Motore silenzioso dotato di sonda termica
- Produce ghiaccio a scaglie di 4 dimensioni diverse grazie alla griglia di regolazione brevettata
- Bicchiere in acciaio inox
- Micro di sicurezza al coperchio
- Lame taglia ghiaccio in acciaio inox
- Motore silenzioso dotato di sonda termica
- Norme CE
- Fabbriato in Italia

- Professional equipment
- Ideally suited for hotels, bar, restaurants, caffè bar, disco, pub
- Ideal to prepare cocktails and long drinks
- Shiny aluminium body
- The motor is very quiet and it is provided with thermal probe
- Produce ice flakes in 4 different sizes thanks to a patented regulation system
- Stainless steel glass
- Micro switch blocks the rotation raising the cover
- Grade s/steel cutting blades
- The motor is very quiet and it is provided with thermal probe
- CE approved
- Proudly Made in Italy

GUARDA IL VIDEO
WATCH THE VIDEO

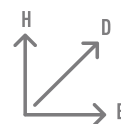


MTG6 TRITAGHIACCIO

Alimentazione <i>Power supply (Volt/Hz)</i>	230/50
Potenza <i>Motor power (Kwatt/Hp)</i>	0,34 (0,45)
Giri/m <i>RPM</i>	1400
Peso netto monofase <i>Net weight single phase (kg)</i>	10,0
Peso lordo monofase <i>Gross weight single phase (kg)</i>	11,5
Dimensione imballo <i>Packing dimensions (mm)</i>	B. 330 D. 500 H. 400



Ghiaccio da granita
For the preparation of slush drinks

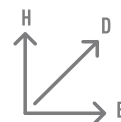


DIMENSIONE
PRODOTTO

B. 210 mm
D. 420 mm
H. 290 mm

MSG100 SPEZZAGHIACCIO

Alimentazione <i>Power supply (Volt/Hz)</i>	230 / 50-60
Potenza <i>Motor power (Kwatt/Hp)</i>	0,45 (0,60)
Giri/m <i>RPM</i>	1400
Bicchiera <i>Container</i>	INOX (2 lt)
Produzione oraria <i>Production per hour (lt/h)</i>	120,0
Peso netto monofase <i>Net weight single phase (kg)</i>	10,0
Peso lordo monofase <i>Gross weight single phase (kg)</i>	12,0
Dimensione imballo <i>Packing dimensions (mm)</i>	B. 280 D. 440 H. 710



DIMENSIONE
PRODOTTO

B. 250 mm
D. 300 mm
H. 520 mm



Ghiaccio da cocktail
*Professional ice crusher for preparation of
cocktails in general and for garnish*



GRUPPI BAR
BAR UNITS

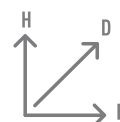
- Apparecchi per uso professionale
- Ideale per bar, ristoranti, hotel, chiosco, caffè bar, discoteche, pub
- Struttura in alluminio verniciato
- Particolari in acciaio inox
- Campane in plastica trasparente
- Motori ventilati
- Passino in acciaio inox
- Vasca di lavorazione agrumi rimovibile in acciaio inox
- Campana in poliestere infrangibile lavabile in lavastoviglie
- Norme CE
- Fabbricato in Italia

- Professional equipment
- Ideally suited for hotels, bar, restaurants, caffè bar, disco, pub
- Structured in varnished aluminium
- Stainless steel finishing
- Transparent plastic tank
- Stainless steel option is also available
- Ventilated motors
- Stainless steel filter
- Removable s/steel reamer
- Infrangible polyester tank suitable for dish washer
- CE approved
- Proudly Made in Italy



MG13

Alimentazione <i>Power supply (Volt/Hz)</i>	230/50
Potenza frullatore <i>Blender power (Kwatt/Hp)</i>	0,40 (0,55)
Potenza tritagliaccio <i>Ice shaver power (Kwatt/Hp)</i>	-
Potenza frullino <i>Splinder mixer power (Kwatt/Hp)</i>	-
Potenza spremiagrumi <i>Fruit juicer power (Kwatt/Hp)</i>	0,34 (0,45)
Peso netto monofase <i>Net weight single phase (kg)</i>	14,0
Peso lordo monofase <i>Gross weight single phase (kg)</i>	16,0
Dimensione imballo <i>Packing dimensions (mm)</i>	B. 310 D. 500 H. 600

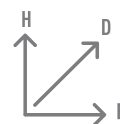


DIMENSIONE
PRODOTTO

B. 190 mm
D. 440 mm
H. 460 mm

MG20

Alimentazione <i>Power supply (Volt/Hz)</i>	230/50
Potenza frullatore <i>Blender power (Kwatt/Hp)</i>	0,40 (0,55)
Potenza tritagliaccio <i>Ice shaver power (Kwatt/Hp)</i>	0,34 (0,45)
Potenza frullino <i>Splinder mixer power (Kwatt/Hp)</i>	-
Potenza spremiagrumi <i>Fruit juicer power (Kwatt/Hp)</i>	0,34 (0,45)
Peso netto monofase <i>Net weight single phase (kg)</i>	24,0
Peso lordo monofase <i>Gross weight single phase (kg)</i>	27,0
Dimensione imballo <i>Packing dimensions (mm)</i>	B. 440 D. 600 H. 600

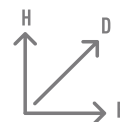


DIMENSIONE
PRODOTTO

B. 320 mm
D. 550 mm
H. 465 mm

MG50

Alimentazione <i>Power supply (Volt/Hz)</i>	230/50
Potenza frullatore <i>Blender power (Kwatt/Hp)</i>	0,40 (0,55)
Potenza tritagliaccio <i>Ice shaver power (Kwatt/Hp)</i>	0,34 (0,45)
Potenza frullino <i>Splinder mixer power (Kwatt/Hp)</i>	0,15 (0,20)
Potenza spremiagrumi <i>Fruit juicer power (Kwatt/Hp)</i>	0,34 (0,45)
Peso netto monofase <i>Net weight single phase (kg)</i>	26,0
Peso lordo monofase <i>Gross weight single phase (kg)</i>	29,0
Dimensione imballo <i>Packing dimensions (mm)</i>	B. 440 D. 600 H. 600



DIMENSIONE
PRODOTTO

B. 320 mm
D. 550 mm
H. 490 mm



MACINA CAFFÉ E GRATTUGIA

COMBO COFFEE GRINDER AND GRATER

- Apparecchio per uso professionale
- Ideale per negozi, bar, hotel, caffè bar, ristoranti
- Struttura in alluminio lucidato o verniciato
- Campana in plastica infrangibile
- Regolazione manuale alla campana
- Macine in acciaio rettificato
- Manopola regolazione spessore taglio
- Ferma sacchetto
- Pulsante avviamento digitale
- Scheda elettronica a 24 vol
- Dosatore per caffè (FMX)
- Norme CE
- Fabbriato in Italia

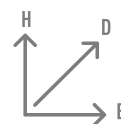
- Professional equipment
- Ideally suited for hotel, restaurant, shops, bar, caffè bar
- Structured in polished or varnished aluminium
- Infrangible plastic bowl
- Manual Adjustable bowl lever
- Rectified steel grindstone
- Adjustable cut thicknessing knob
- Bag locking
- Digital starting button
- 24 vol control board
- FMX comes with coffee doser included
- CE approved
- Proudly Made in Italy

GUARDA IL VIDEO
WATCH THE VIDEO



CS

Alimentazione <i>Power supply (Volt/Hz)</i>	230/50 - 230-400/50
Potenza <i>Motor power (Kwatt/Hp)</i>	0,75 (1,00)
Dimensione mola <i>Grinding wheel dimensions (mm)</i>	ø65
Giri/m <i>RPM</i>	1400
Produzione oraria caffè/pepe <i>Coffee pepper prod. per hour (kg)</i>	10,0
Peso netto mono/tri fase <i>Net weight single/three phase (kg)</i>	17,0/17,0
Peso lordo mono/tri fase <i>Gross weight single/three phase (kg)</i>	20,0/20,0
Dimensione imballo <i>Packing dimensions (mm)</i>	B. 300 D. 590 H. 420

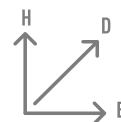


DIMENSIONE
PRODOTTO

B. 220 mm
D. 350 mm
H. 720 mm

CD

Alimentazione <i>Power supply (Volt/Hz)</i>	230/50 - 230-400/50
Potenza <i>Motor power (Kwatt/Hp)</i>	0,75 (1,00)
Dimensione mola <i>Grinding wheel dimensions (mm)</i>	ø65
Giri/m <i>RPM</i>	1400
Produzione oraria caffè/pepe <i>Coffee pepper prod. per hour (kg)</i>	10,0+10,0
Peso netto mono/tri fase <i>Net weight single/three phase (kg)</i>	19,0/19,0
Peso lordo mono/tri fase <i>Gross weight single/three phase (kg)</i>	23,0/23,0
Dimensione imballo <i>Packing dimensions (mm)</i>	B. 410 D. 700 H. 510

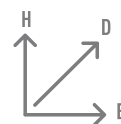


DIMENSIONE
PRODOTTO

B. 220 mm
D. 500 mm
H. 720 mm

GC

Alimentazione <i>Power supply (Volt/Hz)</i>	230/50 - 230-400/50
Potenza <i>Motor power (Kwatt/Hp)</i>	0,75 (1,00)
Dimensione mola <i>Grinding wheel dimensions (mm)</i>	ø65
Giri/m <i>RPM</i>	1400
Produzione oraria caffè/pepe <i>Coffee pepper prod. per hour (kg)</i>	10,0
Produzione oraria formaggio <i>Cheese prod. per hour (kg)</i>	50,0
Peso netto mono/tri fase <i>Net weight single/three phase (kg)</i>	20,0/20,0
Peso lordo mono/tri fase <i>Gross weight single/three phase (kg)</i>	23,0/23,0
Dimensione imballo <i>Packing dimensions (mm)</i>	B. 400 D. 700 H. 510

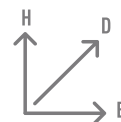


DIMENSIONE
PRODOTTO

B. 260 mm
D. 500 mm
H. 650 mm

GCP

Alimentazione <i>Power supply (Volt/Hz)</i>	230/50 - 230-400/50
Potenza <i>Motor power (Kwatt/Hp)</i>	0,75 (1,00)
Dimensione mola <i>Grinding wheel dimensions (mm)</i>	ø65
Giri/m <i>RPM</i>	1400
Produzione oraria caffè/pepe <i>Coffee pepper prod. per hour (kg)</i>	10,0+10,0
Produzione oraria formaggio <i>Cheese prod. per hour (kg)</i>	50,0
Peso netto mono/tri fase <i>Net weight single/three phase (kg)</i>	23,0/23,0
Peso lordo mono/tri fase <i>Gross weight single/three phase (kg)</i>	26,0/26,0
Dimensione imballo <i>Packing dimensions (mm)</i>	B. 400 D. 700 H. 510

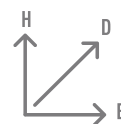


DIMENSIONE
PRODOTTO

B. 260 mm
D. 650 mm
H. 650 mm

FMC6

Alimentazione <i>Power supply (Volt/Hz)</i>	230/50
Potenza <i>Motor power (Kwatt/Hp)</i>	0,34 (0,45)
Dimensione mola <i>Grinding wheel dimensions (mm)</i>	ø65
Giri/m <i>RPM</i>	1400
Produzione oraria caffè/pepe <i>Coffee pepper prod. per hour (kg)</i>	3,0/4,0
Peso netto monofase <i>Net weight single phase (kg)</i>	12,5
Peso lordo monofase <i>Gross weight single phase (kg)</i>	14,5
Dimensione imballo <i>Packing dimensions (mm)</i>	B. 300 D. 440 H. 700

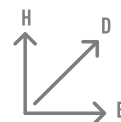


DIMENSIONE
PRODOTTO

B. 230 mm
D. 370 mm
H. 600 mm

FMX

Alimentazione <i>Power supply (Volt/Hz)</i>	230/50
Potenza <i>Motor power (Kwatt/Hp)</i>	0,34 (0,45)
Dimensione mola <i>Grinding wheel dimensions (mm)</i>	ø65
Giri/m <i>RPM</i>	1400
Produzione oraria caffè/pepe <i>Coffee pepper prod. per hour (kg)</i>	3,0/4,0
Peso netto monofase <i>Net weight single phase (kg)</i>	13,0
Peso lordo monofase <i>Gross weight single phase (kg)</i>	15,0
Dimensione imballo <i>Packing dimensions (mm)</i>	B. 300 D. 440 H. 700



DIMENSIONE
PRODOTTO

B. 230 mm
D. 370 mm
H. 600 mm

Disponibile versione
FMXT macinadosatore con temporizzatore
FMXA macinadosatore automatico
FMXT coffee grinder with mixer
FMXA automatic coffee grinder and doser



ESTRATTORI DI SUCCO

JUICE EXTRACTORS

- Apparecchio per uso professionale/domestico
- Ideale per negozi, bar, caffè bar, ristoranti, hotel, pub, discoteche, gelaterie, casa
- Motore potente e stabile
- Bassa rumorosità
- Coclea e filtro in ULTEM/PEI
- Brocca di spremitura e contenitore di raccolta in TRITIUM
- Max 30 minuti di funzionamento continuo
- Lenta velocità di lavoro, utile a mantenere tutta la genuinità della spremitura e lasciando inalterate le proprietà organolettiche della frutta
- Spremitura a freddo per produrre succo contenente enzimi e nutrienti superiori
- Auto espulsione della polpa in eccesso durante la spremitura
- 3 filtri intercambiabili, succhi di frutta vellutati e senza polpa (filtro fori piccoli), succhi con maggiore polpa (filtro fori grossi), o dessert di frutta congelata o il gelato di frutta (filtro vuoto)
- Vantaggio di poter spremere le varietà di frutta e verdura più dure, compresa la buccia e qualsiasi altro elemento, come il sedano, la carota o la mela
- Funzione Reverse per evitare intasamenti
- Doppio indotto (solo FES104)
- Facile da pulire
- Norme CE

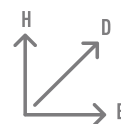
- Professional equipment / domestic use
- Ideally suited for hotel, restaurant, shops, bar, caffè bar, pub, disco, ice-cream shop, home
- Powerful and stable motor
- The motor is very quiet
- ULTEM/PEI screw and strainer
- Squeeze jug and collection container in TRITIUM
- Max 30 min use
- The slow juicer also perfectly separates the pulp from the juice, making a beautiful pulp free juice
- Cold pressed, to produce a superior enzyme and nutrient content juice Low
- Auto pulp ejection for continuous automatic juicing
- 3 interchangeable filters (coarse screen, fine screen, blank screen)
- Another advantage is that the FSE102 slow juicer can process harder vegetables and fruit Without removing the peel first, like celery, carrot and apple
- Built in reverse function eliminates clogging for continuous juicing
- Double inlet (only FES104)
- Easy clean up
- CE approved

GUARDA IL VIDEO
WATCH THE VIDEO



FPM PRESSAMELAGRANA

Peso netto <i>Net weight (kg)</i>	3,0
Peso lordo <i>Gross weight (kg)</i>	4,0
Dimensione imballo <i>Packing dimensions (mm)</i>	B. 400 D. 700 H. 510



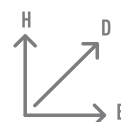
DIMENSIONE
PRODOTTO

B. 220 mm
D. 220 mm
H. 630 mm



FES100

Alimentazione <i>Power supply (Volt/Hz)</i>	230 / 50-60
Potenza <i>Motor power (Kwatt/Hp)</i>	0,24 (0,32)
Giri/m <i>RPM</i>	50
Utilizzo continuativo <i>Use (min)</i>	15 (max 30)
Peso netto monofase <i>Net weight single phase (kg)</i>	6,5
Peso lordo monofase <i>Gross weight single phase (kg)</i>	8,0
Dimensione imballo <i>Packing dimensions (mm)</i>	B. 260 D. 430 H. 400

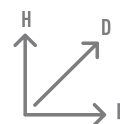


DIMENSIONE
PRODOTTO

B. 208 mm
H. 228 mm
D. 448 mm

FES102 DOMESTICO

Alimentazione <i>Power supply (Volt/Hz)</i>	230 / 50-60
Potenza <i>Motor power (Kwatt/Hp)</i>	0,15 (0,20)
Giri/m <i>RPM</i>	55/65
Utilizzo continuativo <i>Use (min)</i>	15 (max 30)
Peso netto monofase <i>Net weight single phase (kg)</i>	6,8
Peso lordo monofase <i>Gross weight single phase (kg)</i>	8,0
Dimensione imballo <i>Packing dimensions (mm)</i>	B. 300 D. 300 H. 400



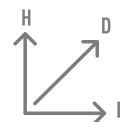
DIMENSIONE
PRODOTTO

B. 140 mm
D. 210 mm
H. 440 mm



FES104 PROFESSIONALE

Alimentazione <i>Power supply (Volt/Hz)</i>	230 / 50-60
Potenza <i>Motor power (Kwatt/Hp)</i>	0,16 (0,22)
Giri/m <i>RPM</i>	30/45
Utilizzo continuativo <i>Use (min)</i>	15 (max 30)
Peso netto monofase <i>Net weight single phase (kg)</i>	5,2
Peso lordo monofase <i>Gross weight single phase (kg)</i>	8,0
Dimensione imballo <i>Packing dimensions (mm)</i>	B. 300 D. 300 H. 500



DIMENSIONE
PRODOTTO

B. 150 mm
D. 150 mm
H. 430 mm



FES104

Doppio indotto

FES104

Double inlet





STRUTTURA
IN LAMIERA
DI ACCIAIO
INOX

STRUCTURED
IN STEEL
PLATE

VASCA
ESTRAIBILE
REMOVABLE
TANK

RESISTENZE
A WINGA
DUEVITA

HEAVY DUTY
HEATING
ELEMENTS

USO
PROFESSIONALE
PROFESSIONAL
EQUIPMENT

RAGGIUNGI MENTRE
TEMPERAT IMMEDIATO
FAST OIL HEATING



FRIGGITRICI

FRYERS

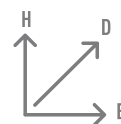
- Apparecchio per uso professionale
- Indispensabile per bar, hotel, tavole calde, ristoranti
- Struttura realizzata con lamiera di acciaio inox
- Vasca di cottura in acciaio inox con rubinetto (versioni R)
- Vasca estraibile per lavaggio
- Coperchio salva spruzzi in acciaio inox con maniglia in plastica
- Capiente cestello in rete con manico per facile estrazione
- Resistenze a lunga durata e removibili
- Termostato di lavoro e di sicurezza (50-180°)
- Raggiungimento temperatura immediato
- Microinterruttore
- Norme CE
- Fabbricato in Italia

- Professional equipment
- Ideally suited for restaurant, bar, snack bar, hotel
- Structured in s/steel plate
- Frying tank made from s/steel with tap (R versions)
- Removable tank for cleaning
- S/steel splash guard with plastic handle
- Easy pull-out and capacious reticulated basket with handle
- Heavy duty Heating elements
- Working and safety thermostat (50-180°)
- Fast oil heating
- Micro switch
- CE approved
- Proudly Made in Italy



MFR 40

Alimentazione <i>Power supply (Volt/Hz)</i>	230 / 50-60
Potenza <i>Motor power (Kwatt/Hp)</i>	2,0 (2,70)
Dimensione vasca <i>Tank dimension (mm)</i>	140x240 h.100
Rubinetto di scarico <i>Drain valve</i>	NO
Capacità olio <i>Oil capacity (lt)</i>	3,0
Peso netto monofase <i>Net weight single phase (kg)</i>	5,0
Peso lordo monofase <i>Gross weight single phase (kg)</i>	5,5
Dimensione imballo <i>Packing dimensions (mm)</i>	B. 270 D. 500 H. 340

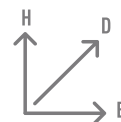


DIMENSIONE
PRODOTTO

B. 245 mm
D. 430 mm
H. 310 mm

MFR 240

Alimentazione <i>Power supply (Volt/Hz)</i>	230 / 50-60
Potenza <i>Motor power (Kwatt/Hp)</i>	2,0 (2,70) x2
Dimensione vasca <i>Tank dimension (mm)</i>	140x250 h.100 x2
Rubinetto di scarico <i>Drain valve</i>	NO
Capacità olio <i>Oil capacity (lt)</i>	3,0+3,0
Peso netto monofase <i>Net weight single phase (kg)</i>	8,5
Peso lordo monofase <i>Gross weight single phase (kg)</i>	9,5
Dimensione imballo <i>Packing dimensions (mm)</i>	B. 440 D. 480 H. 380

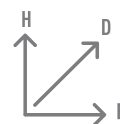


DIMENSIONE
PRODOTTO

B. 430 mm
D. 430 mm
H. 310 mm

MFR 80

Alimentazione <i>Power supply (Volt/Hz)</i>	230 / 50-60
Potenza <i>Motor power (Kwatt/Hp)</i>	3,25 (4,35)
Dimensione vasca <i>Tank dimension (mm)</i>	220x240 h.100
Rubinetto di scarico <i>Drain valve</i>	NO
Capacità olio <i>Oil capacity (lt)</i>	6,0
Peso netto monofase <i>Net weight single phase (kg)</i>	6,0
Peso lordo monofase <i>Gross weight single phase (kg)</i>	7,0
Dimensione imballo <i>Packing dimensions (mm)</i>	B. 400 D. 520 H. 350

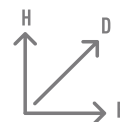


DIMENSIONE
PRODOTTO

B. 340 mm
D. 430 mm
H. 310 mm

MFR 280

Alimentazione <i>Power supply (Volt/Hz)</i>	230 / 50-60
Potenza <i>Motor power (Kwatt/Hp)</i>	3,25 (4,35) x2
Dimensione vasca <i>Tank dimension (mm)</i>	220x240 h.100 x2
Rubinetto di scarico <i>Drain valve</i>	NO
Capacità olio <i>Oil capacity (lt)</i>	6,0+6,0
Peso netto monofase <i>Net weight single phase (kg)</i>	11,0
Peso lordo monofase <i>Gross weight single phase (kg)</i>	13,0
Dimensione imballo <i>Packing dimensions (mm)</i>	B. 500 D. 600 H. 400

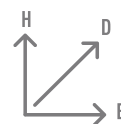


DIMENSIONE
PRODOTTO

B. 620 mm
D. 430 mm
H. 310 mm

MFR 80R

Alimentazione <i>Power supply (Volt/Hz)</i>	230 / 50-60
Potenza <i>Motor power (Kwatt/Hp)</i>	3,25 (4,35)
Dimensione vasca <i>Tank dimension (mm)</i>	220x240 h.100
Rubinetto di scarico <i>Drain valve</i>	SI
Capacità olio <i>Oil capacity (lt)</i>	6,0
Peso netto monofase <i>Net weight single phase (kg)</i>	7,0
Peso lordo monofase <i>Gross weight single phase (kg)</i>	8,0
Dimensione imballo <i>Packing dimensions (mm)</i>	B. 380 D. 550 H. 400

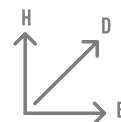


DIMENSIONE
PRODOTTO

B. 340 mm
D. 430 mm
H. 355 mm

MFR 280R

Alimentazione <i>Power supply (Volt/Hz)</i>	230 / 50-60
Potenza <i>Motor power (Kwatt/Hp)</i>	3,25 (4,35) x2
Dimensione vasca <i>Tank dimension (mm)</i>	220x240 h.100 x2
Rubinetto di scarico <i>Drain valve</i>	SI
Capacità olio <i>Oil capacity (lt)</i>	6,0+6,0
Peso netto monofase <i>Net weight single phase (kg)</i>	13,0
Peso lordo monofase <i>Gross weight single phase (kg)</i>	15,0
Dimensione imballo <i>Packing dimensions (mm)</i>	B. 600 D. 500 H. 400



DIMENSIONE
PRODOTTO

B. 620 mm
D. 430 mm
H. 355 mm

MFR 10R

Alimentazione <i>Power supply (Volt/Hz)</i>	230 / 50-60
Potenza <i>Motor power (Kwatt/Hp)</i>	3,50 (4,70)
Dimensione vasca <i>Tank dimension (mm)</i>	220x240 h.100
Rubinetto di scarico <i>Drain valve</i>	SI
Capacità olio <i>Oil capacity (lt)</i>	10,0
Peso netto monofase <i>Net weight single phase (kg)</i>	8,5
Peso lordo monofase <i>Gross weight single phase (kg)</i>	9,5
Dimensione imballo <i>Packing dimensions (mm)</i>	B. 340 D. 600 H. 420



DIMENSIONE
PRODOTTO

B. 300 mm
D. 480 mm
H. 350 mm

MFR 210R

Alimentazione <i>Power supply (Volt/Hz)</i>	230 / 50-60
Potenza <i>Motor power (Kwatt/Hp)</i>	3,50 (4,70) x2
Dimensione vasca <i>Tank dimension (mm)</i>	220x240 h.100 x2
Rubinetto di scarico <i>Drain valve</i>	SI
Capacità olio <i>Oil capacity (lt)</i>	10,0+10,0
Peso netto monofase <i>Net weight single phase (kg)</i>	16,0
Peso lordo monofase <i>Gross weight single phase (kg)</i>	17,5
Dimensione imballo <i>Packing dimensions (mm)</i>	B. 620 D. 600 H. 440

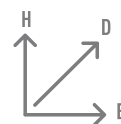


DIMENSIONE
PRODOTTO

B. 600 mm
D. 480 mm
H. 350 mm

MFR 12R

Alimentazione <i>Power supply (Volt/Hz)</i>	400 / 50-60
Potenza <i>Motor power (Kwatt/Hp)</i>	9,0 (12,0)
Dimensione vasca <i>Tank dimension (mm)</i>	210x280 h.120
Rubinetto di scarico <i>Drain valve</i>	SI
Capacità olio <i>Oil capacity (lt)</i>	12,0
Peso netto trifase <i>Net weight three phase (kg)</i>	19,5
Peso lordo trifase <i>Gross weight three phase (kg)</i>	21,5
Dimensione imballo <i>Packing dimensions (mm)</i>	B. 500 D. 800 H. 600

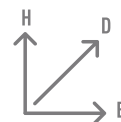


DIMENSIONE
PRODOTTO

B. 400 mm
D. 700 mm
H. 420 mm

MFR 212R

Alimentazione <i>Power supply (Volt/Hz)</i>	400 / 50-60
Potenza <i>Motor power (Kwatt/Hp)</i>	9,0 (12,0) x2
Dimensione vasca <i>Tank dimension (mm)</i>	210x280 h.120 x2
Rubinetto di scarico <i>Drain valve</i>	SI
Capacità olio <i>Oil capacity (lt)</i>	12,0+12,0
Peso netto trifase <i>Net weight three phase (kg)</i>	35,0
Peso lordo trifase <i>Gross weight three phase (kg)</i>	43,5
Dimensione imballo <i>Packing dimensions (mm)</i>	B. 870 D. 780 H. 600

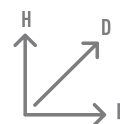


DIMENSIONE
PRODOTTO

B. 800 mm
D. 700 mm
H. 420 mm

MFR 12M

Alimentazione <i>Power supply (Volt/Hz)</i>	400 / 50-60
Potenza <i>Motor power (Kwatt/Hp)</i>	9,0 (12,0)
Dimensione vasca <i>Tank dimension (mm)</i>	210x280 h.120
Rubinetto di scarico <i>Drain valve</i>	SI
Capacità olio <i>Oil capacity (lt)</i>	12,0
Peso netto trifase <i>Net weight three phase (kg)</i>	31,0
Peso lordo trifase <i>Gross weight three phase (kg)</i>	36,0
Dimensione imballo <i>Packing dimensions (mm)</i>	B. 430 D. 720 H. 1080

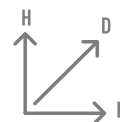


DIMENSIONE
PRODOTTO

B. 400 mm
D. 700 mm
H. 960 mm

MFR 212M

Alimentazione <i>Power supply (Volt/Hz)</i>	400 / 50-60
Potenza <i>Motor power (Kwatt/Hp)</i>	9,0 (12,0) x2
Dimensione vasca <i>Tank dimension (mm)</i>	210x280 h.120 x2
Rubinetto di scarico <i>Drain valve</i>	SI
Capacità olio <i>Oil capacity (lt)</i>	12,0+12,0
Peso netto trifase <i>Net weight three phase (kg)</i>	54,0
Peso lordo trifase <i>Gross weight three phase (kg)</i>	61,5
Dimensione imballo <i>Packing dimensions (mm)</i>	B. 900 D. 800 H. 1080



DIMENSIONE
PRODOTTO

B. 800 mm
D. 700 mm
H. 960 mm



FORNI ELETTRICI PER GASTRONOMIA E PASTICCERIA

ELECTRICAL OVENS FOR BAKERY AND PASTRY SHOP

FORNI CONVEZIONE / CONVECTION OVENS

- Apparecchio per uso professionale
 - Indispensabile per bar, hotel, tavole calde, ristoranti, pasticcerie
 - Interni ed esterni realizzati in acciaio inox
 - Illuminazione interna della camera
 - Camera di cottura saldata con angoli arrotondati
 - Porta a ribalta (mod. FFM100S - FFM101G - FFM102U - FFM103C)
 - Porta a bandiera (mod. FFM103PF - FFM105C)
 - Porta doppio vetro (4 mm)
 - 2 ventole autoreverse da 2800 giri/min
 - Elevato isolamento termico da 50 mm
 - Base della camera di cottura diamantata per facilitare lo scarico della condensa interna
 - Cremagliera teglie removibile
 - Passo teglie 70 mm per i modelli con porta a ribalta
 - Passo teglie 75 mm per i modelli con porta a bandiera
 - Regolazione temperatura da 10 a 280°C - regolazione tempo da 1 a 120 (mod. FFM100S)
 - Regolazione temperatura da 50 a 300°C - regolazione tempo da 1 a 120 (mod. FFM101G - FFM102U - FFM103C - FFM103PF - FFM105C)
 - Pulsante umidificatore manuale (mod. FFM102U - FFM103C - FFM103PF - FFM105C)
 - Norme CE
 - Fabbriato in Italia
- Professional equipment
 - Ideally suited for restaurant, bar, snack bar, hotel, pastry shop
 - Inside and outside made of stainless steel
 - Room interior lighting
 - Welded cooking chamber with rounded corners
 - Drop down door (mod. FFM100S - FFM101G - FFM102U - FFM103C)
 - Door-to-flag (mod. FFM103PF - FFM105C)
 - Double glass door (4 mm)
 - 2800 rpm two-directional wheel fan
 - High performing 50 mm thermal insulation
 - Diamond wired cooking chamber base for easy condensation discharge
 - Removable tray for
 - Distance between trays 75 mm for door-to-flag models and 70 mm for drop down door models
 - 10 to 280°C thermal range control 1 to 120 timer (mod. FFM100S)
 - 10 to 300°C thermal range control 1 to 120 timer (mod. FFM101G - FFM102U - FFM103C - FFM103PF - FFM105C)
 - Manual humidifier switch (mod. FFM102U - FFM103C - FFM103PF - FFM105C)
 - CE approved
 - Proudly Made in Italy

FORNI A MICROONDE / MICROWAVE OVENS

- Apparecchi per uso professionale / domestico
 - Ideali per bar, ristoranti, alberghi, tavole calde, pasticcerie, casa
 - Interamente in acciaio inox
 - Piatto fisso con distribuzione microonde a mezzo antenna rotante
 - Timer di regolazione
 - Apertura porta senza pulsante
 - Norme CE
- Professional equipment
 - Ideally suited for restaurant, bar, snack bar, hotel, pastry shop, home
 - Structured in s/steel
 - Fixed plate
 - Timer control
 - Buttonless door releasing
 - CE approved



FFM 100S - STANDARD

Alimentazione <i>Power supply (Volt/Hz)</i>	230 / 50-60
Potenza <i>Motor power (Kwatt/Hp)</i>	2,8 (3,75)
Temperatura <i>Temperature (°C)</i>	10-280
Regolazione tempo <i>Timer setting range (min)</i>	1-120
Capacità camera <i>Load capacity (mm)</i>	4 x 433x333
Distanza teglie <i>Distance between trays (mm)</i>	70
Peso netto monofase <i>Net weight single phase (kg)</i>	37,0
Peso lordo monofase <i>Gross weight single phase (kg)</i>	39,0
Dimensione imballo <i>Packing dimensions (mm)</i>	B. 640 D. 670 H. 720



DIMENSIONE
PRODOTTO

B. 557 mm
D. 585 mm
H. 563 mm

FFM 101G - CON GRILL

Alimentazione <i>Power supply (Volt/Hz)</i>	230 / 50-60
Potenza <i>Motor power (Kwatt/Hp)</i>	3,5 (4,7)
Temperatura <i>Temperature (°C)</i>	50-300
Regolazione tempo <i>Timer setting range (min)</i>	1-120
Capacità camera <i>Load capacity (mm)</i>	4 x 433x333
Distanza teglie <i>Distance between trays (mm)</i>	70
Peso netto monofase <i>Net weight single phase (kg)</i>	35,5
Peso lordo monofase <i>Gross weight single phase (kg)</i>	36,5
Dimensione imballo <i>Packing dimensions (mm)</i>	B. 680 D. 600 H. 730

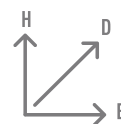


DIMENSIONE
PRODOTTO

B. 557 mm
D. 585 mm
H. 563 mm

FFM 102U - CON UMIDIFICATORE

Alimentazione <i>Power supply (Volt/Hz)</i>	230 / 50-60
Potenza <i>Motor power (Kwatt/Hp)</i>	2,8 (3,75)
Temperatura <i>Temperature (°C)</i>	50-300
Regolazione tempo <i>Timer setting range (min)</i>	1-120
Capacità camera <i>Load capacity (mm)</i>	4 x GN 2/3
Distanza teglie <i>Distance between trays (mm)</i>	70
Peso netto monofase <i>Net weight single phase (kg)</i>	33,5
Peso lordo monofase <i>Gross weight single phase (kg)</i>	36,5
Dimensione imballo <i>Packing dimensions (mm)</i>	B. 680 D. 600 H. 730

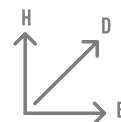


DIMENSIONE
PRODOTTO

B. 557 mm
D. 585 mm
H. 568 mm

FFM 103C UMIDIFICATORE

Alimentazione <i>Power supply (Volt/Hz)</i>	230 / 50-60
Potenza <i>Motor power (Kwatt/Hp)</i>	3,3 (4,40)
Temperatura <i>Temperature (°C)</i>	50-300
Regolazione tempo <i>Timer setting range (min)</i>	1-120
Capacità camera <i>Load capacity (mm)</i>	4 x GN 1/1
Distanza teglie <i>Distance between trays (mm)</i>	70
Peso netto monofase <i>Net weight single phase (kg)</i>	52,0
Peso lordo monofase <i>Gross weight single phase (kg)</i>	54,0
Dimensione imballo <i>Packing dimensions (mm)</i>	B. 750 D. 750 H. 700

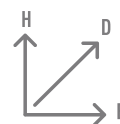


DIMENSIONE
PRODOTTO

B. 724 mm
D. 730 mm
H. 598 mm

FFM 103PF UMIDIFICATORE

Alimentazione <i>Power supply (Volt/Hz)</i>	400 / 50-60
Potenza <i>Motor power (Kwatt/Hp)</i>	6,3 (8,45)
Temperatura <i>Temperature (°C)</i>	50-300
Regolazione tempo <i>Timer setting range (min)</i>	1-120
Capacità camera <i>Load capacity (mm)</i>	4 x GN 1/1
Distanza teglie <i>Distance between trays (mm)</i>	75
Peso netto trifase <i>Net weight three phase (kg)</i>	59,0
Peso lordo trifase <i>Gross weight three phase (kg)</i>	61,0
Dimensione imballo <i>Packing dimensions (mm)</i>	B. 720 D. 850 H. 700

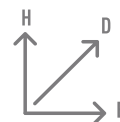


DIMENSIONE
PRODOTTO

B. 825 mm
D. 685 mm
H. 560 mm

FFM 105C

Alimentazione <i>Power supply (Volt/Hz)</i>	400 / 50-60
Potenza <i>Motor power (Kwatt/Hp)</i>	7,7 (10,30)
Temperatura <i>Temperature (°C)</i>	50-300
Regolazione tempo <i>Timer setting range (min)</i>	1-120
Capacità camera <i>Load capacity (mm)</i>	6 X GN 1/1
Distanza teglie <i>Distance between trays (mm)</i>	75
Peso netto trifase <i>Net weight three phase (kg)</i>	85,0
Peso lordo trifase <i>Gross weight three phase (kg)</i>	87,0
Dimensione imballo <i>Packing dimensions (mm)</i>	B. 850 D. 750 H. 900

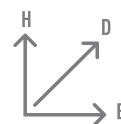


DIMENSIONE
PRODOTTO

B. 830 mm
D. 710 mm
H. 710 mm

DECS 11M

Alimentazione <i>Power supply (Volt/Hz)</i>	230/50
Potenza <i>Motor power (Kwatt/Hp)</i>	1,0 (1,35)
Dimensioni interne <i>Internal dimensions (mm)</i>	330x330 h.197
Frequenza microonde <i>Microwave Frequency (Mhz)</i>	2450
Programmi di cottura <i>Cooking programs</i>	20
Peso netto monofase <i>Net weight single phase (kg)</i>	15,0
Peso lordo monofase <i>Gross weight single phase (kg)</i>	17,0
Dimensione imballo <i>Packing dimensions (mm)</i>	B. 560 D. 650 H. 450



DIMENSIONE
PRODOTTO

B. 508 mm
D. 420 mm
H. 310 mm





FORNI PER PIZZA

PIZZA OVENS

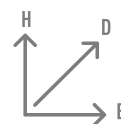
- Apparecchi per uso professionale
- Ideali per ristoranti, pizzerie e bar
- Struttura in acciaio inossidabile AISI 304
- Sportello con vetro per alte temperature (no B1 - B1+1)
- Suolo forno in materiale refrattario
- Resistenze corazzate
- Timer al pannello di controllo
- NO Illuminazione interna
- Temperatura da 50°C a 350°C (mod. B1 - B1+1)
- Temperatura da 50°C a 500°C (da B1V a B9+9)
- Termostati per il controllo della temperatura
- Isolamento in fibra ceramica
- A richiesta piedistallo in acciaio inox (da B1V a B9+9)
- Termometro
- Norme CE
- Fabbricato in Italia

- Professional equipment
- Ideally suited for restaurants, bar, pizza shops
- Structured in AISI 304 s/steel
- Glass door for high temperature cooking (no B1 - B1+1)
- Cooking base made from refractory material
- Stiffened heating element
- Timer panel control
- NO Internal lighting
- Temperature ranging from 50°C up to 350°C (mod. B1 - B1+1)
- Temperature ranging from 50°C up to 500°C (from B1V to B9+9)
- Thermostats for temperature control
- Tiled fibre insulation
- On demand: S/steel floor stand (from B1V to B9+9)
- Thermometer
- CE approved
- Proudly Made in Italy



B1

Alimentazione <i>Power supply (Volt/Hz)</i>	230/50
Potenza <i>Motor power (Kwatt/Hp)</i>	1,6 (2,15)
Dimensioni interne <i>Internal dimensions (mm)</i>	410x360 h.80
Temperatura <i>Temperature (°C)</i>	50-350
Termostati <i>Thermostats</i>	1
Capienza pizza <i>Pizza capacity</i>	1
Diametro pizza <i>Diameter pizza (cm)</i>	ø30
Peso netto monofase <i>Net weight single phase (kg)</i>	23,0
Peso lordo monofase <i>Gross weight single phase (kg)</i>	25,0
Dimensione imballo <i>Packing dimensions (mm)</i>	B. 660 D. 540 H. 330

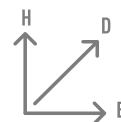


DIMENSIONE
PRODOTTO

B. 585 mm
D. 480 mm
H. 245 mm

B1+1

Alimentazione <i>Power supply (Volt/Hz)</i>	230/50
Potenza <i>Motor power (Kwatt/Hp)</i>	3,2 (4,30)
Dimensioni interne <i>Internal dimensions (mm)</i>	410x360 h.80 x2
Temperatura <i>Temperature (°C)</i>	50-350
Termostati <i>Thermostats</i>	2
Capienza pizza <i>Pizza capacity</i>	1+1
Diametro pizza <i>Diameter pizza (cm)</i>	ø30
Peso netto monofase <i>Net weight single phase (kg)</i>	37,0
Peso lordo monofase <i>Gross weight single phase (kg)</i>	40,0
Dimensione imballo <i>Packing dimensions (mm)</i>	B. 660 D. 540 H. 500

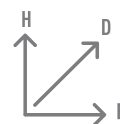


DIMENSIONE
PRODOTTO

B. 585 mm
D. 480 mm
H. 420 mm

B1 V

Alimentazione <i>Power supply (Volt/Hz)</i>	230/50
Potenza <i>Motor power (Kwatt/Hp)</i>	2,2 (2,95)
Dimensioni interne <i>Internal dimensions (mm)</i>	405x405 h.110
Temperatura <i>Temperature (°C)</i>	50-500
Termostati <i>Thermostats</i>	1
Capienza pizza <i>Pizza capacity</i>	1
Diametro pizza <i>Diameter pizza (cm)</i>	ø40
Peso netto monofase <i>Net weight single phase (kg)</i>	26,0
Peso lordo monofase <i>Gross weight single phase (kg)</i>	32,0
Dimensione imballo <i>Packing dimensions (mm)</i>	B. 610 D. 610 H. 450

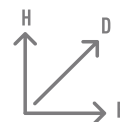


DIMENSIONE
PRODOTTO

B. 555 mm
D. 460 mm
H. 290 mm

B1+1 V

Alimentazione <i>Power supply (Volt/Hz)</i>	230/50
Potenza <i>Motor power (Kwatt/Hp)</i>	4,4 (5,90)
Dimensioni interne <i>Internal dimensions (mm)</i>	405x405 h.110 x2
Temperatura <i>Temperature (°C)</i>	50-500
Termostati <i>Thermostats</i>	2
Capienza pizza <i>Pizza capacity</i>	1+1
Diametro pizza <i>Diameter pizza (cm)</i>	ø40
Peso netto monofase <i>Net weight single phase (kg)</i>	46,0
Peso lordo monofase <i>Gross weight single phase (kg)</i>	53,0
Dimensione imballo <i>Packing dimensions (mm)</i>	B. 610 D. 610 H. 720

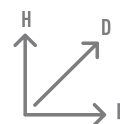


DIMENSIONE
PRODOTTO

B. 555 mm
D. 460 mm
H. 535 mm

B7

Alimentazione <i>Power supply (Volt/Hz)</i>	230/50 - 230-400/50
Potenza <i>Motor power (Kwatt/Hp)</i>	4,0 (5,35)
Dimensioni interne <i>Internal dimensions (mm)</i>	500x510 h.110
Temperatura <i>Temperature (°C)</i>	50-500
Termostati <i>Thermostats</i>	2
Capienza pizza <i>Pizza capacity</i>	1
Diametro pizza <i>Diameter pizza (cm)</i>	ø50
Peso netto mono/tri fase <i>Net weight single/three phase (kg)</i>	45,0/45,0
Peso lordo mono/tri fase <i>Gross weight single/three phase (kg)</i>	51,0/51,0
Dimensione imballo <i>Packing dimensions (mm)</i>	B. 800 D. 730 H. 450

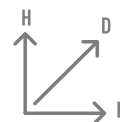


DIMENSIONE
PRODOTTO

B. 715 mm
D. 570 mm
H. 310 mm

B7+7

Alimentazione <i>Power supply (Volt/Hz)</i>	230/50 - 230-400/50
Potenza <i>Motor power (Kwatt/Hp)</i>	8,0 (10,70)
Dimensioni interne <i>Internal dimensions (mm)</i>	500x510 h.110 x2
Temperatura <i>Temperature (°C)</i>	50-500
Termostati <i>Thermostats</i>	4
Capienza pizza <i>Pizza capacity</i>	1+1
Diametro pizza <i>Diameter pizza (cm)</i>	ø50
Peso netto mono/tri fase <i>Net weight single/three phase (kg)</i>	79,0/79,0
Peso lordo mono/tri fase <i>Gross weight single/three phase (kg)</i>	85,0/85,0
Dimensione imballo <i>Packing dimensions (mm)</i>	B. 800 D. 730 H. 900

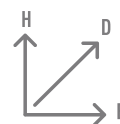


DIMENSIONE
PRODOTTO

B. 715 mm
D. 570 mm
H. 550 mm

B8

Alimentazione <i>Power supply (Volt/Hz)</i>	230/50 - 230-400/50
Potenza <i>Motor power (Kwatt/Hp)</i>	6,0 (8,0)
Dimensioni interne <i>Internal dimensions (mm)</i>	720x720 h.140
Temperatura <i>Temperature (°C)</i>	50-500
Termostati <i>Thermostats</i>	2
Capienza pizza <i>Pizza capacity</i>	4
Diametro pizza <i>Diameter pizza (cm)</i>	ø36
Peso netto mono/tri fase <i>Net weight single/three phase (kg)</i>	95,0/95,0
Peso lordo mono/tri fase <i>Gross weight single/three phase (kg)</i>	109,0/109,0
Dimensione imballo <i>Packing dimensions (mm)</i>	B. 1090 D. 1040 H. 580

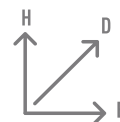


DIMENSIONE
PRODOTTO

B. 1010 mm
D. 850 mm
H. 420 mm

B8+8

Alimentazione <i>Power supply (Volt/Hz)</i>	230/50 - 230-400/50
Potenza <i>Motor power (Kwatt/Hp)</i>	12,0 (16,0)
Dimensioni interne <i>Internal dimensions (mm)</i>	720x720 h.140 x2
Temperatura <i>Temperature (°C)</i>	50-500
Termostati <i>Thermostats</i>	4
Capienza pizza <i>Pizza capacity</i>	4+4
Diametro pizza <i>Diameter pizza (cm)</i>	ø36
Peso netto mono/tri fase <i>Net weight single/three phase (kg)</i>	165,0/165,0
Peso lordo mono/tri fase <i>Gross weight single/three phase (kg)</i>	180,0/180,0
Dimensione imballo <i>Packing dimensions (mm)</i>	B. 1090 D. 1040 H. 930

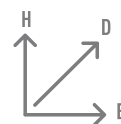


DIMENSIONE
PRODOTTO

B. 1010 mm
D. 850 mm
H. 750 mm

B9

Alimentazione <i>Power supply (Volt/Hz)</i>	230/50 - 230-400/50
Potenza <i>Motor power (Kwatt/Hp)</i>	9,0 (12,0)
Dimensioni interne <i>Internal dimensions (mm)</i>	720x1080 h.140
Temperatura <i>Temperature (°C)</i>	50-500
Termostati <i>Thermostats</i>	2
Capienza pizza <i>Pizza capacity</i>	6
Diametro pizza <i>Diameter pizza (cm)</i>	ø36
Peso netto mono/tri fase <i>Net weight single/three phase (kg)</i>	137,0/137,0
Peso lordo mono/tri fase <i>Gross weight single/three phase (kg)</i>	153,0/153,0
Dimensione imballo <i>Packing dimensions (mm)</i>	B. 1090 D. 1400 H. 580

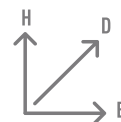


DIMENSIONE
PRODOTTO

B. 1010 mm
D. 1210 mm
H. 420 mm

B9+9

Alimentazione <i>Power supply (Volt/Hz)</i>	230/50 - 230-400/50
Potenza <i>Motor power (Kwatt/Hp)</i>	18,0 (24,0)
Dimensioni interne <i>Internal dimensions (mm)</i>	720x1080 h.140 x2
Temperatura <i>Temperature (°C)</i>	50-500
Termostati <i>Thermostats</i>	4
Capienza pizza <i>Pizza capacity</i>	6+6
Diametro pizza <i>Diameter pizza (cm)</i>	ø36
Peso netto mono/tri fase <i>Net weight single/three phase (kg)</i>	232,0/232,0
Peso lordo mono/tri fase <i>Gross weight single/three phase (kg)</i>	250,0/250,0
Dimensione imballo <i>Packing dimensions (mm)</i>	B. 1090 D. 1400 H. 930



DIMENSIONE
PRODOTTO

B. 1010 mm
D. 1210 mm
H. 750 mm



SALAMANDRE
SALAMANDERS

- Apparecchi per uso professionale
- Ideali per hotel, bar, chiosco, caffè bar
- Struttura in acciaio inox
- I modelli 70 e 60 hanno le resistenze corazzate, mentre il modello 40 ha i tubi al quarzo che garantiscono un utilizzo immediato
- I modelli 40 e 60 hanno il regolatore di potenza
- Modello 60 con testa mobile
- Norme CE
- Fabbricato in Italia

- Professional equipment
- Ideally suited for restaurants, bar, pizza shops
- Stainless steel body
- The models 70 and 60 have armored elements, while the model 40 has quartz tubes that guarantee an immediate use
- The models 40 and 60 have the power regulator
- Model type 60 head up
- CE approved
- Proudly Made in Italy



FS40

Alimentazione <i>Power supply (Volt/Hz)</i>	230 / 50-60
Potenza <i>Motor power (Kwatt/Hp)</i>	2,2 (3,0)
Altezza Utile <i>Useful height (mm)</i>	90÷170
Dimensione griglia <i>Grill dimension (mm)</i>	410x350
Peso netto monofase <i>Net weight single phase (kg)</i>	16,5
Peso lordo monofase <i>Gross weight single phase (kg)</i>	18,0
Dimensione imballo <i>Packing dimensions (mm)</i>	B. 620 D. 500 H. 520



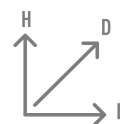
DIMENSIONE
PRODOTTO

B. 560 mm
D. 360 mm
H. 390 mm



FS70

Alimentazione <i>Power supply (Volt/Hz)</i>	230 / 50-60
Potenza <i>Motor power (Kwatt/Hp)</i>	3,2 (4,3)
Altezza Utile <i>Useful height (mm)</i>	120÷220
Dimensione griglia <i>Grill dimension (mm)</i>	630x350
Peso netto monofase <i>Net weight single phase (kg)</i>	21,0
Peso lordo monofase <i>Gross weight single phase (kg)</i>	23,0
Dimensione imballo <i>Packing dimensions (mm)</i>	B. 930 D. 470 H. 470



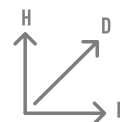
DIMENSIONE
PRODOTTO

B. 760 mm
D. 360 mm
H. 470 mm



FS60

Alimentazione <i>Power supply (Volt/Hz)</i>	230-400 / 50-60
Potenza <i>Motor power (Kwatt/Hp)</i>	4,0 (5,35)
Altezza Utile <i>Useful height (mm)</i>	100÷260
Dimensione griglia <i>Grill dimension (mm)</i>	500x300
Peso netto trifase <i>Net weight three phase (kg)</i>	44,0
Peso lordo trifase <i>Gross weight three phase (kg)</i>	50,0
Dimensione imballo <i>Packing dimensions (mm)</i>	B. 670 D. 630 H. 670



DIMENSIONE
PRODOTTO

B. 600 mm
D. 480 mm
H. 500 mm





FORNETTI

SMALL OVENS

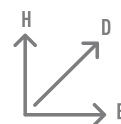
- Apparecchi per uso professionale
- Ideali per bar, ristoranti, hotel, chiosco, caffè bar
- Ideali per riscaldare panini, pizze, piada e cuocere piccoli crostacei o pesci
- Struttura in acciaio inossidabile AISI 304
- A riscaldamento veloce
- Pinze in acciaio
- Griglie di cottura asportabili
- Cassetto raccolta scarti
- Timer di regolazione
- Norme CE
- Fabbricato in Italia

- Professional equipment
- Ideally suited for restaurants, bar, hotels, caffè bar
- Recommended for sandwich, pizza, shellfish
- Structured in AISI 304 s/steel
- Fast Heating
- S/steel pliers
- Removable Cooking grate
- Breadcrumbs drawer
- Timer control
- CE approved
- Proudly Made in Italy



Q4

Alimentazione <i>Power supply (Volt/Hz)</i>	230 / 50-60
Potenza <i>Motor power (Kwatt/Hp)</i>	1,2 (1,60)
Numero pinze <i>No. of pliers</i>	2
Peso netto monofase <i>Net weight single phase (kg)</i>	4,0
Peso lordo monofase <i>Gross weight single phase (kg)</i>	5,0
Dimensione imballo <i>Packing dimensions (mm)</i>	B. 370 D. 300 H. 300



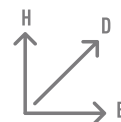
DIMENSIONE
PRODOTTO

B. 320 mm
D. 230 mm
H. 220 mm



Q6

Alimentazione <i>Power supply (Volt/Hz)</i>	230 / 50-60
Potenza <i>Motor power (Kwatt/Hp)</i>	1,9 (2,55)
Numero pinze <i>No. of pliers</i>	3
Peso netto monofase <i>Net weight single phase (kg)</i>	5,5
Peso lordo monofase <i>Gross weight single phase (kg)</i>	6,5
Dimensione imballo <i>Packing dimensions (mm)</i>	B. 500 D. 300 H. 300



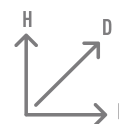
DIMENSIONE
PRODOTTO

B. 430 mm
D. 230 mm
H. 230 mm



Q12

Alimentazione <i>Power supply (Volt/Hz)</i>	230 / 50-60
Potenza <i>Motor power (Kwatt/Hp)</i>	2,8 (3,75)
Numero pinze <i>No. of pliers</i>	6
Peso netto monofase <i>Net weight single phase (kg)</i>	8,5
Peso lordo monofase <i>Gross weight single phase (kg)</i>	9,5
Dimensione imballo <i>Packing dimensions (mm)</i>	B. 500 D. 300 H. 430

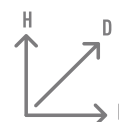


DIMENSIONE
PRODOTTO

B. 430 mm
D. 230 mm
H. 350 mm

Q18

Alimentazione <i>Power supply (Volt/Hz)</i>	230 / 50-60
Potenza <i>Motor power (Kwatt/Hp)</i>	2,8 (3,75)
Numero pinze <i>No. of pliers</i>	9
Peso netto monofase <i>Net weight single phase (kg)</i>	10,0
Peso lordo monofase <i>Gross weight single phase (kg)</i>	11,0
Dimensione imballo <i>Packing dimensions (mm)</i>	B. 500 D. 300 H. 440



DIMENSIONE
PRODOTTO

B. 430 mm
D. 230 mm
H. 350 mm



TOSTAPANE

TOASTER

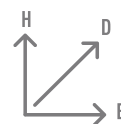
- Apparecchi per uso professionale
- Ideali per bar, ristoranti, hotel, chiosco, caffè bar
- Ideali per sandwiches e fette di pane, disponibile in 2 e 4 pinze
- Solidità della struttura in acciaio inox inossidabile e garanzia di durata nel tempo
- Forni verticali indipendenti
- Coperchio e basamento lucido
- Robuste pinze in acciaio inox per l'uso (14x14 cm)
- Elementi riscaldanti a lunga durata con sistema autopulente
- Manopola ergonomica soft-touch
- Tensione v. 230/50-60hz
- Norme CE
- Fabbricato in Italia

- Professional equipment
- Ideally suited for restaurants, bar, hotels, caffè bar
- Ideal for sandwiches and bread slices
- Robust and durable stainless steel structure
- Polished top and bottom
- Stainless steel robust pliers for professional use
- Independent vertical ovens
- Long-life heating elements with self-cleaning system
- Soft-touch ergonomic knob
- Power 230V 50 & 60 Hz
- CE approved
- Proudly Made in Italy



MTP 100

Alimentazione <i>Power supply (Volt/Hz)</i>	230 / 50-60
Potenza <i>Motor power (Kwatt/Hp)</i>	1,3 (1,75)
Numero pinze <i>No. of pliers</i>	2
Produzione oraria <i>Production per hour</i>	60 pz.
Peso netto monofase <i>Net weight single phase (kg)</i>	4,0
Peso lordo monofase <i>Gross weight single phase (kg)</i>	5,0
Dimensione imballo <i>Packing dimensions (mm)</i>	B. 250 D. 360 H. 370

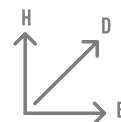


DIMENSIONE
PRODOTTO

B. 180 mm
D. 300 mm
H. 300 mm

MTP 101

Alimentazione <i>Power supply (Volt/Hz)</i>	230 / 50-60
Potenza <i>Motor power (Kwatt/Hp)</i>	2,4 (3,20)
Numero pinze <i>No. of pliers</i>	4
Produzione oraria <i>Production per hour</i>	120 pz.
Peso netto monofase <i>Net weight single phase (kg)</i>	9,0
Peso lordo monofase <i>Gross weight single phase (kg)</i>	10,0
Dimensione imballo <i>Packing dimensions (mm)</i>	B. 500 D. 400 H. 460



DIMENSIONE
PRODOTTO

B. 370 mm
D. 300 mm
H. 300 mm



ROLLER TOAST

ROLLER TOASTER

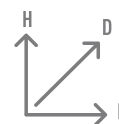
- Apparecchio per uso professionale
- Ideali per bar, ristoranti, hotel, chiosco, caffè bar, pub
- Ottimo per realizzare crostini, pizzette, bruschette, pane tostato, pancakes
- Carena interamente realizzata in acciaio inox AISI 304
- Tappeto per tostatura pane in acciaio inox
- Altezza della camera di tostatura fino a 6 cm (MRT600)
- Altezza della camera di tostatura fino a 5,5 cm (MRT700)
- Motore ventilato
- Consumo elettrico contenuto in rapporto alle prestazioni
- Scivoli per pane tostato in acciaio inox lucidato
- Variatore di velocità del nastro
- Cassetto raccolta briciole
- Struttura esterna fredda
- Timer
- Norme CE
- Fabbricato in Italia

- Professional equipment
- Particularly suited for restaurant, pub, hotels, bar, caffè bar
- Recommended for toasting pizza, bread, crouton, pancakes
- Casing entirely made from AISI 304 s/steel
- S/steel Toasting surface
- Opening height size: 6,0 cm (MRT600)
- Opening height size: 5,5 cm (MRT700)
- Ventilated motor
- Reduced energy consumption
- Polished stainless steel bread chute
- Speed variator
- Breadcrumbs collecting drawer
- State-of-the-art design
- Cold outer structure
- Timer control
- CE approved
- Proudly Made in Italy



MRT 600

Alimentazione <i>Power supply (Volt/Hz)</i>	230 / 50-60
Potenza <i>Motor power (Kwatt/Hp)</i>	2,1 (2,80)
Produzione oraria <i>Production per hour</i>	600 pz.
Uscita fette <i>Bread slices chute</i>	Posteriore/Back chute
Lunghezza nastro <i>Conveyor tape lenght (cm)</i>	25
Peso netto monofase <i>Net weight single phase (kg)</i>	8,0
Peso lordo monofase <i>Gross weight single phase (kg)</i>	8,5
Dimensione imballo <i>Packing dimensions (mm)</i>	B. 500 D. 400 H. 450



DIMENSIONE
PRODOTTO

B. 330 mm
D. 460 mm
H. 290 mm

MRT 700

Alimentazione <i>Power supply (Volt/Hz)</i>	230 / 50-60
Potenza <i>Motor power (Kwatt/Hp)</i>	2,1 (2,80)
Produzione oraria <i>Production per hour</i>	700 pz.
Uscita fette <i>Bread slices chute</i>	Anteriore/Front chute
Lunghezza nastro <i>Conveyor tape lenght (cm)</i>	25
Peso netto monofase <i>Net weight single phase (kg)</i>	15,5
Peso lordo monofase <i>Gross weight single phase (kg)</i>	16,5
Dimensione imballo <i>Packing dimensions (mm)</i>	B. 500 D. 400 H. 450



DIMENSIONE
PRODOTTO

B. 340 mm
D. 410 mm
H. 360 mm



PIASTRE GRILL, VETROCERAMICA E INDUZIONE

SANDWICH, PYROCERAM AND INDUCTION GRILLS

PSINGS - PCORTS - PDR3000S - PSING - PCORT - PDR3000

- Apparecchi per uso professionale
- Necessari per bar, ristoranti, hotel, chiosco, caffè bar, pub
- Facile da maneggiare e da posizionare, grazie alle sue piccole dimensioni, offre in poco spazio una ottimale superficie di lavoro
- Struttura in acciaio inox
- Disponibile con piastre sia lisce sia rigate
- Piastre in ghisa con trattamento di vetroceramicatura, massima robustezza e durata, ottima conducibilità termica, estrema facilità di pulizia
- Piastre superiori con durezza regolabile ad esigenza dell' operatore
- Piastra superiore autobilanciata
- Resistenze corazzate aderenti alle piastre per una ottimale conducibilità termica
- Manopole di regolazione soft-touch
- Resistenti a ruggine, acidi e sale
- Regolazione temperatura con termostato in acciaio inox fino 300°C
- Cassetto estraibile di raccolta grassi, lavabile in lavastoviglie (mod. PSING - PCORT - PDR3000)
- Spazzola di pulizia (mod. PSING - PCORT - PDR3000)
- Interruttore on/off con spia luminosa (mod. PSING - PCORT - PDR3000)
- Norme CE
- Fabbriato in Italia
- Professional equipment
- Particularly suitable for restaurant, pub, snack bar, hotel, bar
- Thanks to its small size, it is easy to handle and to position, offering as well a large cooking surface
- Structured in stainless steel
- Ribbed and smooth surfaces available
- Cast iron plates with ceramic coating treatment: highest sturdiness and life time, perfect thermal conductivity, very easy to clean.
- Adjustable upper plates
- Self balancing upper plate
- Shock-proof coated heating elements, adherent to the plates for a perfect thermal conductivity
- Soft-touch control handles
- Rust and sour resistant
- S/steel Thermostat for temperature setting up to 300° degree
- Removable crumb/drip tray washable in dishwasher (mod. PSING - PCORT - PDR3000)
- Cleaning brush (mod. PSING - PCORT - PDR3000)
- On/off switch with orange indicator light (mod. PSING - PCORT - PDR3000)
- CE approved
- Proudly Made in Italy

FPCG25R - FPCG25L - FPCG35R - FPCG35L - FPCG50R - FPCG50L

- Apparecchi per uso professionale
- Necessari per bar, ristoranti, hotel, chiosco, caffè bar, pub
- Facile da maneggiare e da posizionare, grazie alle sue piccole dimensioni, offre in poco spazio una ottimale superficie di lavoro
- Struttura in acciaio inox
- Piano di cottura in ghisa
- Termostato di lavoro 0-300°
- Spia di presenza rete e di riscaldamento piastra
- Il piano superiore è sempre rigato, il piano inferiore può essere liscio o rigato
- Norme CE
- Professional equipment
- Particularly suitable for restaurant, pub, snack bar, hotel, bar
- Thanks to its small size, it is easy to handle and to position, offering as well a large cooking surface
- Structured in stainless steel
- Cast iron cooking surface
- Work thermostat 0-300°
- Power light and cooking plate heating lamp
- The upper plate is always grooved, the lower plate can be smooth or grooved
- CE approved

UPM - UPD

- Apparecchi per uso professionale
- Necessari per bar, ristoranti, hotel, chiosco, caffè bar, pub
- Ideale per pesce, uova, formaggi, carne, verdure e panini
- Struttura in acciaio inox
- Piano in vetroceramica di elevato spessore ad alta resistenza termica
- Ampia superficie utile di lavoro
- Piano superiore bilanciata e regolabile
- Elevatissima velocità di riscaldamento (300° C in 3 min. 1/2)
- Regolazione della temperatura con termostato in acciaio inox fino a 300° C
- Interruttore on/off con spia luminosa
- Cassetto estraibile di raccolta grassi, lavabile in lavastoviglie
- Raschietto di pulizia
- Basso consumo energetico grazie all'efficiente sistema riscaldante e all'ottimo isolamento
- Manopola ergonomica soft-touch • Facile da pulire • Norme CE • Fabbriato in Italia
- Professional equipment
- Particularly suitable for restaurant, pub, snack bar, hotel, bar
- Ideal for fish, eggs, cheese, meat, vegetables and panini
- Stainless steel structure
- Thick glass ceramic plate for a higher heating resistance
- Large working surface
- Balanced upper plate with adjustable closing pressure
- Ultra high heating speed (300° C in 3 minutes and a half)
- Stainless steel thermostat to adjust the temperature up to max 300°C
- On/off switch with orange indicator light
- Removable crumb/drip tray washable in dishwasher
- Low Energy consumption thanks to the heating and insulation system
- Soft-touch ergonomic knob
- Easy to clean • CE approved • Proudly Made in Italy

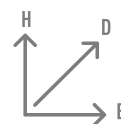
PIND01 - PIND02 - PIND03

- Apparecchi per uso professionale
- Necessari per bar, ristoranti, hotel, chiosco, caffè bar, pub
- Ideale per pesce, uova, formaggi, carne, verdure e panini
- Struttura in acciaio inox • Timer con display a led (0-180 min) • Piano in vetro nero
- Protezione elettronica per il surriscaldamento • Doppia ventola di raffreddamento
- Pentole utilizzabili (acciaio/ferro smaltato con o senza rivestimento anti aderente, pentole in acciaio, pentolame in ghisa con o senza base smaltata, pentole in alluminio e anodizzazione molto resistente ma solo se hanno un fondo apposito per utilizzo su piastra a induzione)
- Pentole non utilizzabili (contenitori con fondo arrotondato o con piedini, contenitori con diametro inferiore a 12 cm e superiore a 26 cm, contenitori realizzati in: vetro, ceramica, terracotta, alluminio e rame a meno che queste pentole siano provviste di un fondo speciale per l'utilizzo con piano a induzione)
- Facile da pulire
- Norme CE
- Professional equipment
- Particularly suitable for restaurant, pub, snack bar, hotel, bar
- Ideal for fish, eggs, cheese, meat, vegetables and panini
- Stainless steel structure
- Timer function 1-180 min
- Black glass plate
- Electronic protection for overheating
- Double cooling fan
- Easy to clean
- CE approved
- Proudly Made in Italy



PSINGS

Alimentazione <i>Power supply (Volt/Hz)</i>	230 / 50-60
Potenza <i>Motor power (Kwatt/Hp)</i>	1,5 (2,0)
Piano utile inferiore <i>Bottom plate dimensions (mm)</i>	250x255
Temperatura max <i>Temperature max (°C)</i>	300
Peso netto monofase <i>Net weight single phase (kg)</i>	16,0
Peso lordo monofase <i>Gross weight single phase (kg)</i>	17,0
Dimensione imballo <i>Packing dimensions (mm)</i>	B. 320 D. 490 H. 330

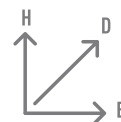


DIMENSIONE
PRODOTTO

B. 260 mm
D. 435 mm
H. 235 mm

PCORTS

Alimentazione <i>Power supply (Volt/Hz)</i>	230 / 50-60
Potenza <i>Motor power (Kwatt/Hp)</i>	2,1 (2,8)
Piano utile inferiore <i>Bottom plate dimensions (mm)</i>	355x255
Temperatura max <i>Temperature max (°C)</i>	300
Peso netto monofase <i>Net weight single phase (kg)</i>	22,0
Peso lordo monofase <i>Gross weight single phase (kg)</i>	23,0
Dimensione imballo <i>Packing dimensions (mm)</i>	B. 420 D. 430 H. 270

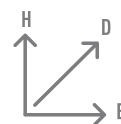


DIMENSIONE
PRODOTTO

B. 380 mm
D. 435 mm
H. 235 mm

PDR3000S

Alimentazione <i>Power supply (Volt/Hz)</i>	230 / 50-60
Potenza <i>Motor power (Kwatt/Hp)</i>	3,0 (4,0)
Piano utile inferiore <i>Bottom plate dimensions (mm)</i>	500x255
Temperatura max <i>Temperature max (°C)</i>	300
Peso netto monofase <i>Net weight single phase (kg)</i>	28,0
Peso lordo monofase <i>Gross weight single phase (kg)</i>	30,0
Dimensione imballo <i>Packing dimensions (mm)</i>	B. 560 D. 430 H. 270

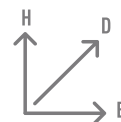


DIMENSIONE
PRODOTTO

B. 515 mm
D. 435 mm
H. 235 mm

PSING

Alimentazione <i>Power supply (Volt/Hz)</i>	230 / 50-60
Potenza <i>Motor power (Kwatt/Hp)</i>	1,7 (2,3)
Piano utile inferiore <i>Bottom plate dimensions (mm)</i>	290x240
Temperatura max <i>Temperature max (°C)</i>	300
Peso netto monofase <i>Net weight single phase (kg)</i>	13,0
Peso lordo monofase <i>Gross weight single phase (kg)</i>	15,0
Dimensione imballo <i>Packing dimensions (mm)</i>	B. 380 D. 380 H. 260

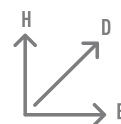


DIMENSIONE
PRODOTTO

B. 310 mm
D. 380 mm
H. 170 mm

PCORT

Alimentazione <i>Power supply (Volt/Hz)</i>	230 / 50-60
Potenza <i>Motor power (Kwatt/Hp)</i>	2,8 (3,75)
Piano utile inferiore <i>Bottom plate dimensions (mm)</i>	430x230
Temperatura max <i>Temperature max (°C)</i>	300
Peso netto monofase <i>Net weight single phase (kg)</i>	19,0
Peso lordo monofase <i>Gross weight single phase (kg)</i>	21,0
Dimensione imballo <i>Packing dimensions (mm)</i>	B. 590 D. 400 H. 250



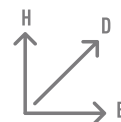
DIMENSIONE
PRODOTTO

B. 450 mm
D. 380 mm
H. 170 mm



PDR3000

Alimentazione <i>Power supply (Volt/Hz)</i>	230 / 50-60
Potenza <i>Motor power (Kwatt/Hp)</i>	3,5 (4,7)
Piano utile inferiore <i>Bottom plate dimensions (mm)</i>	610x245
Temperatura max <i>Temperature max (°C)</i>	300
Peso netto monofase <i>Net weight single phase (kg)</i>	28,0
Peso lordo monofase <i>Gross weight single phase (kg)</i>	30,0
Dimensione imballo <i>Packing dimensions (mm)</i>	B. 800 D. 400 H. 260



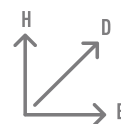
DIMENSIONE
PRODOTTO

B. 640 mm
D. 380 mm
H. 170 mm



FPCG 25R

Alimentazione <i>Power supply (Volt/Hz)</i>	230/50
Potenza <i>Motor power (Kwatt/Hp)</i>	1,8 (2,4)
Piano utile inferiore <i>Bottom plate dimensions (mm)</i>	225x230
Temperatura max <i>Temperature max (°C)</i>	300
Peso netto monofase <i>Net weight single phase (kg)</i>	14,0
Peso lordo monofase <i>Gross weight single phase (kg)</i>	15,5
Dimensione imballo <i>Packing dimensions (mm)</i>	B. 460 D. 440 H. 270



DIMENSIONE
PRODOTTO

B. 310 mm
D. 305 mm
H. 210 mm

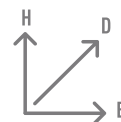


FPCG25L

Disponibile anche
con piastra inferiore liscia
*Available in flat bottom
grill version also*

FPCG 35R

Alimentazione <i>Power supply (Volt/Hz)</i>	230/50
Potenza <i>Motor power (Kwatt/Hp)</i>	2,2 (3,0)
Piano utile inferiore <i>Bottom plate dimensions (mm)</i>	340x230
Temperatura max <i>Temperature max (°C)</i>	300
Peso netto monofase <i>Net weight single phase (kg)</i>	20,0
Peso lordo monofase <i>Gross weight single phase (kg)</i>	21,5
Dimensione imballo <i>Packing dimensions (mm)</i>	B. 550 D. 450 H. 270



DIMENSIONE
PRODOTTO

B. 430 mm
D. 305 mm
H. 210 mm

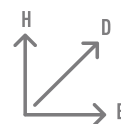


FPCG35L

Disponibile anche
con piastra inferiore liscia
*Available in flat bottom
grill version also*

FPCG 50R

Alimentazione <i>Power supply (Volt/Hz)</i>	230/50
Potenza <i>Motor power (Kwatt/Hp)</i>	3,6 (4,8)
Piano utile inferiore <i>Bottom plate dimensions (mm)</i>	475x230
Temperatura max <i>Temperature max (°C)</i>	300
Peso netto monofase <i>Net weight single phase (kg)</i>	26,0
Peso lordo monofase <i>Gross weight single phase (kg)</i>	28,0
Dimensione imballo <i>Packing dimensions (mm)</i>	B. 690 D. 450 H. 270



DIMENSIONE
PRODOTTO

B. 570 mm
D. 305 mm
H. 210 mm

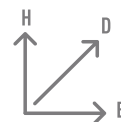


FPCG50L

Disponibile anche
con piastra inferiore liscia
*Available in flat bottom
grill version also*

UPM - VETROCERAMICA

Alimentazione <i>Power supply (Volt/Hz)</i>	230 / 50-60
Potenza <i>Motor power (Kwatt/Hp)</i>	2,1 (2,8)
Piano utile inferiore <i>Bottom plate dimensions (mm)</i>	360x280
Temperatura max <i>Temperature max (°C)</i>	300
Peso netto monofase <i>Net weight single phase (kg)</i>	13,0
Peso lordo monofase <i>Gross weight single phase (kg)</i>	15,0
Dimensione imballo <i>Packing dimensions (mm)</i>	B. 500 D. 500 H. 270

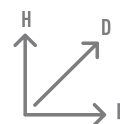


DIMENSIONE
PRODOTTO

B. 410 mm
D. 480 mm
H. 210 mm

UPD - VETROCERAMICA

Alimentazione <i>Power supply (Volt/Hz)</i>	230 / 50-60
Potenza <i>Motor power (Kwatt/Hp)</i>	3,2 (4,30)
Piano utile inferiore <i>Bottom plate dimensions (mm)</i>	590x280
Temperatura max <i>Temperature max (°C)</i>	300
Peso netto monofase <i>Net weight single phase (kg)</i>	13,0
Peso lordo monofase <i>Gross weight single phase (kg)</i>	15,0
Dimensione imballo <i>Packing dimensions (mm)</i>	B. 730 D. 500 H. 290

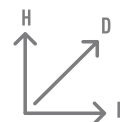


DIMENSIONE
PRODOTTO

B. 640 mm
D. 480 mm
H. 210 mm

PIND01 - PRESS TOUCH

Alimentazione <i>Power supply (Volt/Hz)</i>	230/50
Potenza <i>Motor power (Kwatt/Hp)</i>	3,5 (4,7)
Piano utile inferiore <i>Bottom plate dimensions (mm)</i>	380x300
Temperatura max <i>Temperature max (°C)</i>	60-240
Peso netto monofase <i>Net weight single phase (kg)</i>	5,3
Peso lordo monofase <i>Gross weight single phase (kg)</i>	7,0
Dimensione imballo <i>Packing dimensions (mm)</i>	B. 500 D. 500 H. 270



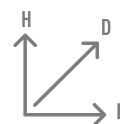
DIMENSIONE
PRODOTTO

B. 340 mm
D. 440 mm
H. 115 mm



PIND02 - TOUCH CONTROL

Alimentazione <i>Power supply (Volt/Hz)</i>	230/50
Potenza <i>Motor power (Kwatt/Hp)</i>	1,8 (2,4)
Piano utile inferiore <i>Bottom plate dimensions (mm)</i>	380x330
Temperatura max <i>Temperature max (°C)</i>	60-240
Peso netto monofase <i>Net weight single phase (kg)</i>	5,2
Peso lordo monofase <i>Gross weight single phase (kg)</i>	7,0
Dimensione imballo <i>Packing dimensions (mm)</i>	B. 400 D. 400 H. 270



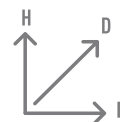
DIMENSIONE
PRODOTTO

B. 340 mm
D. 390 mm
H. 95 mm



PIND03 - TOUCH CONTROL WOK

Alimentazione <i>Power supply (Volt/Hz)</i>	230/50
Potenza <i>Motor power (Kwatt/Hp)</i>	3,5 (4,7)
Piano utile inferiore <i>Bottom plate dimensions (mm)</i>	420x380
Temperatura max <i>Temperature max (°C)</i>	60-240
Peso netto monofase <i>Net weight single phase (kg)</i>	5,85
Peso lordo monofase <i>Gross weight single phase (kg)</i>	8,0
Dimensione imballo <i>Packing dimensions (mm)</i>	B. 500 D. 500 H. 270



DIMENSIONE
PRODOTTO

B. 360 mm
D. 425 mm
H. 125 mm





CREPIERA ELETTRICA

PANCAKE MACHINE

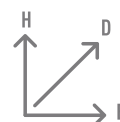
- Apparecchio ad uso professionale
- Ideale per bar, ristoranti, gelaterie, pasticcerie, hotel, pub
- Struttura in acciaio inox
- Segnale luminoso di presenza tensione e funzionamento
- Cavo di collegamento ignifugo
- Piatto in ghisa
- Distribuzione termica omogenea
- Resistenze corazzate
- Forma compatta
- Poco ingombro
- Norme CE
- Fabbricato in Italia

- Professional equipment
- Particularly suited for restaurants, bar, hotels, pub, pastry shops
- Structured in s/steel
- LED Panel control
- Fireproof cable
- Cast iron cooking surface
- Homogeneous heating
- Stiffened heating element
- Compact shape
- Reduced overall dimensions
- CE approved
- Proudly Made in Italy



CPS SINGOLA 35

Alimentazione <i>Power supply (Volt/Hz)</i>	230/50
Potenza <i>Motor power (Kwatt/Hp)</i>	2,4 (3,2)
Diametro <i>Diametre (mm)</i>	ø350
Temperatura max <i>Temperature max (°C)</i>	300
Peso netto monofase <i>Net weight single phase (kg)</i>	13,0
Peso lordo monofase <i>Gross weight single phase (kg)</i>	13,5
Dimensione imballo <i>Packing dimensions (mm)</i>	B. 440 D. 500 H. 240



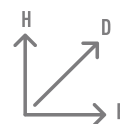
DIMENSIONE
PRODOTTO

B. 370 mm
D. 412 mm
H. 178 mm



CPS SINGOLA 40

Alimentazione <i>Power supply (Volt/Hz)</i>	230/50
Potenza <i>Motor power (Kwatt/Hp)</i>	2,4 (3,2)
Diametro <i>Diametre (mm)</i>	Ø400
Temperatura max <i>Temperature max (°C)</i>	300
Peso netto monofase <i>Net weight single phase (kg)</i>	18,0
Peso lordo monofase <i>Gross weight single phase (kg)</i>	18,5
Dimensione imballo <i>Packing dimensions (mm)</i>	B. 500 D. 500 H. 240



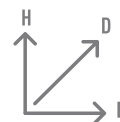
DIMENSIONE
PRODOTTO

B. 470 mm
D. 420 mm
H. 178 mm



CPD DOPPIA

Alimentazione <i>Power supply (Volt/Hz)</i>	230-400/50
Potenza <i>Motor power (Kwatt/Hp)</i>	4,8 (6,4)
Diametro <i>Diametre (mm)</i>	Ø350 x2
Temperatura max <i>Temperature max (°C)</i>	300
Peso netto mono/tri fase <i>Net weight single/three phase (kg)</i>	25,0/25,0
Peso lordo mono/tri fase <i>Gross weight single/three phase (kg)</i>	26,0/26,0
Dimensione imballo <i>Packing dimensions (mm)</i>	B. 780 D. 500 H. 240



DIMENSIONE
PRODOTTO

B. 760 mm
D. 410 mm
H. 178 mm



**FRY TOP**

FRY TOP

- Apparecchi per uso professionale
- Necessari per bar, ristoranti, hotel, caffè bar, chioschi
- Dalla cottura del piatto gastronomico al riscaldamento della focaccia
- Struttura in acciaio inossidabile
- Piani in vetroceramica lisci di grande spessore
- Cassetto estraibile per la raccolta dei grassi e liquidi di cottura
- Varie dimensioni di piano di lavoro
- Nuova manopola ergonomica soft-touch
- Elevata velocità di riscaldamento
- Riscaldamento uniforme della superficie di lavoro
- Potenza regolabile con regolatore di energia interruttore e lampada spia
- Facilità di pulizia del piano in vetroceramica con apposito raschietto
- Paraspruzzi su 3 lati
- Le piastre in vetro ceramica sono a basso consumo di energia
- Norme CE
- Fabbricato in Italia

- Professional equipment
- Particularly suitable for restaurant, pub, snack bar
- To prepare a culinary dish, as well as to simply heat up the focaccia
- Structured in stainless steel
- Smooth, extra thick glass ceramic plate
- Scraper included for easy cleaning of the plate Removable grease/crumb tray
- Wide range of cooking surfaces
- New soft-touch ergonomic knob
- Ultra high heating speed
- Uniform heating of the plate
- Power regulator switch and pilot lamp
- Scraper included for easy cleaning of the plate
- Splash guards on 3 sides
- Pyroceram grills are low energy input models
- CE approved
- Proudly Made in Italy

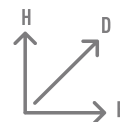
**PFT 1L**

Alimentazione <i>Power supply (Volt/Hz)</i>	230 / 50-60
Potenza <i>Motor power (Kwatt/Hp)</i>	3,0 (4,0)
Piano utile inferiore <i>Bottom plate dimensions (mm)</i>	395x400
Temperatura max <i>Temperature max (°C)</i>	300
Peso netto monofase <i>Net weight single phase (kg)</i>	20,5
Peso lordo monofase <i>Gross weight single phase (kg)</i>	22,5
Dimensione imballo <i>Packing dimensions (mm)</i>	B. 600 D. 450 H. 280

DIMENSIONE
PRODOTTOB. 400 mm
D. 500 mm
H. 200 mm

PFT 2L

Alimentazione <i>Power supply (Volt/Hz)</i>	230-400 / 50-60
Potenza <i>Motor power (Kwatt/Hp)</i>	6,0 (8,0)
Piano utile inferiore <i>Bottom plate dimensions (mm)</i>	595x400
Temperatura max <i>Temperature max (°C)</i>	300
Peso netto tri fase <i>Net weight three phase (kg)</i>	28,0/28,0
Peso lordo tri fase <i>Gross weight three phase (kg)</i>	32,0/32,0
Dimensione imballo <i>Packing dimensions (mm)</i>	B. 700 D. 540 H. 380



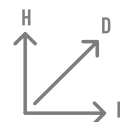
DIMENSIONE
PRODOTTO

B. 600 mm
D. 500 mm
H. 200 mm



PFT 3L

Alimentazione <i>Power supply (Volt/Hz)</i>	230-400 / 50-60
Potenza <i>Motor power (Kwatt/Hp)</i>	9,0 (12,0)
Piano utile inferiore <i>Bottom plate dimensions (mm)</i>	835x400
Temperatura max <i>Temperature max (°C)</i>	300
Peso netto tri fase <i>Net weight three phase (kg)</i>	34,5/34,5
Peso lordo tri fase <i>Gross weight three phase (kg)</i>	42,5/42,5
Dimensione imballo <i>Packing dimensions (mm)</i>	B. 900 D. 600 H. 410



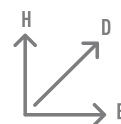
DIMENSIONE
PRODOTTO

B. 840 mm
D. 500 mm
H. 200 mm



PFT3040V

Alimentazione <i>Power supply (Volt/Hz)</i>	230/50
Potenza <i>Motor power (Kwatt/Hp)</i>	1,5 (2,0)
Piano utile inferiore <i>Bottom plate dimensions (mm)</i>	400x300
Temperatura max <i>Temperature max (°C)</i>	300
Peso netto monofase <i>Net weight single phase (kg)</i>	7,5
Peso lordo monofase <i>Gross weight single phase (kg)</i>	8,5
Dimensione imballo <i>Packing dimensions (mm)</i>	B. 500 D. 400 H. 210



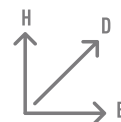
DIMENSIONE
PRODOTTO

B. 440 mm
D. 365 mm
H. 135 mm



PFT4060V

Alimentazione <i>Power supply (Volt/Hz)</i>	230/50
Potenza <i>Motor power (Kwatt/Hp)</i>	3,0 (4,0)
Piano utile inferiore <i>Bottom plate dimensions (mm)</i>	600x400
Temperatura max <i>Temperature max (°C)</i>	300
Peso netto monofase <i>Net weight single phase (kg)</i>	14,5
Peso lordo monofase <i>Gross weight single phase (kg)</i>	15,5
Dimensione imballo <i>Packing dimensions (mm)</i>	B. 690 D. 550 H. 200



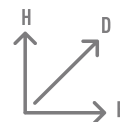
DIMENSIONE
PRODOTTO

B. 630 mm
D. 465 mm
H. 135 mm



PFTM

Alimentazione <i>Power supply (Volt/Hz)</i>	230 / 50-60
Potenza <i>Motor power (Kwatt/Hp)</i>	1,1 (1,5)
Piano utile inferiore <i>Bottom plate dimensions (mm)</i>	360x280
Temperatura max <i>Temperature max (°C)</i>	350
Peso netto monofase <i>Net weight single phase (kg)</i>	7,5
Peso lordo monofase <i>Gross weight single phase (kg)</i>	8,5
Dimensione imballo <i>Packing dimensions (mm)</i>	B. 500 D. 500 H. 290



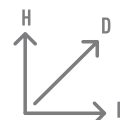
DIMENSIONE
PRODOTTO

B. 360 mm
D. 340 mm
H. 150 mm



PFTD

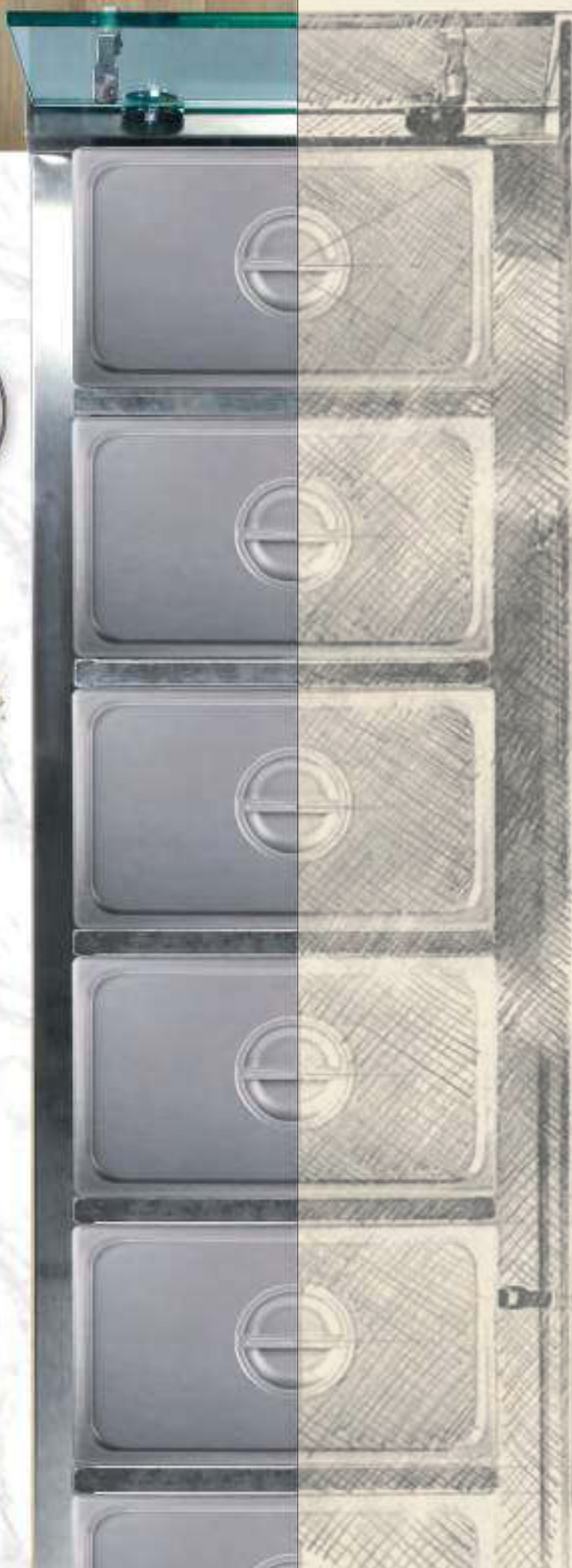
Alimentazione <i>Power supply (Volt/Hz)</i>	230 / 50-60
Potenza <i>Motor power (Kwatt/Hp)</i>	3,0 (4,0)
Piano utile inferiore <i>Bottom plate dimensions (mm)</i>	510x550
Temperatura max <i>Temperature max (°C)</i>	350
Peso netto monofase <i>Net weight single phase (kg)</i>	16,0
Peso lordo monofase <i>Gross weight single phase (kg)</i>	17,0
Dimensione imballo <i>Packing dimensions (mm)</i>	B. 700 D. 590 H. 250



DIMENSIONE
PRODOTTO

B. 520 mm
D. 580 mm
H. 160 mm





←
STRUTTURA IN
ACCIAIO INOX
STRUCTURE ENTIERE EN
STAINLESS STEEL

TERMOSTATO
DIGITALE
DIGITAL
THERMOSTAT

REFRIGERAZIONE
STATICA
STATIC
REFRIGERATION

←
VETRI DI PROTEZIONE
PROTECTION GLASS
INCLUDED



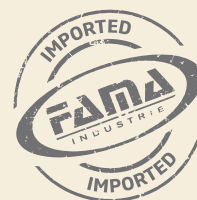
ARMADI REFRIGERATI VENTILATI

VENTILATED REFRIGERATED CABINETS

FFR650TN - FFR650BT - FFR1410TN - FFR1410BT

- Apparecchio per uso professionale
- Ideale per ristoranti, supermarket, grandi comunità, macellerie, hotel, gelaterie, pasticcerie, pizzerie, pub, bar
- Struttura interna ed esterna realizzata interamente in acciaio inox
- Pannelli esterni di fondo e posteriore in acciaio inox
- Piedini in acciaio inox regolabili
- Refrigerazione ventilata con evaporatore ad alette trattato anticorrosione
- Termostato digitale per il controllo della temperatura e dello sbrinamento
- Resistenza elettrica inserita nella cornice della porta per l'eliminazione della condensa
- Evaporazione automatica dell'acqua di condensa
- Porta con impugnature ergonomiche e guarnizione magnetica facilmente estraibile
- Porta reversibile
- Spessore isolamento 60mm
- Cella con angoli arrotondati per facilitarne la pulizia
- Chiusura porta con chiave
- Luce interna
- Gruppo incorporato
- Norme CE

- Professional equipment
- Ideal suited for restaurants, supermarkets, butchers, hotels, ice cream shops, pastry shops, pizzerias, pub, bar
- Internal and external structure entirely made of stainless steel
- External bottom and back panels in galvanized steel
- Adjustable stainless steel feet
- Ventilated refrigeration with anticorrosion treated evaporator
- Digital thermostat for temperature control and for defrosting
- Electrical heating element around door frame to eliminate condensation
- Automatic condensation evaporation
- Doors with ergonomic handles and easily removable magnetic gasket
- Reversible door
- 60 mm insulation thickness
- Internal rounded edges for easy cleaning
- Door with key-lock
- Internal light
- Incorporated refrigeration unit
- CE approved



FFR700TN - FFR700BT - FFR1400TN - FFR1400BT

- Apparecchio per uso professionale
- Ideale per ristoranti, supermarket, grandi comunità, macellerie, hotel, gelaterie, pasticcerie, pizzerie, pub, bar
- Struttura interna ed esterna realizzata interamente in acciaio inox, eccetto fondo, soffitto e schienale esterni in acciaio galvanizzato
- Piedini in acciaio inox regolabili in altezza (110-190 mm)
- Refrigerazione ventilata
- Unità refrigerante a monoblocco estraibile e tropicalizzata di serie (temperatura ambiente +43°C ed umidità relativa del 65%) funzionante con gas R404A/R507
- Pannello di controllo elettronico frontale con sonda NTC
- Sbrinamento ed evaporazione dell'acqua di condensa completamente automatici
- Porta a chiusura automatica con guarnizione magnetica
- Porta reversibile
- Isolamento in poliuretano senza CFC, iniettato ad alta pressione
- Spessore isolamento 60mm
- Cella con angoli arrotondati per facilitarne la pulizia
- Armadi BT: strumento elettronico di controllo con 2 sonde NTC, resistenza all'evaporatore, resistenza di scarico, resistenza bordo porta, dispositivo fermo ventilazione all'apertura della porta, valvola termostatica
- Norme CE
- Fabbriato in Italia

- Professional equipment
- Ideal suited for restaurants, supermarkets, butchers, hotels, ice cream shops, pastry shops, pizzerias, pub, bar
- Inside and outside made of Stainless Steel, except for external bottom, external ceiling and back made of galvanized steel
- Adjustable stainless steel feet (110-190 mm)
- Ventilated refrigeration
- Tropicalized and extractable "monoblock type" condensing unit (ambient temperature +43°C and relative humidity of 65%) with gas R404A/R507
- Electronic front control panel with NTC probe
- Completely automatic defrosting and condense water evaporation
- Self-closing doors with magnetic gaskets
- Reversible door
- Insulation in CFC free polyurethane high pressure injected
- 60 mm insulation thickness
- Internal rounded edges for easy cleaning
- BT cabinets: electronic control panel with 2 NTC probes, evaporator heater, drainage and door frame heaters, door opening fan stop control, thermostatic valve
- CE approved
- Proudly Made in Italy



IceLine



FFR650TN

Alimentazione <i>Power supply (Volt/Hz)</i>	230/50
Potenza <i>Motor power (Kwatt/Hp)</i>	0,3 (0,4)
Temperatura <i>Temperature (°C)</i>	-2 +8
Tipo refrigerante <i>Refrigerant</i>	R134a
Temperatura/Umidità <i>Temperature/Humidity (°C/HR)</i>	+43 / 60
Dimensioni interne <i>Internal dimensions (mm)</i>	624x700 h.1400
Capacità <i>Capacity (lt)</i>	650
Peso netto monofase <i>Net weight single phase (kg)</i>	134,0
Peso lordo monofase <i>Gross weight single phase (kg)</i>	143,0
Dimensione imballo <i>Packing dimensions (mm)</i>	B. 770 D. 860 H. 2070



DIMENSIONE
PRODOTTO

B. 740 mm
D. 830 mm
H. 2010 mm



FFR650BT

Alimentazione <i>Power supply (Volt/Hz)</i>	230/50
Potenza <i>Motor power (Kwatt/Hp)</i>	0,7 (0,95)
Temperatura <i>Temperature (°C)</i>	-18 -22
Tipo refrigerante <i>Refrigerant</i>	R404a
Temperatura/Umidità <i>Temperature/Humidity (°C/HR)</i>	+43 / 60
Dimensioni interne <i>Internal dimensions (mm)</i>	624x700 h.1400
Capacità <i>Capacity (lt)</i>	650
Peso netto monofase <i>Net weight single phase (kg)</i>	138,0
Peso lordo monofase <i>Gross weight single phase (kg)</i>	147,0
Dimensione imballo <i>Packing dimensions (mm)</i>	B. 770 D. 860 H. 2070



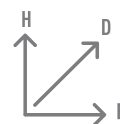
DIMENSIONE
PRODOTTO

B. 740 mm
D. 830 mm
H. 2010 mm



FFR1410TN

Alimentazione <i>Power supply (Volt/Hz)</i>	230/50
Potenza <i>Motor power (Kwatt/Hp)</i>	0,65 (0,85)
Temperatura <i>Temperature (°C)</i>	-2 -8
Tipo refrigerante <i>Refrigerant</i>	R134a
Temperatura/Umidità <i>Temperature/Humidity (°C/HR)</i>	+43 / 60
Dimensioni interne <i>Internal dimensions (mm)</i>	1360x700 h.1400
Capacità <i>Capacity (lt)</i>	1333
Peso netto monofase <i>Net weight single phase (kg)</i>	198,0
Peso lordo monofase <i>Gross weight single phase (kg)</i>	213,0
Dimensione imballo <i>Packing dimensions (mm)</i>	B. 1510 D. 860 H. 2070



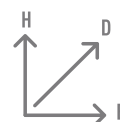
DIMENSIONE
PRODOTTO

B. 1480 mm
D. 830 mm
H. 2010 mm



FFR1410BT

Alimentazione <i>Power supply (Volt/Hz)</i>	230/50
Potenza <i>Motor power (Kwatt/Hp)</i>	0,95 (1,25)
Temperatura <i>Temperature (°C)</i>	-18 -22
Tipo refrigerante <i>Refrigerant</i>	R404a
Temperatura/Umidità <i>Temperature/Humidity (°C/HR)</i>	+43 / 60
Dimensioni interne <i>Internal dimensions (mm)</i>	1360x700 h.1400
Capacità <i>Capacity (lt)</i>	1333
Peso netto monofase <i>Net weight single phase (kg)</i>	208,0
Peso lordo monofase <i>Gross weight single phase (kg)</i>	226,0
Dimensione imballo <i>Packing dimensions (mm)</i>	B. 1510 D. 860 H. 2070



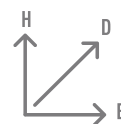
DIMENSIONE
PRODOTTO

B. 1480 mm
D. 830 mm
H. 2010 mm



FFR700TN

Alimentazione <i>Power supply (Volt/Hz)</i>	230/50
Potenza <i>Motor power (Kwatt/Hp)</i>	0,385 (0,52)
Temperatura <i>Temperature (°C)</i>	0 +10
Tipo refrigerante <i>Refrigerant</i>	R404a/R507
Temperatura/Umidità <i>Temperature/Humidity (°C/HR)</i>	+43 / 65
Capacità <i>Capacity (lt)</i>	700
Peso netto monofase <i>Net weight single phase (kg)</i>	110,0
Peso lordo monofase <i>Gross weight single phase (kg)</i>	120,0
Dimensione imballo <i>Packing dimensions (mm)</i>	B. 760 D. 840 H. 2200



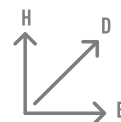
DIMENSIONE
PRODOTTO

B. 710 mm
D. 800 mm
H. 2100 mm



FFR700BT

Alimentazione <i>Power supply (Volt/Hz)</i>	230/50
Potenza <i>Motor power (Kwatt/Hp)</i>	0,65 (0,90)
Temperatura <i>Temperature (°C)</i>	-18 -22
Tipo refrigerante <i>Refrigerant</i>	R404a/R507
Temperatura/Umidità <i>Temperature/Humidity (°C/HR)</i>	+43 / 65
Capacità <i>Capacity (lt)</i>	700
Peso netto monofase <i>Net weight single phase (kg)</i>	122,0
Peso lordo monofase <i>Gross weight single phase (kg)</i>	135,0
Dimensione imballo <i>Packing dimensions (mm)</i>	B. 760 D. 840 H. 2200



DIMENSIONE
PRODOTTO

B. 710 mm
D. 800 mm
H. 2100 mm



FFR1400TN

Alimentazione <i>Power supply (Volt/Hz)</i>	230/50
Potenza <i>Motor power (Kwatt/Hp)</i>	0,57 (0,75)
Temperatura <i>Temperature (°C)</i>	0 +10
Tipo refrigerante <i>Refrigerant</i>	R404a/R507
Temperatura/Umidità <i>Temperature/Humidity (°C/HR)</i>	+43 / 65
Capacità <i>Capacity (lt)</i>	1400
Peso netto monofase <i>Net weight single phase (kg)</i>	150,0
Peso lordo monofase <i>Gross weight single phase (kg)</i>	160,0
Dimensione imballo <i>Packing dimensions (mm)</i>	B. 1460 D. 840 H. 2200



DIMENSIONE
PRODOTTO

B. 1420 mm
D. 800 mm
H. 2100 mm



FFR1400BT

Alimentazione <i>Power supply (Volt/Hz)</i>	230/50
Potenza <i>Motor power (Kwatt/Hp)</i>	0,7 (0,95)
Temperatura <i>Temperature (°C)</i>	-18 -22
Tipo refrigerante <i>Refrigerant</i>	R404a/R507
Temperatura/Umidità <i>Temperature/Humidity (°C/HR)</i>	+43 / 65
Capacità <i>Capacity (lt)</i>	1400
Peso netto monofase <i>Net weight single phase (kg)</i>	159,0
Peso lordo monofase <i>Gross weight single phase (kg)</i>	170,0
Dimensione imballo <i>Packing dimensions (mm)</i>	B. 1460 D. 840 H. 2200



DIMENSIONE
PRODOTTO

B. 1420 mm
D. 800 mm
H. 2100 mm





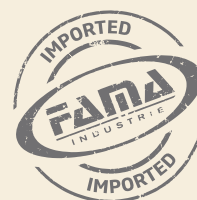
ARMADI REFRIGERATI STATICI

STATIC REFRIGERATED CABINETS

- Apparecchio per uso professionale
- Ideale per ristoranti, supermarket, grandi comunità, macellerie, hotel, gelaterie, pasticcerie, pizzerie, pub, bar
- Struttura esterna realizzata in acciaio verniciato bianco
- Struttura esterna realizzata in acciaio inox (mod. S/S)
- Struttura interna realizzata in ABS
- I modelli positivi "R" hanno la refrigerazione statica a piastra con ventilatore per uniformare la temperatura
- I modelli freezer "F" hanno la refrigerazione statica nei ripiani
- Termostato digitale per il controllo della temperatura integrato nella porta
- Isolamento 40 mm per i modelli positivi "R"
- Isolamento 60 mm per i modelli freezer "F"
- Lo sbrinatorio nelle versioni positive "R" avviene quando il compressore è fermo
- Lo sbrinatorio nelle versioni freezer "F" è manuale
- Evaporazione dell'acqua di condensa automatica per i modelli positivi "R"
- Interno con angoli arrotondati per facilitare la pulizia
- Chiusura porta con chiave
- Guarnizione magnetica facilmente estraibile
- Norme CE

- Professional equipment
- Ideal suited for restaurants, supermarkets, butchers, hotels, ice cream shops, pastry shops, pizzerias, pub, bar
- External structure in white painted steel
- External structure in stainless steel (mod. S/S)
- Internal structure in ABS
- The positive models "R" have a static refrigeration cooling plate with an internal fan to uniform the temperature
- Freezer models "F" have the static cooling integrated into the shelves
- Door integrated digital thermostat for temperature control
- 40 mm insulation for the positive models "R"
- 60 mm insulation for the freezer models "F"
- The defrost in the positive models "R" takes place when the compressor is stopped, while it is manual in the freezer versions "F"
- The condensation's evaporation is automatic in the positive models "R"
- Interior with rounded edges for easy cleaning
- Door with key-lock
- Easily removable
- CE approved

GUARDA IL VIDEO
WATCH THE VIDEO



FFD400R

Alimentazione <i>Power supply (Volt/Hz)</i>	230/50
Potenza <i>Motor power (Kwatt/Hp)</i>	0,185 (0,25)
Temperatura <i>Temperature (°C)</i>	0 +8
Tipo refrigerante <i>Refrigerant</i>	R134a
Temperatura/Umidità <i>Temperature/Humidity (°C/HR)</i>	+33 / 60
Dimensioni interne <i>Internal dimensions (mm)</i>	500x440 h.1620
Capacità <i>Capacity (lt)</i>	360
Peso netto monofase <i>Net weight single phase (kg)</i>	69,0
Peso lordo monofase <i>Gross weight single phase (kg)</i>	74,0
Dimensione imballo <i>Packing dimensions (mm)</i>	B. 680 D. 650 H. 2010



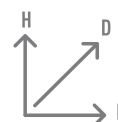
DIMENSIONE
PRODOTTO

B. 600 mm
D. 600 mm
H. 1855 mm



FFD400F

Alimentazione <i>Power supply (Volt/Hz)</i>	230/50
Potenza <i>Motor power (Kwatt/Hp)</i>	0,21 (0,30)
Temperatura <i>Temperature (°C)</i>	< -18
Tipo refrigerante <i>Refrigerant</i>	R134a
Temperatura/Umidità <i>Temperature/Humidity (°C/HR)</i>	+33 / 60
Dimensioni interne <i>Internal dimensions (mm)</i>	500x440 h.1620
Capacità <i>Capacity (lt)</i>	360
Peso netto monofase <i>Net weight single phase (kg)</i>	74,0
Peso lordo monofase <i>Gross weight single phase (kg)</i>	79,0
Dimensione imballo <i>Packing dimensions (mm)</i>	B. 680 D. 650 H. 2010



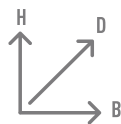
DIMENSIONE
PRODOTTO

B. 600 mm
D. 600 mm
H. 1855 mm



FFD600R

Alimentazione <i>Power supply (Volt/Hz)</i>	230/50
Potenza <i>Motor power (Kwatt/Hp)</i>	0,185 (0,25)
Temperatura <i>Temperature (°C)</i>	0 +8
Tipo refrigerante <i>Refrigerant</i>	R134a
Temperatura/Umidità <i>Temperature/Humidity (°C/HR)</i>	+33 / 60
Dimensioni interne <i>Internal dimensions (mm)</i>	650x530 h.1620
Capacità <i>Capacity (lt)</i>	580
Peso netto monofase <i>Net weight single phase (kg)</i>	90,0
Peso lordo monofase <i>Gross weight single phase (kg)</i>	97,0
Dimensione imballo <i>Packing dimensions (mm)</i>	B. 840 D. 760 H. 2010



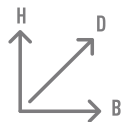
DIMENSIONE
PRODOTTO

B. 777 mm
D. 710 mm
H. 1895 mm



FFD600F

Alimentazione <i>Power supply (Volt/Hz)</i>	230/50
Potenza <i>Motor power (Kwatt/Hp)</i>	0,35 (0,5)
Temperatura <i>Temperature (°C)</i>	< -18
Tipo refrigerante <i>Refrigerant</i>	R134a
Temperatura/Umidità <i>Temperature/Humidity (°C/HR)</i>	+33 / 60
Dimensioni interne <i>Internal dimensions (mm)</i>	650x530 h.1620
Capacità <i>Capacity (lt)</i>	580
Peso netto monofase <i>Net weight single phase (kg)</i>	94,0
Peso lordo monofase <i>Gross weight single phase (kg)</i>	101,0
Dimensione imballo <i>Packing dimensions (mm)</i>	B. 840 D. 760 H. 2010



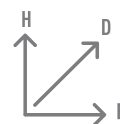
DIMENSIONE
PRODOTTO

B. 777 mm
D. 710 mm
H. 1895 mm



FFD400R S/S

Alimentazione <i>Power supply (Volt/Hz)</i>	230/50
Potenza <i>Motor power (Kwatt/Hp)</i>	0,185 (0,25)
Temperatura <i>Temperature (°C)</i>	0 +8
Tipo refrigerante <i>Refrigerant</i>	R134a
Temperatura/Umidità <i>Temperature/Humidity (°C/HR)</i>	+33 / 60
Dimensioni interne <i>Internal dimensions (mm)</i>	500x440 h.1620
Capacità <i>Capacity (lt)</i>	360
Peso netto monofase <i>Net weight single phase (kg)</i>	69,0
Peso lordo monofase <i>Gross weight single phase (kg)</i>	74,0
Dimensione imballo <i>Packing dimensions (mm)</i>	B. 680 D. 650 H. 2010



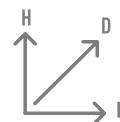
DIMENSIONE
PRODOTTO

B. 600 mm
D. 600 mm
H. 1855 mm



FFD400F S/S

Alimentazione <i>Power supply (Volt/Hz)</i>	230/50
Potenza <i>Motor power (Kwatt/Hp)</i>	0,21 (0,30)
Temperatura <i>Temperature (°C)</i>	< -18
Tipo refrigerante <i>Refrigerant</i>	R134a
Temperatura/Umidità <i>Temperature/Humidity (°C/HR)</i>	+33 / 60
Dimensioni interne <i>Internal dimensions (mm)</i>	500x440 h.1620
Capacità <i>Capacity (lt)</i>	360
Peso netto monofase <i>Net weight single phase (kg)</i>	74,0
Peso lordo monofase <i>Gross weight single phase (kg)</i>	79,0
Dimensione imballo <i>Packing dimensions (mm)</i>	B. 680 D. 650 H. 2010



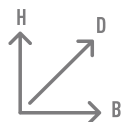
DIMENSIONE
PRODOTTO

B. 600 mm
D. 600 mm
H. 1855 mm



FFD600R S/S

Alimentazione <i>Power supply (Volt/Hz)</i>	230/50
Potenza <i>Motor power (Kwatt/Hp)</i>	0,185 (0,25)
Temperatura <i>Temperature (°C)</i>	0 +8
Tipo refrigerante <i>Refrigerant</i>	R134a
Temperatura/Umidità <i>Temperature/Humidity (°C/HR)</i>	+33 / 60
Dimensioni interne <i>Internal dimensions (mm)</i>	650x530 h.1620
Capacità <i>Capacity (lt)</i>	580
Peso netto monofase <i>Net weight single phase (kg)</i>	90,0
Peso lordo monofase <i>Gross weight single phase (kg)</i>	97,0
Dimensione imballo <i>Packing dimensions (mm)</i>	B. 840 D. 760 H. 2010



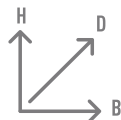
DIMENSIONE
PRODOTTO

B. 777 mm
D. 710 mm
H. 1895 mm



FFD600F S/S

Alimentazione <i>Power supply (Volt/Hz)</i>	230/50
Potenza <i>Motor power (Kwatt/Hp)</i>	0,35 (0,5)
Temperatura <i>Temperature (°C)</i>	< -18
Tipo refrigerante <i>Refrigerant</i>	R134a
Temperatura/Umidità <i>Temperature/Humidity (°C/HR)</i>	+33 / 60
Dimensioni interne <i>Internal dimensions (mm)</i>	650x530 h.1620
Capacità <i>Capacity (lt)</i>	580
Peso netto monofase <i>Net weight single phase (kg)</i>	94,0
Peso lordo monofase <i>Gross weight single phase (kg)</i>	101,0
Dimensione imballo <i>Packing dimensions (mm)</i>	B. 840 D. 760 H. 2010



DIMENSIONE
PRODOTTO

B. 777 mm
D. 710 mm
H. 1895 mm





BANCHI REFRIGERATI VENTILATI

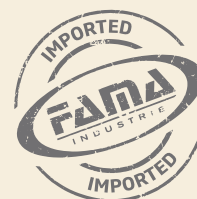
VENTILATED REFRIGERATED COUNTERS

- Apparecchio per uso professionale
- Ideale per ristoranti, supermarket, grandi comunità, macellerie, hotel, gelaterie, pasticcerie, pizzerie, pub, bar
- Struttura interna ed esterna realizzata interamente in acciaio inox AISI 304
- Pannello posteriore in acciaio inox
- Refrigerazione ventilata con evaporatore ad alette trattato anticorrosione
- Termostato digitale per il controllo della temperatura e dello sbrinamento
- Ricircolo aria fredda
- Gruppo incorporato
- Resistenza elettrica inserita nella cornice della porta per l'eliminazione della condensa
- Evaporazione automatica dell'acqua di condensa
- Spessore isolamento 60mm
- Guarnizione magnetica facilmente estraibile
- Interno con angoli arrotondati per facilitare la pulizia
- Chiusura pannello frontale con chiave
- Piedini in acciaio inox AISI 304 regolabili
- Norme CE

- Professional equipment
- Ideal suited for restaurants, supermarkets, butchers, hotels, ice cream shops, pastry shops, pizzerias, pub, bar
- Internal and external structure entirely made of AISI 304 stainless steel
- Back panel in stainless steel
- Ventilated refrigeration with anticorrosion treated evaporator
- Digital thermostat for temperature control and defrosting
- Cold air recirculation
- Incorporated refrigeration unit
- Electrical heating element around door frame to eliminate condensation
- Automatic condensation evaporation
- 60mm insulation thickness
- Easily removable magnetic gasket
- Internal rounded edges for easy cleaning
- Front panel with keylock
- Adjustable stainless steel AISI 304 feet
- CE approved

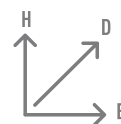


Iceline



FBR 2100 TN

Alimentazione <i>Power supply (Volt/Hz)</i>	230/50
Potenza <i>Motor power (Kwatt/Hp)</i>	0,3 (0,4)
Temperatura <i>Temperature (°C)</i>	-2 +8
Tipo refrigerante <i>Refrigerant</i>	R134a
Temperatura/Umidità <i>Temperature/Humidity (°C/HR)</i>	+43 / 60
Dimensioni interne <i>Internal dimensions (mm)</i>	902x530 h.589
Capacità <i>Capacity (lt)</i>	282
Peso netto monofase <i>Net weight single phase (kg)</i>	98,0
Peso lordo monofase <i>Gross weight single phase (kg)</i>	113,0
Dimensione imballo <i>Packing dimensions (mm)</i>	B. 1390 D. 730 H. 910

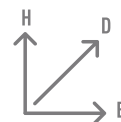


DIMENSIONE
PRODOTTO

B. 1360 mm
D. 700 mm
H. 860 mm

FBR 3100 TN

Alimentazione <i>Power supply (Volt/Hz)</i>	230/50
Potenza <i>Motor power (Kwatt/Hp)</i>	0,3 (0,4)
Temperatura <i>Temperature (°C)</i>	-2 +8
Tipo refrigerante <i>Refrigerant</i>	R134a
Temperatura/Umidità <i>Temperature/Humidity (°C/HR)</i>	+43 / 60
Dimensioni interne <i>Internal dimensions (mm)</i>	1337x530 h.589
Capacità <i>Capacity (lt)</i>	417
Peso netto monofase <i>Net weight single phase (kg)</i>	134,0
Peso lordo monofase <i>Gross weight single phase (kg)</i>	152,0
Dimensione imballo <i>Packing dimensions (mm)</i>	B. 1830 D. 730 H. 910



DIMENSIONE
PRODOTTO

B. 1795 mm
D. 700 mm
H. 860 mm



BANCHI PIZZA REFRIGERATI VENTILATI

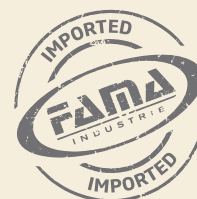
VENTILATED REFRIGERATED COUNTERS PIZZA

- Apparecchio per uso professionale
- Ideale per ristoranti, supermarket, grandi comunità, macellerie, hotel, gelaterie, pasticcerie, pizzerie, pub, bar
- Struttura interna ed esterna realizzata interamente in acciaio inox AISI 304
- Top in granito
- Refrigerazione ventilata con evaporatore ad alette trattato anticorrosione
- Ricircolo aria fredda
- Gruppo incorporato estraibile
- Termostato digitale per il controllo della temperatura e dello sbrinamento
- Resistenza elettrica inserita nella cornice della porta per l'eliminazione della condensa
- Evaporazione automatica dell'acqua di condensa
- Spessore isolamento 60mm
- Guarnizione magnetica facilmente estraibile
- Interno con angoli arrotondati per facilitare la pulizia
- Chiusura pannello frontale con chiave
- Piedini in acciaio inox AISI 304 regolabili
- Pannello posteriore in acciaio inox
- Norme CE

- Professional equipment
- Ideal suited for restaurants, supermarkets, butchers, hotels, ice cream shops, pastry shops, pizzerias, pub, bar
- Internal and external structure entirely made of AISI 304 stainless steel
- Granite worktop
- Ventilated refrigeration with anticorrosion treated evaporator
- Cold air recirculation
- Incorporated refrigeration unit
- Digital thermostat for temperature control and defrosting
- Electrical heating element around door frame to eliminate condensation
- Automatic condensation evaporation
- 60mm insulation thickness
- Easily removable magnetic gasket
- Internal rounded edges for easy cleaning
- Front panel with keylock
- Adjustable stainless steel AISI 304 feet
- Back panel in stainless steel
- CE approved

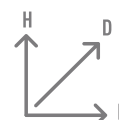


IceLine



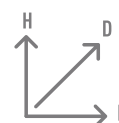
FBR 2600 TN + FV 15033

	FBR2600TN	FV15033
Alimentazione <i>Power supply (Volt/Hz)</i>	230/50	230/50
Potenza <i>Motor power (Kwatt/Hp)</i>	0,3 (0,4)	0,13 (0,17)
Temperatura <i>Temperature (°C)</i>	-2 +8	+2 +8
Tipo refrigerante <i>Refrigerant</i>	R134a	R134a
Temperatura/Umidità <i>Temperature/Humidity (°C/HR)</i>	+43 / 60	+33 / 60
Dimensioni interne <i>Internal dimensions (mm)</i>	1052x630 h.589	-
Capacità <i>Capacity (lt)</i>	390	-
Peso netto monofase <i>Net weight single phase (kg)</i>	260,0	58,0
Peso lordo monofase <i>Gross weight single phase (kg)</i>	293,0	63,0
Dimensione imballo <i>Packing dimensions (mm)</i>	1540x830 h.1020	1570x380 h.410



DIMENSIONE
FBR2600TN

B. 1510 mm
D. 800 mm
H. 1000 mm

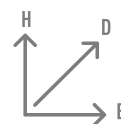


DIMENSIONE
FV15033

B. 1500 mm
D. 335 mm
H. 435 mm

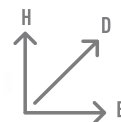
FBR 2610 TN + FV 20033

	FBR2610TN	FV20033
Alimentazione <i>Power supply (Volt/Hz)</i>	230/50	230/50
Potenza <i>Motor power (Kwatt/Hp)</i>	0,3 (0,4)	0,15 (0,20)
Temperatura <i>Temperature (°C)</i>	-2 +8	+2 +8
Tipo refrigerante <i>Refrigerant</i>	R134a	R134a
Temperatura/Umidità <i>Temperature/Humidity (°C/HR)</i>	+43 / 60	+33 / 60
Dimensioni interne <i>Internal dimensions (mm)</i>	1052x630 h.589	-
Capacità <i>Capacity (lt)</i>	560	-
Peso netto monofase <i>Net weight single phase (kg)</i>	312,0	70,0
Peso lordo monofase <i>Gross weight single phase (kg)</i>	354,0	75,0
Dimensione imballo <i>Packing dimensions (mm)</i>	2060x830 h.1020	2070x380 h.410



DIMENSIONE
FBR2610TN

B. 2025 mm
D. 800 mm
H. 1000 mm

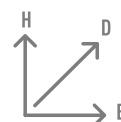


DIMENSIONE
FV20033

B. 2000 mm
D. 335 mm
H. 435 mm

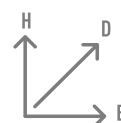
FBR 3600 TN + FV 20033

	FBR3600TN	FV20033
Alimentazione <i>Power supply (Volt/Hz)</i>	230/50	230/50
Potenza <i>Motor power (Kwatt/Hp)</i>	0,35 (0,47)	0,15 (0,20)
Temperatura <i>Temperature (°C)</i>	-2 +8	+2 +8
Tipo refrigerante <i>Refrigerant</i>	R134a	R134a
Temperatura/Umidità <i>Temperature/Humidity (°C/HR)</i>	+43 / 60	+33 / 60
Dimensioni interne <i>Internal dimensions (mm)</i>	1562x630 h.589	-
Capacità <i>Capacity (lt)</i>	580	-
Peso netto monofase <i>Net weight single phase (kg)</i>	312,0	70,0
Peso lordo monofase <i>Gross weight single phase (kg)</i>	354,0	75,0
Dimensione imballo <i>Packing dimensions (mm)</i>	2060x830 h.1020	2070x380 h.410



DIMENSIONE
FBR3600TN

B. 2025 mm
D. 800 mm
H. 1000 mm



DIMENSIONE
FV20033

B. 2000 mm
D. 335 mm
H. 435 mm



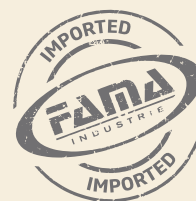
VETRINETTE REFRIGERATE PER PIZZERIA

REFRIGERATED DISPLAY CASE FOR PIZZERIA

- Struttura interna ed esterna realizzata interamente in acciaio inox AISI 304
- Refrigerazione statica
- Gruppo incorporato
- Termostato digitale per il controllo della temperatura
- Spessore isolamento 40mm
- Vetri di protezione inclusi
- Idonee a contenere bacinelle gastronorm inox o in polycarbonato con profondità massima di 150mm (bacinelle e coperchi esclusi)
FV12033 5 x GN1/4
FV15033 7 x GN1/4
FV18033 9 x GN1/4
FV20033 10 X GN1/4
- Norme CE
- *Internal and external structure entirely made of AISI 304 stainless steel*
- *Static refrigeration*
- *Built-in refrigeration unit*
- *Digital temperature control thermostat*
- *Insulation thickness 40mm*
- *Protection glass included*
- *Suited for Gastronorm stainless steel or polycarbonate pans with a max depth of 150mm (pans and covers not included)*
FV12033 5 x GN1/4
FV15033 7 x GN1/4
FV18033 9 x GN1/4
FV20033 10 X GN1/4
- *CE approved*

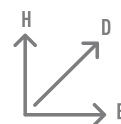


IceLine



FV12033

Alimentazione <i>Power supply (Volt/Hz)</i>	230/50
Potenza <i>Motor power (Kwatt/Hp)</i>	0,10 (0,14)
Temperatura <i>Temperature (°C)</i>	+2 +8
Tipo refrigerante <i>Refrigerant</i>	R134a
Temperatura/Umidità <i>Temperature/Humidity (°C/HR)</i>	+33 / 60
Peso netto monofase <i>Net weight single phase (kg)</i>	50,0
Peso lordo monofase <i>Gross weight single phase (kg)</i>	55,0
Dimensione imballo <i>Packing dimensions (mm)</i>	B. 1270 D. 380 H. 410



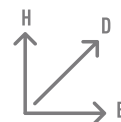
DIMENSIONE
PRODOTTO

B. 1200 mm
D. 335 mm
H. 435 mm



FV15033

Alimentazione <i>Power supply (Volt/Hz)</i>	230/50
Potenza <i>Motor power (Kwatt/Hp)</i>	0,13 (0,17)
Temperatura <i>Temperature (°C)</i>	+2 +8
Tipo refrigerante <i>Refrigerant</i>	R134a
Temperatura/Umidità <i>Temperature/Humidity (°C/HR)</i>	+33 / 60
Peso netto monofase <i>Net weight single phase (kg)</i>	58,0
Peso lordo monofase <i>Gross weight single phase (kg)</i>	63,0
Dimensione imballo <i>Packing dimensions (mm)</i>	B. 1570 D. 380 H. 410



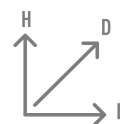
DIMENSIONE
PRODOTTO

B. 1500 mm
D. 335 mm
H. 435 mm



FV18033

Alimentazione <i>Power supply (Volt/Hz)</i>	230/50
Potenza <i>Motor power (Kwatt/Hp)</i>	0,15 (0,20)
Temperatura <i>Temperature (°C)</i>	+2 +8
Tipo refrigerante <i>Refrigerant</i>	R134a
Temperatura/Umidità <i>Temperature/Humidity (°C/HR)</i>	+33 / 60
Peso netto monofase <i>Net weight single phase (kg)</i>	65,0
Peso lordo monofase <i>Gross weight single phase (kg)</i>	70,0
Dimensione imballo <i>Packing dimensions (mm)</i>	B. 1870 D. 380 H. 410



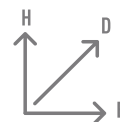
DIMENSIONE
PRODOTTO

B. 1800 mm
D. 335 mm
H. 435 mm



FV20033

Alimentazione <i>Power supply (Volt/Hz)</i>	230/50
Potenza <i>Motor power (Kwatt/Hp)</i>	0,15 (0,20)
Temperatura <i>Temperature (°C)</i>	+2 +8
Tipo refrigerante <i>Refrigerant</i>	R134a
Temperatura/Umidità <i>Temperature/Humidity (°C/HR)</i>	+33 / 60
Peso netto monofase <i>Net weight single phase (kg)</i>	70,0
Peso lordo monofase <i>Gross weight single phase (kg)</i>	75,0
Dimensione imballo <i>Packing dimensions (mm)</i>	B. 2070 D. 380 H. 410



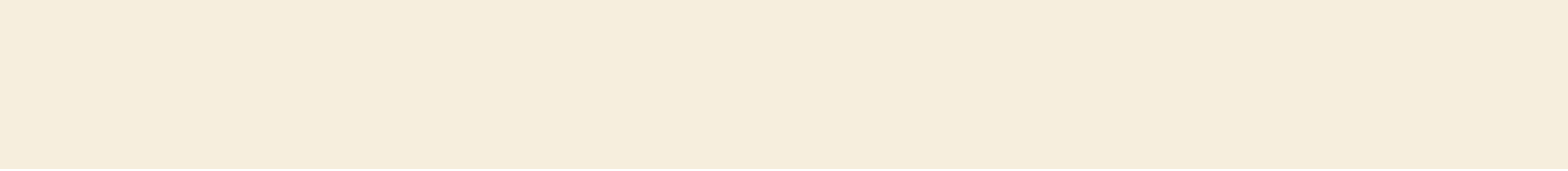
DIMENSIONE
PRODOTTO

B. 2000 mm
D. 335 mm
H. 435 mm



NOTE

NOTE



A series of horizontal lines for writing, alternating between white and light gray background bands.

CREDITS



Grafica e Impaginazione **Magazino.it**

Fotografia **Mauro Foli**

Stampa **Lithos Arti Grafiche**





Fama Industrie srl

Via Altobelli, 39 - 47924 Rimini (RN)

Tel +39.0541.388222 - 384509

Fax +39.0541.385662

fama@famaindustrie.com

www.famaindustrie.com



1953 2013



MADE IN ITALY

