



20
21

passion in food processing

Icone tabelle dati tecnici / Icons technical data

| | | | |
|--|---|---|---|
|  | Potenza / Power / Spannung / Puissance / Potencia / Potência / Мощность / 功率 |  | Dimensioni interne / Inner dimensions / Garraumabmessungen / Dimensions intérieures / Dimensiones internas / Dimensões internas / Внутренние размеры / 内部尺寸 |
|  | Alimentazione / Power source/ Betriebsspannung / Alimentation / Alimentación / Alimentação / Электропитание / 电源 |  | Temperatura / Temperature / Temperatur / Température / Temperatura / Temperatura / Температура / 温度 |
|  | Peso netto / Net weight / Nettogewicht / Poids net / Peso neto / Pêso líquido / Вес нетто / 净重 |  | Umidità / Humidity / Feuchtigkeit / Humidité / Humedad / Umidade / Влажность / 湿度 |
|  | Dimensioni imballo / Shipping / Verpack. abmessungen / Dim. emballage / Dimensiones embalaje / Dimensões embalagem / Размеры упаковки / 包装尺寸 |  | Potenza TC / TC Power / Spannung TC / Puissance TC / Potencia TC / Potência TC / TC Мощность / TC功率 |
|  | Peso lordo / Gross weight / Bruttogewicht / Poids brut / Peso bruto / Pêso bruto / Вес брутто / 毛重 |  | Potenza IP / IP Power / Spannung IP / Puissance IP / Potencia IP / Potência IP / IP Мощность / IP功率 |
|  | Ø Lama / Ø Blade / Ø Messer / Ø Lame / ø Cuchilla / ø Lâmina / ø лезвия / 刀片直径 |  | Capacità / Capacity / Kapazität / Capacité / Capacidad / Capacidade / Вместимость / 容积 |
|  | Spessore taglio / Cut thickness / Schnittbreite / Epaisseur de coupe / Espesor corte / Espessura corte / Толщина нарезки / 切削厚度 |  | Ø Macine / Ø Grinders / Ø Mühlen / Ø Meules / Ø Molidos / Ø Moedores / Ø жерновов / 绞肉孔径 |
|  | Corsa carrello / Run of carriage / Wagenschub / Course du chariot / Desplazamiento del carro / Escorrimiento carrinho / Ход каретки / 料斗行程 |  | Capacità vasca / Bowl capacity / Beken Kapazität / Capacité cuve / Capacidad tina / Capacidade recipiente / Объем бункера / 容器容积 |
|  | Piatto / Hopper / Wagen grösse / Plateau / Plato / Prato / Лоток / 料斗 |  | Capacità impasto / Dough capacity / Teig Kapazität / Capacité pâte / Capacidad masa / Capacidade la massa de pão / Тесто потенциала / 面团容量 |
|  | Produzione/h. estrusore / Extruder output/h. / Extruderleistung/h. / Débit/h. extrudeur / Producción/h. extrusora / Produção/h. extrusora / Экструдер Часовая производительность / 挤出机产量/小时 |  | Produzione/h. / Output/h. / Leistung/h. / Débit/h. / Producción/h. / Produção/h. Часовая производительность / 产量/小时 |
|  | Trafile / Dies / Matriz / Filières / Trafiladoras / Molde / Фильеры / 模具 |  | Giri / Revolutions / Umdrehungen / Tours / Vueltas / Giros / Обороты/мин ножей / 转 |
|  | Dimensioni max / Overall dimensions / Abmessungen max / Dimensions max / Dimensiones máx / Dimensões máx / Макс. Габарит / 整机尺寸 |  | Lame / Blades / Messer / Lame / Cuchillas / Lâminas / Кол-во лезвий / 刀片 |
|  | Dimensioni rullo / Roller dimensions / Walze grösse / Dimensions rouleau / Dimensiones rodillo / Dimensões rolos / Размеры роликовые / 滚筒尺寸 |  | Dimensioni vasca / Tank dimensions / Becken abmessungen / Dimensions cuve / Dimensiones cuba / Dimensões tanque / Размеры ванны / 搅拌箱容积 |
|  | Giri disco / Disc revolutions / Kreislauf / Tours Disques / Vueltas disco / Giros / Обороты диска / 刀盘转速 |  | Capacità / Capacity / Kapazität / Capacité / Capacidad / Capacidade / Вместимость / 容积 |
|  | Giri / Revolutions / Umdrehungen / Tours / Vueltas / Giros / Обороты/мин ножей / 转 |  | Capacità cilindro / Cylinder capacity / Inhalt Zylinder / Capacité Cylindre / Capacidad cilindro / Capacidade cilindro / Емкость цилиндра / 筒容积 |
|  | Capienza utile vasca / Bowl filling level / Becken Nützliche Kapazität / Capacité utile cuve / Capacidad útil tina / Capacidade útil recipiente / Полезный объем емкости / 容器可加入量 |  | Lunghezza cilindro / Cylinder length / Zylinder lange / Longueur cylindre / Longitud cilindro / Comprimento cilindro / Длина цилиндра / 筒长度 |
|  | Giri coltelli / Knives revolutions / Umdrehungen messers / Tours couteaux / Vueltas cuchillos / Giros lâminas / Скорость вращения ножей / 刀片转速 |  | Diámetro cilindro / Cylinder diameter / Zylinder Durchmesser / Diamètre cylindre / Diámetro cilindro / Diámetro cilindro / Диаметр цилиндра / 筒直径 |
|  | Capacità di lavoro / Working capacity / Arbeitsfähigkeit / Capacité de travail / Capacidad de trabajo / Capacidade de trabalho / Объем / 工作能力 |  | Corsa pistone / Piston stroke / Kolben hob / Course piston / Trayecto pistón / Curso pistão / Шар поршня / 活塞行程 |
|  | Giri frusta / Whisk revolutions / Umdrehungen Schneebesen / Tours fouet / Vueltas batidor / Giros bater / Обороты Венчик / 搅拌器转速 |  | Velocità min. svuotamento / Min. forward speed / Langsamere vor. Bewegung / Vitesse minimale vidage / Velocidad mín. vaciado / Velocidade min. esvaziamento / Мин. скорость опораживания / 最小推进速度 |
|  | Giri rullo / Drum revolutions / Walze Kreislauf / Tours rouleauté / Giros rodillo / Giros cilindro / Обороты валика / 滚筒转速 |  | Velocità max. svuotamento / Max. forward speed / Schnellere vor. bewegung / Vitesse maximale vidage / Velocidad máx. vaciado / Velocidade máx. esvaziamento / Мак. скорость опораживания / 最大推进速度 |
|  | Dim. bocca / Mouth dimensions / Öffnung Größe / Dimensions bouche / Dimensiones boca / Dimensões boca / Размеры загруз. Горловины / 料口尺寸 |  | Velocità ritorno pistone / Backward speed / Rückwärts bewegung / Vitesse retour piston / Velocidad regreso pistón / Velocidade retorno pistão / Скорость возврата поршня / 活塞回路速度 |
|  | Prod. oraria TC / TC Output/h. / TC Leistung/h. / TC Débit/h. / Producción/h. TC / TC produção/h. / Часовая оизводительность TC / TC产量/小时 |  | Lunghezza nastro / Blade length / Bandsaegelänge / Longueur lame / Longitud cinta / Comprimento lâmina / Длина лезвия / 刀片长度 |
|  | Piastra in dotazione / Standard Plate / Scheibe / Filières / Placa en dotación / Lâmina em dotação / Решётка / 标配刀盘 |  | Puleggia / Pulley / Riemenscheibe / Poulie / Polea / Polia / Шкив / 滑轮 |
|  | Potenza assorbita / Absorbed power / Aufgenommene Leistung / Puissance absorbée / Potencia absorbida / Potência absorvida / Потребляемая мощность / 需求功率 |  | Sup. di lavoro / Working surface / Arbaitisch / Surface de travail / Sup. de trabajo / Sup. Trabalho / Рабочая поверхность / 加工表面 |
|  | Resa abb. temp. / Chilling efficiency / Kühlleistung / Rendém. refroidiss. rap. / Rendimiento abs. temp. / Rend. Resfriamento ráp. / Эффект охлаждения / 冷藏功效 |  | Termostato / Thermostat / Thermostat / Thermostat / Termóstato / Termóstato / Термостат / 恒温器 |
|  | Resa surgelazione / Freezing efficiency / Gefrierleistung / Rendément surgélation / Rendimiento congelación / Rend. congelamento / Эффект замораживания / 冷冻功效 |  | Lunghezza max lama coltello / Max lenght of the blade of the knife / Max Länge der Messerklinge / Longueur max lame couteaux / Longitud máx. hoja cuchillo / Comprimento máx. Lâmina da faca / Макс. длина лезвия ножа / 刀片最大长度 |
|  | Volume / Volume / Volumen / Volume / Volumen / Volume / Объем / 体积 |  | Q.tà lampade e potenza / Nr. of lamps and power / Nr. Lampen und spannung / Nr. Lampes et puissance / C.dad de lâmparas y potencia / Quant.lâmpadas e potência / Кол-во ламп и их мощность / 灯的数量和功率 |
|  | Numero teglie / Number of trays / Anzahl bleche / Nombre de bacs / Número de fuentes / Número fórmás / Кол-во gastronемкостей / 托盘数量 | | |

Icone tabelle dati tecnici / Icons technical data

-  Timer / Timer / Schaltuhr / Timer / Temporizador / Timer / Таймер / 定时器
-  Capienza coltelli / Knives capacity / Messer kapazität / Capacité couteaux / Capacidad de cuchillos / Capacidades facas / Кол-во ножей / 刀数量
-  Diametro stampo / Diameter mould / Durchmesser form / Diamètre étampe / Diámetro molde / Diâmetro molde / Диаметр штампа / 磨具直径
-  Giri rulli/lame / Revolutions rollers/blades / Umdrehungen Walzen / Messer / Révolutions rouleaux / lames / Giro rodillos/cuchillas / Giros rolos / lâminas / Обороты валков/ножей / 滚轴旋转速度
-  Dimensioni bocca di carico / Dim. loading hopper / Abmessungen Beladetrichter / Dim. trémies de chargement / Dimensiones tolva de carga / Dimensões tremonha de carga / Размеры загруз.горловина / 进料口尺寸
-  Dimensioni max di lavoro / Working dimensions max / Max abmessungen der Arbeit / Dimensions max de travail / Dimensiones máx de trabajo / Dimensões máx. de trabalho / Рабочие размеры макс / 工作尺寸最大
-  Piano di lavoro / Working plate / Arbeitsplatte / Surface de travail / Plano de trabajo / Plano de trabalho / Рабочая поверхность / 工作表面
-  Lame / Blades / Klingen / Lames / Cuchillas / Lâminas / Кол-во лезвий / 刀片
-  Rotolo film / Max. film roll / Folienrollen max / Max. bobine film / Rollo película / Bobina película / Рулон пленки макс. / 最大薄膜卷
-  Taglio film / Film cutting / Folieschnitt / Coupe de la pellicule / Corte de película / Corte filme / Вырезывания пленки / 薄膜切割
-  Piano riscaldante / Heating surface / Heizfläche / Plateau chauffant / Plano calentador / Plano de aquecido / Подогреваемая поверхность / 加热表面
-  Dimensioni max vaschetta / Tray max dimensions / Tablett max Abmessungen / Dimensions max plateau / Dimensiones máx bandeja / Dimensões máx bandeja / Лоток Макс размеры / 最大托盘尺寸
-  Pompa del vuoto / Vacuum pump / Vacuum pompe / Pompe de vide / Bomba de vacío / Bomba de vácuo / Вакуумный насос / 真空泵
-  Barra saldante / Sealing bar / Schweißleiste / Barre de soudre / Barra de sellado / Barra de selagem / Уплотнительная бара / 密封条
-  Dimensioni camera / Cavity dimensions / Kammergröße / Dimensiones de la chambre / Dimensiones de la cavidad / Dimensões das cavidades / Размеры полости / 型腔尺寸
-  Dimensioni camera sottovuoto / Vacuum cavity dimensions / Abmessungen vom Vakuumsraum / Dimensions de la chambre de vide / Dimensiones de la cavidad de vacío / Dimensões das cavidades vacuum / Размеры вакуумной полости / 真空型腔尺寸
-  Dimensioni vasca cottura / Cooking tray dimensions / Abmessungen vom Kochsraum / Dimensions chambre de cuisson / Dimensiones cavidad de cocción / Dimensões das cavidades de cozedura / Кулинария размеры полости / 烹饪型腔尺寸
-  Capacità vasca cottura / Cooking tray capacity / Kochsraum Kapazität / Capacité chambre cuisson / Capacidad cavidad de cocción / Capacidade cavidades de cozedura / Объем бункера / 容器容积
-  Capienza utile vasca cottura / Bowl filling level / Becken Nützliche Kapazität / Capacité utile cuve / Capacidad útil tina / Capacidade útil recipiente / Полезный объем емкости / 容器可加入量
-  Numero ripiani / Number of shelves / Anzahl Etagen / Nombre de étagère / Número planos / Número planos / Количество полок / 架子层数
-  Dimensioni teglie / Trays dimensions / Bleche abmessungen / Dimensions bacs / Dimensiones bandejas / Dimensões bandejas / Размеры гастоёмкостей / 料斗尺寸
-  Zone riscaldanti / Heating areas / Heizzonen / Zones chauffant / Zonas calentadoras / Zonas de aquecimento / Зоны нагрева / 加热区
-  Sup. utile / Useful surface / Nutzfläche / Surface utile / Superficie útil / Superficie útil / Полезная площадь / 有用表面
-  Dimensioni foro per incasso / Cavity dimensions for built-in models / Lochabmessungen für Einbau / Dimensions trou / Dimensiones orificio para encaje / Dimensões do furo de embutida / Размеры отверстия кассы / 模型内腔尺寸
-  Capacità toast / Toast capacity / Toast Kapazität / Toast capacité / Capacidad emparedados / Capacidade tostadeira / Кол-во тостов / 吐司容量
-  Resistenze al quarzo / Quartz heating elements / Quarzwickstände / Résistances à quartz / Resistencias de cuarzo / Resistência ao quartzo / Кварцевые нагревательные элементы / 石英加热元件
-  Resistenze corazzate / Shock-proof, coated heating elements / Gepanzerte Widerstände / Résistances renforcées / Resistencias acorazadas / Resistência revestida / Армированные нагревательные элементы / 防震涂层加热元件
-  Dimensioni tappeto / Conveyor grid dim. / Fördergitterabmessungen / Dimensions tapis de cuisson / Dim. de la rejilla del transportador / Dimensões da grade do transportador / Размеры конвейерной сетки / 输送机网格尺寸
-  Dim. piano / level dimensions / Stock Abmessungen / Dim. surface / Dimensiones plano / Dimensões do andar / Размеры этаже / 水平尺寸
-  Dim. 2° piano / 2nd level dimensions / 2. Stock Abmessungen / Dim. deuxième surface / Dimensiones segundo plano / Dimensões do segundo andar / размеры втором этаже / 第二层面尺寸
-  Dim. 3° piano / 3rd level dimensions / 3. Stock Abmessungen / Dim. troisième surface / Dimensiones tercer plano / Dimensões do terceiro andar / Размеры третьего этажа / 第三级面尺寸
-  Numero rulli / Rollers number / Rollen Zant / Nombre rouleaux / Número de rodillos / Número rolos / Кол-во роликов / 滚筒数
-  Dimensioni rullo / Roller dimensions / Walze grösse / Dimensions rouleau / Dimensiones rodillo / Dimensões rolos / Размеры роликовые / 滚筒尺寸
-  Riscaldatori pane / Bread heaters / Heizung brot / Chauffage pain / Calentador pan / Aquecedor pan / Штыри подогрева / 面包加热机
-  Dim. Cestello / Size of basket / Korbabmessungen / Dimensions panier / Dimensión cesta / Dimensão cesta / Размеры корзинки / 筐的尺寸
-  Capacità wurstel / Würstel capacity / Würstel Kapazität / Capacité wurstel / Capacidad salchicha / Capacidade salsicha / Кол-во сосисок / 烤香肠容量
-  Distanza lame / Blades space / Abst. zwischen Messer / Ecartem. des lames / Distancia entre cuchillas / Distância entre as lâminas / Расстояние между лезвиями / 刀片间距
-  Giri vasca / Revolutions tank / Umdrehungen Becken / Tours cuve / Vueltas tina / Giros recipiente / Цистернам революций / 革命坦克
-  Giri spirale / Revolutions spiral / Umdrehungen Spirale / Tours spirale / Vueltas espiral / Giros espiral / Цистернам спираль / 革命螺旋
-  Dimensioni vasca / Tank dimensions / Becken abmessungen / Dimensions cuve / Dimensiones cuba / Dimensão cuba / Размеры ванны / 搅拌箱容积
-  Motore / Motor / Motor / Moteur / Motor / Motor / Двигатель / 电机
-  Capacità bicchiere / Jug capacity / Kapazität / Capacité verre / Capacidad vaso / Capacidad copo / Объем стакана / 容器容积
-  Capacità vaschetta / Capacity bowl / Inhalt wanne / Capacité bac / Capacidad recipiente / Capacidade recipiente / Объем бункера / 容器容积
-  Dimensioni interne bicchiere / Mould inside dimensions / Innere Behälter Abmes. / Dim. interieure verre / Dimensiones internas vaso / Dimensão internas copo / Внутренний размер стакана / 漏口内部尺寸
-  Spessore ghiaccio / Ice thickness / Eisdicke / Épaisseur glace / Espesor hielo / Espessura gelo / Толщина льда / 冰厚
-  Capacità di taglio / Cut capacity / Schnittgröße / Capacité de coupe / Capacidad de corte / Capacidade de corte / Способность нарезки / 切割长度
-  Dimensioni nastro / Dimensions of the tape / Ausmaße des Bandes / Dimensions bande / Dimensiones cinta / Dimensões esteira / Размеры ленты / 带子尺寸
-  Vassoio / Plate / Platte / Plateau / Plato / Prato / Лоток / 料斗
-  Dimensioni piatto grande / Dimensions of the big plate / Ausmaße des großen Tellers / Dimensions plateau grand / Dimensiones plato grande / Dimensões prato grande / Размеры большого лотка / 大盘尺寸
-  Dimensioni piatto piccolo / Dimensions of the small plate / Ausmaße des kleinen Tellers / Dimensions petit plateau / Dimensiones plato pequeno / Dimensões prato pequeno / Размеры маленький лотка / 小盘尺寸
-  Campo di pesata / Shipping weight / Abwiegenfeld / Portée / Campo de peso / Campo de péso / Поле взвешивания / 毛重
-  Precisione di indicazione / Precision / Genauigkeitsgrad / Précision d'indication / Precisión de indicación / Índice de precisão / Точность показаний / 精度

Icone tabelle dati tecnici / Icons technical data

-  Dimensioni piatto / Pan dimensions / Abmessungen des Teller / Dimensions plateau / Dimensiones plato / Dimensões prato / Размеры лотка / 面板尺寸
-  Giri/lama / Blade speed / Drehungen des Messer / Tours lame / Vueltas cuchillos / Giros láminas / Скорость вращения ножей / 刀片转速
-  Pressione aria / Air pressure / Luftdrücken / Pression air / Presión aire / Pressão ar / Давление воздуха / 气压
-  Temperatura di lavorazione / Processing temperature / Arbeit-Temperatur / Température de travail / Temperatura de elaboración / Temperatura elaboração / Температура обработки / 加工温度
-  Porzioni / Portions / Portionen / Portions / Raciones / Porções / Кол-во порций / 比例
-  Tempo max di mantenimento / Max time period for upkeep / Max Garungsdauer / Temps max de maintien au chaud / Tiempo máx de mantenimiento / Tempo máx. de mantenimiento / Макс. Время хранения / 最长保养期
-  Potenza resa / Output power / Ausgang Leistung / Puissance restituée / Potencia de rendimiento / Potência de rendimento / Отдаваемая мощность / 输出功率
-  Livelli di potenza grill / Grill power levels / Grill Leistungsstufen / Niveaux de puissance Grill / Niveles de potencia grill / Níveis de potência grade / уровнях Мощность гриля / 功率级别烧烤
-  Livelli di potenza microonde / Microwaves power levels / Mikrowellen Leistungsstufen / Niveaux de puissance micro-ondes / Niveles de potencia microondas / Níveis de potência microondas / Микроволновые печи уровнях власти / 微波功率水平
-  Volume / Volume / Volumen / Volume / Volumen / Volume / Объем / 体积
-  Magnetron / Magnetrons / Magnetronsnommer / Magnétrons / Magnetrones / Magnetron / Магнетрон / 磁控管
-  Frequenza microonde / Microwave frequency / Mikrowellenfrequenz / Fréquence micro-ondes / Frecuencia microondas / Frequência das microondas / Частота микроволн / 微波频率
-  Grill livelli 1-2 / Grill levels 1-2 / Grill Ebene 1-2 / Gril niveau 1-2 / Grill nivel 1-2 / Grill nivel 1-2 / Гриль уровень 1-2 / 烤盘的层数为 1-2
-  Convezione / Convection cooking / Umluft / Convection / Convección / Conveção / Конвекция / 对流烹饪
-  Temperatura di sigillatura / Sealing temperature / Siegeltemperatur / Température de sceller / Temperatura de sellado / Temperatura de sigilação / Температура запайки / 封装温度
-  Tempo di sigillatura / Sealing time / Siegelzeit / Temps de sceller / Tiempo de sellado / Tempo de sigilação / Время запайки / 封装时间
-  Tempo di sigillatura regolato / Programmed sealing time / Sealing Zeit angepasst / Temps de sceller réglé / Tiempo de sellado regulado / Tempo de sigilação / Установленное время запайки / 调节封装时间
-  Lunghezza sigillatura / Sealing length / Siegel-Länge / Longueur de sceller / Longitud sellado / Comprimento sigilação / Длина шва запайки / 封装长度
-  Spessore sigillatura / Sealing thickness / Siegelstärke / Épaisseur de sceller / Espesor sellado / Espessura sigilação / Толщина шва запайки / 封装厚度
-  Dimensioni cestello / Basket dimensions / Korbabmessungen / Dimensions du panier / Dimensión cesta / Dimensões cesta / Размеры корзинки / 筐的尺寸
-  Potenza induzione / Induction power / Induktion Macht / Puissance de induction / Potencia de inducción / Potência de indução / Мощность индукции / 感应功率
-  Livelli velocità / Speed levels / Geschwindigkeitsstufen / Niveaux de vitesse / Niveles de velocidad / Níveis de velocidade / Скорость уровней / 速度水平
-  Dimensioni tramoggia / Hopper dimensions / Öffnung Größe / Dimensions bouche / Dimensiones boca / Dimensões bocal / Размеры загрузки / Горловины / 料口尺寸
-  Zone refrigerate / Refrigerated zone / Kühlzone / Zone réfrigérée / Zonas refrigerados / Áreas refrigeradas / Охлаждаемые отсеки / 冷藏区域
-  Capacità max bottiglie / Max capacity bottles / Max Kapazität Flaschen / Max capacità Bouteilles / Capacidad máx de botellas / Capacidade máx de garrafas / Макс. вместимость бутылок / 可藏瓶数
-  **GAS** Gas / Газ / 氣的
-  Pressione acqua / Water pressure / Wasserdruck / Pression de l'eau / Presión del agua / Pressão de água / Давление воды / 水压

-  Velocità centrifuga / Spin speed / Schleuderdrehzahl / Vitesse d'essorage / Velocidad de centrifugado / Velocidade de centrifugação / Макс. скорость отжима / 最大脱水速度
-  Potenza assorbita senza calore / Power consuption no heat / Aufgenommene Leistung ohne Wärme / Puissance absorbée sans chauffage / Potencia absorvida sin calor / Potência absorvida sem calor / Потребляемая мощность без подогревания / 不带加热的能耗
-  Potenza assorbita con calore / Power consuption heating / Aufgenommene Leistung mit Wärme / Puissance absorbée avec chauffage / Potencia absorvida con el calor / Potência absorvida com o calor / Потребляемая мощность с подогреванием / 带加热的能耗
-  Potenza riscaldamento / Heater rating / Leistung Erwärmung / Puissance de chauffage / Potencia de calefacción / Potência calorífica / Мощность подогревания / 加热器功率
-  Batteria / Battery / Batterie / Batterie / Bateria / Bateria / Аккумулятор / 电池
-  Lunghezza ago / Stem length / Nadellänge / Longueur d'aiguille / Longitud aguja / Comprimento agulha / Длина иглы / 针长
-  Dimensioni foro / Hole dimensions / Lochabmessungen / Dimensions des trous / Dimensiones agujero / Dimensões furo / Размеры отверстия / 孔尺寸
-  Capacità / Capacity / Kapazität / Capacité / Capacidad / Capacidade / Вместимость / 容积
-  Dimensioni cestello / Drum dimensions / Trommel Abmessungen / dimensions tambour / Dimensiones cesta / Dimensões da cesta / Размеры барабана / 滚筒尺寸

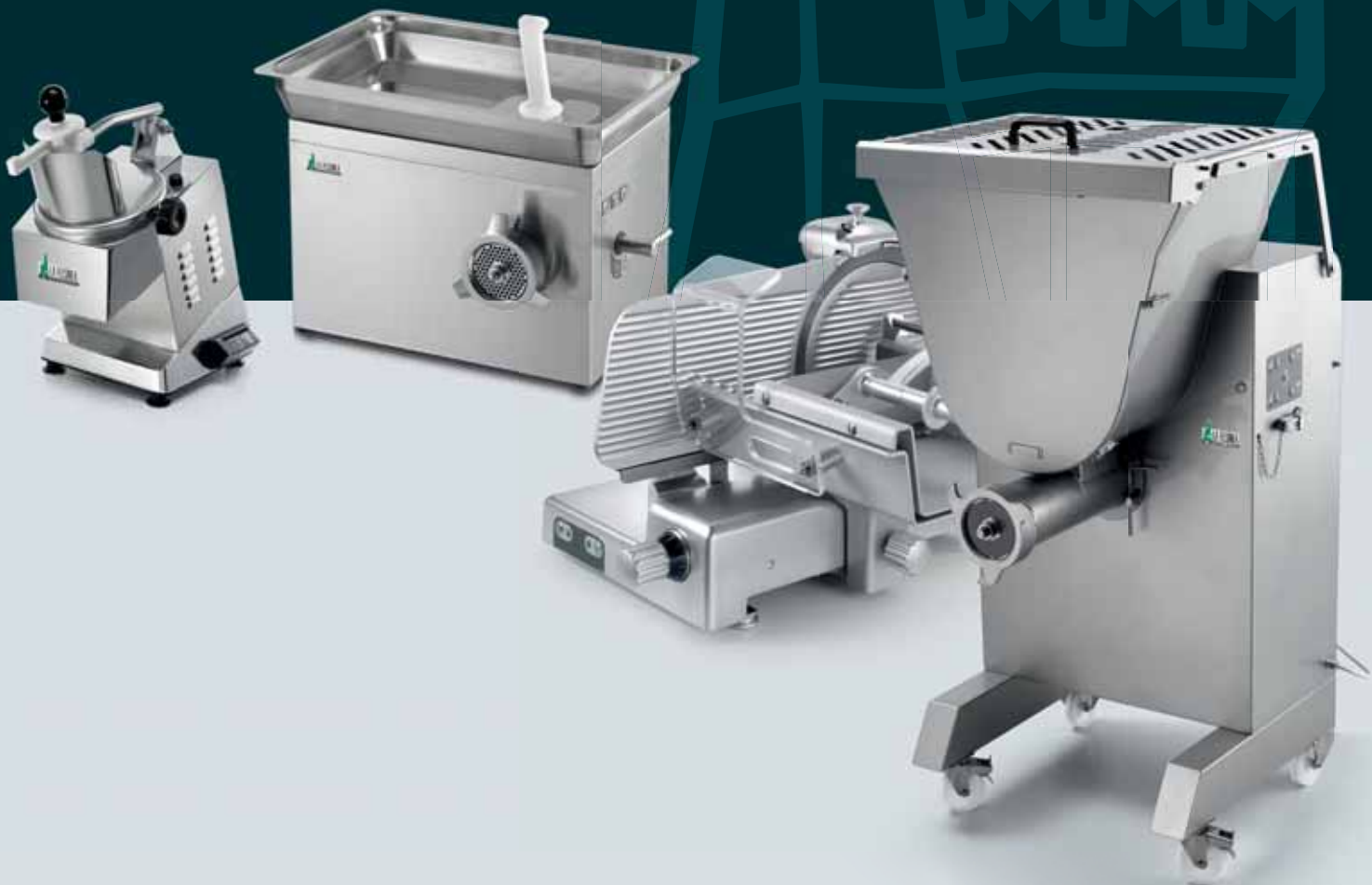


since 1933





felsinea.com





LA FELSINEA Il futuro di una grande tradizione

La Felsinea, a long tradition looks to the future



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

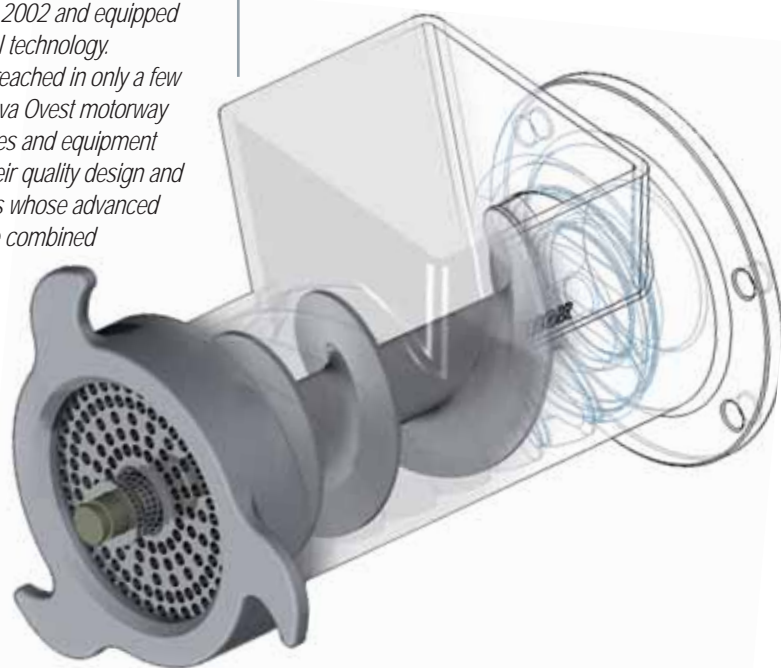
La Felsinea is one of the top market manufacturers of professional food processing machinery in Italy. Its origins date back to 1933 when this renowned company was founded in Bologna. Many years have passed since then, but La Felsinea has always remained a company in the forefront thanks to its vocation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





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

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





1940/45



1970



1983



1933/40



1933/40



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

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

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

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





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

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

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

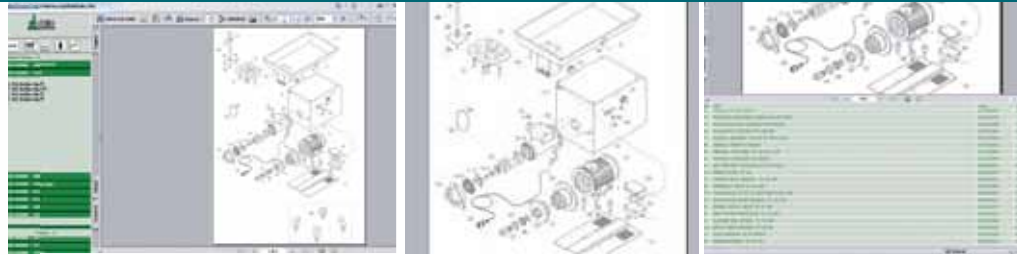
Conformity with international standards in the field of hygiene and safety is an essential starting point for operating successfully in such a delicate sector, so strictly linked with public health and safety. Here too, La Felsinea is a company well in the forefront, always ready to adopt any new ideas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

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



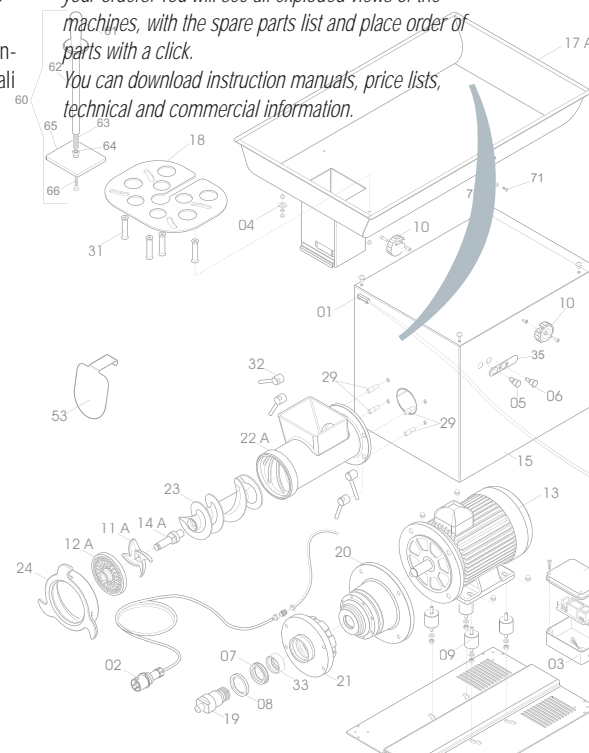
www.felsinea.com

www.service.felsinea.com



Altre informazioni specifiche sono presenti nel nostro sito internet **www.felsinea.com** nella sezione dedicata ai rivenditori. All'interno del sito potete trovare anche informazioni su aggiornamenti tecnici dei prodotti, potete inserire ordini, visualizzare lo stock di magazzino, vedere gli esplosi ed ordinare i pezzi delle macchine direttamente dalle liste ricambi. Potete anche scaricare i manuali di uso e manutenzione e stampare cataloghi con descrizione e dati tecnici dei prodotti.

*Many more other information are available on our web site **www.felsinea.com** in the area dedicated to dealers. Inside, you can find many information on technical updates, you can see our stock availability and place your orders. You will see all exploded views of the machines, with the spare parts list and place order of parts with a click. You can download instruction manuals, price lists, technical and commercial information.*



PUBBLICAZIONI | *PUBLICATIONS*

Meat Team



Un gustoso trattato di preparazione di piatti di carne che mostrerà i macellai protagonisti, come dei grandi innovatori.

A tasteful collection for the preparation of meat dishes that shows the leading butchers as innovators themselves.



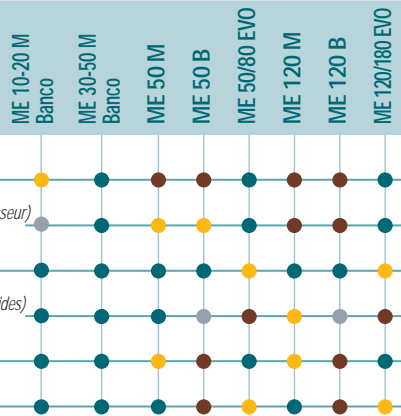
CONSIGLI RECOMMENDATIONS

A volte risulta molto difficile scegliere tra i numerosi modelli presentati e tra le versioni disponibili. In questa sezione, abbiamo inserito tre tabelle comparative dei vari modelli di alcuni prodotti, che possono aiutarvi a consigliare al meglio il vostro cliente.

Sometimes it seems difficult to choose between all models and versions available of the machines. In this section, we include 3 boards comparing all different models of some products, in order to help you in suggesting the right products to your customer.

USO USE VERWENDUNG UTILIZATEUR

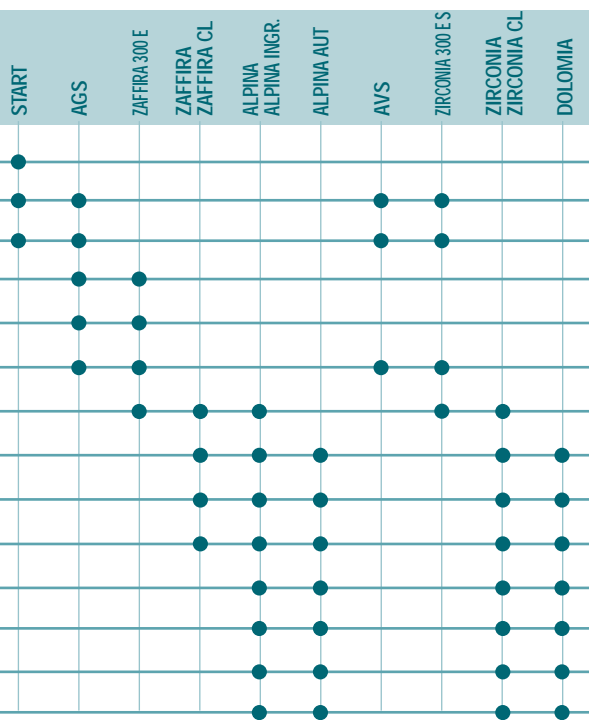
IMPASTI MOLTO DURI (patate e farina) *VERY HARD MIXTURES (potatoes and wheat)*
 SEHR STARKE MISCHUNGEN (Kartoffeln und Mehl) *MELANGES TRÈS DURES (pomme de terre et farine)*
 IMPASTI DURI (carne fresca + addensanti) *HARD MIXTURES (fresh meat + solids)*
 STARKE MISCHUNGEN (frisches Fleisch + Eindickungsmittel) *MELANGES DURES (viande fraiche + épaisseur)*
 IMPASTI MEDI (carne fresca) *MEDIUM MIXTURES (fresh meat)*
 MITTLERE MISCHUNGEN (frisches Fleisch) *MELANGES MOYEN (viande fraiche)*
 IMPASTI LIQUIDI (carne fresca + liquidi) *SOFT MIXTURES (fresh meat + liquids)*
 FLÜSSIGE MISCHUNGEN (frisches Fleisch + Flüssigkeiten) *MELANGES LIQUIDES (viande fraiche + liquides)*
 PRODOTTI SECCHI (spezie e polveri) *DRY MIXTURES (powders and spices)*
 GETROKENE PRODUKTE (Gewürze und Pulver) *PRODUITS SECS (épices et poudres)*
 INSALATE *SALADS*
 SALATE *SALADES*



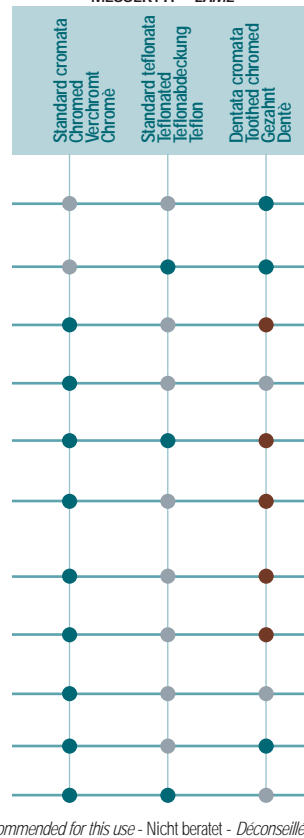
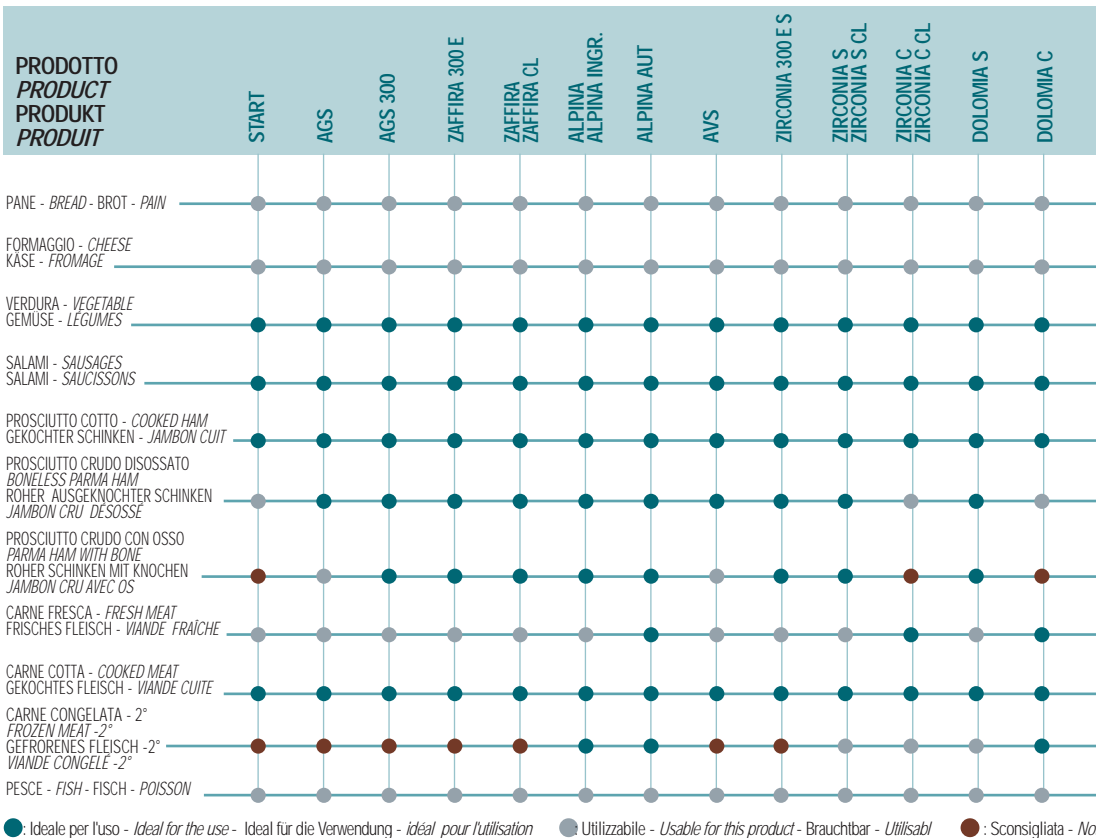
● : Ideale per l'uso - Ideal for the use - Ideal für die Verwendung - idéal pour l'utilisation
 ● : Utilizzabile con pala specifica - Usable with recommended shaft - Brauchbar mit besondere Schaufel
 ● : Utilizzabile - Usable for this product - Brauchbar - Utilisabl
 ● : Sconsigliata - Not recommended for this use - Nicht beraten - Déconseillé

AMBIENTE DI UTILIZZO USE DESTINATION VERWENDUNG UTILISATION

DOMESTICO - *HOUSEHOLD - HAUSHALT - MÉNAGE*
 BAR - *BAR AND PUBS*
 IMBISSE UND CAFES - *SNACK BARS*
 SNACK
 FAST-FOOD
 PICCOLA PIZZERIA - *SMALL PIZZA-RESTAURANT*
 KLEINE PIZZERIA - *PETITE PIZZERIA*
 PICCOLO RISTORANTE - *SMALL RESTAURANT*
 KLEINES RESTAURANT - *PETIT RESTAURANT*
 RISTORANTE - *RESTAURANT*
 RESTAURANT - *RESTAURANT*
 GROSSO RISTORANTE - *BIG RESTAURANT*
 GROßES RESTAURANT - *GRAND RESTAURANT*
 CATERING - *CATERING BUSINESS*
 CATERING - *CATERING*
 COMUNITA' - *CANTEENS*
 GEMEINSCHAFTSVERPFLEGEUNG - *COMMUNAUTE*
 SALUMERIA - *GROCERY*
 WURSTWARENHANDEL - *CHARCUTERIE*
 MACELLERIA - *BUTCHERY*
 METZGEREI - *BOUCHERIE*
 SUPERMERCATO - *SUPERMARKET*
 SUPERMARKT - *SUPERMARCHÉ*
 INDUSTRIA - *INDUSTRY - INDUSTRIE - INDUSTRIE*



TIPO DI LAMA - TYPE OF BLADE MESSERTYP - LAME



● : Ideale per l'uso - Ideal for the use - Ideal für die Verwendung - idéal pour l'utilisation
 ● : Utilizzabile - Usable for this product - Brauchbar - Utilisabl
 ● : Sconsigliata - Not recommended for this use - Nicht beraten - Déconseillé

| | |
|--|-----|
| Linea carne <i>Meat processing range</i> | 12 |
| Linea imballaggio <i>Packaging range</i> | 62 |
| Affettatrici <i>Slicers</i> | 78 |
| Ristorazione <i>Catering line</i> | 108 |
| Macchine cottura <i>Cooking machines</i> | 146 |
| Snack e Pizza <i>Snacks and Pizza</i> | 158 |
| Linea bar <i>Bar line</i> | 182 |
| Sanificazione e sicurezza igienica <i>Sanitation and sanitization</i> | 198 |
| Scelti per voi <i>La Felsinea selection</i> | 208 |



Sommario

| | | | | | |
|-------------------------------|---------|----------------------------------|-----|------------------------|-----|
| Abbattitori | 142 | Macinacaffè - Macinapepe | 145 | Tritacarne automatici | 30 |
| Affettatrici gravità | 80 | Mescolatori | 36 | Tritacarne macelleria | 14 |
| Affettatrici automatiche | 86 / 93 | Pale e palini pizza | 171 | Tritacarne industriali | 26 |
| Affettatrici verticali | 98 | Pannelli protettivi | 200 | Tritacarne-grattugia | 126 |
| Affettatrici manuali | 94 | Pelapatate - Puliscicozze | 110 | Tritaghiaccio | 194 |
| Ceppi e taglieri | 61 | Piastre cottura | 160 | Vetrinette brioches | 164 |
| Crepiera - Scaldapizza | 163 | Piastre in vetroceramica | 162 | | |
| Cutter | 116 | Piastre a induzione | 156 | | |
| Cutter orizzontali | 34 | Raviolatrice | 138 | | |
| Dispenser | 75 | Roller toast | 180 | | |
| Distributore presidi sanitari | 206 | Rompighiaccio | 195 | | |
| Forni a convezione | 148 | Salamandre | 157 | | |
| Forni pizza | 174 | Segaossi da banco | 48 | | |
| Frappè | 186 | Segaossi inox | 50 | | |
| Frullatori | 188 | Sigilla vaschette | 76 | | |
| Frullatori ad immersione | 120 | Softcooker | 149 | | |
| Generatori di ozono | 204 | Sottovuoto | 66 | | |
| Grattuge | 128 | Sottovuoto e cottura | 64 | | |
| Gruppi bar | 196 | Spremiagrumi | 184 | | |
| Hamburgatrici | 54 | Stagionatori di salumi | 144 | | |
| Hot dog | 178 | Stendipizza | 172 | | |
| Impastatrici pizza | 168 | Sterilizzatori EL - UV | 60 | | |
| Insaccatrici idrauliche | 44 | Sterilizzatori UVC | 202 | | |
| Insaccatrici manuali | 42 | Tagliaverdure - Tagliamozzarella | 112 | | |
| Inteneritrici carne | 58 | Tirasfoglia | 141 | | |
| Inteneritrici bistecche | 56 | Tostiere | 179 | | |
| Macchine pasta | 132 | Tritacarne ristorazione | 124 | | |

Scelti per voi...

| | |
|----------------------------|-----|
| Bilance Minneapolis | 234 |
| Cantinette | 236 |
| Carrelli e tavoli | 238 |
| Cuocipasta | 231 |
| Dispenser | 210 |
| Estrattore | 226 |
| Forni microonde MenuMaster | 216 |
| Friggitrice a induzione | 230 |
| Friggitrici | 228 |
| Impastatrici planetarie | 232 |
| Minicooker - Mycook | 223 |
| Pacojet | 224 |
| Piastre buffet | 213 |
| Piastre induzione | 214 |
| Softcooker | 215 |
| Sigillasacchetti | 212 |
| Termometri | 235 |

Summary

| | | | | | |
|---|---------|--------------------------------------|-----|-----------------------------------|-----|
| <i>Automatic slicers</i> | 86 / 93 | <i>Knife sterilizers</i> | 60 | <i>Vacuum packaging machines</i> | 66 |
| <i>Automatic meat mincer</i> | 30 | <i>Manual sausage fillers</i> | 42 | <i>Vacuum and cooking machine</i> | 64 |
| <i>Blast chillers</i> | 142 | <i>Manual slicers</i> | 94 | <i>Vegetable cutter</i> | |
| <i>Blenders</i> | 188 | <i>Meat mixers</i> | 36 | <i>Mozzarella shredder</i> | 112 |
| <i>Bowl cutter</i> | 116 | <i>Meat tenderiser</i> | 58 | <i>Vertical slicers</i> | 98 |
| <i>Butchery meat mincer</i> | 14 | <i>Milkshaker</i> | 186 | | |
| <i>Ceran glass grills</i> | 162 | <i>Mincer-grater</i> | 126 | | |
| <i>Charcuterie seasoner</i> | 144 | <i>Ozone generator</i> | 204 | | |
| <i>Cheese grater</i> | 128 | <i>Panini contact grills</i> | 160 | | |
| <i>Chopping blocks and cutting boards</i> | 61 | <i>Pasta machines</i> | 132 | | |
| <i>Coffee grinder - pepper grinder</i> | 145 | <i>Pasta sheeter</i> | 141 | | |
| <i>Convection ovens</i> | 148 | <i>Pizza ovens</i> | 174 | | |
| <i>Combi bar machines</i> | 196 | <i>Pizza peels</i> | 171 | | |
| <i>Crêpes grill - Pizza heating plate</i> | 163 | <i>Potato peeler Mussels cleaner</i> | 110 | | |
| <i>Cytrus squeezer</i> | 184 | <i>Protective panels</i> | 200 | | |
| <i>Dispenser of health care supplies</i> | 206 | <i>Ravioli maker</i> | 138 | | |
| <i>Film dispenser</i> | 75 | <i>Roller toast</i> | 180 | | |
| <i>Food displayer</i> | 164 | <i>Rolling machine</i> | 172 | | |
| <i>Food meat mincers</i> | 124 | <i>Salamanders</i> | 157 | | |
| <i>Gravity slicers</i> | 80 | <i>Self feeding meat mincers</i> | 26 | | |
| <i>Hamburger former</i> | 54 | <i>Softcooker</i> | 149 | | |
| <i>Handheld mixers</i> | 120 | <i>Spiral mixers</i> | 168 | | |
| <i>Hydraulic sausage filler</i> | 44 | <i>Stainless steel band saws</i> | 50 | | |
| <i>Horizontal cutter</i> | 34 | <i>Steak tenderizer</i> | 56 | | |
| <i>Hot dog</i> | 178 | <i>Table top band saws</i> | 48 | | |
| <i>Ice crusher</i> | 194 | <i>Toasters</i> | 179 | | |
| <i>Induction hobs</i> | 156 | <i>Tray sealers</i> | 76 | | |
| <i>Industrial meat mincers</i> | 26 | <i>UVC sterilizers</i> | 202 | | |

Chosen for you...

| | |
|------------------------------------|-----|
| <i>Buffet plate</i> | 213 |
| <i>Fryers</i> | 228 |
| <i>Dispenser</i> | 210 |
| <i>Induction fryer</i> | 230 |
| <i>Induction hobs</i> | 214 |
| <i>Juicer extractor</i> | 226 |
| <i>Microwave ovens MenuMaster</i> | 216 |
| <i>Minicooker - Mycook</i> | 223 |
| <i>Pacojet</i> | 224 |
| <i>Pasta cooker</i> | 231 |
| <i>Planetary mixers</i> | 232 |
| <i>Scales Minneapolis</i> | 234 |
| <i>Sealing machines</i> | 212 |
| <i>Softcooker</i> | 215 |
| <i>Thermometers</i> | 235 |
| <i>Trolleys and working tables</i> | 238 |
| <i>Wine cooler</i> | 236 |

Linea carne

Tritacarne, segaossi, insaccatrici, mescolatori e molto altro a disposizione degli addetti ai lavori.

Affidabilità, performance e resistenza agli ambienti più impegnativi, ecco le linee guida per la progettazione e lo sviluppo di questa vasta gamma di prodotti,

sempre nuovi e sempre in evoluzione, per ricoprire tutte le esigenze di questo importante settore del mercato che è la lavorazione della carne.

Prodotti che rivestono caratteristiche comuni principali come:

- facilità di pulizia e sanificazione, grazie alla possibilità di smontare anche i particolari più critici.

- facile manutenzione

Sempre nel rispetto delle normative vigenti.

Meat processing range

Mincers, band saws, sausage fillers, meat mixers, tenderizers and much more, expressly studied for the professionals.

Reliability, performance, and long lasting, even in the most tough environment, these have been our guidelines when we developed these products, always new, constantly evolving to follow all the needs of this important business: the meat processing.

All products of this line have common features like:

- Easy cleaning and sanitizing, thanks to the removability of the most critical parts

- Easy and fast maintenance

Strict respect to the latest safety standard

meat processing range



i dettagli fanno la perfezione e la perfezione non è un dettaglio.
Details make perfection, and perfection is not a detail.

(Leonardo da Vinci)

POLIFEMO 22 - 32



YouTube



YouTube

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

Opzioni:

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

- AISI 304 stainless steel construction
- Powerful IP 55 insulated and fan-cooled motors for continuous use
- Endless screw motor-reducer running in an oil-bath enables a long service life
- Motor-reducer equipped with a double seal for long, trouble-free service
- Convenient, no-tools head lock mechanism
- Stainless steel mincing head carefully designed for high yield production, completely removable for easy of cleaning
- Feed tray provided with safety interlock (32 CE versions)
- IP 54 protected, 24 V controls

Optionals:

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



TC 22 POLIFEMO



TC 22 POLIFEMO
Optional: Burger M



TC 32 POLIFEMO

Optional: insacatrice continua
Optional: stuffer kit

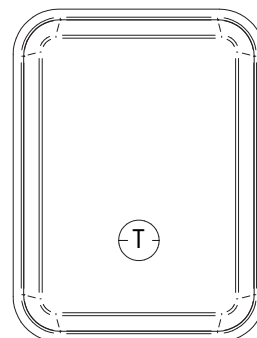
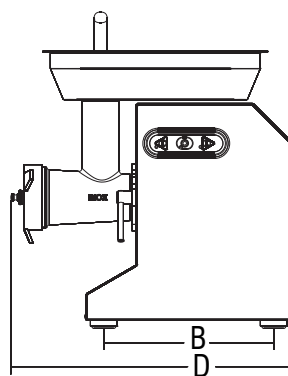
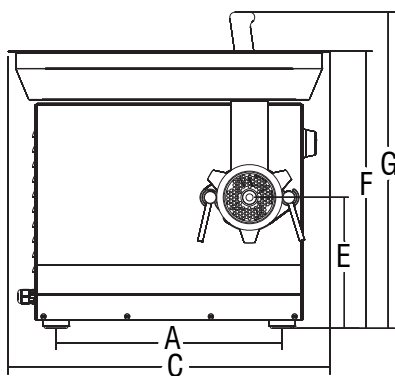
| | Watt/HP | | Kg/h. | ø mm | mm | mm | mm | mm | mm | mm | mm | mm | Kg | mm | Kg |
|----------------|-------------------------|---------|-------|------|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|----|----|-------------|----|
| TC 22 Polifemo | Mn 1100/1,5 - Tf 1472/2 | 1ph/3ph | 300 | 4,5 | 351 | 264 | 500 | 440 | 144 | 445 | 526 | 50 | 32 | 750x580x800 | 35 |
| TC 32 Polifemo | Mn 1840/2,5 - Tf 2200/3 | 1ph/3ph | 400 | 6 | 401 | 264 | 610 | 465 | 110 | 445 | 543 | 77 | 39 | 750x580x800 | 41 |



TC 32 POLIFEMO



Optional: Burger M



TC POLIFEMO VERT

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

Opzioni:















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

- *Heavy-duty meat grinder with high capacity, suitable for all kitchens.*
- *The machine is on stand with stainless steel casters and therefore very stable and easy to move.*
- *AISI 304 stainless steel construction.*
- *Large mm 410x610x76 feeding tray with safety microswitch.*
- *Powerful IP 55 insulated and fan-cooled motors for continuous use.*
- *Endless screw motor-reducer running in an oil-bath enables a long service life.*
- *Motor-reducer equipped with a double seal for long, trouble-free service.*
- *Head can be locked in with no tools.*
- *Stainless steel head with high output capacity, completely removable for cleaning.*
- *Feed tray provided with safety interlock CE versions.*
- *Stainless steel IP 67 protected, 24 V controls.*

Optional:

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



| |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|---------------------|---|---|---|---|---|---|---|---|--|---|---|---|---|---|
| | Watt/HP | 1ph/3ph | Kg/h. | ø mm | mm | mm | mm | mm | mm | mm | mm | Kg | mm | Kg |
| TC 32 Polifemo Vert | 2.205/3 | 1ph/3ph | 400 | 6 | 240 | 336 | 410 | 621 | 412 | 700 | 1042 | 55 | 720x570x1180 | 70 |



TC 32 POLIFEMO VERT



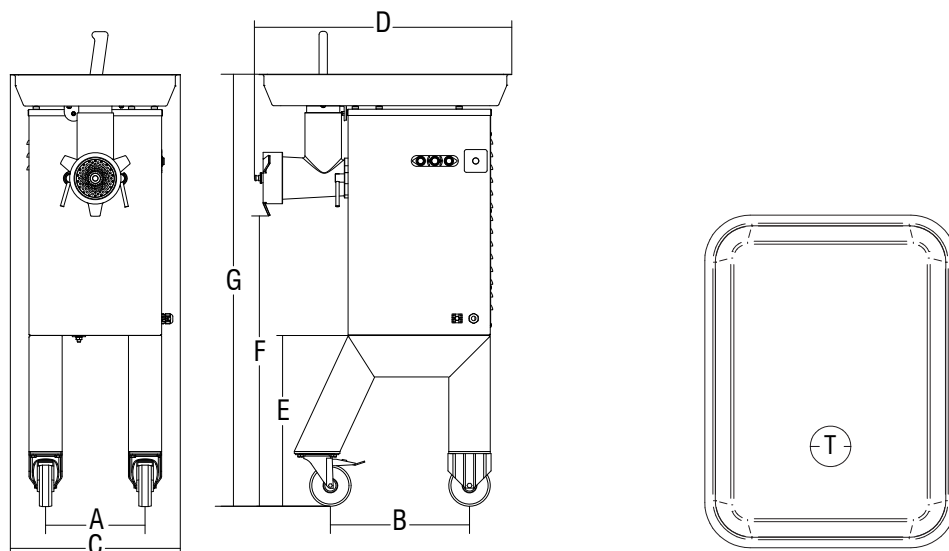
Comandi inox IP 67
S/steel IP 67 protected controls



Gambe e ruote con freno
Stainless steel casters



Fissaggio bocca rapido
Fast fixing head system



TCQ 22 - 32



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

Opzioni:

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

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

Options:

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



TCQ 32



TCQ 22

| | ⚡ Wat/HP | ⚡ 1ph/3ph | ⚖ Kg/h. | ⌀ mm | A | B | C | D | E | F | G | U | V | ⚖ Kg | ⊠ mm | ⊠ Kg |
|--------|-------------------------|--------------|------------|------|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|----|----|---------|-------------|---------|
| TCQ 22 | Mn 1100/1,5 - Tf 1472/2 | 1ph/3ph | 350 | 4,5 | 374 | 221 | 505 | 436 | 111 | 424 | 533 | 64 | 64 | 36 | 750x580x800 | 39 |
| TCQ 32 | Mn 1840/2,5 - Tf 2200/3 | 1ph/3ph | 650 | 4,5 | 485 | 285 | 633 | 495 | 121 | 450 | 557 | 76 | 76 | 50 | 750x580x800 | 72 |



TCQ 32



Optional: Burger M



Optional: protezione plexiglass
Optional: safety device



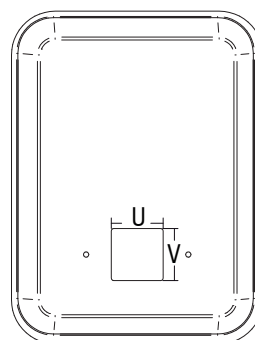
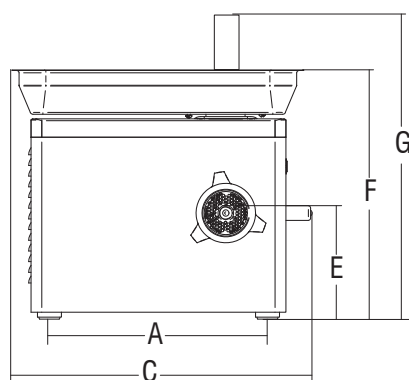
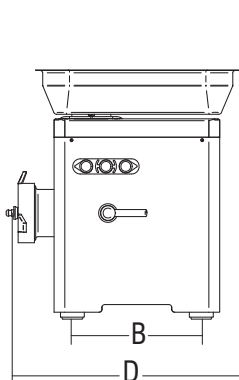
Fissaggio bocca rapido
Fast fixing head system



Tramoggia rimovibile
Removable tray



Opzionale: coperchio tramoggia plexiglass
Optional: plexiglass hopper cover



TCQ 22 - 32 ICE

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

Opzioni:

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

- *Technical specifications and performance identical to no ICE model*
- *150 Watt, R304 gas refrigerator.*
- *Refrigeration on feed tray neck, mincing head and on the whole feed tray.*
- *IP 67 protection rated controls with reverse.*

Optional:

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



TCQ 32



TCQ 22

| | ⚡ Watt/HP | ⚡ 1ph/3ph | ⚖️ Kg/h. | ⌀ mm | A mm | B mm | C mm | D mm | E mm | F mm | G mm | U mm | V mm | ⚖️ Kg | 📦 mm | 📦 Kg |
|------------|-------------------------|--------------|-------------|------|---------|---------|---------|---------|---------|---------|---------|---------|---------|----------|-------------|---------|
| TCQ 22 ICE | Mn 1100/1,5 - Tf 1472/2 | 1ph/3ph | 350 | 4,5 | 374 | 221 | 505 | 435 | 170 | 475 | 585 | 64 | 64 | 48 | 750x580x800 | 70 |
| TCQ 32 ICE | Mn 1840/2,5 - Tf 2200/3 | 1ph/3ph | 650 | 4,5 | 485 | 285 | 633 | 495 | 121 | 450 | 557 | 76 | 76 | 60 | 750x580x800 | 82 |



TCQ 32



Optional: Burger M



Optional: protezione plexiglass
Optional: safety device



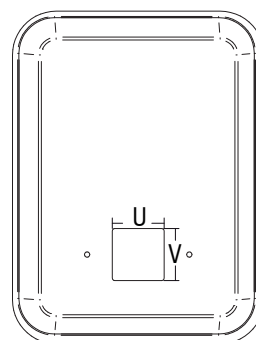
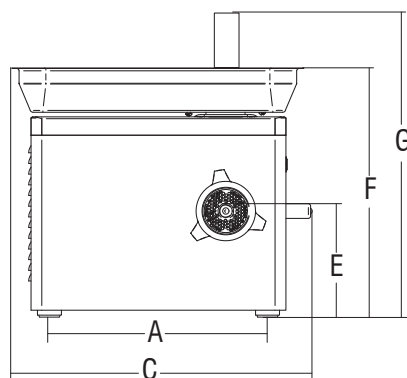
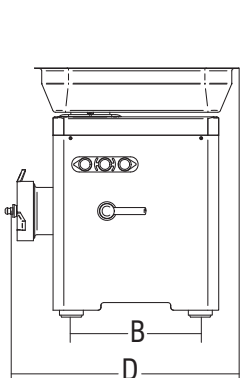
Fissaggio bocca rapido
Fast fixing head system



Comandi inox IP 67
S/s IP 67 protected controls



Opzionale: coperchio plexiglass
Optional: plexiglass cover



TC TITANO

Tritacarne compatto dalle alte prestazioni.

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

- Opzioni:

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

Heavy duty compact mincer.

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

- Optional:

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



TC 22 TITANO



TC 32 TITANO

| | ⚡ Watt/HP | ⚡ 1ph/3ph | ⚡ Kg/h. | ⚡ ø mm | A | B | C | D | E | F | G | T | U | V | ⚡ Kg | ⚡ mm | ⚡ Kg |
|-------------|-------------------------|--------------|------------|-----------|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|----|----|----|---------|-------------|---------|
| Titano 22 ○ | Mn 1100/1,5 - Tf 1472/2 | 1ph/3ph | 300 | 4,5 | 252 | 252 | 345 | 484 | 225 | 540 | 622 | 50 | | | 31 | 750x580x800 | 41 |
| Titano 22 □ | Mn 1100/1,5 - Tf 1472/2 | 1ph/3ph | 350 | 4,5 | 252 | 252 | 345 | 484 | 225 | 540 | 645 | | 64 | 64 | 31 | 750x580x800 | 41 |
| Titano 32 | Mn 1840/2,5 - Tf 2205/3 | 1ph/3ph | 500 | 4,5 | 244 | 320 | 365 | 560 | 260 | 595 | 700 | | 76 | 76 | 44 | 750x580x800 | 54 |



Opzionale: coperchio plexiglass
 Optional: plexiglass cover



Pratico vano porta piastre e coltelli
 Practical plates and knives container



Sblocco bocca
 Head locking system



Optional: Burger M

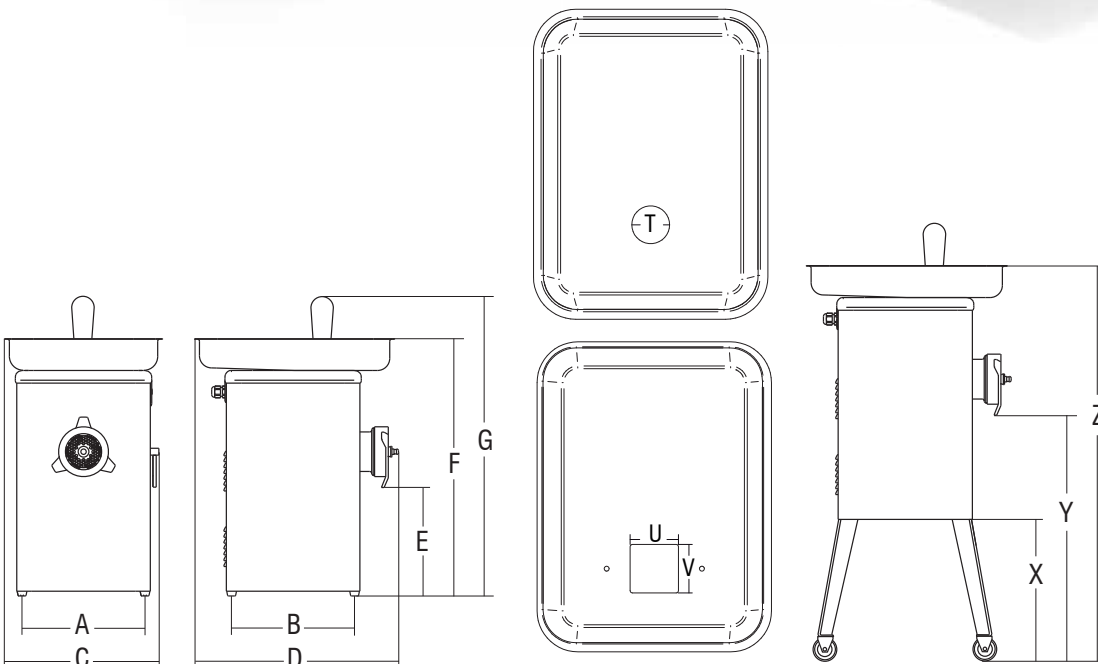


Opzione insacatrice
 Optional stuffer kit

TITANO 32
 Opzione gambe medie con ruote
 Optional medium legs with wheels



Opzione protezione plexiglass
 Optional safety device



Gambe medie con ruote
 Medium legs with wheels
 X: 445 mm
 Y: 695 mm
 Z: 1015 mm

TC TITANO ICE

Innovativo e supercompatto tritacarne refrigerato.

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

Innovative extremely compact refrigerated mincer.

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



TC 22 TITANO ICE

TC 32 TITANO ICE

| | | | | | A | B | C | D | E | F | G | U | V | | | |
|-----------------|-------------------------|---------|-------|------------------|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|----|----|----|-------------|----|
| | Watt/Hp | | Kg/h. | \varnothing mm | mm | mm | mm | mm | mm | mm | mm | mm | mm | Kg | mm | Kg |
| Titano 22 Q ICE | Mn 1100/1,5 - Tf 1472/2 | 1ph/3ph | 350 | 4,5 | 252 | 252 | 345 | 484 | 225 | 540 | 645 | 64 | 64 | 34 | 750x580x800 | 44 |
| Titano 32 ICE | Mn 1840/2,5 - Tf 2205/3 | 1ph/3ph | 500 | 4,5 | 244 | 320 | 365 | 560 | 260 | 595 | 700 | 76 | 76 | 48 | 750x580x800 | 58 |

Opzionale: coperchio plexiglass
Optional: plexiglass cover



Opzione protezione plexiglass
Optional safety device

Burger M OPTIONAL



Sblocco bocca
Head locking system

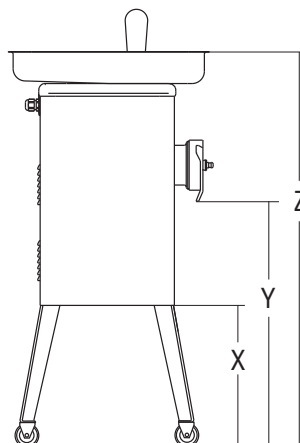
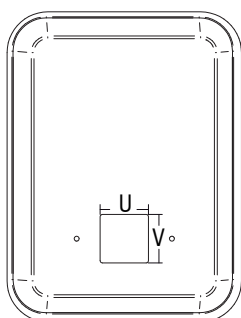
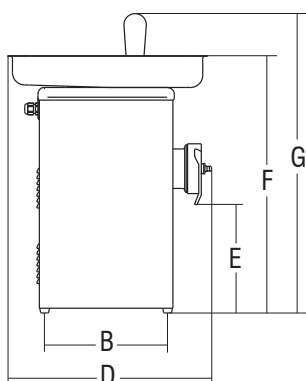
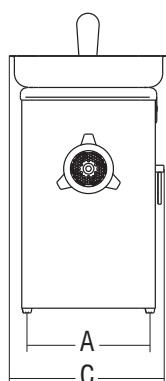


Comandi Titano ICE
Titano ICE controls

TC 32 TITANO ICE



Griglie di ventilazione TC ICE
TC ICE airing take



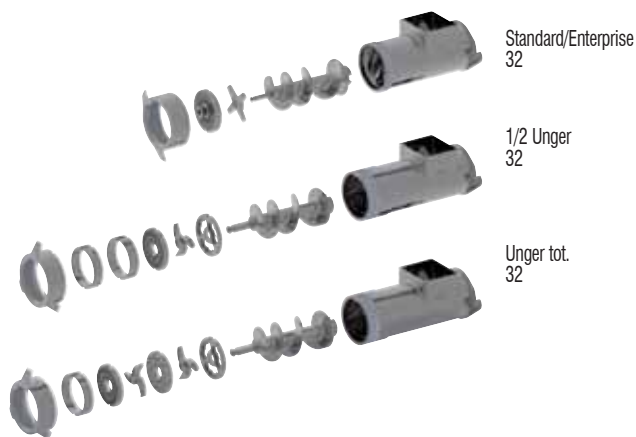
Gambe medie con ruote
Medium legs with wheels
 X: 445 mm
 Y: 695 mm
 Z: 1015 mm

TC SM



- Grandi prestazioni in una struttura compatta.
- Bocca ad alta produzione dal disegno esclusivo.
- La grande disponibilità di accessori la rende adatta sia per l'uso nel banco che nel laboratorio.
- Bocca inox esterna con rapido fissaggio senza utensili.
- Collo introduzione quadro per grande produttività anche in seconda passata.
- Sistema di protezione ingranaggi con doppio paraolio.
- Motore ventilato per uso continuo.
- Comandi inox IP 67 con inversione.
- Coltello inox saldobrasato
- **Opzioni:**
 - Sistema di protezione contro i sovraccarichi di corrente.
 - Tramoggia maxi e super. (NO SMB)
 - Gambe alte medie e basse. (NO SMB)
 - Piano portavassoio estraibile.
 - Bocca lunga
 - Bocca unger e semiunger.
 - Insacatrice continua.
 - Paraspruzzi inox.
 - Protezione interbloccata per piastre $\varnothing > 8$ mm.
 - Predisposizione per Burger S con pedaliera (NO SMB)

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



| | | | | | A | B | C | D | E | F | G | U | V | | | |
|----------------|---------|-----|-------|------|----------|----------|----------|----------|----------|----------|----------|----------|----------|----|-------------|----|
| | Watt/HP | | Kg/h. | ø mm | mm | mm | mm | mm | mm | mm | mm | mm | mm | Kg | mm | Kg |
| TC 32 SM HP 3 | 2205/3 | 1ph | 700 | 4,5 | 385 | 315 | 540 | 540 | 150 | 620 | 720 | 94 | 82 | 65 | 640x760x770 | 80 |
| TC 32 SM HP 4 | 2940/4 | 3ph | 700 | 4,5 | 385 | 315 | 540 | 540 | 150 | 620 | 720 | 94 | 82 | 65 | 640x760x770 | 80 |
| TC 32 SMB HP 4 | 2940/4 | 3ph | 700 | 4,5 | 446 | 320 | 625 | 538 | 123 | 592 | 691 | 94 | 82 | 70 | 640x760x770 | 85 |



Optional: tramoggia maxi lt 30
Optional: maxi hopper lt 30



Optional: tramoggia super lt 60
Optional: larger tray "super" lt 60



Optional: protezione bocca per piastra con foro $\varnothing > 8$ mm
Optional: safety device for $\varnothing > 8$ mm plates



Optional: paraspruzzi inox
Optional: s/steel splash guard

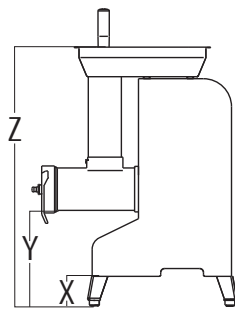
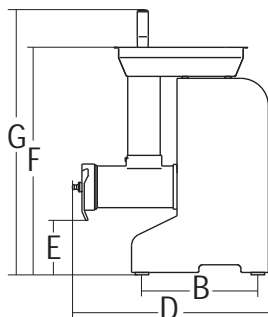
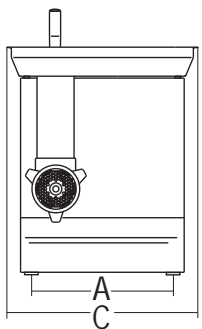
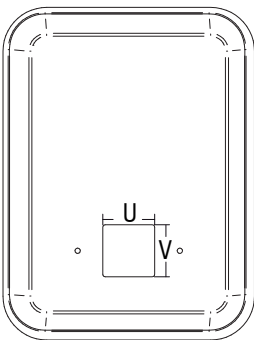


Optional: supporto vassoio
Optional: tray support

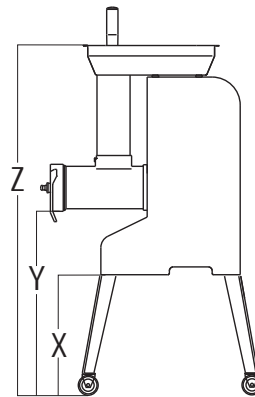


Estrattore piastre
Plates removal tool

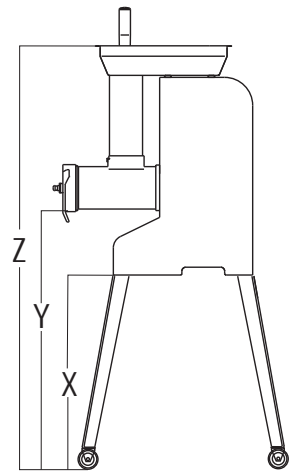
TC 32 SM



Gambe basse con piedino
Short legs with feet
X: 131 mm
Y: 271 mm
Z: 741 mm



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



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

TC GOLIA VERT

Costruzione in acciaio inox AISI 304 lavabile con spruzzo d'acqua.
Riduttore ermetico a bagno d'olio

Gruppo macinazione:

- completamente in acciaio inox AISI 304
- studiato per grandi prestazioni anche in seconda e successive passate
- produzione oraria effettiva 1100 Kg/h (42)
- produzione oraria teorica 3500 Kg/h (42)
- rimanenza carne interno bocca 50-90 g
- perno trascinatore in acciaio inox
- **Con esclusivo sistema brevettato di controllo presenza piastra e ghiera (CE)**
- perno elica in acciaio temperato
- veloce smontaggio gruppo macinazione per pulizia e sanificazione
- collo introduzione quadro per maggiore velocità di carico
- ampia tramoggia 563 x 900 h 120 mm con micro di sicurezza
- comandi in acciaio inox IP 67 con inversione di marcia (versione CE)

Versione standard:

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

Versione TOP CONTROL per opzioni:

- comando a pedale
- BURGER S

Optional disponibili:

- paraspruzzi inox
- bocca unger parziale inox
- bocca unger totale inox
- bocca lunga
- protezione bocca per piastre con foro > 8 mm
- tramoggia maxi lt 78

AISI 304 stainless steel construction. Can be sprayed.
Oil-bath, water protected gear box.

Grinding set:

- Completely made from AISI 304 stainless steel.
- Designed for high performance even if product is processed two or more times
- Output: 1100 Kg/h (actual) (42)
- Output: 3500 kg/h (possible)(42)
- Unprocessed meat inside grinding set at working cycle end: 50-90 g.
- Stainless steel drive pin.
- **Exclusive, patented plate and ring nut detection system (CE)**
- Tempered steel worm pin.
- Grinding set is quickly disassembled of faster cleaning and sanitation.
- Square feeding "neck" allows for faster processing cycles.
- Large 563 x 900 x h 120 mm feeding hopper with safety microswitch
- IP 67 water protected stainless steel controls with reverse (on CE versions)

Standard version:

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

TOP CONTROL version for optional:

- Pedal control
- BURGER S

Optional:

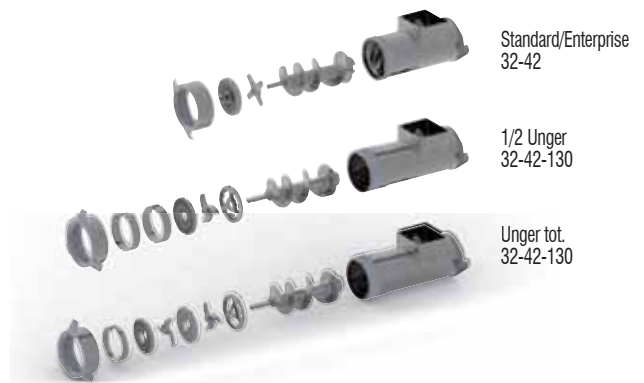
- Stainless steel splash guard
- Stainless steel 1/2 unger grinding set
- Stainless steel total unger grinding set
- Longer head
- safety device for Ø > 8 mm plates
- oversize tray lt 78



TC 32 GOLIA



TC 42 GOLIA



Standard/Enterprise 32-42

1/2 Unger 32-42-130

Unger tot. 32-42-130



| | ⚡ | 🔌 | ⚙️ | ⊙ | A | B | C | D | E | F | G | U | V | ⚖️ | 📦 | 📦 |
|-------------------------|---------|-----|-----------|------|-----|-----|-----|------|-----|------|------|-----|-----|-----|---------------|-----|
| | Watt/HP | 3ph | Kg/h | ø mm | mm | mm | mm | mm | mm | mm | mm | mm | mm | Kg | mm | Kg |
| TC 32 Golia Vert - HP 4 | 2940/4 | 3ph | 700 | 4,5 | 348 | 393 | 564 | 1000 | 655 | 1170 | 1240 | 94 | 82 | 90 | 1200x670x1340 | 118 |
| TC 42 Golia Vert - HP 5 | 3675/5 | 3ph | 800-1000 | 4,5 | 348 | 393 | 564 | 1065 | 630 | 1170 | 1240 | 135 | 118 | 112 | 1200x670x1340 | 137 |
| TC 42 Golia Vert - HP 7 | 5145/7 | 3ph | 1200-1300 | 4,5 | 348 | 393 | 564 | 1065 | 630 | 1170 | 1240 | 135 | 118 | 112 | 1200x670x1340 | 137 |

Optional: tramoggia maxi lt 78
 Optional: larger feed hopper lt 78

Optional: leva avvita-svita ghiera TC 32
 Optional: TC 32 ring fixing/removing tool



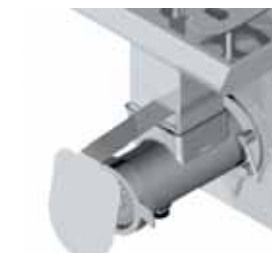
Optional: leva avvita-svita ghiera TC 42
 Optional: TC 42 ring fixing/removing tool



TC 42 GOLIA



Optional: protezione bocca per piastra con foro $\varnothing > 8$ mm
 Optional: safety device for $\varnothing > 8$ mm plates



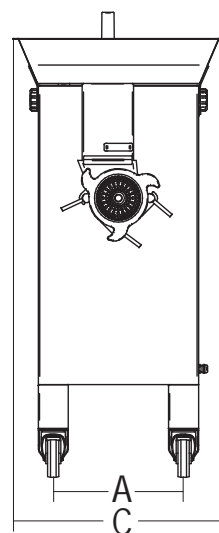
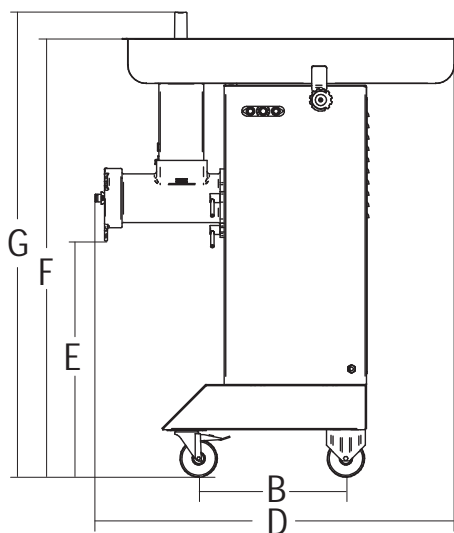
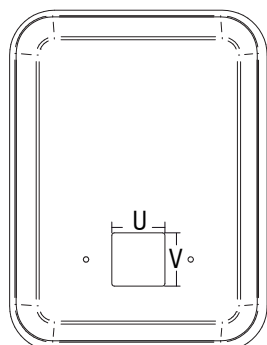
Optional: paraspruzzi inox
 Optional: s/steel splash guard



Optional Burger S



Estrattore piastre
 Plates removal tool



TCM VERT 30 - 60 - 90

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

Gruppo macinazione:

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

Versione standard:

- Coltello e piastra autoaffilanti inox Ø 4,5.
- Struttura autoportante con ruote inox con freno
- Attrezzo estrazione elica e piastre

Versione TOP CONTROL:

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

Optional disponibili:

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

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

Grinding set:

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

Standard version:

- *Stainless steel self-sharpening knife, 4,5 mm plate*
- *floor support with stainless steel wheels and brake*
- *worm and plate removing tool*

TOP CONTROL version:

- *timer function*
- *reverse with timer for meat mixer*
- *optional connections for:*
 - pedal controls
 - BURGER S - semi-automatic hamburger press attachment
 - BURGER SX - automatic hamburger press attachment

Optional:

- *stainless steel splash guard*
- *safety device for Ø > 8 mm plates*
- *stainless steel 1/2 or total unger grinding set*
- *Ring fixing / removing tool*



TCM 30

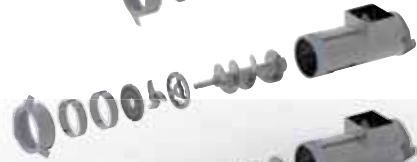
TCM 60

TCM 90

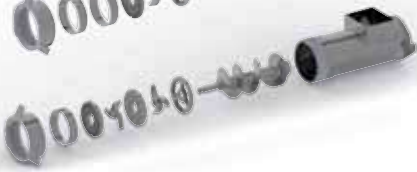
| | Watt/Hp | Watt/Hp | | ø mm | Kg/lit | Kg/h. | R.p.m. | mm | mm | mm | mm | mm | mm | mm | mm | Kg | mm | Kg |
|------------------|---------|----------|-----|------|--------|-----------|----------------|-----|-----|-----|-----|------|------|-----|-----|-----|---------------|-----|
| TCM 30 VERT | 2940/4 | 1102/1,5 | 3ph | 4,5 | 30/42 | 600-850 | TC 186 - ME 30 | 658 | 752 | 247 | 589 | 1243 | 1477 | 96 | 80 | 140 | 1060x950x1650 | 165 |
| TCM 60 VERT | 2940/4 | 1102/1,5 | 3ph | 4,5 | 60/80 | 850-1000 | TC 186 - ME 30 | 685 | 732 | 247 | 655 | 1416 | 1694 | 130 | 120 | 165 | 1050x950x1850 | 190 |
| TCM 90 VERT HP 5 | 3675/5 | 1102/1,5 | 3ph | 4,5 | 90/120 | 1000-1200 | TC 186 - ME 30 | 746 | 805 | 247 | 631 | 1489 | 1813 | 133 | 120 | 191 | 1050x950x2050 | 216 |
| TCM 90 VERT HP 7 | 5145/7 | 1102/1,5 | 3ph | 4,5 | 90/120 | 1000-1200 | TC 186 - ME 30 | 746 | 805 | 247 | 631 | 1489 | 1813 | 133 | 120 | 191 | 1050x950x2050 | 216 |



Standard o enterprise
32-42



1/2 Unger
32-42



Unger tot.
32-42



BURGER S
Optional



BURGER SX
Optional



TCM 90



Pedaliera optional
Optional pedal control



Sistema comandi TOP CONTROL
TOP CONTROL system



Coperchio con sollevamento
automatico
Lid with self lifting



Estrattore piastre
Plates removal tool

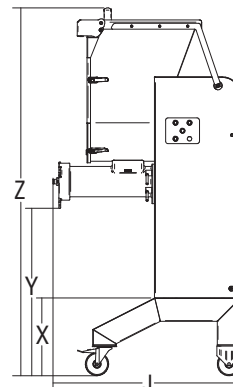
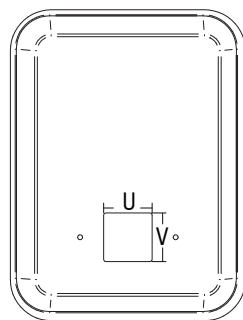
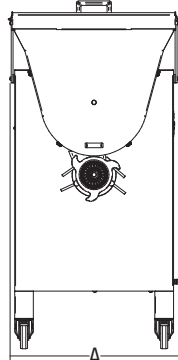
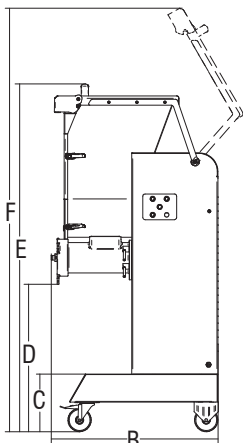


Optional: protezione bocca per
piastra con foro $\varnothing > 8$ mm
Optional: safety device for
 $\varnothing > 8$ mm plates



Optional: paraspruzzi inox
Optional: s/steel splash guard

Gambe alte con ruote TCM 90
TCM 90 High legs with wheels
X: 333 mm Y: 717 mm
Z: 1575 mm J: 806 mm



BURGER M - BURGER S - BURGER SX



BURGER M *Applicabile su / Applicable on: TITANO - POLIFEMO - TCO*

Manuale
 Stampo fisso tondo
 Ø 100 mm g. 140 c

*Manual
 round fixed mould
 Ø 100 mm g. 140 c*



Stampi opzionali *Optionals moulds*



Ø 110 mm g. 155 c.



g 130 c.



100x100 mm g 150 c.



100x125 mm g 190 c.



g 105 c.



g 20 (x4) c.



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

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

Semiautomatica.
 Stampo fisso tondo
 Ø 100 mm

*Semi-automatic
 Round fixed mould
 Ø 100 mm*



BURGER SX *Applicabile su Applicable on: TCM*

Semiautomatica.
 Stampi intercambiabili
 Ø 100 - 110 - 130 mm
 Spessore 10 - 15 mm

*Semi-automatic
 Interchangeable moulds
 Ø 100 - 110 - 130 mm
 Thickness: 10 - 15 mm*





Gladius 6-12-20

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

Opzioni:

- Piedini regolabili mm 95-130.
- Gambe inox con ruote e freno.
- Mozzi con lame non affilate, dentate o smussate.

Gladius 12 PTO

PTO: presa di forza per accessori opzionali con attacco standard 12 come TC, TV (solo non CE).

Gladius 12 - 20 VV

- Variatore di velocità continuo gestito da inverter.
- Motore trifase alimentato 220V.
- Motoriduttore vasca indipendente.

- Completely made in AISI 304 stainless steel.
- Blade driven by powerful ventilated asynchronous motor.
- Sturdy, removable AISI 304 stainless steel bowl.
- Stainless steel lid with high resistance hood in tritan.
- Easily removable interlocking lid to facilitate cleaning and sanitising.
- Controls with IP 67 stainless steel buttons.
- Easily removable blade hub with 3 blades standard (configurable to 2 blades).
- Dedicated knives available for special purposes.
- Maximum protection against liquid infiltration on the shaft.
- Perfect for meat, fish and vegetables, but also suitable for many other types of processing.

Options:

- Adjustable feet mm 95-130.
- Stainless steel legs with wheels and lock.
- Hub with blunted, serrated or unsharpened blades.

Gladius 12 PTO

PTO: Power Traction Outlet for optional accessories with 12 standard connection like TC, TV (only non CE).

Gladius 12 - 20 VV

- Continuous speed control controlled by inverter.
- Three-phase motor power supply 220V.
- Gearmotor freestanding tub.



Gladius 12 VV



Gladius 20 VV



Gladius 6

| | ⚡ | 🔌 | 🔄 | 🗑️ | 🔄 | A | B | C | D | E | F | G | H | L | M | N | O | P | Q | R | S | T | U | 📦 | 📦 | |
|----------------|----------------------------|---------|--------|--------|-------------|-----|-----|-----|-----|-----|------|-----|----|-----|-----|----|-----|------|-----|-----|-----|-----|------|----|---------------|-----|
| | Watt/HP | n. | Kg/lit | R.p.m. | mm | mm | mm | mm | mm | mm | mm | mm | mm | mm | mm | mm | mm | mm | mm | mm | mm | mm | mm | Kg | mm | Kg |
| GLADIUS 6 | Mn 370/0,5 - Tf 370/0,5 | 1ph | 3 | 4/6 | 1.440 | 297 | 540 | 356 | 714 | 516 | 832 | 582 | 25 | 407 | 695 | 92 | 472 | 760 | 428 | 776 | 710 | 864 | 1089 | 60 | 1200x670x850 | 68 |
| GLADIUS 12 | Mn 750/1 - Tf 1.500/2 | 1ph-3ph | 3 | 7/12 | 1.440 | 335 | 600 | 393 | 758 | 587 | 902 | 680 | 25 | 443 | 785 | 92 | 508 | 850 | 467 | 836 | 710 | 873 | 1138 | 75 | 1200x670x850 | 85 |
| GLADIUS 12 VV | 1.610/2,2 | 1ph | 3 | 7/12 | 600 ÷ 2.600 | 335 | 600 | 393 | 758 | 587 | 902 | 680 | 25 | 443 | 785 | 92 | 508 | 850 | 467 | 836 | 710 | 873 | 1138 | 75 | 1200x670x850 | 85 |
| GLADIUS 12 PTO | Mn 750/1 - Tf 1.500/2 | 1ph-3ph | 3 | 7/12 | 1.440 | 335 | 600 | 393 | 758 | 587 | 902 | 680 | 25 | 443 | 785 | 92 | 508 | 850 | 467 | 836 | 710 | 873 | 1138 | 75 | 1200x670x850 | 85 |
| GLADIUS 20 VV | 2.287/3,25 | 1ph | 3 | 12/20 | 600 ÷ 2.600 | 390 | 650 | 450 | 820 | 700 | 1013 | 822 | 25 | 507 | 945 | 92 | 572 | 1010 | 521 | 886 | 710 | 883 | 1189 | 92 | 1200x1000x660 | 106 |



Gladius 12 VV
Gambe opzionali
Legs optional



Kit 4 pedini regolabili optional
Optional kit 4 adjustable feet



Standard
Mozzo con 3 lame
Hub with 3 blades



Optional:
Mozzo con 3 lame dentate
Hub with 3 serrated blades



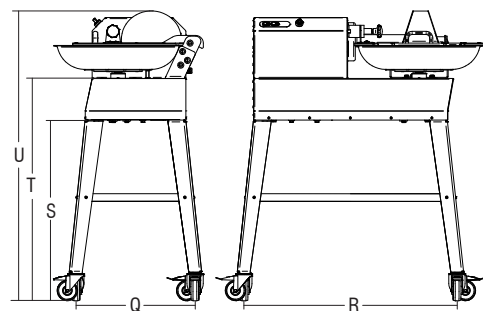
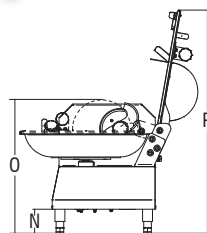
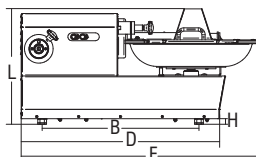
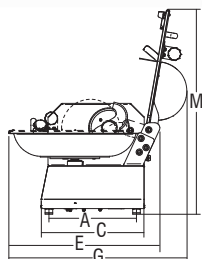
Optional:
Mozzo con 3 lame non affilate
Hub with 3 unsharpened blades



Optional:
Mozzo con 3 lame smussate
Hub with 3 blunted blades



Gladius 12 PTO



ME 10 - 20

ME 20 MAN

- Impastatrice manuale per carne
- Pratica e compatta, ideale per piccoli impasti, sia in macelleria che ristorazione.
- Costruzione in acciaio inox Aisi 304.
- Riduttore con ingranaggi temprati e rettificati.
- Sistema di protezione ingranaggi con doppio paraolio.
- Pala in acciaio inox Aisi 304 facilmente rimovibile senza attrezzi.
- 2 velocità di impasto:
1:1 in presa diretta con la pala
1:3 per impasti più tenaci.

Opzioni:

- Pala per canederli

ME 10-20 M banco

- Impastatrici per carne
- Pratiche e compatte, ideali per piccoli impasti, sia in macelleria che ristorazione.
- Costruzione in acciaio inox Aisi 304.
- Riduttore a bagno d'olio con ingranaggi elicoidali temprati e rettificati.
- Sistema di protezione ingranaggi con doppio paraolio.
- Motori asincroni ventilati IP x5.
- Coperchio con micro di sicurezza.
- Pala in acciaio inox Aisi 304 facilmente rimovibile senza attrezzi.
- Comandi IP54 con inversione.
- Tramoggia aggiunta ingredienti di serie

Opzioni:

- Pala per canederli su ME 20 M

ME 20 MAN

- Manual meat mixer
- Practical and compact, ideal for small mixed portions, in both butcher shops and restaurants.
- AISI 304 stainless steel construction.
- Speed reducer with tempered and ground gears.
- Gear protection system with double lip seal.
- AISI 304 stainless steel shovel easily removable without the aid of tools.
- 2 mixing speeds:
1:1 direct drive with the blade
1:3 for stronger mixes.

Options:

- Canederli shovel

ME 10-20 M banco (table top)

- Meat mixers
- Practical and compact, ideal for small mixing jobs in butcher shops and restaurants.
- AISI 304 stainless steel body.
- Oil bath gear reducers with hardened and ground helical gears.
- Gear box with double sealing system.
- IP x5 ventilated, asynchronous motors.
- Safety microswitch on the cover.
- Removable AISI 304 stainless steel shovel (no tools required).
- IP54 controls with inversion.
- Standard feed tray for add ingredient

Options:















- Canederli shovel for ME 20 M



ME 20 MAN

ME 10 M Banco

ME 20 M Banco

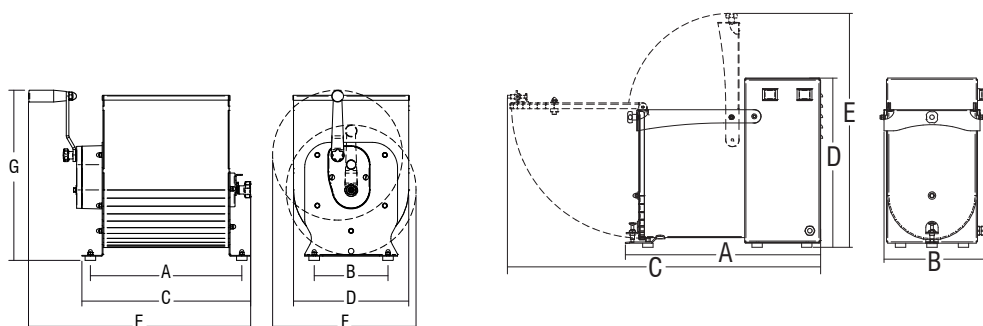
| |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|---------------|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | Watt/Hp | | mm | Kg / lt | mm | mm | mm | mm | mm | mm | mm | Kg | mm | Kg |
| ME 20 MAN | | | 270x300 | 20 / 28 | 360 | 175 | 400 | 273 | 403 | 527 | 340 | 13 | 375 x 600 x 515 | 23 |
| ME 10 M Banco | 180/0,25 | 1 ph | 200x250 | 10/15 | 438 | 255 | 751 | 406 | 565 | - | - | 18 | 305x517x440 | 20,5 |
| ME 20 M Banco | 370/0,5 | 1 ph | 270x300 | 20/28 | 515 | 337 | 845 | 465 | 633 | - | - | 27 | 750x580x800 | 30 |



Pala facilmente rimovibile
Removable mixing arm



Pala facilmente rimovibile
Removable mixing arm



ME 30 - 50 M Banco

ME 30-50 M banco

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

Opzioni:

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

ME 30-50 M banco (table top)

AISI 304 stainless steel body.
Powerful.
Oil bath reducer with hardened and ground helical gears.
Gear box with double sealing system.
Safety microswitch on the cover.
Removable AISI 304 stainless steel mixing arm (no tools required).
Front outlet opening for shaft removal and product unload.
Stainless steel IP 67 protection rated controls with reverse.

Options:

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



ME 30 M Banco



ME 50 M Banco



ME 50 M Banco
Gambe opzionali
Legs optional

| | Watt/HP | | mm | Kg / lt | mm | mm | mm | mm | mm | mm | mm | Kg | mm | Kg |
|---------------|-------------------------|-------------|---------|---------|-----|-----|------|-----|------|-----|------|------------------|-------------|----|
| ME 30 M Banco | Mn 1100/1,5 - Tf 1472/2 | 1 ph - 3 ph | 300x400 | 30/42 | 680 | 365 | 1120 | 530 | 975 | - | - | 49 | 750x580x800 | 59 |
| ME 50 M Banco | Mn 1100/1,5 - Tf 1472/2 | 1 ph - 3 ph | 410x480 | 50/88 | 750 | 465 | 1250 | 595 | 1120 | - | - | 59 | 840x840x830 | 74 |
| ME 30 | | | | | | | | | | 150 | 650 | 2,8 (kg 0,7 x 4) | | |
| ME 30 | | | | | | | | | | 440 | 940 | 8 (kg 2 x 4) | | |
| ME 30 | | | | | | | | | | 610 | 1110 | 12 (kg 3 x 4) | | |
| ME 50 | | | | | | | | | | 150 | 720 | 2,8 (kg 0,7 x 4) | | |
| ME 50 | | | | | | | | | | 440 | 1110 | 8 (kg 2 x 4) | | |
| ME 50 | | | | | | | | | | 610 | 1180 | 12 (kg 3 x 4) | | |



Comandi IP 67 in acciaio inox
Stainless steel IP 67 controls



ME 30 M

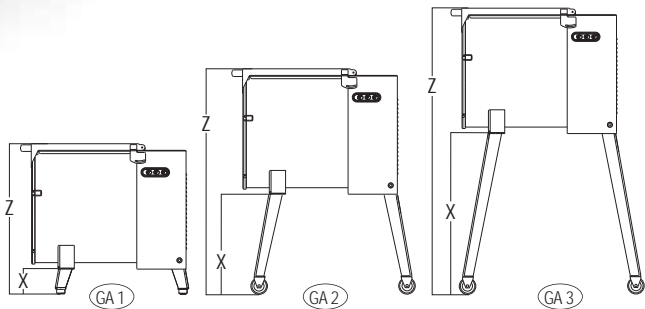
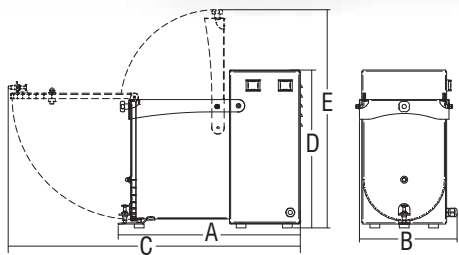


ME 50 M

Tramoggia aggiunta ingredienti opzionale
Optional feed tray for add ingredients



Pala facilmente rimovibile
Removable mixing arm



ME 50 - 80 - 120 - 180 BA EVO



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

Opzionale:

- Tramoggia aggiunta ingredienti.

- Modern design and strong AISI 304 stainless steel construction.
- Tilting tank with automatic locking system and safety lock.
- Stainless steel swivel wheels with lock (2).
- Two mixing arms system.
- Removable AISI 304 stainless steel mixing arms (no tools required).
- Total protection of gear box/control panel.
- Oil bath reducer with hardened and ground helical gears.
- Double seal on tank and gear box.
- Stainless steel IP 67 controls: Forward and backward auto-off feature
- auto-function with reverse
- Stainless steel cover with safety microswitch.
- Minimum loading required: 40% max capacity.
- Perfect for hard mix and salad.

Optional:

- Feeding tray to add ingredients.



ME 50 BA EVO



ME 80 BA EVO

| | ⚡ | ⚡ | ⏸ | 🛡 | A | B | C | D | E | F | G | H | ⚖ | 📦 | 📦 |
|---------------|------------------------------------|-------------|---------|---------|------|-----|-----|------|------|------|-----|-----|-----|---------------|-----|
| | Watt/HP | | mm | Kg / lt | mm | mm | mm | mm | mm | mm | mm | mm | Kg | mm | Kg |
| ME 50 BA EVO | Mn (2x) 370/0,5 - Tf (2x) 550-0,75 | 1 ph - 3 ph | 420x500 | 50/88 | 810 | 630 | 730 | 1030 | 1617 | 1220 | 500 | 468 | 85 | 1230x670x1230 | 105 |
| ME 80 BA EVO | Mn (2x) 370/0,5 - Tf (2x) 550-0,75 | 1 ph - 3 ph | 620x500 | 80/110 | 1000 | 630 | 730 | 1030 | 1617 | 1220 | 500 | 468 | 90 | 1230x670x1230 | 110 |
| ME 120 BA EVO | Mn (2x) 750/1 - Tf (2x) 1100/1,5 | 1 ph - 3 ph | 660x550 | 120/162 | 1092 | 700 | 855 | 1030 | 1717 | 1209 | 620 | 357 | 138 | 1470x730x1180 | 158 |
| ME 180 BA EVO | (2x) 1100/1,5 | 3 ph | 995x550 | 180/250 | 1422 | 700 | 855 | 1030 | 1717 | 1209 | 620 | 357 | 152 | 1470x730x1180 | 172 |



Ribaltamento vasca
Tank overturn



Pale facilmente rimovibili
Removable mixing arms



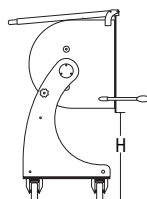
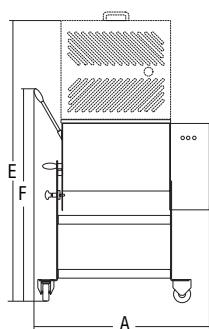
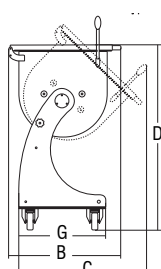
Tramoggia aggiunta ingredienti
opzionale
Optional feed tray for add
ingredients



ME 120 BA EVO



ME 180 BA EVO



IS 8 - 16 - 12 V

Insaccatrici manuali

IS 8 - 16 X - 12 VX

- Corpo e cilindro in acciaio inox AISI 304.
- Pistone in nylon alimentare con valvola di sfiato aria.
- Scatola ingranaggi in acciaio zincato.
- Ingranaggi in acciaio temperato e rettificato.
- Scorrimento ingranaggi su 4 boccole.
- Sistema riduzione a doppia velocità.
- In dotazione: 3 imbusti in nylon alimentare bianco e morsetto fissaggio.

IS 8 - 16 XM

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

Manual sausage stuffers

IS 8 - 16 X - 12 VX

- AISI 304 S/S body and cylinder.
- Nylon pistons with air exhaust valve.
- Galvanized steel gear box.
- Ground and tempered steel gears.
- Gears sliding on 4 bushings.
- 2 speed gear reducer.
- Standard: 3 nylon filling tubes and fixing clamp.

IS 8 - 16 XM

- AISI 304 S/S body and cylinder.
- Sturdy cylinder with double welding on the bottom plate.
- Nylon pistons with air exhaust valve.
- Galvanized steel gear box.
- Ground and tempered steel gears.
- Gears sliding on 4 sealed bearings.
- 2 speed gear reducer.
- Standard: 3 nylon filling tubes and fixing clamp.



IS 12 VX



Imbusti in polietilene in dotazione
Standard polyethylene funnels



Imbusti inox opzionali
Optional s/s funnels



IS 16 X

IS 8 X

| | lt | mm | mm | mm | mm | mm | mm | mm | mm | mm | mm | Kg | mm | Kg |
|----------|----|-----|-----|-----|----------|-----|-----|-----|-----|-----|-----|------|--------------|------|
| IS 8 X | 8 | 370 | 165 | 420 | 10-18-25 | 200 | 430 | 687 | 220 | - | - | 19 | 840x370x300 | 20 |
| IS 16 X | 16 | 500 | 200 | 560 | 10-18-25 | 240 | 575 | 810 | 250 | - | - | 23,5 | 410x1000x500 | 24,5 |
| IS 12 VX | 12 | 380 | 200 | 420 | 10-18-25 | 391 | 220 | 429 | 262 | 794 | 602 | 24 | 410x1000x550 | 25 |
| IS 8 XM | 8 | 370 | 165 | 420 | 10-18-25 | 200 | 430 | 685 | 220 | - | - | 23 | 840x370x300 | 24 |
| IS 16 XM | 16 | 500 | 200 | 560 | 10-18-25 | 240 | 575 | 820 | 250 | - | - | 28 | 410x1000x500 | 29 |



IS X
Estrema facilità di pulizia
Very easy to clean



IS VX
Cilindro caricabile direttamente dalla macchina
Cylinder fillable directly from the machine



IS VX
Sistema antibaltamento cilindro
Cylinder fixing system



IS X
Ribaltamento cilindro
Cylinder overturn



IS VX
Fermo cilindro
Cylinder lock



Cuscinetti
Ball bearings

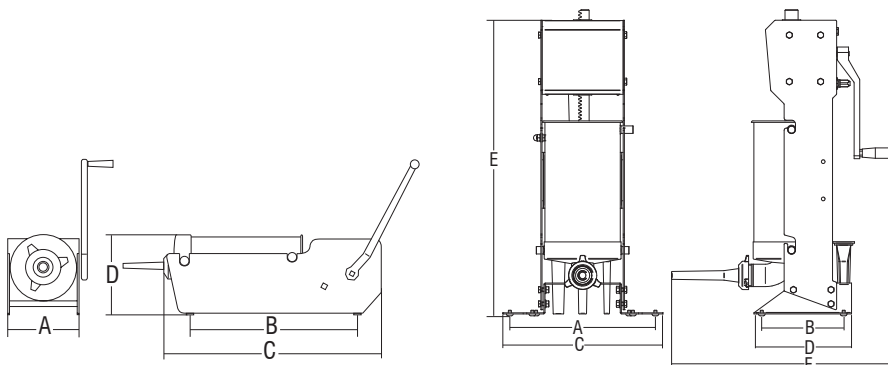


Scatola ingranaggi
Gears box



IS 8 XM

IS 16 XM



IS 16 - 30 - 50 IDR

Insaccatrici orizzontali idrauliche

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

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

Opzionale:

- Cavalletto inox IS 30 - IS 50.

Hydraulic sausage stuffers

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

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

Optional:

- Stainless steel trestle IS 30 - IS 50.






















IS 50 Idr

IS 30 Idr



IS 16 Idr

| |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|-----------|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|--|---|---|---|---|---|---|---|
| | watt/HP | | lit | mm | mm | mm | mm | mm | mm | mm | mm | mm | mm | mm | mm | mm | Kg | mm | Kg |
| IS 16 IDR | 560/0,75 | 1ph - 3ph | 16 | 500 | 200 | 520 | 3' 30" | 30" | 16" | 10-18-25 | 280 | 1310 | - | - | 360 | - | 71 | 1450x750x650 | 78 |
| IS 30 IDR | 560/0,75 | 1ph - 3ph | 30 | 600 | 260 | 640 | 4' 10" | 60" | 30" | 10-18-25 | 360 | 1605 | 440 | 1010 | 400 | 720 | 111 | 1450x750x650 | 120 |
| IS 50 IDR | 560/0,75 | 1ph - 3ph | 50 | 600 | 320 | 650 | 5' 40" | 60" | 30" | 10-18-25 | 420 | 1650 | 500 | 1100 | 430 | 670 | 153 | 1450x750x650 | 163 |



Imbuti in polietilene in dotazione
Standard polyethylene funnels



Imbuti inox opzionali
Optional s/s funnels



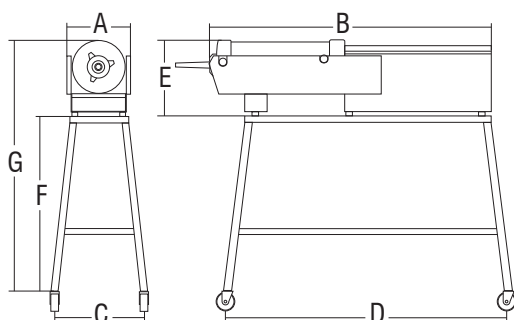
Pedaliera smontabile
Removable pedal control



Ribaltamento cilindro
Cylinder overturn



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



IS 15 - 24 - 35 - 50 VARIA

Insaccatrici verticali idrauliche

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

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

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

Opzioni:

- Imbuti inox
- Ghiera inox
- Applicazione passa patate

Vertical hydraulic sausage stuffers

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

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

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

Optional:

- S/steel funnels
- S/steel nut
- Potato masher application



Completamente smontabile per pulizia
Completely disassemblable for cleaning



IS 15 VARIA



IS 24 VARIA



IS 35 VARIA



IS 50 VARIA

| | watt/HP | | lt | mm | mm | mm | | | mm | mm | mm | mm | mm | mm | Kg | mm | Kg |
|-------------|----------|-----------|----|-----|-----|-----|--------|-----|-----|----------|-----|-----|------|------|-----|--------------|-----|
| IS 15 VARIA | 560/0,75 | 1ph - 3ph | 15 | 495 | 200 | 430 | 2' 11" | 59" | 35" | 10-18-25 | 490 | 370 | 700 | 1200 | 53 | 750x580x1400 | 63 |
| IS 24 VARIA | 560/0,75 | 1ph - 3ph | 25 | 460 | 260 | 380 | 2' 02" | 51" | 32" | 10-18-25 | 565 | 450 | 950 | 1160 | 91 | 750x580x1400 | 103 |
| IS 35 VARIA | 560/0,75 | 1ph - 3ph | 35 | 460 | 320 | 380 | 2' 02" | 51" | 32" | 10-18-25 | 640 | 480 | 1000 | 1160 | 101 | 750x580x1400 | 113 |
| IS 50 VARIA | 560/0,75 | 1ph - 3ph | 55 | 520 | 380 | 440 | 6' | 75" | 32" | 10-18-25 | 730 | 550 | 1130 | 1250 | 145 | 760x640x1480 | 160 |



Imbuti in polietilene in dotazione
Standard polyethylene funnels



Imbuti inox opzionali
Optional s/s funnels



Applicazione schiaccia patate
Potato masher application



Ghiera inox opzionale
S/s optional nut



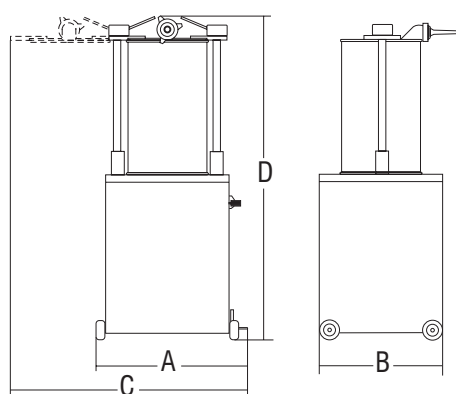
Guarnizione ermetica su cilindro
oleodinamico
Hermetic hydraulic piston gasket



Azionamento spinta pistone
Piston pushing up



Ritorno pistone automatico
Self return of piston



Comandi inox
Stainless steel controls

SO 1550-1650-1840 A

Segaossi da banco

- Macchine dalla linea semplice e robusta, sicure e facili all'uso.
- Struttura autoportante realizzata in fusione di alluminio anodizzato, brillante, igienico e anticorrosivo.
- Complete di piano, spinigicarne e porzionatrice in acciaio inox AISI 304.
- Comandi 24V con micro di sicurezza su porta, centralina di controllo ridondante e freno motore (CE).
- Massima semplicità e precisione nella regolazione della puleggia, sia in altezza che in inclinazione orizzontale e verticale, che permette la più affidabile aderenza della lama.
- Potenti motori asincroni e ventilati a 4 poli protetti con paraolio di tenuta.
- Utilizzano lame temperate da 16 mm per taglio di ossa, congelato e fresco.
- Massima aderenza della lama alla puleggia grazie alla lavorazione semicurva delle pulegge e ad una perfetta regolazione.
- Cuscinetti ermetici su puleggia superiore.
- Pulizia facilitata grazie a 2 particolari accorgimenti di costruzione:
 - Tutte le parti elettriche sono protette in grado IP x5 o superiore.
 - Semplicemente svitando due manopole è possibile asportare lama, puleggia superiore e supporto della puleggia, si presenta così una superficie priva di ingombri.

Table top band saws

- Simple and sturdy machines that are safe and easy to use.
- Stand-alone structure made out of cast anodized aluminium, shiny, hygienic and rustproof.
- Features a counter, meat pusher and serving slicer in stainless steel AISI 304.
- 24V controls with safety micro-switch on door, redundant ECU and motor brake (EC).
- Maximum reliability and accuracy when adjusting the pulley, whether its height or horizontal and vertical tilt, which makes for improved blade adhesion.
- Powerful asynchronous and ventilated 4-pole motors protected by sealing oil sump.
- The machines use tempered 16 mm blades to shred bone, frozen or fresh.
- Maximum blade adhesion to the pulley, thanks to the semi-curved shape of the pulleys and ideal adjustment.
- Airtight bearings on upper pulley.
- Smooth cleaning thanks to 2 special manufacturing details:
 - All the electrical parts are protected IP x5 or higher.
 - By simply unscrewing two knobs, you can remove the blade, upper pulley and its support, thereby making for a surface void of any encumbrance.



SO 1550 - 1650 - 1840 A

| | mm | | watt/HP | r.p.m | mm | mm | mm | mm | mm | mm | mm | mm | mm | mm | mm | Kg | mm | Kg | |
|------------|------|-----------|--------------------------|-------|-----|---------|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|------|--------------|----|
| SO 1550 A | 1550 | 1ph - 3ph | Mn 1100 /1,5 - Tf 1500/2 | 1400 | 210 | 415x430 | 180 | 238 | 530 | 510 | 606 | 822 | 778 | 215 | 195 | 269 | 32 | 750x580x1050 | 44 |
| SO 1650 A | 1650 | 1ph - 3ph | Mn 1100 /1,5 - Tf 1500/2 | 1400 | 210 | 445x485 | 180 | 300 | 530 | 600 | 640 | 950 | 915 | 249 | 200 | 305 | 39 | 750x580x1230 | 51 |
| SO 1840 A | 1840 | 1ph - 3ph | Mn 1100 /1,5 - Tf 1500/2 | 1400 | 250 | 445x485 | 180 | 300 | 530 | 600 | 640 | 950 | 915 | 249 | 240 | 305 | 40 | 750x580x1230 | 52 |
| SO 1650 FB | 1650 | 1ph - 3ph | Mn 1100 /1,5 - Tf 1500/2 | 1400 | 210 | 400x500 | 320 | 300 | 500 | 490 | 630 | 810 | 790 | 249 | 200 | 307 | 43,5 | 750x580x1050 | 55 |



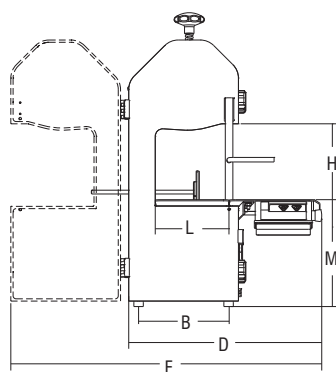
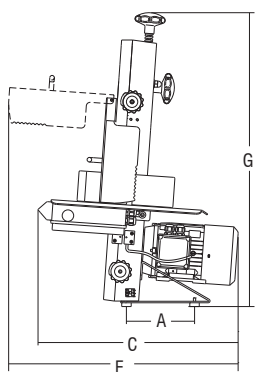
Sistema brevettato estrazione e supporto puleggia
Patented pulley support removing system



Comandi CE con freno motore
CE controls with brake motor



Particolare spingitore
Pusher



Segaossi inox

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

Opzioni:

- Carrello scorrevole (SO 2020 INOX).
- Motori veloci per taglio specifico di congelato.
- Puleggia SO 1650 inox AISI 304

Stainless steel band saws

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

Optional accessories:

- Sliding trolley. (SO 2020 INOX)
- High speed motors designed for cutting frozen foods
- SO 1650 pulley steel AISI 304.



SO 1650 - 1840 - 2020 X



SO 1650 INOX



SO 2020 INOX

| | mm | | watt/HP | r.p.m | mm | mm | mm | mm | mm | mm | mm | mm | mm | mm | mm | mm | Kg | mm | Kg | |
|-----------------|------|-----------|--------------------------|-------|-----|---------|-----|-----|-----|-----|-----|-----|------|-----|-----|-----|-----|--------------|--------------|----|
| SO 1650 X | 1650 | 1ph - 3ph | Mn 1100 /1,5 - Tf 1500/2 | 1400 | 210 | 415x470 | 315 | 314 | 535 | 520 | 640 | 862 | 815 | 249 | 197 | 320 | 46 | 750x580x1050 | 55 | |
| SO 1840 X | 1840 | 1ph - 3ph | Mn 1100 /1,5 - Tf 1500/2 | 1400 | 250 | 455x470 | 315 | 334 | 537 | 560 | 640 | 923 | 843 | 249 | 237 | 320 | 51 | 750x580x1050 | 63 | |
| SO 2020 X | 2020 | 1ph - 3ph | Mn 1100 /1,5 - Tf 1500/2 | 1400 | 250 | 475x490 | 253 | 346 | 568 | 560 | 710 | 930 | 1030 | 290 | 236 | 362 | 61 | 760x640x1200 | 73 | |
| SO 1650 INOX | 1650 | 1ph - 3ph | Mn 1100 /1,5 - Tf 1500/2 | 1400 | 210 | 430x545 | 342 | 296 | 545 | 510 | 658 | 840 | 816 | 249 | 197 | 320 | 47 | 750x580x1050 | 58 | |
| SO 2020 INOX | 2020 | 1ph - 3ph | Mn 1100 /1,5 - Tf 1500/2 | 1400 | 250 | 475x490 | 253 | 346 | 568 | 560 | 710 | 930 | 1030 | 290 | 236 | 363 | 207 | 61 | 760x640x1200 | 73 |
| SO 2020 INOX FS | 2020 | 1ph - 3ph | Mn 1100 /1,5 - Tf 1500/2 | 1400 | 250 | 475x490 | 467 | 411 | 568 | 603 | 710 | 930 | 1650 | 290 | 236 | 980 | 207 | 70 | 760x640x1800 | 82 |



SO 2020 INOX FS



Sistema di sbloccaggio lama autotensionante a leva
Blade release lever



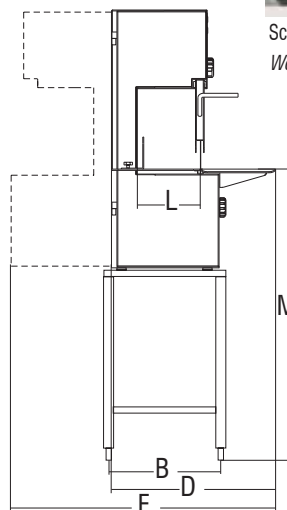
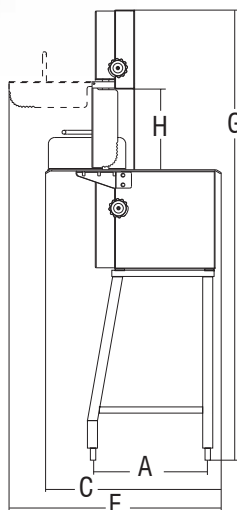
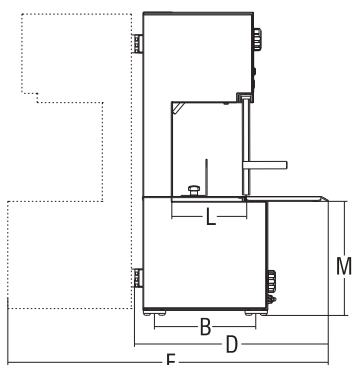
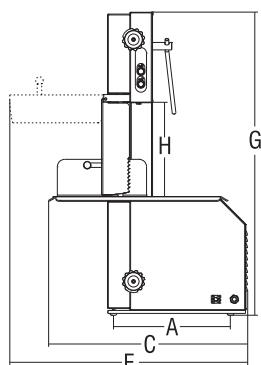
Raschiatore lama in materiale plastico alimentare ad innesto rapido.
Alimentary plastic blade scraper in quick to insert.



Porzionatrice rimovibile
Removable gauge



Scala graduata sul piano di lavoro
Worktop with graduated scale



SO 2400 - 3100 INOX

Segaossi inox

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

Opzioni:

- Carrello scorrevole.
- Puleggia SO 2400 con bordatura in acciaio inox AISI 304.
- Motori veloci per taglio specifico di congelato.

Stainless steel band saws





















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

Optional accessories:

- Sliding trolley.
- SO 2400 pulley with lining in stainless steel AISI 304.
- High speed motors designed for cutting frozen foods



SO 2400 INOX

| |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|--------------|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|--|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | mm | 1ph - 3ph | watt/HP | r.p.m | mm | mm | mm | mm | mm | mm | mm | mm | mm | mm | mm | mm | mm | Kg | mm | Kg |
| SO 2400 INOX | 2400 | 1ph - 3ph | Mn 1500 /2 - Tf 1750/2,4 | 900 | 300 | 575x705 | 444 | 524 | 715 | 750 | 840 | 1170 | 1670 | 350 | 287 | 897 | 257 | 100 | 1050x950x1850 | 115 |
| SO 3100 INOX | 3100 | 3ph | 1870/2,5 | 700 | 400 | 795x830 | 444 | 624 | 840 | 966 | 950 | 1485 | 1900 | 420 | 388 | 947 | 327 | 170 | 1050x950x2050 | 185 |



Piano scorrevole opzionale, ribaltabile
Optional sliding table folding



Insero guidalama
Blade guide insert



Cassetto raccolta scarti removibile
Removable wastage tray



Scala graduata sul piano di lavoro
Worktop with graduated scale



Sistema di sbloccaggio lama autotensionante a leva
Blade release lever



Puleggia 2400 con bordatura inox opzionale
Optional 2400 pulley with lining s/steel



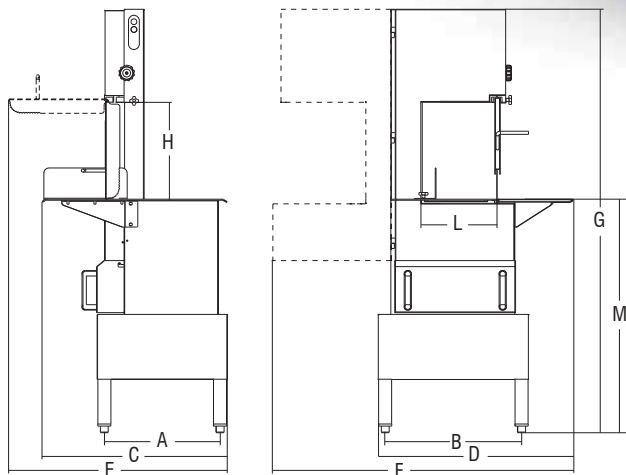
SO 3100 INOX



Pullegge superiori ermetiche
Hermetic upper pulleys



Raschiatori lama.
Flangia protezione motore
*Blade scraper.
Flange to protect motor*



Porzionatrice rimovibile
Removable gauge

HAMBURGATRICI *HAMBURGER FORMER*

BST 100 - 110 - 130 - 150 180



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

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



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



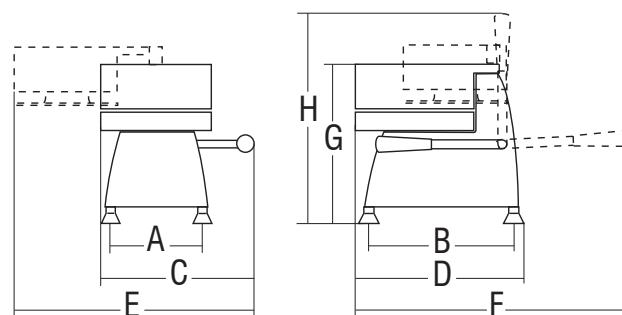
BST 100 - 110



BST 130



BST 150 - 180



| | mm | mm | mm | mm | mm | mm | mm | mm | mm | Kg | mm | Kg |
|---------|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-------------|-----|
| BST 100 | 100 | 140 | 230 | 255 | 270 | 310 | 380 | 260 | 320 | 4,5 | 380x410x360 | 5,5 |
| BST 110 | 110 | 140 | 230 | 255 | 270 | 310 | 380 | 260 | 320 | 4,7 | 380x410x360 | 5,7 |
| BST 130 | 130 | 140 | 250 | 260 | 310 | 360 | 460 | 275 | 360 | 6 | 380x410x360 | 7 |
| BST 150 | 150 | 140 | 260 | 260 | 330 | 380 | 460 | 275 | 360 | 6,5 | 380x410x360 | 7,5 |
| BST 180 | 180 | 140 | 260 | 265 | 330 | 430 | 500 | 275 | 360 | 7 | 380x410x360 | 8 |

MULTIBURG

- Pratica e robusta formatrice di hamburger con stampi intercambiabili
- Costruzione in alluminio anodizzato e inox
- Stampi autocentranti (sistema Brevettato) per un perfetto accoppiamento di stampo e tampone
- Macchina fornita senza stampi, permette di selezionare a parte gli stampi desiderati
- Disponibili Ø mm 100, 130, 150, 180
- Sistema automatico sollevamento hamburger per facile rimozione del pezzo

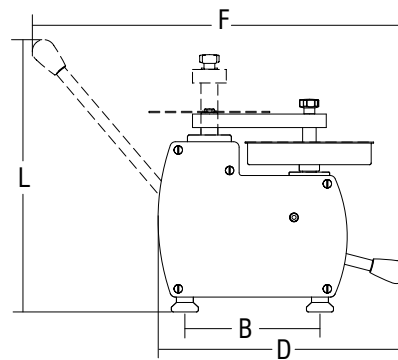
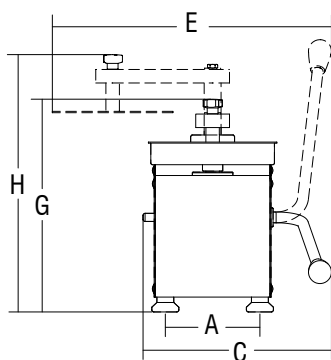
- Practical and robust hamburger press with changeable moulds
- Made of anodised aluminium and stainless steel
- Self-centring moulds (Patented system) for perfect coupling of mould with buffer
- Machine supplied without moulds; allows you to select the moulds you require separately
- Available in diameter sizes Ø mm 100, 130, 150, 180
- Automatic hamburger lifting system for easy removal of pieces
















YouTube



Stampi intercambiabili
Changeable moulds
Ø 100 mm
Ø 130 mm
Ø 150 mm
Ø 180 mm



| |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|--------------------|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | mm | mm | mm | mm | mm | mm | mm | mm | mm | mm | Kg | mm | Kg |
| MULTIBURG | | 140 | 200 | 279 | 369 | - | 556 | 315 | 381 | 404 | 7,5 | - | - |
| stampo / mould 100 | 110 | | | | | 373 | | | | | | | |
| stampo / mould 130 | 130 | | | | | 388 | | | | | | | |
| stampo / mould 150 | 150 | | | | | 398 | | | | | | | |
| stampo / mould 180 | 180 | | | | | 413 | | | | | | | |

STEAKSTAR M

- Inteneritrice per carne a fette
- Realizzata in acciaio inox AISI 304
- Introduzione prodotto di ben 25 cm di larghezza, ampia e pratica
- Protezione lame in acciaio inox
- Facile rimozione e sostituzione del gruppo lame
- Rulli lame e pettini facilmente smontabili per una pulizia più approfondita
- Manopola adattabile per operatori mancini
- Gruppo lame non incluso nel prezzo
- Gruppo lame inteneritrice con 96 lame
- Gruppo lame taglio da 10 mm con 48 lame
- Gruppo lame taglio da 15 mm con 32 lame

- Manual operated steak tenderizer
- Stainless steel AISI 304 construction
- Feeding hopper 25 cm wide, best in its class
- AISI 304 blade protection shields
- Easily removable combs and blade assembly for a deeper sanitation.
- Switchable handle for left-handed operators
- Blade assembly not included
- Tenderizing blade assembly with 96 blades
- Cutting blade assembly 10 mm with 48 blades
- Cutting blade assembly 15 mm with 32 blades



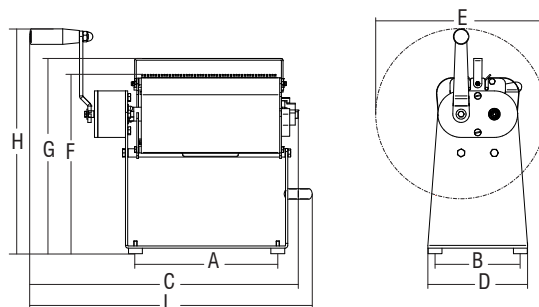
Steakstar M

















Gruppo lame inteneritrice
Tenderizing blade assembly



Gruppo lame taglio
Cutting blade assembly



| |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|--|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | mm | mm | mm | mm | mm | mm | mm | mm | mm | mm | mm | Kg | mm | Kg |
| STEAKSTAR M | 250 | 250 x 30 | 253 | 154 | 490 | 180 | 308 | 330 | 353 | 406 | 514 | 7,5 | 305x517x440 | 8 |
| Gruppo lame per intenerire Set tenderizing knives | | | | | | | | | | | | 5,7 | 170x405x210 | 6,2 |
| Gruppo lame taglia strisce Set cutting knives | | | | | | | | | | | | 5,7 | 170x405x210 | 6,2 |

STEAKSTAR 25

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

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



YouTube



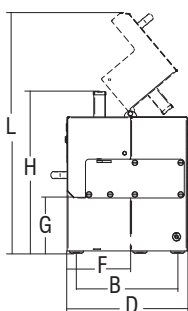
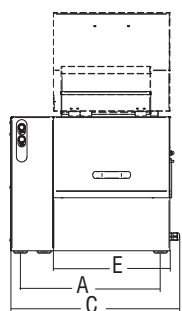
Gruppo lame inteneritrice
Tenderizing blade assembly



Gruppo lame taglio
Cutting blade assembly



Scivolo su rulli opzionale
Optional roller slide



| | watt/hp | r.p.m. | mm | mm | mm | mm | mm | mm | mm | mm | mm | mm | mm | Kg | mm | Kg | |
|--------------|-----------|--------|-----|-----|----------|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|----|-------------|----|
| STEAKSTAR 25 | 370 / 0,5 | 1 ph | 110 | 250 | 250 x 30 | 397 | 287 | 480 | 345 | 335 | 180 | 157 | 460 | 685 | 35 | 750x580x800 | 45 |

FOX



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

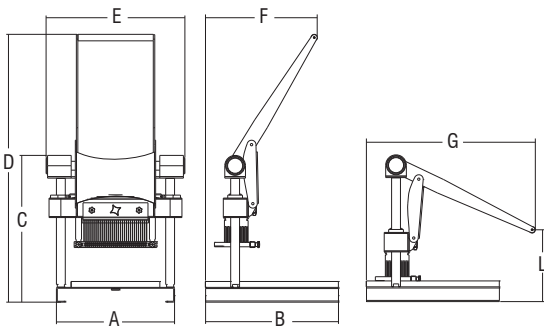
- Manual meat tenderizer
- Stainless steel body and details.
- Totally covered springs protected from dirt and liquids.
- Quick blade disassembling for easy cleaning.
- Mobile polyethylene cutting board.
- Linear bearings sliding protected by oil seal
- Sliding on s/s aisi 304 grinded shafts



Pianno in polietilene con movimento libero
Mobile polyethylene cutting board



FOX



| | mm | mm | n. | mm | mm | mm | mm | mm | mm | mm | mm | Kg | mm | Kg |
|-----|-------------|---------|----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|----|-------------|----|
| FOX | 216x280x100 | 300x450 | 32 | 400 | 450 | 512 | 907 | 470 | 378 | 572 | 243 | 25 | 750x580x800 | 35 |

FOX AUTOMEC

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

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



YouTube



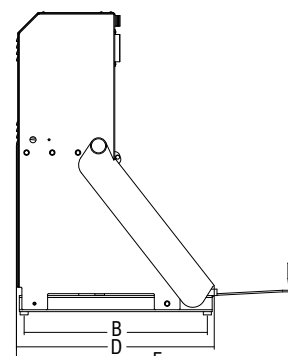
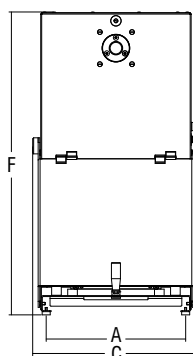
Microinterruttore di sicurezza su coperchio
Safety micro-switch on lid

















Piano in polietilene con movimento libero
Mobile polyethylene cutting board



FOX AUTOMEC



| |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|-------------|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | watt/hp | ph | mm | mm | n. | mm | mm | mm | mm | mm | mm | Kg | mm | Kg |
| FOX AUTOMEC | 550 / 0,75 | 3 ph | 216x280x60 | 300x430 | 32 | 434 | 570 | 519 | 616 | 873 | 943 | 85 | 760x640x1480 | 97 |

STER - STER L - STER UV SMALL - STER UV LONG - STER UV

Sterilizzatore a liquido STER

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

Realizzato in acciaio inox e coperchio in polietilene HD bianco.

Sterilizzatore elettrico STER EL

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

Sterilizzatore UV

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

The liquid sterilizer STER

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

Stainless steel body and HD polyethylene cover.

The electric sterilizer STER EL

is fit with water inlet and outlet connections which are regulated by 2 cocks to avoid any spill.

Automatic temperature regulation at 90°C.

The UV sterilizer

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



STER UV



STER UV SMALL



STER UV LONG



STER EL

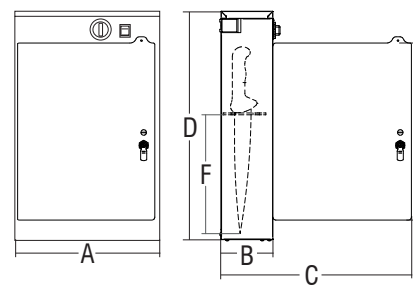
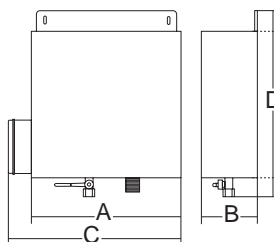


STER EL



STER - STER EL

STER UV - SMALL LONG



| | watt | | | °C | min. | n. | mm | mm | mm | mm | mm | mm | mm | mm | mm | kg | mm | kg |
|---------------|------|------|----------|----------------|------|---------|-----|-----|-----|-----|---------------|-----|-----|------|-------------|-------------|-------------|----|
| STER | - | - | - | - | - | - | 320 | 400 | 135 | - | 35 + 360 | | | | | 5 | 420x510x150 | 6 |
| STER EL | 1500 | 1 ph | - | 0 ÷ 110 | - | - | 270 | 310 | 140 | 390 | 35 + 395 + 70 | | | | 6,5 | 420x510x150 | 7,5 | |
| STER UV SMALL | | 1 ph | n. 2 x 8 | 70 watt ~0,3A | - | 0 ÷ 120 | 15 | 400 | 140 | 520 | 620 | 480 | 310 | 9 | 490x680x260 | 11 | | |
| STER UV LONG | | 1 ph | n. 2 x 8 | 70 watt ~0,3A | - | 0 ÷ 120 | 15 | 400 | 140 | 520 | 760 | 480 | 430 | 10 | 470x250x820 | 12 | | |
| STER UV | | 1 ph | n. 3 x 8 | 100 watt ~0,5A | - | 0 ÷ 120 | 20 | 400 | 300 | 690 | 630 | 480 | 290 | 14,5 | 470x400x700 | 16,5 | | |

CEPPI E TAGLIERI *CHOPPING BLOKS*

- Adatti per la lavorazione di carne, pesce, verdure e di tutti gli alimenti in genere, sono indispensabili nelle macellerie, nelle pescherie, nei salumifici, nelle industrie alimentari e nelle cucine di alberghi e ristoranti.
- Piani in polietilene HD non assorbono, sono antibatterici e facilmente lavabili.
- Non deteriorano il filo dei coltelli.
- Tavoli con strutture in tubo di alluminio anodizzato mm 50x50 rinforzate internamente con acciaio zincato per una maggiore stabilità e robustezza.
- Disponibili sia nelle versioni standard che su misura e con sottopiani opzionali, sono facilmente montabili e smontabili per un minimo ingombro di spedizione.

- Suitable for processing meat, fish, vegetables and any kind of products. Cutting boards are essential in butchers', fishmongers', meat processing factories, food processing industries, hotel and restaurant kitchens.
- HD polyethylene cutting boards are non-absorbent, antibacterial and easy to clean.
- Knives are not damaged.
- Working table frame is made from anodized aluminium tubes (50X50 mm) reinforced with galvanized steel for a better stability and sturdiness.
- Available both standard or cut to size, with or without base shelf. Tables can be easily assembled and disassembled for minimum shipping dimensions.



Tavoli, su preventivo
Tables, on demand

Ceppi in polietilene
Polyethylene chopping blocks



Piani in polietilene con listello
Polyethylene working surface with holding edge



- Pesce / Fish
- Pollo / Chicken
- Verdura / Vegetables
- Carne / Meat
- Carne di cavallo / Horsemeat

| Tagliere in polietilene sp. 20 mm Polyethylene work-top mm. 20 | |
|---|--------------|
| TAGLIERE 500x420 | 500 x 420 mm |
| TAGLIERE 600x420 | 600 x 420 mm |
| TAGLIERE 700x420 | 700 x 420 mm |
| TAGLIERE 500x520 | 500 x 520 mm |
| TAGLIERE 600x520 | 600 x 520 mm |
| TAGLIERE 700x520 | 700 x 520 mm |

| Ceppo alluminio anodizzato e piano in polietilene sp. 60 mm Chopping blocks anod. aluminium frame and polyethylene top 60 mm | | | |
|---|--------------|-------|---------|
| CEPPO 40 | 400 x 400 mm | H 900 | Kg 17 |
| CEPPO 50 | 500 x 500 mm | H 900 | Kg 22,5 |
| CEPPO 60 | 600 x 600 mm | H 900 | Kg 30 |
| CEPPO 70 | 700 x 600 mm | H 900 | Kg 33,5 |

Linea imballaggio

Come poter conservare prelibatezza e sapori dei prodotti rispettandone le caratteristiche?

Grazie alle macchine sottovuoto e imballaggio La Felsinea, potrai prolungare la vita di un prodotto, migliorarne presentazione, conservabilità e trasportabilità.

Macchine ergonomiche, semplici da usare e sanificare, studiate per garantire prestazioni superiori.

Packaging range

How can we best preserve the quality and flavours of the food products fully respecting their original features?

Thanks to La Felsinea vacuum and packaging machines, you can extend the life of a product, improve its presentation, shelf life and transportability.

Ergonomic machines, easy to use and sanitize, designed to guarantee superior performance.

packaging range



i dettagli fanno la perfezione e la perfezione non è un dettaglio.
Details make perfection, and perfection is not a detail.

(Leonardo da Vinci)



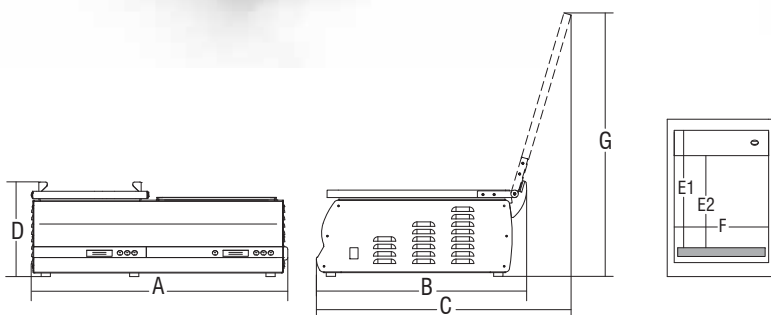
Controllo elettronico semplice ed intuitivo
Simple and intuitive electronic control



Optional: tubo aspirazione esterna
Optional: external suction hose



Visualizzazione immediata di tutte le informazioni
The display shows immediately all available functions



BABY SPACE

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

Opzioni:

- Tubo per aspirazione esterna
- Contenitori GN 1/1 - 1/2 - 1/3 (h.100/150) con coperchio in Tritan
- Contenitori GN 1/1 - 1/2 - 1/3 (h.100/150) con coperchio inox

*Compact and fast machine, dedicated to small portions, ideal combination with cooking tools low temperature type Softcooker.
 Easy setting of vacuum time and welding.
 easily removable sealing bar.
 Busch vacuum pump.
 Display percentage vacuum and remaining time.
 Storing last setting.
 Total cycle counter use.
 Preheat cycle pump and cleaning oil
 oil change message.
 External vacuum time.
 Manual lid lifting.*

















Options:

- External suction hose*
- Containers GN 1/1 - 1/2 - 1/3 (h.100/150) with cover in Tritan*
- Containers GN 1/1 - 1/2 - 1/3 (h.100/150) with s/steel cover*



BABY SPACE 25 BX

BABY SPACE 40 BX

| |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|------------------|---|---|---|---|---|---|---|---|---|--|---|---|---|---|---|---|
| | Kw | 1ph | mc/h | mm | mm | mm | mm | mm | mm | mm | mm | mm | mm | Kg | mm | Kg |
| BABY SPACE 25 BX | 0,1 | 1ph | 4 | 260 | 270 x 350 x h 75 | 338 | 565 | 685 | 257 | 340 | 250 | 270 | 708 | 30 | 660x420x310 | 32 |
| BABY SPACE 30 BX | 0,1 | 1ph | 4 | 310 | 336 x 378 x h 75 | 406 | 580 | 685 | 315 | 335 | 246 | 336 | 731 | 37 | 660x740x610 | 46 |
| BABY SPACE 40 BX | 0,35 | 1ph | 8 | 410 | 426 x 438 x h 75 | 494 | 637 | 755 | 315 | 395 | 308 | 426 | 810 | 42,5 | 660x740x610 | 51,5 |
| BABY SPACE 40 DX | 0,35 | 1ph | 8 | 410 | 426 x 438 x h 75 | 494 | 637 | 755 | 315 | 395 | 308 | 426 | 810 | 42,5 | 660x740x610 | 51,5 |



Optional: tubo aspirazione esterna
Optional: external suction hose



Contenitori GN 1/1 - 1/2 - 1/3 (h.100/150)
 con coperchio in Tritan opzionali
*Optional containers GN 1/1 - 1/2 - 1/3
 (h.100/150) with cover in Tritan*

0-80% vuoto / vacuum



Contenitori GN 1/1 - 1/2 - 1/3 (h.100/150)
 con coperchio inox opzionali
*Optional containers GN 1/1 - 1/2 - 1/3
 (h.100/150) with s/steel cover*

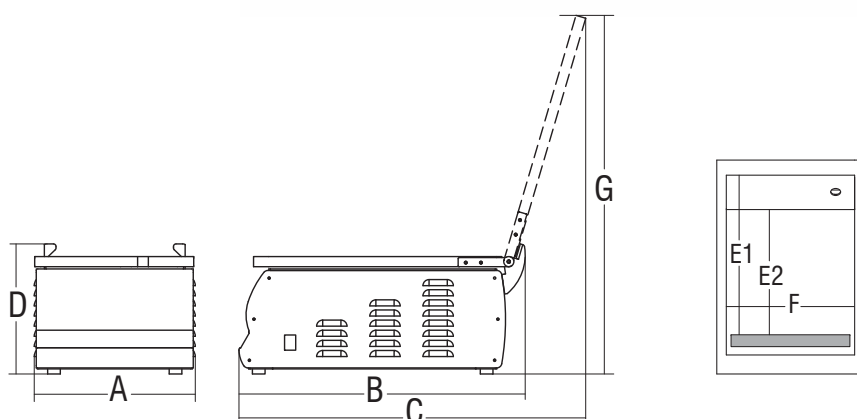
0-100% vuoto / vacuum



BABY SPACE 30 BX



Controllo elettronico semplice
 ed intuitivo
*Electronic control simple and
 intuitive*



SPACE EASY



- Straordinario design riduce l'ingombro della macchina e migliora la praticità
- Campana a grande sviluppo di volume in plexiglass termoformato di grosso spessore sui mod. 50, ad iniezione in Tritan sui mod. 30 e 40
- Barra saldante facilmente rimovibile
- Estrema facilità di pulizia grazie alla perfetta planarità del piano di appoggio prodotto
- Sollevamento coperchio automatico a mezzo di pistoncini pneumatici
- Supporto per buste con liquidi
- Piano posizionamento prodotto in acciaio inox AISI 304 spessore 5 mm
- Facile settaggio del tempo di vuoto e di saldatura
- Visualizzazione percentuale vuoto e tempo residuo
- Memorizzazione ultima impostazione
- Contacicli e contaore utilizzo pompa
- Preriscaldamento pompa e ciclo pulizia olio
- Messaggio cambio olio e filtro
- Vuoto esterno a tempo
- Non disponibile con stampante o Gas
- Sollevamento coperchio automatico a mezzo di pistoncini pneumatici

Opzioni:

- Tubo per aspirazione esterna
- Contenitori GN 1/1 - 1/2 - 1/3 (h.100/150) con coperchio in Tritan
- Contenitori GN 1/1 - 1/2 - 1/3 (h.100/150) con coperchio inox

- Extraordinary design reduces the footprint of the machine and improves comfort
- Bell in great development of volume plexiglass thermoformed thick on mod. 50, injection in Tritan on mod. 30 and 40
- Easily removable sealing bar
- Extremely easy to clean thanks to the perfect flatness of the support product plan.
- Automatic lifting the lid by means of pneumatic pistons.
- Surface for liquid bags
- 5 mm thick, AISI 304 stainless steel, easy to clean plain vacuum chamber
- Easy setting of vacuum time and welding
- Display percentage vacuum and remaining time
- Storing last setting
- Counter and counter use pump
- Preheating pump and oil cleaning cycle
- Oil and filter change message
- External vacuum time
- Not available with printer or Gas
- Automatic lifting the lid by means of pneumatic pistons

Options:

- External suction hose
- Containers GN 1/1 - 1/2 - 1/3 (h.100/150) with cover in Tritan
- Containers GN 1/1 - 1/2 - 1/3 (h.100/150) with s/steel cover



Staffa per prodotti liquidi di serie
Standard bracket for liquid products



Barra saldante facilmente rimovibile
Easily removable sealing bar



SPACE 40 Easy BX



SPACE 50 Easy DX

| | Kw | 1ph | mc/h | mm | mm | mm | mm | mm | mm | mm | mm | mm | mm | mm | mm | mm | Kg | mm | Kg |
|---------------------|------|-----|------|-----|---------------|-----|-----|-----|-----|-----|-----|----|-----|----|-------------|----|----|----|----|
| SPACE 30 Easy DX | 0,35 | 1ph | 8 | 310 | 340x360x h160 | 402 | 525 | 408 | 587 | 334 | 340 | 95 | 170 | 38 | 760x640x650 | 48 | | | |
| SPACE 30 Easy BX | 0,35 | 1ph | 8 | 310 | 340x360x h160 | 402 | 525 | 408 | 587 | 334 | 340 | 95 | 170 | 38 | 760x640x650 | 48 | | | |
| SPACE 30 Easy DX 12 | 0,45 | 1ph | 12 | 310 | 340x360x h160 | 402 | 525 | 408 | 587 | 334 | 340 | 95 | 170 | 38 | 760x640x650 | 48 | | | |
| SPACE 40 Easy DX 12 | 0,45 | 1ph | 12 | 410 | 430x410x h170 | 493 | 585 | 422 | 630 | 390 | 430 | 99 | 180 | 54 | 760x640x770 | 64 | | | |
| SPACE 40 Easy DX | 0,75 | 1ph | 21 | 410 | 430x410x h170 | 493 | 585 | 422 | 630 | 390 | 430 | 99 | 180 | 56 | 760x640x770 | 66 | | | |
| SPACE 40 Easy BX | 0,75 | 1ph | 21 | 410 | 430x410x h170 | 493 | 585 | 422 | 630 | 390 | 430 | 99 | 180 | 56 | 760x640x770 | 66 | | | |
| SPACE 50 Easy DX | 0,75 | 1ph | 21 | 510 | 545x460x h190 | 609 | 640 | 420 | 605 | 430 | 540 | 90 | 210 | 70 | 840x870x750 | 86 | | | |
| SPACE 50 Easy BX | 0,75 | 1ph | 21 | 510 | 545x460x h190 | 609 | 640 | 420 | 605 | 430 | 540 | 90 | 210 | 70 | 840x870x750 | 86 | | | |



SPACE 30 Easy BX



Barra saldante standard
Standard sealing bar



Controllo elettronico semplice ed intuitivo
Electronic control simple and intuitive



Sistema sospensione coperchio ammortizzato
Cushion-hinged lid



Contenitori GN 1/1 - 1/2 - 1/3 (h.100/150) con coperchio in Tritan opzionali
Optional containers GN 1/1 - 1/2 - 1/3 (h.100/150) with cover in Tritan

0-80% vuoto / vacuum

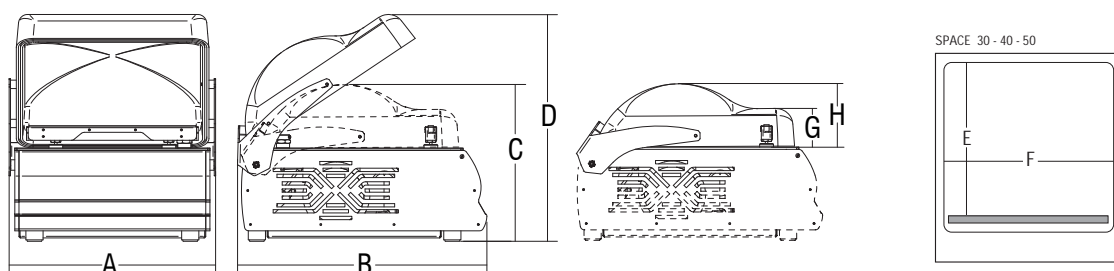


Contenitori GN 1/1 - 1/2 - 1/3 (h.100/150) con coperchio inox opzionali
Optional containers GN 1/1 - 1/2 - 1/3 (h.100/150) with s/steel cover

0-100% vuoto / vacuum



Optional: tubo aspirazione esterna
Optional: external suction hose



SPACE NeXt

- Straordinario design riduce l'ingombro della macchina e migliora la praticità
- Campana a grande sviluppo di volume in plexiglass termoformato di grosso spessore sui mod. 50 e 70, ad iniezione in Tritan sui mod. 30 e 40
- Barra saldante facilmente rimovibile
- Estrema facilità di pulizia grazie alla perfetta planarità del piano di appoggio prodotto
- Sollevamento coperchio automatico a mezzo di pistoncini pneumatici
- Supporto per buste con liquidi
- Piano posizionamento prodotto in acciaio inox AISI 304 spessore 5 mm
- Disponibile in tutte le misure: 30, 40, 50 e 70
- Display touch, pratico e intuitivo
- Sistema di controllo elettronico con sensore di pressione, per una lavorazione precisa e veloce
- Percentuale vuoto automatico regolabile 50-100%
- Programma dedicato per liquidi
- Programmi dedicati per marinatura
- 10 programmi memorizzabili a piacere
- Selezione 6 lingue
- Impostazione tempo saldatura, vuoto e gas con scala 1/10 sec.
- Visualizzazione percentuale vuoto e tempo residuo
- Gestione predittiva delle operazioni di manutenzione per garantire una maggior durata nel tempo
- Segnale di avviso sostituzione olio e filtro
- Protezione termica pompa
- Ciclo di preriscaldamento e pulizia olio
- Contacicl totali
- Contatore utilizzo pompa
- Scheda Wi-Fi integrata che favorisce un'attenta gestione del post vendita in remoto
- 3 anni garanzia pompa (per macchine collegate in Wi-Fi)
- Gestibile interamente tramite APP, facile ed intuitiva, scaricabile gratuitamente dagli store ufficiali
- Compatibile Industria 4.0

- Extraordinary design reduces the footprint of the machine and improves comfort
- Bell in great development of volume plexiglass thermoformed thick on mod. 50 and 70, injection in Tritan on mod. 30 and 40
- Easily removable sealing bar
- Extremely easy to clean thanks to the perfect flatness of the support product plan.
- Automatic lifting the lid by means of pneumatic pistons.
- Surface for liquid bags
- 5 mm thick, AISI 304 stainless steel, easy to clean plain vacuum chamber
- Available in all sizes: 30, 40, 50 and 70
- Practical and intuitive touch screen display
- Electronic control system with pressure sensor for fast and precise processing
- Adjustable automatic vacuum percentage: 50-100%
- Dedicated programme for liquids
- Dedicated programme for marinating
- 10 different settings savable to preference
- 6 selectable languages
- Settable sealing, vacuum and gas time on a scale 1-10 sec.
- Display of vacuum percentage and time to countdown
- Scheduled management of maintenance operations to ensure longer-lasting life
- Oil and filter change warning light
- Thermal pump guard
- Oil preheat and cleaning cycle
- Total rev counter
- Pump meter
- Built-in Wi-Fi card which allows careful management of after-sales service at a distance
- 3-year pump warranty (for machines connected via Wi-Fi)
- Fully manageable via APP that is easy and intuitive and can be downloaded free-of-charge from official stores
- Compatible with Industria 4.0



SPACE NeXt 30 BX



SPACE NeXt 40 BX

Opzioni: gas inerte e soft air
Options: inert gas system and soft air

| | Kw | | mc/h | mm | mm | mm | mm | mm | mm | mm | mm | mm | mm | Kg | mm | Kg |
|---------------------|------|-----|------|---------------|---------------|-----|-----|------|------|-----|-----|----|-----|-----|---------------|-----|
| SPACE NeXt 30 DX | 0,35 | 1ph | 8 | 310 | 340x360x h160 | 402 | 525 | 408 | 587 | 334 | 340 | 95 | 170 | 38 | 760x640x650 | 48 |
| SPACE NeXt 30 BX | 0,35 | 1ph | 8 | 310 | 340x360x h160 | 402 | 525 | 408 | 587 | 334 | 340 | 95 | 170 | 38 | 760x640x650 | 48 |
| SPACE NeXt 30 DX 12 | 0,45 | 1ph | 12 | 310 | 340x360x h160 | 402 | 525 | 408 | 587 | 334 | 340 | 95 | 170 | 38 | 760x640x650 | 48 |
| SPACE NeXt 40 DX | 0,75 | 1ph | 21 | 410 | 430x410x h170 | 493 | 585 | 422 | 630 | 390 | 430 | 99 | 180 | 56 | 760x640x770 | 66 |
| SPACE NeXt 40 BX | 0,75 | 1ph | 21 | 410 | 430x410x h170 | 493 | 585 | 422 | 630 | 390 | 430 | 99 | 180 | 56 | 760x640x770 | 66 |
| SPACE NeXt 50 DX | 0,75 | 1ph | 21 | 510 | 545x460x h190 | 609 | 640 | 420 | 605 | 430 | 540 | 90 | 210 | 70 | 840x870x750 | 86 |
| SPACE NeXt 50 BX | 0,75 | 1ph | 21 | 510 | 545x460x h190 | 609 | 640 | 420 | 605 | 430 | 540 | 90 | 210 | 70 | 840x870x750 | 86 |
| SPACE NeXt 50 DX2 | 0,75 | 1ph | 21 | 410x2 | 545x460x h190 | 609 | 640 | 420 | 605 | 424 | 428 | 90 | 210 | 75 | 840x870x750 | 87 |
| SPACE NeXt 50 BX2 | 0,75 | 1ph | 21 | 410x2 | 545x460x h190 | 609 | 640 | 420 | 605 | 424 | 428 | 90 | 210 | 75 | 840x870x750 | 87 |
| SPACE NeXt 70 BX3 | 1,1 | 3ph | 40 | 640x1 / 410x2 | 780x490x h190 | 877 | 630 | 513 | 747 | 424 | 660 | 95 | 200 | 115 | 1200x800x720 | 128 |
| SPACE NeXt 70 BX3P | 1,1 | 3ph | 40 | 640x1 / 410x2 | 780x490x h190 | 877 | 674 | 1134 | 1368 | 424 | 660 | 95 | 200 | 167 | 1200x800x1350 | 180 |

Opzionali:

- Tubo per aspirazione esterna
- Vasche GN per aspirazione esterna
- Buste sottovuoto
- Barra saldante con taglio
- Cavalletto alluminio
- Ripiano in plexiglass trasparente
- Impianto per gas inerte (MAP) e soft air.
- Stampante termica automatica per data, ora dati confezionamento.
- AOR
- SanO3 Space NeXt 40, 50, 70

Optionals:

- Hose for external suction
- GN tanks for external suction
- Vacuum bag
- Seal bar with bag cutter
- Aluminium table base
- Plexiglass support
- Inert gas system (MAP) and soft air
- Automatic thermal printer by date, time and packing specifications
- AOR
- SanO3 Space NeXt 40, 50, 70



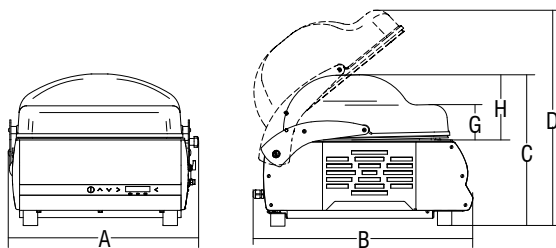
SPACE NeXt 70 BX3



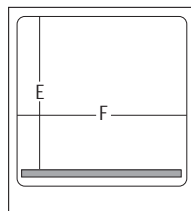
SPACE NeXt 70 BX3P



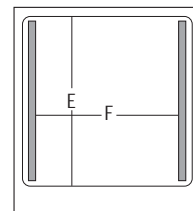
SPACE NeXt 50 BX



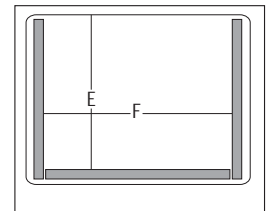
SPACE 30 - 40 - 50



SPACE 50 2



SPACE 70 3



SPACE NeXt



SPACE NeXt 50 BX2
Doppia barra saldante
Double sealing bar



Opzione stampante integrata
Optional integrated printer



Contenitori GN 1/1 - 1/2 - 1/3 (h.100/150)
con coperchio inox opzionali
Optional containers GN 1/1 - 1/2 - 1/3
(h.100/150) with s/steel cover
0-100% vuoto / vacuum



Optional: tubo aspirazione esterna
Optional: external suction hose



Contenitori GN 1/1 - 1/2 - 1/3 (h.100/150)
con coperchio in Tritan opzionali
Optional containers GN 1/1 - 1/2 - 1/3
(h.100/150) with cover in Tritan
0-80% vuoto / vacuum



Optional: barra saldante con taglio
Optional: sealing bar with cutter



SPACE NeXt 40 BX
Opzione ripiano in plexiglass trasparente
Optional plexiglass support



SPACE NeXt 40 BX
Opzione AOR
AOR optional



AOR Brevettato

Gestisce il cambio olio in automatico tramite dei serbatoi esterni che permettono un'autonomia da 1 a 3 anni senza bisogno di interventi sulla pompa.

La macchina provvede automaticamente quando serve sostituire l'olio, preservando la pompa da danni prolungando così la garanzia della pompa fino a 3 anni (per macchine connesse in Wi-Fi)

Dimensioni mm 230x330 h.341

AOR Patented

It allows you to manage oil changes automatically via external tanks, with independent use from 1 to 3 years without needing to intervene on the pump.

The machine automatically manages when the oil needs changing, preserving the pump from damage and thus extending the warranty of the pump to 3 years (for machines connected via Wi-Fi)

Dimensions mm 230x330 h.341

San03 Brevettato

Sistema integrato e automatico di sanificazione della camera e dei vari condotti che, tramite un generatore di ozono, riesce ad arrivare dove i tradizionali sistemi di sanificazione non arrivano.

Disponibile solo per Space NeXt 40, 50 e 70.

San03 Patented

Integrated and automated sanitizing system that works with an ozone generating cell to deeply sanitize the chamber and all the air pipes reaching the best result where other sanitizing procedures cannot get.

Available only on Space NeXt 40, 50 and 70.



Facile manutenzione
Easy access for service



Opzionale: cavalletto alluminio con e senza ruote
Optional aluminium tripod with or without wheels



Staffa per prodotti liquidi di serie
Standard bracket for liquid products



Opzioni: gas inerte e soft air
Optional: gas flush system and soft air



Opzioni: gas inerte e soft air
Optional: gas flush system and soft air



| Buste sottovuoto lisce Smooth vacuum bag (-40 °C / +40 °C) Spessore / Thickness μm 70 | Buste sottovuoto lisce Smooth vacuum bag (-40 °C / +40 °C) Spessore / Thickness μm 90 | Buste sottovuoto goffrate Embossed vacuum bag (-40 °C / +40 °C) Spessore / Thickness μm 105 | Buste sottovuoto cottura lisce Smooth cooking vacuum bag (-40 °C / +100 °C) Spessore / Thickness μm 80 |
|---|---|---|--|
| cm 20x30 cm 25x35 cm 30x40 cm 40x50 | cm 17x25 cm 20x30 cm 25x35 cm 30x40 cm 35x45 cm 40x50 | cm 16x23 cm 20x30 cm 25x35 cm 30x40 cm 35x45 cm 40x50 | cm 15x20 cm 20x30 cm 25x35 cm 30x40 |

EX-SPACE

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

Opzioni:

- Contenitori GN 1/1 - 1/2 - 1/3 (h.100/150) con coperchio in Tritan
- Contenitori GN 1/1 - 1/2 - 1/3 (h.100/150) con coperchio inox

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

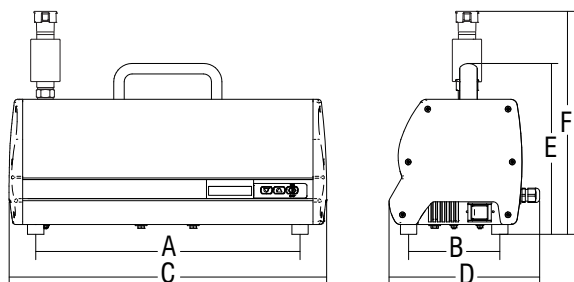
Options:













- Containers GN 1/1 - 1/2 - 1/3 (h.100/150) with cover in Tritan
- Containers GN 1/1 - 1/2 - 1/3 (h.100/150) with s/steel cover



Contenitori GN 1/1 - 1/2 - 1/3 (h.100/150)
con coperchio in Tritan opzionali
Optional containers GN 1/1 - 1/2 - 1/3
(h.100/150) with cover in Tritan
0-80% vuoto / vacuum

Contenitori GN 1/1 - 1/2 - 1/3 (h.100/150)
con coperchio inox opzionali
Optional containers GN 1/1 - 1/2 - 1/3
(h.100/150) with s/steel cover
0-100% vuoto / vacuum



| |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|------------|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | Kw | 1ph | mc/h | mm | mm | mm | mm | mm | mm | Kg | mm | Kg |
| EX-SPACE 4 | 0,1 | 1ph | 4 | 406 | 140 | 488 | 232 | 262 | 343 | 11 | 550x300x300 | 13 |
| EX-SPACE 8 | 0,35 | 1ph | 8 | 406 | 140 | 488 | 232 | 262 | 343 | 16 | 550x300x300 | 18 |

DIPA RETRÒ - DIPA INOX

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

- Struttura in acciaio inox.
- Rulli e astine in alluminio anodizzato.
- Taglio film tramite filo caldo

Designed for packaging foods like meat, cheese, pasta, fresh fruits and vegetables; the dispensers offer a fast hygienic service in supermarkets, butcher shops and delicatessens where fresh products retail needs a quick and safe daily packaging.

- Structure in stainless steel.
- Reels and rods made of anodized aluminum.
- Film cutting by heated tread



DIPA RETRÒ

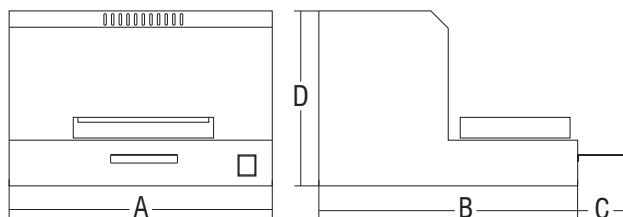













DIPA INOX



Disponibili pellicole da
30-35-40-45 cm

30-35-40-45 cm film available



| |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|-----------|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | Watt | 1ph | mm | mm | mm | mm | mm | mm | Kg | mm | Kg |
| DIPA R | 115 | 1ph | 400 | 290x165 | 465 | 500 | 125 | 290 | 12,5 | 580x600x370 | 14 |
| DIPA INOX | 115 | 1ph | 500 | 300x175 | 590 | 720 | 130 | 185 | 14,5 | 780x670x270 | 16 |

SV 20



YouTube

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

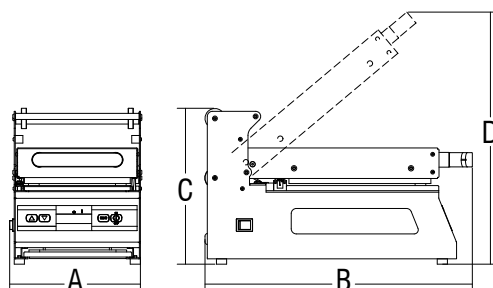
Opzionali:

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

- Practical and robust manual Thermosealers
- Stainless steel AISI 304
- Electronic control with temperature and preheat
- Counting trays
- Welding time 4/2
- Maximum tray size 260x190 mm
- Molds to custom design
- Aluminum plate sealer Teflon
- Maximum film width 200 mm.

Options:

- Available trays
mm 137x95 h.63
mm 190x137 h.72
mm 230x190 h.65
mm 260x190 h.65
- Molds of the available trays.



| SV 20 | 900 | 1ph | 200 | 260x190 | 257 | 525 | 306 | 496 | 18 | 620x380x400 | 22 |
|-------|-----|-----|-----|---------|-----|-----|-----|-----|----|-------------|----|

SV 21A

- Pratica e robusta sigilla vaschette automatica
- Struttura in acciaio inox
- Piastra saldante in alluminio teflonato motorizzata guidata su 4 punti per una saldatura omogenea in tutta la superficie.
- Regolazione della temperatura e del tempo di saldatura.
- Controllo elettronico con conteggio delle vaschette
- Vaschetta realizzabile anche su specifica del cliente
- Cassetto estraibile totalmente con sensore per attivazione in automatico del ciclo di saldatura
- Possibile saldare anche vaschette molto alte per rosticceria, ecc.
- Taglio automatico del film.
- Stampi standard e a disegno del cliente

Opzionali:

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

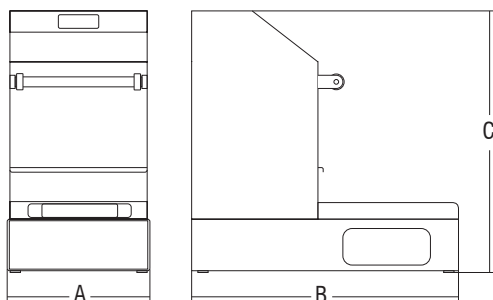
- A practical and sturdy automatic thermosealers
- Stainless steel structure
- Features a motor-driven Teflon-coated aluminium sealing plate guided on 4 points for uniform sealing along the entire surface.
- Adjustable sealing temperature and time.
- Electronic control with tray counting
- The tray can also be made to the customer's specifications
- Fully extractable drawer with sensor for automatically activating the sealing cycle
- The machine can also be used to seal very tall trays used in delicatessens, etc.
- Automatic cutting of the film.
- Dies available in the standard version or made to the customer's drawing











Options:

- Tray lidding film
- Standard trays
 - mm 137x95 h.63
 - mm 190x137 h.72
 - mm 230x190 h.65
 - mm 260x190 h.65
- Molds of the available trays



YouTube



| |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|--------|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| SV 21A | 600 | 1ph | 200 | 260x190 | 260 | 570 | 510 | 29 | - | - |
| | Watt | | mm | mm | mm | mm | mm | Kg | mm | Kg |

Affettatrici

Gamma completa di affettatrici progettate con professionalità e competenza, rispettando le rigorose norme di sicurezza elettromeccanica e alimentare.

Questo rende le nostre macchine funzionali ad altissima tecnologia e totalmente affidabili in fatto di pulizia e sicurezza.

Il design unisce armonicamente linee e forme classiche e moderne, caratterizzando i numerosi e differenti modelli, realizzati con materiali altamente selezionati.

Slicers

Complete range of food slicers designed with great expertise and competence, always respecting the tight electrical and food safety standards.

Using the highest production technologies our machines are functional and totally reliable in terms of cleaning and safety.

The design harmoniously combines classic and modern lines and shapes, featuring the numerous and different models, made with highly selected materials.

slicers



I dettagli fanno la perfezione e la perfezione non è un dettaglio.
Details make perfection, and perfection is not a detail.

(Leonardo da Vinci)

START

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

Opzionali:

- Colori diversi (no affilatoio)

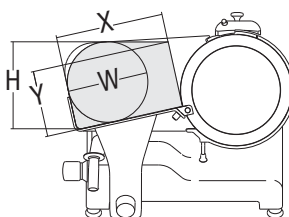
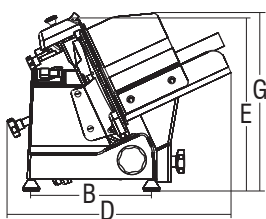
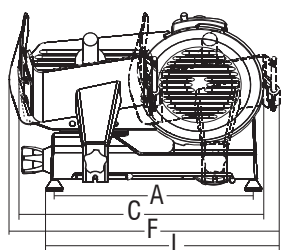
- Painted aluminium body.
- Anodized aluminium Components.
- Ergonomic food-presser made of die-cast aluminum with teeth shaped to best block the product to cut.
- Wide space between motor and blade for easy cleaning.
- Ventilated motor for continuous work.
- Carriage running on self-lubricating bushes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

Optional accessories:

- Different colors (no sharpener).



START 220 - 250



| | mm/inch. | | watt/hp | mm | mm | mm | mm | mm | mm | mm | mm | mm | mm | mm | mm | mm | mm | mm | Kg | mm | Kg |
|-----------|----------|-----|----------|----|-----|---------|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|------|-------------|----|
| START 220 | 220/9" | 1ph | 132/0,18 | 13 | 247 | 225x240 | 465 | 500 | 125 | 290 | 465 | 500 | 125 | 290 | 465 | 500 | 125 | 290 | 15 | 600x500x420 | 17 |
| START 250 | 250/10" | 1ph | 132/0,18 | 13 | 247 | 225x240 | 590 | 720 | 130 | 185 | 590 | 720 | 130 | 185 | 590 | 720 | 130 | 185 | 15,5 | 600x500x420 | 18 |

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

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



YouTube



AGS 250



AGS 275



AGS 300 Y09



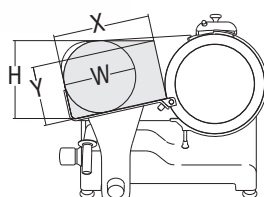
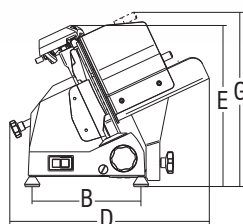
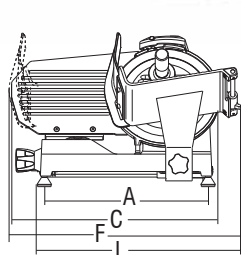
Lama teflonata (opzionale)
Teflon blades (optional)



Ampio spazio tra lama e corpo macchina
More space between blade and body machine



Protezione para acqua su puleggia di serie
Enclosed and sealed belt pulley standard



| | mm/inch. | ph | watt/hp | mm | mm | mm | mm | mm | mm | mm | mm | mm | mm | mm | mm | mm | mm | mm | Kg | mm | Kg |
|-------------|----------|-----------|----------|----|-----|---------|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|------|-------------|------|
| AGS 250 | 250/10" | 1ph | 147/0,20 | 13 | 245 | 230x240 | 395 | 245 | 500 | 560 | 370 | 570 | 475 | 490 | 220 | 145 | 180 | 170 | 16 | 600x500x420 | 18 |
| AGS 275 | 275/11" | 1ph | 147/0,20 | 13 | 245 | 230x240 | 395 | 245 | 535 | 560 | 370 | 570 | 475 | 475 | 215 | 160 | 200 | 190 | 17 | 600x500x420 | 20 |
| AGS 300 Y09 | 300/12" | 1ph - 3ph | 210/0,29 | 13 | 285 | 250x275 | 435 | 295 | 600 | 610 | 420 | 640 | 510 | 535 | 250 | 185 | 225 | 210 | 20,5 | 800x600x520 | 23,5 |

ZAFFIRA



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

Zaffira E

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

Optional

- Spondina per piatto.
- Basamento colorato.

Zaffira LX E

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

Optional

- Spondina per piatto.
- Basamento colorato.

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

Zaffira E

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

Optional

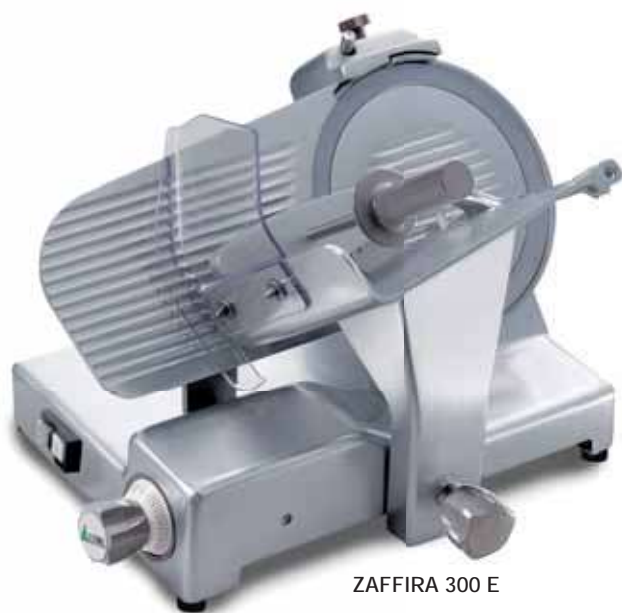
- Side guard for food tray.
- Colored body

Zaffira LX E

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

Optional

- Side guard for food tray.
- Colored body



ZAFFIRA 300 E



ZAFFIRA LX 300 E

| | mm/inch. | watt/hp | mm | mm | mm | mm | mm | mm | mm | mm | mm | mm | mm | mm | mm | mm | mm | mm | mm | Kg | mm | Kg |
|----------------------|----------|-----------|----------|----|-----|---------|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|------|-------------|----|----|
| ZAFFIRA 300 E | 300/12" | 1ph - 3ph | 210/0,29 | 19 | 275 | 250x275 | 428 | 290 | 590 | 495 | 355 | 640 | 495 | 515 | 260 | 175 | 223 | 207 | 26,5 | 800x600x520 | 29 | |
| ZAFFIRA 300 | 300/12" | 1ph - 3ph | 275/0,37 | 23 | 310 | 305x270 | 465 | 340 | 615 | 547 | 465 | 710 | 545 | 600 | 270 | 190 | 240 | 220 | 35 | 760x640x700 | 44 | |
| ZAFFIRA 330 | 330/13" | 1ph - 3ph | 275/0,37 | 23 | 310 | 305x270 | 465 | 340 | 645 | 570 | 455 | 710 | 535 | 586 | 270 | 210 | 260 | 240 | 36 | 760x640x700 | 45 | |
| ZAFFIRA 350 | 350/14" | 1ph - 3ph | 370/0,50 | 23 | 310 | 305x270 | 465 | 340 | 660 | 575 | 455 | 710 | 530 | 580 | 270 | 225 | 275 | 250 | 37 | 760x640x700 | 46 | |
| ZAFFIRA LX 300 E | 300/12" | 1ph - 3ph | 210/0,29 | 19 | 275 | 250x275 | 428 | 290 | 590 | 495 | 355 | 640 | 495 | 515 | 260 | 175 | 223 | 207 | 26,5 | 800x600x520 | 29 | |
| ZAFFIRA LX 300 | 300/12" | 1ph - 3ph | 275/0,37 | 23 | 310 | 305x270 | 465 | 340 | 615 | 547 | 465 | 710 | 545 | 600 | 270 | 190 | 240 | 220 | 35 | 760x640x700 | 44 | |
| ZAFFIRA LX 330 | 330/13" | 1ph - 3ph | 275/0,37 | 23 | 310 | 305x270 | 465 | 340 | 645 | 570 | 455 | 710 | 535 | 586 | 270 | 210 | 260 | 240 | 36 | 760x640x700 | 45 | |
| ZAFFIRA LX 350 | 350/14" | 1ph - 3ph | 370/0,50 | 23 | 310 | 305x270 | 465 | 340 | 660 | 575 | 455 | 710 | 530 | 580 | 270 | 225 | 275 | 250 | 37 | 760x640x700 | 46 | |
| ZAFFIRA LX 300 Ingr. | 300/12" | 1ph - 3ph | 400/0,54 | 23 | 310 | 305x270 | 465 | 340 | 615 | 547 | 465 | 710 | 545 | 600 | 270 | 190 | 240 | 220 | 36 | 760x640x700 | 45 | |
| ZAFFIRA LX 330 Ingr. | 330/13" | 1ph - 3ph | 400/0,54 | 23 | 310 | 305x270 | 465 | 340 | 645 | 570 | 455 | 710 | 535 | 586 | 270 | 210 | 260 | 240 | 37 | 760x640x700 | 46 | |
| ZAFFIRA LX 350 Ingr. | 350/14" | 1ph - 3ph | 400/0,54 | 23 | 310 | 305x270 | 465 | 340 | 660 | 575 | 455 | 710 | 530 | 580 | 270 | 225 | 275 | 250 | 38 | 760x640x700 | 47 | |

Zaffira

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

Optional

- Spondina per piatto.
- Leva sollevamento
- Basamento colorato.

Zaffira LX

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

Optional

- Spondina per piatto.
- Leva sollevamento
- Basamento colorato.

Zaffira Ingr.

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

Optional

- Spondina per piatto.
- Leva sollevamento

Zaffira

- Plastic knob.
- Rubber feet.
- Plastic pushbuttons with IP67 protection rating.
- 49,5 mm distance between blade and motor
- 35° blade inclination.

Optional

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

Zaffira LX

- Aluminium knob.
- Aluminium telescopic feet with rubber base.
- Stainless steel pushbuttons with IP67 protection rating.
- Maintenance tool kit
- 49,5 mm distance between blade and motor
- 35° blade inclination.

Optional

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

Zaffira Ingr.

- Enclosed and sealed worm gear reduction unit.
- Oil bath lubrication.
- Automatic version not available.
- 49,5 mm distance between blade and motor
- 35° blade inclination.

Optional

- Side guard for food tray.
- Lifting lever



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



Optional: carro USA
(No modelli E)
Optional: hopper USA
(No E models)



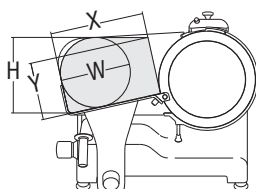
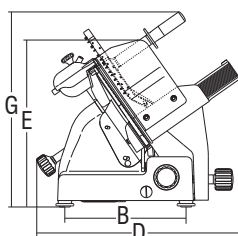
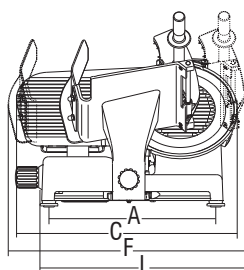
Spazioso piano per appoggio prodotto
Large hopper



ZAFFIRA 300-330-350

ZAFFIRA LX 300-330-350

ZAFFIRA LX 300-330-350 Ingr.



ZAFFIRA CL

- Linea arrotondata priva di spigoli e viti a vista
- Perno di scorrimento, cromato rettificato e lappato
- Boccole di scorrimento autolubrificanti
- Paracolpi su carrello in gomma vulcanizzata
- Coperchio supporto vela smontabile
- Parafetta in acciaio inox
- Puleggia lama senza foro centrale per facilitare la pulizia
- Movimento vela progressivo dei primi 3 mm di apertura, garantisce una maggiore precisione di regolazione taglio delle fette sottili
- Anello di tenuta sull'albero vela per impedire che i liquidi percolino all'interno della macchina
- Pratico smontaggio del coprilama
- Tutte le minuterie acciaio inox
- 49,5 mm di distanza fra lama e corpo macchina
- Copertura inferiore
- Scheda elettronica commutabile 110-220V monofase o 220-380V trifase
- Pulsanti IP 67 in acciaio inox
- Affilatoio con vaschetta inferiore di protezione
- Estrattore lama di serie
- Inclinazione lama 35°

Zaffira CL

- Manopole plastica
- Piedini in gomma

- Rounded design and no sharp edges and visibile screws
- Chrome plated ground and lapped slide rod
- Self lubricating slide rod bushings
- Vulcanized rubber stops on carriage
- Removable support cover for thickness gauge plate
- Stainless steel slice deflector
- Blade pulley without centre hole to facilitate cleaning
- Adjustable slicer table movement in the first 3 mm of opening, guarantees higher cutting precision
- Safety ring on table shaft to prevent liquids from seeping inside the machine
- Easily removable blade cover
- Stainless steel screws and fittings
- 49,5 mm distance between blade and motor
- Bottom cover
- Changeover electronic circuit 110-220V single or 220-280V three phase
- Stainless steel pushbuttons with IP67 protection rating
- Built in sharpening tool with bottom protection
- Standard Blade Removal Tool (BRT)
- 35° blade inclination

Zaffira CL

- Plastic knob
- Rubber feet



ZAFFIRA 330-350-370 CL

| | mm/inch. | | watt/hp | mm | mm | mm | A | B | C | D | E | F | G | L | X | Y | H | W | Kg | mm | Kg |
|-------------------|----------|-----------|----------|----|-----|---------|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|----|-------------|----|
| Zaffira 330 CL | 330/13" | 1ph - 3ph | 275/0,37 | 23 | 355 | 330x307 | 513 | 340 | 690 | 560 | 475 | 840 | 595 | 680 | 307 | 205 | 260 | 240 | 37 | 760x640x700 | 46 |
| Zaffira 350 CL | 350/14" | 1ph - 3ph | 370/0,50 | 23 | 355 | 330x307 | 513 | 340 | 715 | 570 | 480 | 840 | 595 | 665 | 307 | 220 | 275 | 250 | 38 | 760x640x700 | 47 |
| Zaffira 370 CL | 370/15" | 1ph - 3ph | 370/0,50 | 23 | 355 | 330x307 | 513 | 340 | 735 | 580 | 470 | 840 | 590 | 660 | 307 | 230 | 285 | 260 | 39 | 840x840x830 | 48 |
| Zaffira LX 330 CL | 330/13" | 1ph - 3ph | 275/0,37 | 23 | 355 | 330x307 | 513 | 340 | 690 | 560 | 475 | 840 | 595 | 680 | 307 | 205 | 260 | 240 | 37 | 760x640x700 | 46 |
| Zaffira LX 350 CL | 350/14" | 1ph - 3ph | 370/0,50 | 23 | 355 | 330x307 | 513 | 340 | 715 | 570 | 480 | 840 | 595 | 665 | 307 | 220 | 275 | 250 | 38 | 760x640x700 | 47 |
| Zaffira LX 370 CL | 370/15" | 1ph - 3ph | 370/0,50 | 23 | 355 | 330x307 | 513 | 340 | 735 | 580 | 470 | 840 | 590 | 660 | 307 | 230 | 285 | 260 | 39 | 840x840x830 | 48 |

Zaffira LX CL

- Manopole alluminio
- Piedini in alluminio telescopici con base in gomma
- Fornitura valigetta utensili

Zaffira LX CL

- Aluminum knobs
- Aluminium telescopic feet with rubber base
- Maintenance tool kit



ZAFFIRA LX 330-350-370 CL



Valigetta con kit di manutenzione di serie su modelli LX
Small suitcase with maintenance kit standard on LX versions



Pratico smontaggio del coprilama

Easily removable blade cover



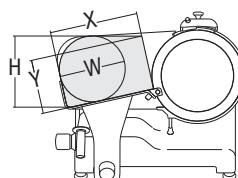
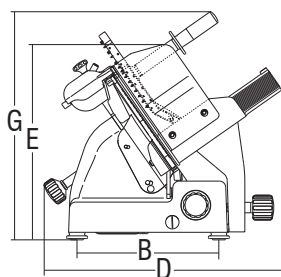
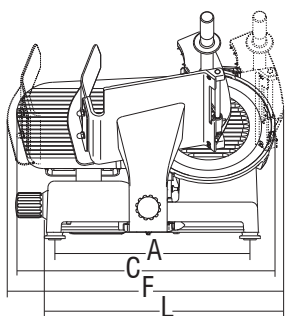
Mozzo lama chiuso senza tirante paralama
Blade hub closed, without tie rod cover blade



Movimento vela progressivo
Adjustable slicer table movement



Estrattore lama
Blade removal tool



ZAFFIRA AUTOMATICHE

Zaffira E AUTO - Zaffira AUTO

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

Zaffira E AUTO

- Produzione fette al minuto: min. 10 - max 50.

Zaffira AUTO

- Produzione fette al minuto:
 - Zaffira AUTO: 37
 - Zaffira AUTO VV: 4 - 50

Zaffira AUTO FROZEN

- Appositamente studiata per il taglio di carni congelate fino a -12 °C

Zaffira E AUTO - Zaffira AUTO

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

Zaffira E AUTO

- Output slicer per minute: min. 10 - max 50.

Zaffira AUTO

- Output slicer per minute:
 - Zaffira AUTO: 37
 - Zaffira AUTO VV: 4 - 50

Zaffira AUTO FROZEN

- Especially designed for slicing frozen meat up to -12 °C



Zaffira 300 E AUTO



Zaffira 300-330-350 AUTO

| | mm/inch. | | watt/hp | mm | mm | mm | mm | mm | mm | mm | mm | mm | mm | mm | mm | mm | mm | mm | Kg | mm | Kg |
|-----------------------|----------|---------|-----------------------|----|-----|---------|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|------|-------------|----|
| ZAFFIRA 300 E AUTO | 300/12" | 1ph-3ph | 210 + 180/0,29 + 0,24 | 19 | 275 | 250x275 | 428 | 290 | 605 | 502 | 594 | 643 | 667 | 518 | 260 | 175 | 223 | 207 | 42,6 | 760x640x760 | 57 |
| ZAFFIRA 300 E AUTO VV | 300/12" | 1ph-3ph | 210 + 180/0,29 + 0,24 | 19 | 275 | 250x275 | 428 | 290 | 605 | 502 | 594 | 643 | 667 | 518 | 260 | 175 | 223 | 207 | 42,6 | 760x640x760 | 57 |
| ZAFFIRA 300 AUTO | 300/12" | 1ph-3ph | 275/180/0,37/0,24 | 23 | 310 | 305x270 | 465 | 340 | 685 | 575 | 575 | 751 | 630 | 615 | 270 | 190 | 240 | 220 | 55 | 840x840x750 | 70 |
| ZAFFIRA 330 AUTO | 330/13" | 1ph-3ph | 275 + 180/0,37 + 0,24 | 23 | 310 | 305x270 | 465 | 340 | 690 | 575 | 575 | 756 | 630 | 615 | 270 | 210 | 260 | 240 | 56 | 870x840x750 | 71 |
| ZAFFIRA 350 AUTO | 350/14" | 1ph-3ph | 370 + 180/0,50 + 0,24 | 23 | 310 | 305x270 | 465 | 340 | 690 | 575 | 575 | 756 | 630 | 615 | 270 | 225 | 275 | 250 | 57 | 870x840x750 | 72 |
| ZAFFIRA 350 FROZEN | 350/14" | 1ph | 370 + 180/0,50 + 0,24 | 23 | 310 | 305x270 | 465 | 340 | 690 | 575 | 575 | 756 | 630 | 615 | 270 | 225 | 275 | 250 | 57 | 870x840x750 | 72 |
| ZAFFIRA 300 AUTO VV | 300/12" | 1ph-3ph | 275/180/0,37/0,24 | 23 | 310 | 305x270 | 465 | 340 | 685 | 575 | 575 | 751 | 630 | 615 | 270 | 190 | 240 | 220 | 55 | 840x840x750 | 70 |
| ZAFFIRA 330 AUTO VV | 330/13" | 1ph-3ph | 275 + 180/0,37 + 0,24 | 23 | 310 | 305x270 | 465 | 340 | 690 | 575 | 575 | 756 | 630 | 615 | 270 | 210 | 260 | 240 | 56 | 870x840x750 | 71 |
| ZAFFIRA 350 AUTO VV | 350/14" | 1ph-3ph | 370 + 180/0,50 + 0,24 | 23 | 310 | 305x270 | 465 | 340 | 690 | 575 | 575 | 756 | 630 | 615 | 270 | 225 | 275 | 250 | 57 | 870x840x750 | 72 |



Zaffira 300 E AUTO
Spazioso piano per appoggio prodotto
Large hopper



Contafette opzionale
Slicecounter optional



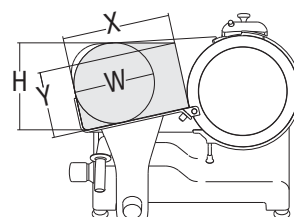
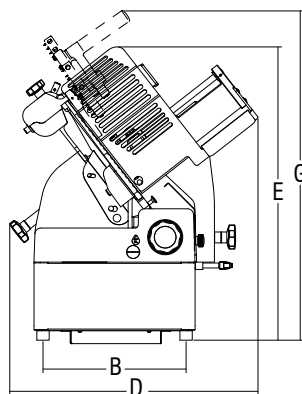
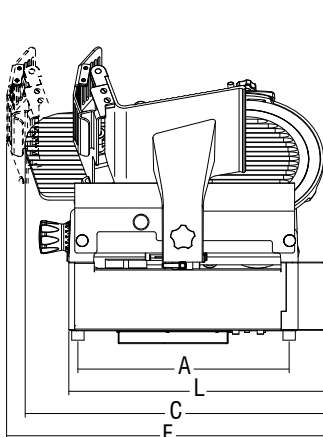
Zaffira 300-330-350 AUTO



Leva sollevamento opzionale
(No modelli E)
*Lifting lever optional
(No E models)*



Piatto Universal
Universal hopper



ZAFFIRA AUTOMATICHE

Zaffira LX AUTO

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

Opzioni:

- Spondina per piatto.
- Piatto ZS Zavorra speciale con sistema di guida prodotto regolabile

Zaffira LX AUTO

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

Options:

- Side guard for food tray.
- ZS hopper with a special end weight and an adjustable vertical product fence to provide stability and advance products evenly



Zaffira LX 300-330-350 AUT



| | mm/inch. | ph | watt/hp | mm | mm | mm | mm | mm | mm | mm | mm | mm | mm | mm | mm | mm | mm | Kg | mm | Kg | |
|--------------------|----------|-----|-------------------|----|-----|---------|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|----|-------------|----|
| ZAFFIRA LX 300 AUT | 300/12" | 1ph | 275+200/0,37+0,27 | 23 | 310 | 305x270 | 465 | 340 | 622 | 620 | 513 | 647 | 528 | 558 | 270 | 190 | 240 | 220 | 38 | 870x840x750 | 53 |
| ZAFFIRA LX 330 AUT | 330/13" | 1ph | 275+200/0,37+0,27 | 23 | 310 | 305x270 | 465 | 340 | 649 | 611 | 515 | 665 | 530 | 563 | 270 | 210 | 260 | 240 | 39 | 870x840x750 | 54 |
| ZAFFIRA LX 350 AUT | 350/14" | 1ph | 370+200/0,50+0,27 | 23 | 310 | 305x270 | 465 | 340 | 659 | 610 | 515 | 675 | 530 | 573 | 270 | 225 | 275 | 250 | 40 | 870x840x750 | 55 |



Zaffira LX 300-330-350 AUT
 Piatto ZS opzionale
 ZS hopper optional



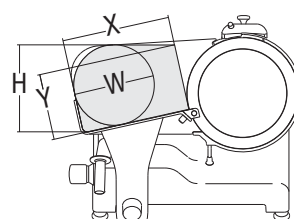
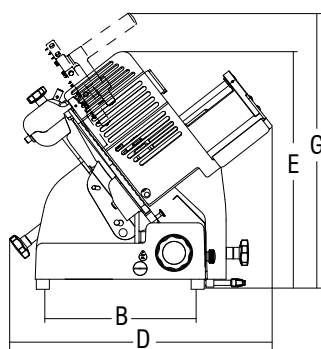
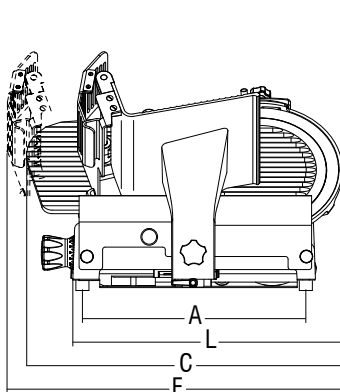
Pulsantiera ergonomica con pulsanti IP 67
 Ergonomic controls - push buttons with IP67 protection rating



Leva sollevamento opzionale
 Lifting lever optional



Piatto Universal
 Universal hopper



ALPINA

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

Alpina

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

Optional

- Spondina per piatto.
- Tubo verdure.

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

Alpina

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

Optional

- Food fence
- Vegetables cote



Ampio spazio tra lama e corpo macchina
More space between blade and body machine



Carro USA
USA hopper



ALPINA 350-370-385

| | mm/inch. | | watt/hp | mm | mm | mm | mm | mm | mm | mm | mm | mm | mm | mm | mm | mm | mm | mm | Kg | mm | Kg |
|---------------|----------|-----------|----------|----|-----|---------|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|----|-------------|----|
| ALPINA 350 | 350/14" | 1ph - 3ph | 380/0,52 | 25 | 365 | 350x320 | 515 | 410 | 750 | 590 | 535 | 820 | 700 | 680 | 320 | 210 | 275 | 250 | 56 | 870x840x750 | 72 |
| ALPINA 370 | 370/15" | 1ph - 3ph | 380/0,52 | 25 | 365 | 350x320 | 515 | 410 | 760 | 600 | 530 | 820 | 700 | 675 | 320 | 230 | 290 | 270 | 57 | 840x840x830 | 73 |
| ALPINA 385 | 385/16" | 1ph - 3ph | 380/0,52 | 25 | 365 | 350x320 | 515 | 410 | 770 | 605 | 525 | 820 | 700 | 668 | 320 | 240 | 305 | 280 | 58 | 870x840x750 | 74 |
| ALPINA LX 350 | 350/14" | 1ph - 3ph | 380/0,52 | 25 | 365 | 350x320 | 515 | 410 | 750 | 590 | 535 | 820 | 700 | 680 | 320 | 210 | 275 | 250 | 56 | 870x840x750 | 72 |
| ALPINA LX 370 | 370/15" | 1ph - 3ph | 380/0,52 | 25 | 365 | 350x320 | 515 | 410 | 760 | 600 | 530 | 820 | 700 | 675 | 320 | 230 | 290 | 270 | 57 | 840x840x830 | 73 |
| ALPINA LX 385 | 385/16" | 1ph - 3ph | 380/0,52 | 25 | 365 | 350x320 | 515 | 410 | 770 | 605 | 525 | 820 | 700 | 668 | 320 | 240 | 305 | 280 | 58 | 870x840x750 | 74 |

Alpina LX

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

Optional

- Spondina per piatto.
- Tubo verdure.



ALPINA LX 350-370-385

Alpina LX

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

Optional

- Food fence
- Vegetables tube



Valigetta con kit di manutenzione di serie su modelli LX
Small suitcase with maintenance kit standard on LX versions



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



Spondina per piatto opzionale
Side guard for food tray optional



Gambe alte con ruote opzionali
High legs with wheels optional



Movimento vela progressivo
Adjustable slicer table movement



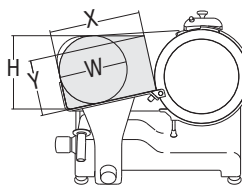
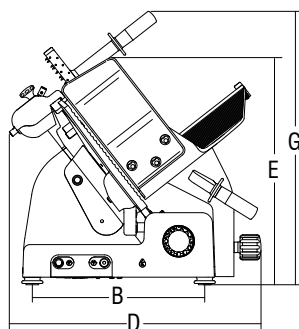
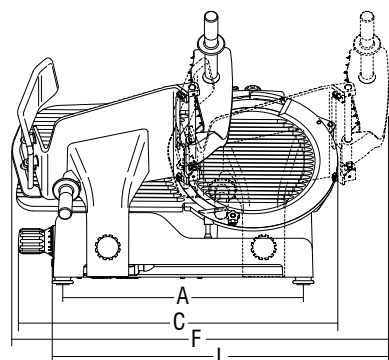
Leva sollevamento opzionale
Lifting lever optional



Pratico smontaggio del coprilama
Easily removable blade cover



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



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

ALPINA

Alpina LX Ingr.

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

Alpina LX Ingr.

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



Riduttore a bagno d'olio
Oil bath gear box



ALPINA LX 350-370-385 Ingr.



Ampio spazio tra lama e corpo macchina
More space between blade and body machine



Movimento vela progressivo
Adjustable slicer table movement



Pratico smontaggio del coprilama
Easily removable blade cover



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

| | mm/inch. | | watt/hp | mm | mm | mm | mm | mm | mm | mm | mm | mm | mm | mm | mm | mm | mm | mm | Kg | mm | Kg |
|---------------------|----------|---------|-----------------------|----|-----|---------|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|---------|-----|-----|-----|----|-------------|----|
| ALPINA LX 350 Ingr. | 350/14" | 1ph-3ph | 400/0,54 | 25 | 365 | 350x320 | 515 | 410 | 750 | 590 | 535 | 820 | 700 | 680 | 320 | 210 | 275 | 250 | 56 | 870x840x750 | 72 |
| ALPINA LX 370 Ingr. | 370/15" | 1ph-3ph | 400/0,54 | 25 | 365 | 350x320 | 515 | 410 | 760 | 600 | 530 | 820 | 700 | 675 | 320 | 230 | 290 | 270 | 57 | 840x840x830 | 73 |
| ALPINA LX 385 Ingr. | 385/16" | 1ph-3ph | 400/0,54 | 25 | 365 | 350x320 | 515 | 410 | 770 | 605 | 525 | 820 | 700 | 668 | 320 | 240 | 305 | 280 | 58 | 870x840x750 | 74 |
| ALPINA LX 350 AUT | 350/14" | 1ph | 380 + 400/0,52 + 0,54 | 25 | 365 | 430x320 | 515 | 410 | 750 | 640 | 535 | 820 | 730 | 680 | 285/320 | 210 | 275 | 250 | 62 | 870x840x750 | 78 |
| ALPINA LX 370 AUT | 370/15" | 1ph | 380 + 400/0,52 + 0,54 | 25 | 365 | 430x320 | 515 | 410 | 760 | 650 | 530 | 820 | 730 | 675 | 285/320 | 225 | 295 | 266 | 63 | 840x840x830 | 79 |

Alpina AUT

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

Optional

- Spondina per piatto.
- Tubo verdure.

Alpina AUT

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

Optional

- Food fence
- Vegetables tube



ALPINA LX 350-370 AUT



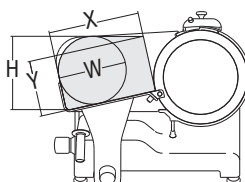
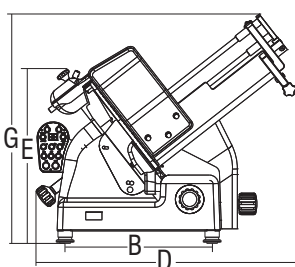
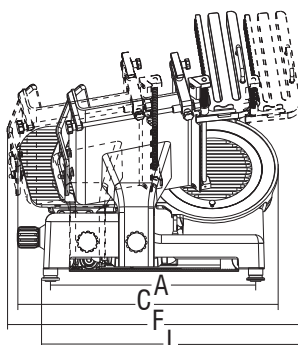
Pulsantiera ergonomica con pulsanti IP 67
Ergonomic controls - push buttons with IP67 protection rating



Spazioso piano per appoggio prodotto
Large hopper



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



EXCELSIA

Excelsia 300

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

Excelsia 350

- Costruzione in fusione di ghisa sferoidale.
- Particolari in alluminio anodizzato argento.
- Braccio speciale stringisalumi BS2.
- Pressamerce smontabile in acciaio inox.
- Carro smontabile per la pulizia.

Excelsia 300

- Polished and painted aluminum construction
- Featuring stainless steel and silver anodized aluminum details
- Patented motion system with no visible mechanical parts
- Table featuring a lateral movement with a double articulating arm BS1 to firmly hold and smoothly slide the produce through
- Stainless steel removable remnant holder
- Simple, yet stylish Italian design, rounded for ease of cleaning
- Easy to clean and disassemble without tools

Excelsia 350

- Solid cast iron construction epossidic painted
- Carriage and other details made of anodized aluminium alloy
- BS2 self adjusting blocking arm
- Stainless steel removable remnant holder
- Carriage easy to remove



Excelsia 300



Excelsia 350

| | mm/inch. | mm | mm | mm | mm | mm | mm | mm | mm | mm | mm | mm | mm | mm | mm | mm | Kg | mm | Kg |
|---------------------|----------|----|-----|---------|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|--------------|-----|
| Excelsia 300 | 300/12" | 3 | 285 | 270x295 | 520 | 180 | 770 | 625 | 510 | 855 | 590 | 90 | 270 | 200 | 200 | 200 | 60 | 960x920x860 | 78 |
| Piedistallo / stand | | | | | | | | | | | | | | | | | 65 | 850x840x1000 | 83 |
| Excelsia 350 | 350/14" | 3 | 345 | 350x330 | 592 | 180 | 820 | 780 | 560 | 910 | 615 | 120 | 330 | 255 | 255 | 255 | 72 | 960x920x860 | 90 |
| Piedistallo / stand | | | | | | | | | | | | | | | | | 120 | 850x840x1000 | 138 |

Excelsia 300
 Completamente smontabile
 Completely disassemblable



Zavorra
 Food pusher



Braccio speciale stringisalumi BS2
 BS2 self adjusting blocking arm



Ampi spazi per pulizia
 Wide spaces for easy cleaning



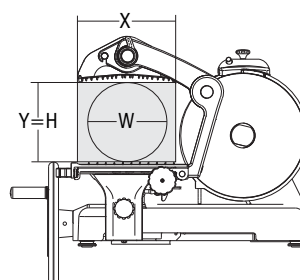
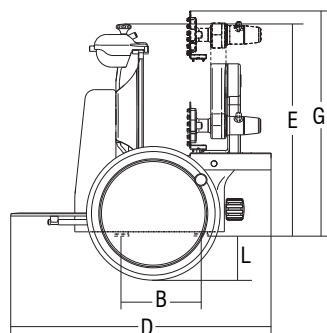
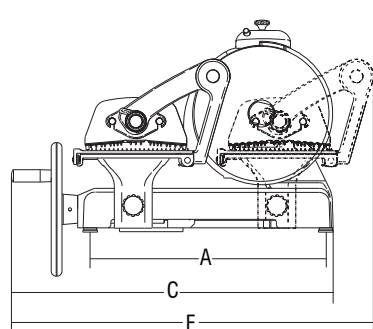
Opzione proteggi lama
 Optional blade protection



Excelsia 300
 Piedistallo rosso opzionale
 Optional red stand



Excelsia 350
 Piedistallo rosso opzionale
 Optional red stand



XPRT

- Costruzione interamente in fusione di alluminio
- Basamento verniciato a forno con polveri epossidiche alimentari colore Rosso Corse
- Particolari a contatto con il prodotto in alluminio anodizzato
- Braccio speciale stringi salumi BS2
- Pressamerce smontabile in acciaio inox
- Esclusivo carro smontabile per la pulizia

XPRT 350

- Soluzione completamente manuale, per un lasciare all'operatore la sensibilità del taglio tradizionale a volano

XPRT 350 A

- Comandi con schermo touch TFT a colori
- Selezione funzionamento automatico o semi automatico
- Selezione funzionamento in continuo o con conta fette
- Innovativo sistema di frizione magnetica per il distacco della trasmissione meccanica nella modalità semi automatica
- Apertura e chiusura vela automatica
- Due versioni in Una
 - **Semi automatica:** motore elettrico per la lama, ed avanzamento manuale a volano del carrello, per un taglio tradizionale ma minimizzando lo sforzo dell'operatore
 - **Automatica:** lama e carrello automatizzati

- Made totally out of aluminium
- Base oven-coated with food-safe, epoxy powders in Racing Red
- Parts in contact with the product are in anodised aluminium
- Special BS2 cured-meat gripper arm
- Easy-to-dismantle stainless steel pusher arm
- Exclusive sliding plate easy-to-dismantle for cleaning

XPRT 350

- Fully manual solution to allow the operator to gauge traditional flywheel cutting

XPRT 350 A

- Controls via a full-colour TFT touch screen
- Automatic or semi-automatic function selection
- Selection for continuous operation or using the slice counter
- Innovative magnetic clutch system for disengagement of the mechanical transmission in semi-automatic mode
- Automatic opening and closing of the gauge plate
- Two versions in one
 - **Semi-automatic:** electric motor for the blade, and manual flywheel advancement of the sliding plate, for a traditional cut but reducing operator effort
 - **Automatic:** automated blade and sliding plate



XPRT 350



XPRT 350 A

| | mm/inch. | | watt/hp | mm | mm | mm | mm | mm | mm | mm | mm | mm | mm | mm | mm | mm | mm | Kg | mm | Kg |
|------------|----------|-----------|---------|----|-----|---------|-----|-----|-----|-----|-----|-----|----|-----|-----|-----|-----|-----|----|----|
| XPRT 350 | 350/14" | 1ph - 3ph | - | 3 | 286 | 350x330 | 612 | 382 | 893 | 736 | 601 | 643 | 74 | 300 | 235 | 235 | 235 | - | - | - |
| XPRT 350 A | 350/14" | 1ph - 3ph | 515/0,7 | 3 | 286 | 350x330 | 612 | 382 | 893 | 749 | 601 | 643 | 74 | 300 | 235 | 235 | 235 | 105 | - | - |



XPRT 350



Braccio speciale stringisalumi BS2
BS2 self adjusting blocking arm

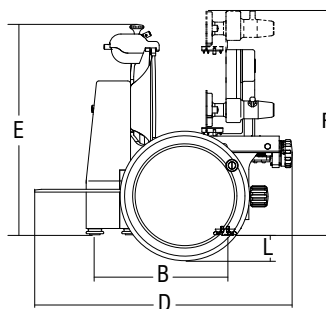
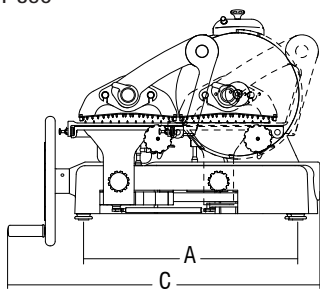


Ampi spazi per pulizia
Wide spaces for easy cleaning

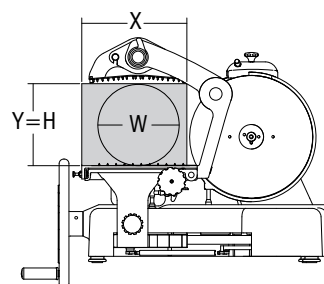
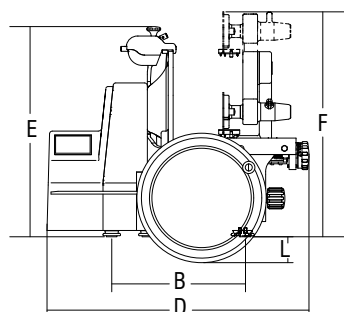
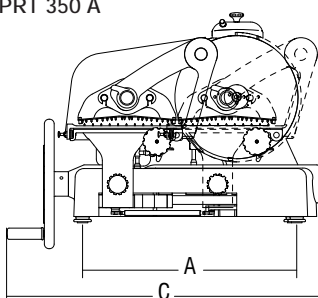


XPRT 350 A

XPRT 350



XPRT 350 A



AVS

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

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



Comandi CE
CE controls



AVS 250



AVS 275



Protezione inferiore
Underside motor protection plate



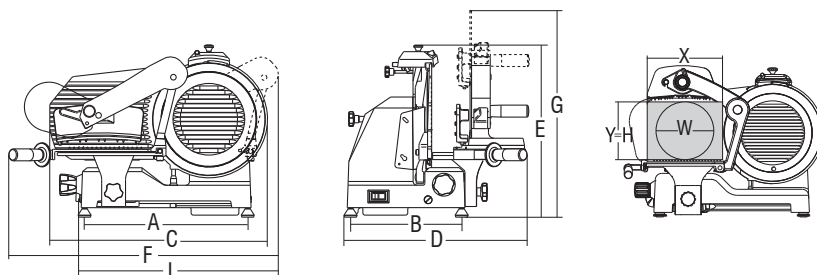
AVS 250-275 BS



AVS 300 BS



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



| | mm/inch. | | watt/hp | mm | mm | mm | A | B | C | D | E | F | G | L | X | Y | H | W | Kg | mm | Kg |
|------------|----------|-----|----------|----|-----|---------|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|------|-------------|------|
| AVS 250 | 250/10" | 1ph | 147/0,20 | 13 | 230 | 230x235 | 400 | 260 | 510 | 535 | 410 | 570 | 410 | 475 | 205 | 170 | 170 | 170 | 17,5 | 600x500x500 | 20 |
| AVS 250 BS | 250/10" | 1ph | 147/0,20 | 13 | 215 | 275x260 | 400 | 260 | 510 | 480 | 415 | 700 | 600 | 540 | 270 | 190 | 190 | 190 | 21,5 | 600x500x500 | 24 |
| AVS 275 | 275/11" | 1ph | 147/0,20 | 13 | 220 | 230x235 | 400 | 260 | 530 | 535 | 420 | 570 | 425 | 465 | 225 | 205 | 205 | 205 | 18,5 | 600x500x500 | 21 |
| AVS 275 BS | 275/11" | 1ph | 147/0,20 | 13 | 225 | 275x260 | 400 | 260 | 530 | 480 | 420 | 700 | 770 | 540 | 270 | 200 | 200 | 200 | 22,5 | 600x500x500 | 25 |
| AVS 300 BS | 300/12" | 1ph | 210/0,29 | 13 | 265 | 275x260 | 440 | 300 | 585 | 540 | 460 | 740 | 770 | 580 | 255 | 215 | 215 | 215 | 27 | 800x600x520 | 29,5 |

ZIRCONIA E

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

ZIRCONIA E

- Manopole plastica.
- Piedini in gomma.
- Interruttore isolato IP 44.

ZIRCONIA E LX

- Manopole alluminio
- Piedini in alluminio telescopici con base in gomma.
- Pulsanti IP 67 in acciaio inox.

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

ZIRCONIA E

- *Plastic knob*
- *Rubber feet*
- *Switch with IP44 protection rating*

ZIRCONIA E LX

- *Alluminium knobs*
- *Alluminium telescopic feet with rubber base*
- *Stainless steel pushbuttons with IP67 protection rating.*



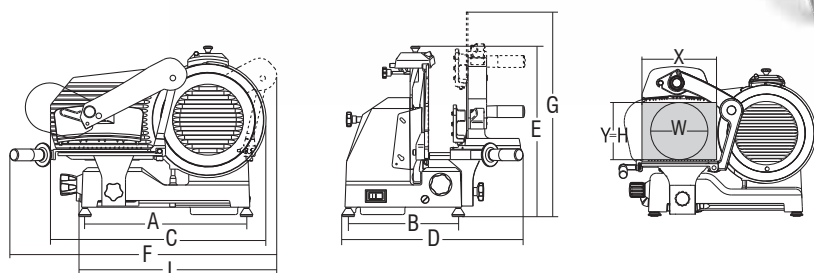
ZIRCONIA LX 300 E S



ZIRCONIA 300 E S



Zavorra smontabile BS1
Removable food pusher BS1



| | mm/inch. | 1ph-3ph | watt/hp | mm | mm | mm | mm | mm | mm | mm | mm | mm | mm | mm | mm | mm | mm | mm | mm | Kg | mm | Kg |
|---------------------|----------|---------|----------|----|-----|---------|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|----|-------------|----|
| ZIRCONIA 300 E S | 300/12" | 1ph-3ph | 210/0,29 | 29 | 275 | 275x260 | 425 | 320 | 580 | 540 | 460 | 730 | 620 | 555 | 255 | 220 | 220 | 220 | 220 | 29 | 800x600x520 | 32 |
| ZIRCONIA LX 300 E S | 300/12" | 1ph-3ph | 210/0,29 | 29 | 275 | 275x260 | 425 | 320 | 580 | 540 | 460 | 730 | 620 | 555 | 255 | 220 | 220 | 220 | 220 | 29 | 800x600x520 | 32 |

ZIRCONIA

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

VERSIONE LX

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

VERSIONE S

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

VERSIONE C

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

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

LX VERSION

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

S VERSION

- Salami arm with removable food pusher for easy cleaning

C VERSION

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



ZIRCONIA 300-330-350 S



ZIRCONIA 300-330-350 C



ZIRCONIA LX 300-330-350 S



ZIRCONIA LX 300-330-350 C

| | mm/inch. | | watt/hp | mm | mm | mm | mm | mm | mm | mm | mm | mm | mm | mm | mm | mm | mm | mm | mm | Kg | mm | Kg |
|-------------------|----------|-----------|----------|----|-----|---------|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|------|-------------|------|----|
| ZIRCONIA 300 S | 300/12" | 1ph - 3ph | 275/0,37 | 29 | 310 | 300x270 | 468 | 338 | 635 | 600 | 500 | 750 | 695 | 650 | 270 | 230 | 230 | 230 | 36,5 | 870x840x750 | 51,5 | |
| ZIRCONIA 330 S | 330/13" | 1ph - 3ph | 275/0,37 | 29 | 310 | 300x270 | 468 | 338 | 645 | 600 | 515 | 750 | 705 | 630 | 270 | 245 | 245 | 245 | 37 | 870x840x750 | 52 | |
| ZIRCONIA 350 S | 350/14" | 1ph - 3ph | 370/0,50 | 29 | 310 | 300x270 | 468 | 338 | 660 | 600 | 530 | 750 | 715 | 630 | 270 | 255 | 255 | 255 | 38 | 870x840x750 | 53 | |
| ZIRCONIA 300 C | 300/12" | 1ph - 3ph | 275/0,37 | 29 | 310 | 340x250 | 468 | 338 | 635 | 685 | 500 | 720 | 560 | 610 | 250 | 225 | 225 | 225 | 36 | 870x840x750 | 52 | |
| ZIRCONIA 330 C | 330/13" | 1ph - 3ph | 275/0,37 | 29 | 310 | 340x250 | 468 | 338 | 645 | 685 | 515 | 720 | 560 | 580 | 250 | 235 | 235 | 235 | 37 | 870x840x750 | 53 | |
| ZIRCONIA 350 C | 350/14" | 1ph - 3ph | 370/0,50 | 29 | 310 | 340x250 | 468 | 338 | 660 | 685 | 530 | 720 | 560 | 580 | 250 | 245 | 245 | 245 | 38 | 870x840x750 | 54 | |
| ZIRCONIA LX 300 S | 300/12" | 1ph - 3ph | 275/0,37 | 29 | 310 | 300x270 | 468 | 338 | 635 | 600 | 500 | 750 | 695 | 650 | 270 | 230 | 230 | 230 | 36,5 | 870x840x750 | 51,5 | |
| ZIRCONIA LX 330 S | 330/13" | 1ph - 3ph | 275/0,37 | 29 | 310 | 300x270 | 468 | 338 | 645 | 600 | 515 | 750 | 705 | 630 | 270 | 245 | 245 | 245 | 37 | 870x840x750 | 52 | |
| ZIRCONIA LX 350 S | 350/14" | 1ph - 3ph | 370/0,50 | 29 | 310 | 300x270 | 468 | 338 | 660 | 600 | 530 | 750 | 715 | 630 | 270 | 255 | 255 | 255 | 38 | 870x840x750 | 53 | |
| ZIRCONIA LX 300 C | 300/12" | 1ph - 3ph | 275/0,37 | 29 | 310 | 340x250 | 468 | 338 | 635 | 685 | 500 | 720 | 560 | 610 | 250 | 225 | 225 | 225 | 36 | 870x840x750 | 52 | |
| ZIRCONIA LX 330 C | 330/13" | 1ph - 3ph | 275/0,37 | 29 | 310 | 340x250 | 468 | 338 | 645 | 685 | 515 | 720 | 560 | 580 | 250 | 235 | 235 | 235 | 37 | 870x840x750 | 53 | |
| ZIRCONIA LX 350 C | 350/14" | 1ph - 3ph | 370/0,50 | 29 | 310 | 340x250 | 468 | 338 | 660 | 685 | 530 | 720 | 560 | 580 | 250 | 245 | 245 | 245 | 38 | 870x840x750 | 54 | |



Zavorra smontabile BS1
Removable food pusher BS1



Sblocco braccio stringisalumi
Parma ham fixing arm



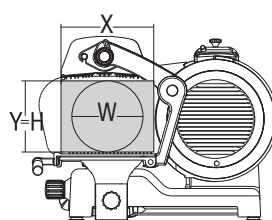
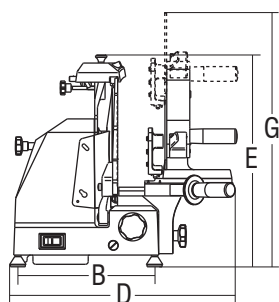
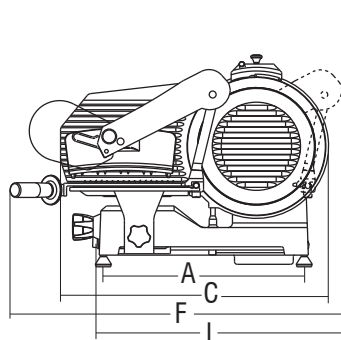
Valigetta con kit di manutenzione
di serie su modelli LX
Small suitcase with maintenance kit
standard on LX versions



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



Piedini in alluminio
Aluminium feet



ZIRCONIA CL

- Linea arrotondata priva di spigoli e viti in vista
- Perno di scorrimento, cromato e lappato
- Boccole di scorrimento autolubrificanti
- Paracolpi su carrello in gomma vulcanizzata
- Coperchio supporto vela smontabile
- Parafetta in acciaio inox
- Puleggia lama senza foro centrale per facilitare la pulizia
- Movimento vela progressivo dei primi 3 mm di apertura, garantisce una maggiore precisione di regolazione taglio delle fette sottili
- Anello di tenuta sull'albero vela per impedire che i liquidi percolino all'interno della macchina
- Pratico smontaggio del coprilama
- Tutte le minuterie acciaio inox
- 48 mm di distanza fra lama e corpo macchina
- Copertura inferiore
- Scheda elettronica commutabile 110-220V monofase o 220-380V trifase
- Pulsanti IP 67 in acciaio inox
- Affilatoio con vaschetta inferiore di protezione
- Estrattore lama di serie

Zirconia CL

- Manopole in plastica
- Piedini in gomma

Zirconia LX CL

- Manopole alluminio
- Piedini in alluminio telescopici con base in gomma
- Kit manutenzione e sanificazione in pratica valigetta

- Rounded design, no sharp edges and visible screws
- Chrome plated ground and lapped slide rod
- Self lubricating slide rod bushings
- Vulcanized rubber stops on carriage
- Removable support cover for thickness gauge plate
- Stainless steel slice deflector
- Blade pulley without centre hole to facilitate cleaning
- Adjustable slicer table movement in the first 3 mm of opening, guarantees higher cutting precision
- Safety ring on table shaft to prevent liquids from seeping inside the machine
- Easily removable blade cover
- Stainless steel screws and fittings
- 48 mm distance between blade and motor
- Bottom cover
- Changeover electronic circuit 110-220V single or 220-280V three phase
- Stainless steel pushbuttons with IP67 protection rating
- Built in sharpening tool with bottom protection
- Standard Blade Removal Tool (BRT)

Zirconia CL

- Plastic knobs
- Rubber feet

Zirconia LX CL

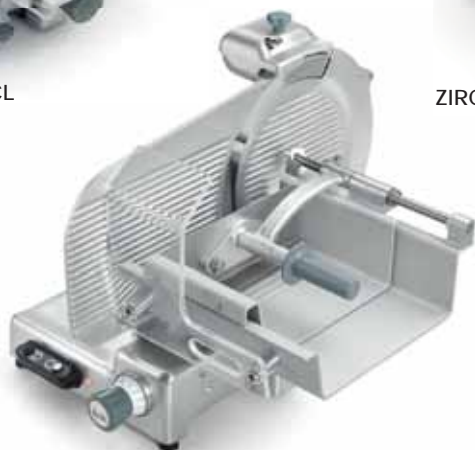
- aluminum knobs
- Aluminium telescopic feet with rubber base
- Maintenance tool kit



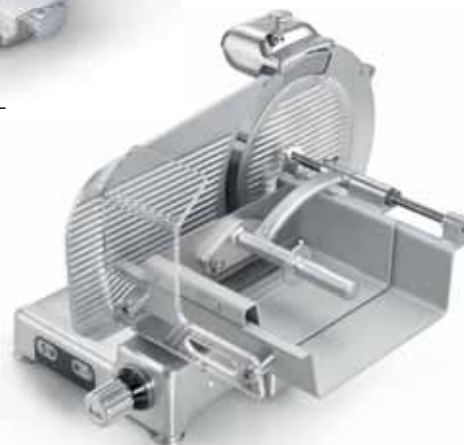
ZIRCONIA 350-370 S CL



ZIRCONIA LX 350-370 S CL



ZIRCONIA 350-370 C CL



ZIRCONIA LX 350-370 C CL

| | mm/inch. | | watt/hp | mm | mm | mm | mm | mm | mm | mm | mm | mm | mm | mm | mm | mm | mm | mm | Kg | mm | Kg |
|----------------------|----------|-----------|----------|----|-----|---------|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|------|-------------|------|
| ZIRCONIA 350 S CL | 350/14" | 1ph - 3ph | 380/0,52 | 25 | 355 | 305x295 | 513 | 338 | 719 | 601 | 541 | 766 | 673 | 684 | 305 | 255 | 255 | 255 | 41,5 | 870x840x830 | 57,5 |
| ZIRCONIA 370 S CL | 370/15" | 1ph - 3ph | 380/0,52 | 25 | 355 | 305x295 | 513 | 338 | 730 | 601 | 551 | 766 | 664 | 683 | 305 | 270 | 270 | 270 | 42,5 | 840x840x830 | 58,5 |
| ZIRCONIA 350 C CL | 350/14" | 1ph - 3ph | 380/0,52 | 25 | 355 | 350x287 | 513 | 338 | 719 | 681 | 538 | 808 | 550 | 670 | 287 | 245 | 245 | 245 | 42 | 870x840x830 | 58 |
| ZIRCONIA 370 C CL | 370/15" | 1ph - 3ph | 380/0,52 | 25 | 355 | 350x287 | 513 | 338 | 729 | 681 | 551 | 808 | 550 | 670 | 287 | 260 | 260 | 260 | 43 | 840x840x830 | 59 |
| ZIRCONIA LX 350 S CL | 350/14" | 1ph - 3ph | 380/0,52 | 25 | 355 | 305x295 | 513 | 338 | 719 | 601 | 541 | 766 | 673 | 684 | 305 | 255 | 255 | 255 | 41,5 | 870x840x830 | 57,5 |
| ZIRCONIA LX 370 S CL | 370/15" | 1ph - 3ph | 380/0,52 | 25 | 355 | 305x295 | 513 | 338 | 730 | 601 | 551 | 766 | 664 | 683 | 305 | 270 | 270 | 270 | 42,5 | 840x840x830 | 58,5 |
| ZIRCONIA LX 350 C CL | 350/14" | 1ph - 3ph | 380/0,52 | 25 | 355 | 350x287 | 513 | 338 | 719 | 681 | 538 | 808 | 550 | 670 | 287 | 245 | 245 | 245 | 42 | 870x840x830 | 58 |
| ZIRCONIA LX 370 C CL | 370/15" | 1ph - 3ph | 380/0,52 | 25 | 355 | 350x287 | 513 | 338 | 729 | 681 | 551 | 808 | 550 | 670 | 287 | 260 | 260 | 260 | 43 | 840x840x830 | 59 |



Zavorra smontabile BS1
Removable food pusher BS1



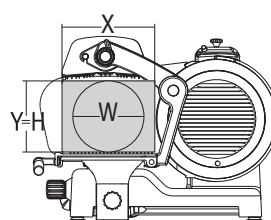
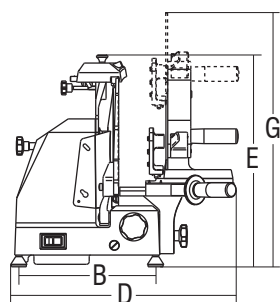
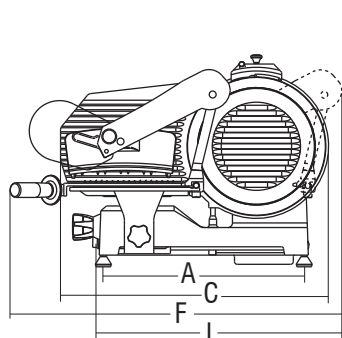
Zavorra smontabile VCS
Removable food pusher VCS



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



Comandi mod. LX
LX controls



DOLOMIA C



- Linea arrotondata priva di spigoli e viti a vista
- Affettatrice collocabile su un piano di lavoro da 70 cm
- Lama a costa bassa per minimizzare l'attrito con il prodotto
- Perno di scorrimento, cromato rettificato e lappato
- Ottimo scorrimento del carro grazie alle boccole in ghisa lappate
- Carrello ammortizzato con paracolpi in gomma vulcanizzata
- Parafetta in acciaio inox
- Sistema di tenuta stagna su puleggia
- Puleggia lama senza foro centrale per prevenire infiltrazioni e facilitare la pulizia
- Movimento vela progressivo dei primi 3 mm di apertura, garantisce una maggiore precisione di regolazione taglio delle fette sottili
- Pratico smontaggio del coprilama
- Tutte le minuterie in acciaio inox
- Affilatoio con vaschetta inferiore di protezione
- Paragrasso in acciaio inox facilmente smontabile
- Altezza di lavoro agevolata per aiutare l'operatore
- 70 mm di distanza fra lama e corpo macchina
- Estrattore lama di serie

Dolomia C

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

Dolomia LX C

- Manopole alluminio
- Lama G&B costa bassa
- Pulsanti IP 67 in acciaio inox
- Piedini in alluminio telescopici con base in gomma
- Valigetta con utensili manutenzione e CD dimostrativo

- Rounded design and no sharp edges and visibile screws
- Size can fit 70 cm deep table
- Low profile reduced friction blade
- Chrome plated ground and lapped slide rod
- Smooth sliding thanks to lapped iron bushings
- Vulcanised rubber stops on carriage
- Stainless steel slice deflector
- Enclosed and sealed belt pulley
- Blade pulley without centre hole to facilitate cleaning
- Adjustable slicer table movement in the first 3 mm of opening, guarantees higher cutting precision
- Easily removable blade cover
- All stainless steel hardware
- Built in sharpening tool with bottom protection
- Easy to remove grease guard
- Working height facilitated to help the operator
- 70 mm distance between blade and motor
- Standard Blade Removal Tool (BRT)

Dolomia C

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

Dolomia LX C

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



DOLOMIA 350 - 370 - 385 C

DOLOMIA LX 350 - 370 - 385 C



| | mm/inch. | ph - 3ph | wat/hp | mm | mm | mm | mm | mm | mm | mm | mm | mm | mm | mm | mm | mm | mm | mm | Kg | mm | Kg |
|------------------|----------|-----------|----------|----|-----|---------|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|----|-------------|----|
| DOLOMIA 350 C | 350/14" | 1ph - 3ph | 380-0,52 | 25 | 370 | 430x300 | 515 | 410 | 750 | 742 | 570 | 830 | 595 | 656 | 295 | 240 | 240 | 240 | 60 | 870x840x830 | 76 |
| DOLOMIA 370 C | 370/15" | 1ph - 3ph | 380-0,52 | 25 | 370 | 430x300 | 515 | 410 | 760 | 742 | 580 | 830 | 586 | 656 | 295 | 258 | 258 | 258 | 61 | 840x840x830 | 77 |
| DOLOMIA 385 C | 385/16" | 1ph - 3ph | 380-0,52 | 25 | 370 | 430x300 | 515 | 410 | 770 | 742 | 600 | 830 | 606 | 656 | 295 | 272 | 272 | 272 | 62 | 870x840x830 | 78 |
| DOLOMIA LX 350 C | 350/14" | 1ph - 3ph | 380-0,52 | 25 | 370 | 430x300 | 515 | 410 | 750 | 742 | 570 | 830 | 595 | 656 | 295 | 240 | 240 | 240 | 61 | 870x840x830 | 77 |
| DOLOMIA LX 370 C | 370/15" | 1ph - 3ph | 380-0,52 | 25 | 370 | 430x300 | 515 | 410 | 760 | 742 | 580 | 830 | 586 | 656 | 295 | 258 | 258 | 258 | 61 | 840x840x830 | 77 |
| DOLOMIA LX 385 C | 385/16" | 1ph - 3ph | 380-0,52 | 25 | 370 | 430x300 | 515 | 410 | 770 | 742 | 600 | 830 | 606 | 656 | 295 | 272 | 272 | 272 | 62 | 870x840x830 | 78 |



Piedini in alluminio mod. LX
Aluminium feet LX mod.



Movimento vela progressivo
Adjustable slicer table
movement



Valigetta con kit di manutenzione
di serie su modelli LX
Small suitcase with maintenance kit
standard on LX versions



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

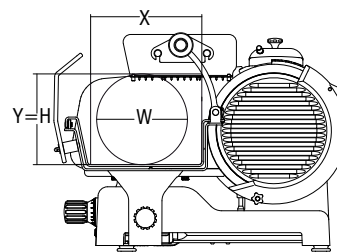
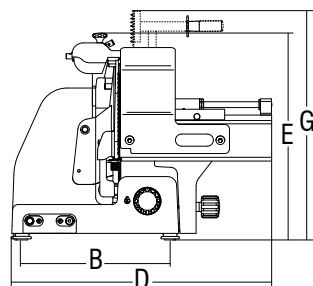
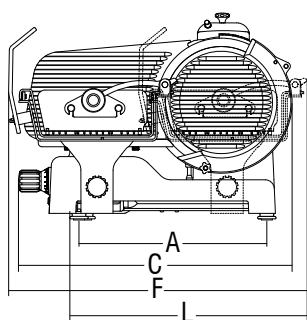


Facilità di pulizia sottolama
Easy cleaning below blade



Pratico smontaggio del coprilama
Easily removable blade cover

DOLOMIA LX 350 - 370 - 385 C



Protezione inferiore
Underside motor protection
plate

DOLOMIA S



- Linea arrotondata priva di spigoli e viti a vista
- Affettatrice collocabile su un piano di lavoro da 70 cm
- Lama a costa bassa per minimizzare l'attrito con il prodotto
- Perno di scorrimento, cromato rettificato e lappato
- Ottimo scorrimento del carro grazie alle boccole in ghisa lappate
- Carrello ammortizzato con paracolpi in gomma vulcanizzata
- Parafetta in acciaio inox
- Sistema di tenuta stagna su puleggia
- Puleggia lama senza foro centrale per prevenire infiltrazioni e facilitare la pulizia
- Movimento vela progressivo dei primi 3 mm di apertura, garantisce una maggiore precisione di regolazione taglio delle fette sottili
- Pratico smontaggio del coprilama
- Tutte le minuterie in acciaio inox
- Affilatoio con vaschetta inferiore di protezione
- Paragrasso in acciaio inox facilmente smontabile
- Altezza di lavoro agevolata per aiutare l'operatore
- 70 mm di distanza fra lama e corpo macchina
- Estrattore lama di serie

Dolomia S

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

Dolomia LX S

- Braccio con apertura agevolata e manopola ergonomica
- Sistema integrato che all'apertura allontana automaticamente la staffa dalla lama
- Staffa di grandi dimensioni in acciaio inox facilmente smontabile
- Piatto e scorrevoli perfettamente paralleli, con rialzo per sostegno prodotto
- Manopole alluminio.
- Lama G&B.
- Piedini in alluminio telescopici con base in gomma.
- Pulsanti IP 67 in acciaio inox.
- Valigetta con utensili manutenzione.

- Rounded design and no sharp edges and visibile screws
- Size can fit 70 cm deep table
- Low profile reduced friction blade
- Chrome plated ground and lapped slide rod
- Smooth sliding thanks to lapped iron bushings
- Vulcanised rubber stops on carriage
- Stainless steel slice deflector
- Enclosed and sealed belt pulley
- Blade pulley without centre hole to facilitate cleaning
- Adjustable slicer table movement in the first 3 mm of opening, guarantees higher cutting precision
- Easily removable blade cover
- All stainless steel hardware
- Built in sharpening tool with bottom protection
- Easy to remove grease guard
- Working height facilitated to help the operator
- 70 mm distance between blade and motor
- Standard Blade Removal Tool (BRT)

Dolomia S

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

Dolomia LX S

- Easy to raise arm with ergonomic handgrip
- While opening it automatically backs off the blade
- Amply dimensioned stainless arm easy to remove
- Tray and slides perfectly parallel, and with raised plate for improved food grip
- Aluminium knobs
- G&B blade
- Aluminium telescopic feet with rubber base
- Stainless steel pushbuttons with IP67 protection rating
- Maintenance tool kit.



DOLOMIA LX 350 - 370 - 385 S



DOLOMIA 350 - 370 - 385 S



DOLOMIA LX 350 - 370 - 385 S



| | mm/inch. | 1ph - 3ph | watt/hp | mm | mm | mm | mm | mm | mm | mm | mm | mm | mm | mm | mm | mm | mm | mm | Kg | mm | Kg |
|------------------|----------|-----------|----------|----|-----|---------|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|----|-------------|----|
| DOLOMIA 350 S | 350/14" | 1ph - 3ph | 380-0,52 | 25 | 370 | 350x330 | 515 | 410 | 750 | 676 | 567 | 887 | 635 | 677 | 330 | 250 | 250 | 250 | 59 | 870x840x830 | 75 |
| DOLOMIA 370 S | 370/15" | 1ph - 3ph | 380-0,52 | 25 | 370 | 350x330 | 515 | 410 | 760 | 676 | 577 | 887 | 626 | 677 | 330 | 270 | 270 | 270 | 60 | 840x840x830 | 76 |
| DOLOMIA 385 S | 385/16" | 1ph - 3ph | 380-0,52 | 25 | 370 | 350x330 | 515 | 410 | 767 | 676 | 597 | 887 | 626 | 677 | 330 | 280 | 280 | 280 | 61 | 870x840x830 | 77 |
| DOLOMIA LX 350 S | 350/14" | 1ph - 3ph | 380-0,52 | 25 | 370 | 350x330 | 515 | 410 | 750 | 676 | 567 | 887 | 635 | 677 | 330 | 250 | 250 | 250 | 59 | 870x840x830 | 75 |
| DOLOMIA LX 370 S | 370/15" | 1ph - 3ph | 380-0,52 | 25 | 370 | 350x330 | 515 | 410 | 760 | 676 | 577 | 887 | 626 | 677 | 330 | 270 | 270 | 270 | 60 | 840x840x830 | 76 |
| DOLOMIA LX 385 S | 385/16" | 1ph - 3ph | 380-0,52 | 25 | 370 | 350x330 | 515 | 410 | 767 | 676 | 597 | 887 | 626 | 677 | 330 | 280 | 280 | 280 | 61 | 870x840x830 | 77 |



Zavorra smontabile
Removable food pusher



Paragrasso in acciaio inox
Stainless steel grease guard



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



Sblocco braccio ergonomico
Ergonomic handle



Massima vicinanza alla lama
Distance to blade



Valigetta con kit di manutenzione di serie su modelli LX
Small suitcase with maintenance kit standard on LX versions

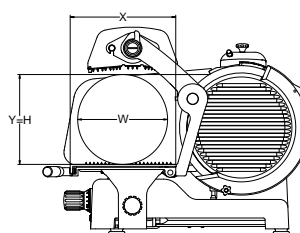
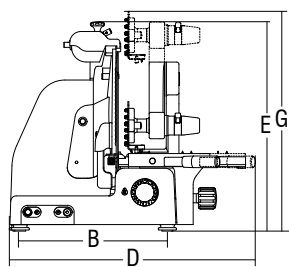
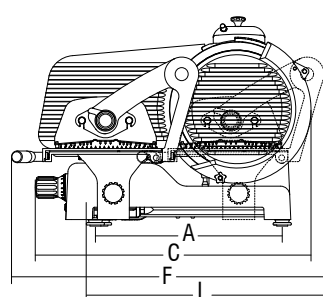


Facilità di pulizia sottolama
Easy cleaning below blade



Pratico smontaggio del copilama
Easily removable blade cover

DOLOMIA LX 350 - 370 - 385 S



Parafetta in acciaio
Slice guard in steel

Ristorazione

Linea di prodotti dedicata a supportare i professionisti della cucina, partendo dalla gestione e la lavorazione della materia prima.

Grazie alla scelta di materiali selezionati, viene garantita la massima igiene, nel rispetto delle più severe norme di sicurezza alimentare.

Ecco quindi un'ampia gamma di strumenti eleganti e funzionali, indispensabili nella cucina professionale:

macchine per la produzione della pasta fresca, tagliaverdure, cutter multiuso, grattuge o frullatori ad immersione, ma non mancano abbattitori di temperatura e stagionatori per salumi.

Catering Line

A complete product line dedicated to support kitchen professionals, starting from the management and processing of the raw material.

Thanks to the choice of selected materials, maximum hygiene is guaranteed, in compliance with the strictest food safety standards.

Here is a wide range of elegant and functional tools which will never miss in the professional kitchen:

machines for the production of fresh pasta, vegetable cutters, multipurpose cutters, graters or immersion blenders, including blast chillers, dry ager and seasoners for cured meats.

catering line



i dettagli fanno la perfezione e la perfezione non è un dettaglio.
Details make perfection, and perfection is not a detail.

(Leonardo da Vinci)

PPR 6 - 10 - 20

Pelapatate - Pulisciozze

- Costruzione in acciaio inox AISI 304.
- Sistema di trasmissione con cinghia poliV autotensionante.
- Potenti motori ventilati per uso continuo.
- Fondello abrasivo in inox bugnato.
- Pareti abrasive pelapatate con mantello facilmente sostituibile dall'operatore.
- Vasca e fondello facilmente asportabili senza attrezzi e lavabili in lavastoviglie (brevettato).
- Sistema di scarico patate automatico.
- Bocca di scarico in acciaio inox con fissaggio rapido e chiusura ermetica.
- Piedini inox regolabili e fissabili a pavimento.
- Facile manutenzione per accesso immediato a tutti i componenti senza ribaltare la macchina.

Versione CE con:

- Microinterruttore su coperchio
- Microinterruttore su sportello scarico

Versioni disponibili a due velocità (solo versione 10):

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

Opzioni:

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

- Potato peelers - Mussels cleaner

- Made from AISI 304 Stainless steel.
- Self-tensioning poli-V belt drive.
- High efficiency ventilated motors for continuous operation.
- Stainless steel peeling disc.
- Easy to replace abrasive surface potato peeler.
- Patented removable dishwashing safe container and bottom peeling disc (no tools required)
- Automatic unloading system.
- Stainless steel outlet opening with quick and sealed locking.
- Adjustable S/S feet can be fixed to the floor.
- Easy service and easy access to the components.

CE version with:

- microswitch on the lid
- microswitch on outlet opening

2 speeds version 10:

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

Optional:

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

















PPR 6
PPR 6 C



PPR 6 Easy
PPR 6 Easy C



PPR 10-20 Easy
PPR 10 Easy C

| |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|---------------|---|---|---|---|---|---|---|---|--|---|---|---|---|---|
| | watt/Hp. | r.p.m | Kg/lt | Kg/h | mm | mm | mm | mm | mm | mm | mm | Kg | mm | Kg |
| PPR 6 Easy | 370/0,50 | 1ph | 320 | 6/10 | 105 | 220 | 260 | 400 | 400 | 690 | | 23 | 760x640x1500 | 35 |
| PPR 6 | 370/0,50 | 1ph | 320 | 6/10 | 105 | 260 | 320 | 400 | 550 | 440 | | 31 | 760x640x770 | 36 |
| PPR 10 Easy | 735/1 | 1ph - 3ph | 320 | 10/20 | 170 | 203 | 282 | 470 | 544 | 910 | | 41,5 | 760x640x1500 | 51,5 |
| PPR 20 Easy | 1102/1,5 | 1ph - 3ph | 275 | 20/35 | 340 | 295 | 337 | 560 | 650 | 1040 | | 52 | 760x640x1500 | 62 |
| PPR 10 | 735/1 | 1ph - 3ph | 320 | 10/20 | 170 | 203 | 282 | 470 | 775 | 1050 | 1310 | 51 | 760x640x1500 | 61 |
| PPR 20 | 1102/1,5 | 3ph | 275 | 20/35 | 340 | 295 | 337 | 560 | 880 | 1190 | 1545 | 58 | 760x640x1500 | 68 |
| PPR 6 Easy C | 370/0,50 | 1ph | 150 | 6/10 | 150 | 220 | 260 | 400 | 400 | 690 | | 23 | 760x640x1500 | 35 |
| PPR 6 C | 370/0,50 | 1ph | 150 | 6/10 | 150 | 260 | 320 | 400 | 550 | 440 | | 31 | 760x640x770 | 36 |
| PPR 10 Easy C | 735/1 | 1ph - 3ph | 150 | 10/20 | 170 | 203 | 282 | 470 | 544 | 910 | | 41,5 | 760x640x1500 | 51 |
| PPR 10 C | 735/1 | 1ph - 3ph | 150 | 10/20 | 170 | 203 | 282 | 470 | 775 | 1050 | 1310 | 51 | 760x640x1500 | 61 |
| PPR 20 C | 1102/1,5 | 3ph | 150 | 20/35 | 340 | 295 | 337 | 560 | 880 | 1190 | 1545 | 58 | 760x640x1500 | 68 |
| PPR 10 2V C-P | 368-662/0,50-0,90 | 3ph | 160/320 | 10/20 | 170 | 203 | 282 | 470 | 775 | 1050 | 1310 | 52 | 760x640x1500 | 62 |
| PPR 10 2V P-V | 368-552/0,50-0,75 | 3ph | 320/450 | 10/20 | 170 | 203 | 282 | 470 | 775 | 1050 | 1310 | 52 | 760x640x1500 | 62 |

POTATO PEELERS - MUSSELS CLEANER



Convogliatore porta sacchetto
Longer opening for shopping bags



Cavalletto con filtro (opzionale)
Trestle with sieve (optional)



Attacco rapido entrata acqua
Fast connection/remove of water entry



PPR 10
PPR 10 C



PPR 10 2V



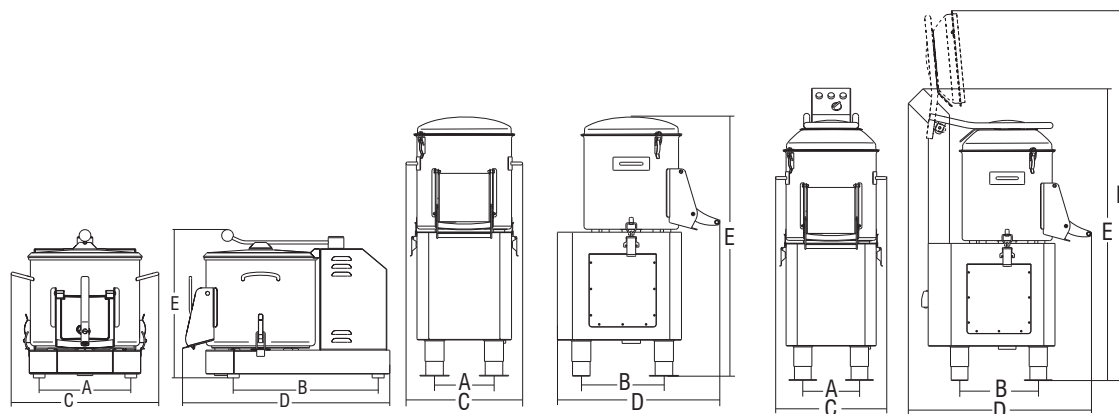
PPR 20
PPR 10 C



Cesto asciugaverdura (opzionale)
Vegetable rier basket (optional)



Comandi 24 Volt con timer
24 Volt controls with timer





TAGLIAVERDURE VEGETABLE CUTTER

TV-TM - TV-TM MAXI



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

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

TV TM Maxi

- Tramoggia gigante di introduzione prodotto, sfrutta al massimo la potenza del motore e la solida struttura del TV-TM
- Compatibilità tutti dischi TV-TM esclusi i PS che sono dedicati
- Coperchio alluminio-inox con carico a 360°
- Leveraggio per sollevamento-rotazione pressore con micro
- Tubo introduzione senza rotor
- Esclusivo disegno della tramoggia per eliminare vite rompitor solo centrale sul disco
- GRANDE FACILITA' DI CARICO

TV-TM Maxi

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



TV-TM INOX



















TV-TM ALL



TV-TM MAXI



| |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|--------------|---|---|---|---|---|---|---|---|--|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | watt/hp | ph | r.p.m. | mm | mm | mm | mm | mm | mm | mm | mm | mm | mm | mm | Kg | mm | Kg |
| TV - TM inox | 515/0,7 | 1ph | 300 | 225 | 195 | 255 | 280 | 510 | - | 510 | 770 | - | - | - | 18,5 | 720x350x500 | 22 |
| TV - TM all. | 515/0,7 | 1ph | 300 | 225 | 195 | 255 | 280 | 510 | 400 | 510 | 770 | - | - | - | 18,5 | 720x350x500 | 22 |
| TV - TM MAXI | 515/0,7 | 1ph - 3ph | 300 | 225 | 195 | 255 | 296 | 509 | 460 | 676 | 777 | 612 | 428 | 915 | 20 | 750x580x1050 | 24 |

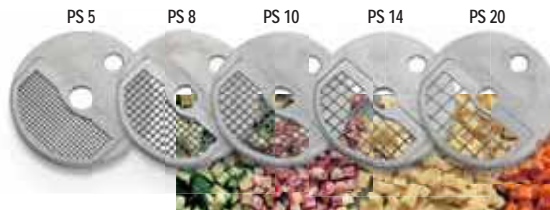
Dischi fette / Slicing discs DF



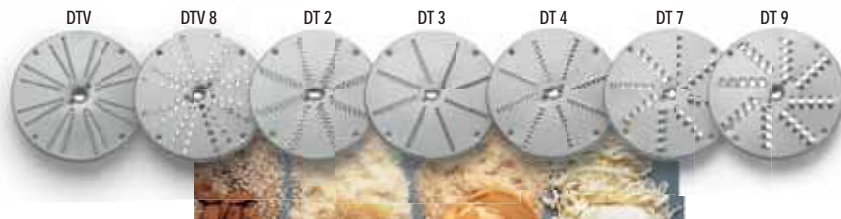
Dischi bastoncini / Julienne discs DQ



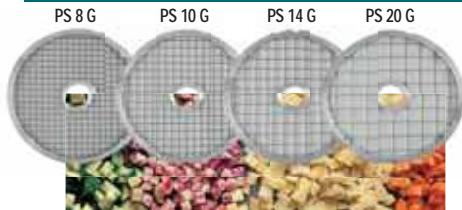
Dischi cubetti PS per TV-TM / Dicing discs PS only for TV-TM



Dischi per sfilacciare / Shredding discs DT



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



Stampo pulizia dischi PS
Cleaning pusher for PS discs



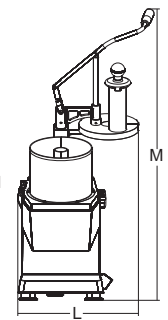
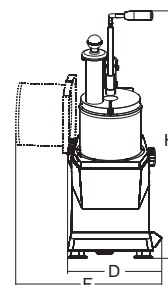
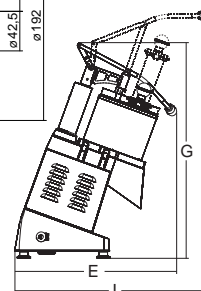
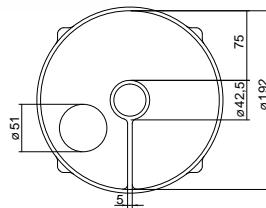
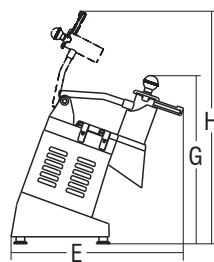
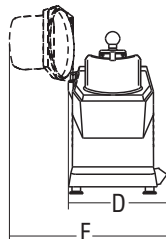
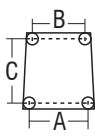
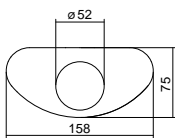
Porta dischi opzionale
Discs holder optional



Scivolo per scarico continuo,
con micro di sicurezza
Chute for continuous product
ejection, with safety microswitch.



Coperchio con apertura laterale
Feed hopper lid with side
opening



TMS

- Macchina robusta, compatta, di grande rendimento e potenza, costruita in acciaio inox e alluminio anodizzato.
- Campana porta dischi in alluminio lucidato, completamente smontabile per la pulizia;
- lame e dischi in acciaio da coltelleria e alluminio;
- tramoggia in acciaio inox;
- trasmissione a cinghia piatta PolyV;
- protezione su bocca campana in ABS con micro magnetico;
- pulsantiera elettronica a 24 V con dispositivo NVR.

- Strong compact heavy-duty grater, made of stainless steel and anodized aluminium.
- Polished aluminium disc holder is completely removable for cleaning;
- cutlery steel and aluminium grating discs;
- stainless steel tray;
- Poly-V belt drive;
- guard on disc holder opening;
- 24 V electronic push-button panel with NVR.



Dischi removibili
Removable grating discs



Dischi intercambiabili
Exchangeable discs



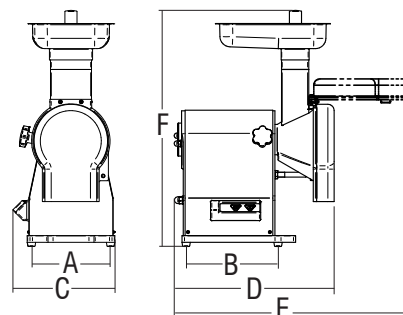
Protezione su bocca campana
in ABS con micromagnete.
ABS Guard with micromagnet
on disc holder opening.












Protezione inferiore
Underside motor protection plate



TMS



| |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|-----|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | watt/hp | 1ph | r.p.m. | mm | mm | mm | mm | mm | mm | Kg | mm | Kg |
| TMS | 210/0,30 | 1ph | 400 | 150 | 260 | 230 | 370 | 570 | 565 | 14 | 365x588x505 | 17 |

CUTTER BOWL CUTTER

C3

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

In dotazione:

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

Opzionale

- Pala raschiatrice smontabile

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

Included items:

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

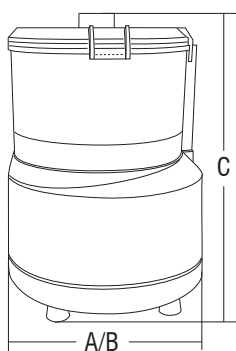
Optional











- Dismountable scraping blade



C3

Pala raschiatrice smontabile opzionale
Optional dismountable scraping blade



| |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|----|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | watt/hp | 1ph | lt | r.p.m. | mm | mm | mm | Kg | mm | Kg |
| C3 | 370 / 0,5 | 1ph | 3,2 | 2800 | 240 | 240 | 355 | 8 | 337x435x275 | 9 |

CUTTER BOWL CUTTER

C4 - C6 - C9 VV - C15 B - C15 FS

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

Opzioni:

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

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

Optional:

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



Lama standard
Standard knife



Lama dentata
Toothed knife



Lama forata per emulsione
Knife for whipping



Lama da impasto
Kneading blade



Lama pesto
Pesto blade



C6 VT
VARIOTRONIC™



C4



C6



C9 VV

| | watt/hp | | lt | lt | r.p.m. | mm | mm | mm | mm | mm | mm | Kg | mm | Kg |
|----------------|---------------|-----|------|-----|-------------|-----|-----|-----|-----|------|------|----|--------------|----|
| C4 | 600/0,8 | 1ph | 3,3 | 1,5 | 2500 | 160 | 310 | 305 | 365 | 255 | - | 10 | 450x330x310 | 11 |
| C4 VV | 600/0,8 | 1ph | 3,3 | 1,5 | 1500 ÷ 2500 | 160 | 310 | 305 | 365 | 255 | - | 10 | 450x330x310 | 11 |
| C4 VT | 600/0,8 | 1ph | 3,3 | 1,5 | 600 ÷ 2800 | 160 | 310 | 305 | 365 | 255 | - | 10 | 450x330x310 | 11 |
| C6 | 600/0,8 | 1ph | 5,3 | 3,1 | 2500 | 160 | 310 | 305 | 365 | 320 | - | 11 | 450x330x400 | 12 |
| C6 VV | 600/0,8 | 1ph | 5,3 | 3,1 | 1500 ÷ 2500 | 160 | 310 | 305 | 365 | 320 | - | 11 | 450x330x400 | 12 |
| C6 VT | 600/0,8 | 1ph | 5,3 | 3,1 | 600 ÷ 2800 | 160 | 310 | 305 | 365 | 320 | - | 11 | 450x330x400 | 12 |
| C9 VV | 1.200/1,6 | 1ph | 9,4 | 5,4 | 1500 ÷ 2500 | 225 | 410 | 355 | 455 | 380 | - | 23 | 720x570x500 | 25 |
| C15 B | 2940/4 | 3ph | 14,5 | 8,2 | 2800 | 265 | 480 | 380 | 610 | 530 | 700 | 52 | 720x570x770 | 67 |
| C15 B 2V | 1470+2200/2+3 | 3ph | 14,5 | 8,2 | 1400/2800 | 265 | 480 | 380 | 610 | 530 | 700 | 52 | 720x570x770 | 67 |
| C15 HP 7 FS VV | 5150/7 | 3ph | 14,5 | 8,2 | 1200 ÷ 1800 | 340 | 400 | 420 | 445 | 1030 | 1130 | 66 | 600x600x1150 | 75 |



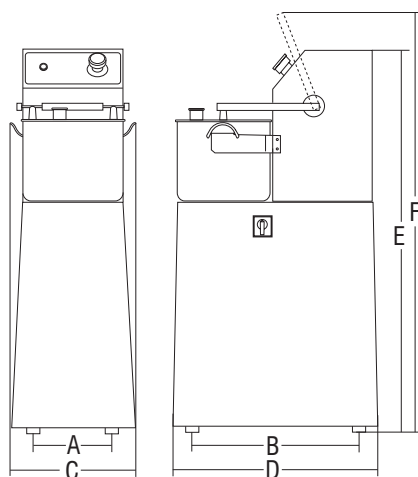
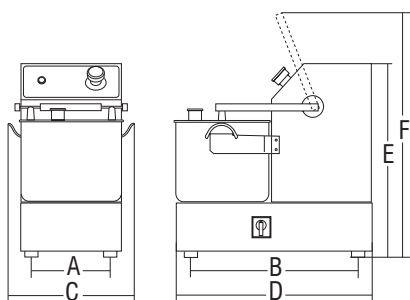
Vasca in acciaio inox 18/10 con fondo termodiffusore facile da svuotare e da pulire
 Stainless steel 18/10 bowl with thermal diffuser bottom, easy to empty and to clean



C15 B



C15 FS



CUTTER BOWL CUTTER

C EVO



- Robusta struttura in alluminio pressofuso ed estruso.
- 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.
- Microinterruttore di sicurezza su coperchio.
- Microinterruttore su leva.
- Coperchio in Tritan trasparente che permette ottima visibilità durante la lavorazione.
- Foro di aggiunta ingredienti su coperchio.
- Variatore continuo di velocità di serie.
- Comandi in acciaio inox IP 67.
- Spatola raschiatrice per la pulizia di vasca e coperchio durante la lavorazione.
- In dotazione: spatola e piastra affilatura lame.

Variotronic: variatore di velocità stabilizzato.

C 9 EVO Plus:

- Potente motore asincrono con inverter per un controllo della potenza a tutti i regimi di giri.
- Velocità di lavorazione fino a 3.500 g/m.
- Mozzo coltelli in plastica.

Opzionali:

- Mozzo con lame dentate.
- Mozzo con lame forate.
- Mozzo per pesto.
- Mozzo per impasti.

- *Sturdy body in die-cast and extruded aluminium.*
- *Motor and tank side-by-side, allowing the product to be isolated from the heat.*
- *S/S bowl with handles and heavy bottom.*
- *High efficiency ventilated motor for continuous operation.*
- *Strong cutlery steel knives.*
- *Safety micro-switch on lid.*
- *Micro-switch on lever.*
- *Lid in transparent Tritan allowing excellent visibility during processing.*
- *Lid with opening to add ingredients during operation.*
- *Standard speed control.*
- *IP 67 stainless steel controls.*
- *Scraper spatula for cleaning the tank and lid during processing.*
- *Standard: spatula and sharpening stones.*

Variotronic: stabilised speed variator.

C 9 EVO Plus:

- *Asynchronous motor with inverter for adjusting the power at all speeds.*
- *Processing speed up to 3,500 g / m.*
- *Plastic knife hub.*

Options:

- *Hub with toothed blades.*
- *Hub with holed blades.*
- *Hub for pesto.*
- *Hub for dough mixes.*



C4 EVO VT



C6 EVO VT

| | watt/hp | | lt | lt | r.p.m. | mm | mm | mm | mm | mm | mm | Kg | mm | Kg |
|-------------|-----------|-----|-----|-----|----------|-----|-----|-----|-----|-----|-----|------|-------------|----|
| C4 EVO VT | 600/0,8 | 1ph | 3,3 | 1,5 | 600÷2800 | 185 | 369 | 251 | 457 | 296 | 300 | 13,5 | 300x505x370 | 16 |
| C6 EVO VT | 600/0,8 | 1ph | 5,3 | 3,1 | 600÷2800 | 185 | 369 | 251 | 457 | 304 | 362 | 14,5 | 300x505x430 | 17 |
| C9 EVO VT | 1.200/1,6 | 1ph | 9,4 | 5,4 | 600÷2800 | 244 | 443 | 319 | 560 | 348 | 420 | 23 | 365x600x485 | 26 |
| C9 EVO PLUS | 1.500/2 | 1ph | 9,4 | 5,4 | 600÷3500 | 244 | 443 | 319 | 560 | 348 | 420 | 30 | 365x600x485 | 33 |



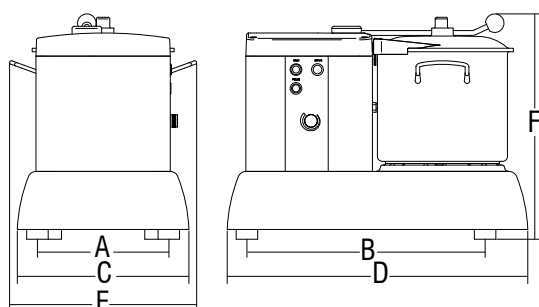
Spatola raschiatrice per la pulizia di vasca e coperchio durante la lavorazione
Scraper spatula for cleaning the tank and lid during processing



C9 EVO VT



C9 EVO PLUS



Uragano Mini



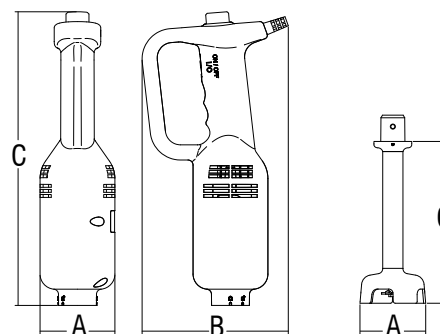
YouTube











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

- *Highly effective cooling system.*
- *Sturdy, lightweight ABS frame Glass Filled*
- *Practical and ergonomic handle*
- *Fixed and variable speed controls available*
- *The machine is protected with IPX3*
- *Quick coupling system*
- *Three steel knife blades cutlery*



Pratico sgancio asta
Shaft easy to remove



| |  watt/hp |  1ph |  r.p.m. |  lt |  mm |  mm |  mm |  Kg |  mm |  Kg |
|-----------------|---|---|--|--|--|--|--|--|--|--|
| Uragano Mini | 200/0,27 | 1ph | 12.500 | 15 | 74 | 145 | 290 | 1,1 | 140x225x560 | 2 |
| Uragano Mini VV | 200/0,27 | 1ph | 2.000 ÷ 12.500 | 15 | 74 | 145 | 290 | 1,1 | 140x225x560 | 2 |
| Asta 16 | - | 1ph | - | - | ø 65 | - | 160 | 0,2 | - | - |

Uragano Small

- Efficiente sistema di raffreddamento motore
- Robusta ma leggera struttura portante in ABS caricato a vetro
- Pratica ed ergonomica impugnatura
- Disponibile con velocità fissa o variabile
- Pulsante protetto per prevenire l'accensione accidentale
- Disponibili in 3 diverse motorizzazioni
- Macchina protetta con grado IP x3
- Rapido sistema di aggancio asta
- Disponibili aste da 25 e 35 cm
- Coltello a tre lame in acciaio da coltelleria
- Frusta con sistema di ingranaggi in metallo
- Fruste inox smontabili e pulibili in lavastoviglie

Opzionali:

- Supporto pentola, supporto a muro, frusta

- Efficient engine cooling system
- Sturdy, lightweight ABS frame Glass Filled
- Practical and ergonomic handle
- Fixed and variable speed controls available
- Push button safety system against accidental ignition
- Available in 3 different engines
- The machine is protected with IPX3
- Quick coupling system
- Shafts available in 25 and 35 cm
- Cutlery steel knives
- Whisk with metal gearing
- Whips Demountable and in the dishwasher

Options:

- Pot support, wall attachment, whisk



Griglie di ventilazione
Ventilation system



Impugnatura ergonomica
Ergonomic handle



Attacco rapido utensili
Shaft release system



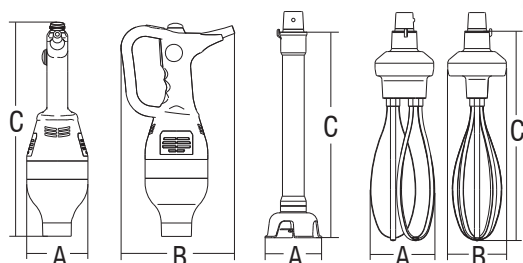
Frusta
Whisk



Asta 25
Shaft 25



Asta 35
Shaft 35



| | watt/hp | | r.p.m. | r.p.m. | lt | mm | mm | mm | Kg | mm | Kg |
|----------------------|----------|-----|--------------|-----------|----|------|-----|-----|-----|-------------|-----|
| Uragano Small 200 | 200/0,27 | 1ph | 16.000 | 2.300 | 20 | 100 | 182 | 340 | 2 | 150x330x440 | 3 |
| Uragano Small 200 VT | 200/0,27 | 1ph | 2.300÷16.000 | 350÷2.450 | 20 | 100 | 182 | 340 | 2 | 150x330x440 | 3 |
| Uragano Small 280 | 280/0,38 | 1ph | 16.000 | 2.300 | 40 | 100 | 182 | 340 | 2,2 | 150x330x440 | 3,2 |
| Uragano Small 280 VT | 280/0,38 | 1ph | 2.300÷16.000 | 350÷2.450 | 40 | 100 | 182 | 340 | 2,2 | 150x330x440 | 3,2 |
| Uragano Small 360 | 360/0,50 | 1ph | 16.000 | 2.300 | 70 | 100 | 182 | 348 | 2,5 | 150x330x440 | 3,5 |
| Uragano Small 360 VT | 360/0,50 | 1ph | 2.300÷16.000 | 350÷2.450 | 70 | 100 | 182 | 348 | 2,5 | 150x330x440 | 3,5 |
| Asta 25 | | 1ph | | | | ø 94 | - | 250 | 0,5 | - | 1 |
| Asta 35 | | 1ph | | | | ø 94 | - | 320 | 0,7 | - | 1,2 |
| Frusta | | 1ph | | | | 106 | 113 | 348 | 1,1 | 520x210x250 | 2 |

Uragano



- Efficiente sistema di raffreddamento motore.
- Robusta ma leggera struttura portante in ABS caricato a vetro
- Pratica ed ergonomica impugnatura
- Paracolpi in gomma per attutire il contatto con i recipienti
- Motori potenti e prestanti
- Disponibile in due versioni di comandi:
- Velocità fissa
- VARIOTRONIC™**: variatore di velocità stabilizzato con controllo di potenza
- Pulsante protetto per prevenire l'accensione accidentale
- Disponibili in 3 diverse motorizzazioni
- Macchina protetta con grado IP x3
- Rapido sistema di aggancio asta
- Aste totalmente smontabili per una pulizia approfondita che ne prolunga la durata
- Mozzo e campana completamente in acciaio inox
- Frusta inox con sistema di ingranaggi in metallo, smontabile e pulibile in lavastoviglie

Opzionali:

- Valigetta.
- Supporto pentola
- Supporto a muro
- Espositore inox

- Efficient engine cooling system
- Sturdy, lightweight ABS frame Glass Filled
- Practical and ergonomic handle
- Rubber bumpers to cushion contact with the containers
- powerful performance engines
- Available in two versions of commands:
- Fixed speed
- **VARIOTRONIC™**: speed control with stabilizer
- Push button safety system against accidental ignition
- Available in 3 different engines
- The machine is protected with IPX3
- Quick coupling system
- totally removable rods for a thorough cleaning which extends their life
- Hub and completely in stainless steel bell
- Whisk with metal gearing, demountable and in the dishwasher

Options:

- Storage case
- Bowl support
- Wall support
- Display stand



Griglie di ventilazione
Ventilation system



Sgancio frusta
Whisk release



Uragano 430



Valigetta opzionale
Optional storage case



Frusta
Whisk

Asta 35
Shaft 35

Asta 45
Shaft 45

| | | | | | | A | B | C | D | | | |
|----------------|----------|-----|--------------|-----------|-----|----------|----------|----------|----------|-----|-------------|-----|
| | watt/hp | 1ph | r.p.m. | r.p.m. | lt | mm | mm | mm | mm | Kg | mm | Kg |
| Uragano 430 | 430/0,60 | 1ph | 13.000 | 1.850 | 100 | 125 | 190 | 377 | - | 2,5 | 230x270x430 | 3 |
| Uragano 430 VT | 430/0,60 | 1ph | 2.200÷11.500 | 350÷1.800 | 100 | 125 | 190 | 377 | - | 2,5 | 230x270x430 | 3 |
| Uragano 550 | 550/0,80 | 1ph | 13.500 | 1.900 | 200 | 125 | 190 | 385 | - | 3,5 | 230x270x430 | 3,7 |
| Uragano 550 VT | 550/0,80 | 1ph | 2.200÷11.500 | 350÷1.800 | 200 | 125 | 190 | 385 | - | 3,5 | 230x270x430 | 3,7 |
| Uragano 750 | 750/1,00 | 1ph | 14.000 | 1.950 | 300 | 125 | 190 | 390 | - | 4 | 230x270x430 | 4,5 |
| Uragano 750 VT | 750/1,00 | 1ph | 2.200÷11.500 | 350÷1.800 | 300 | 125 | 190 | 390 | - | 4 | 230x270x430 | 4,5 |
| Asta 35 | | 1ph | | | | ø 100 | - | 364 | 300 | 1,2 | 490x230x150 | 1,8 |
| Asta 45 | | 1ph | | | | ø 100 | | 459 | 400 | 1,6 | 590x230x150 | 2,1 |
| Frusta | | 1ph | | | | 117 | 113 | 385 | - | 1,2 | 520x210x250 | 1,6 |



Uragano 550

Uragano 750

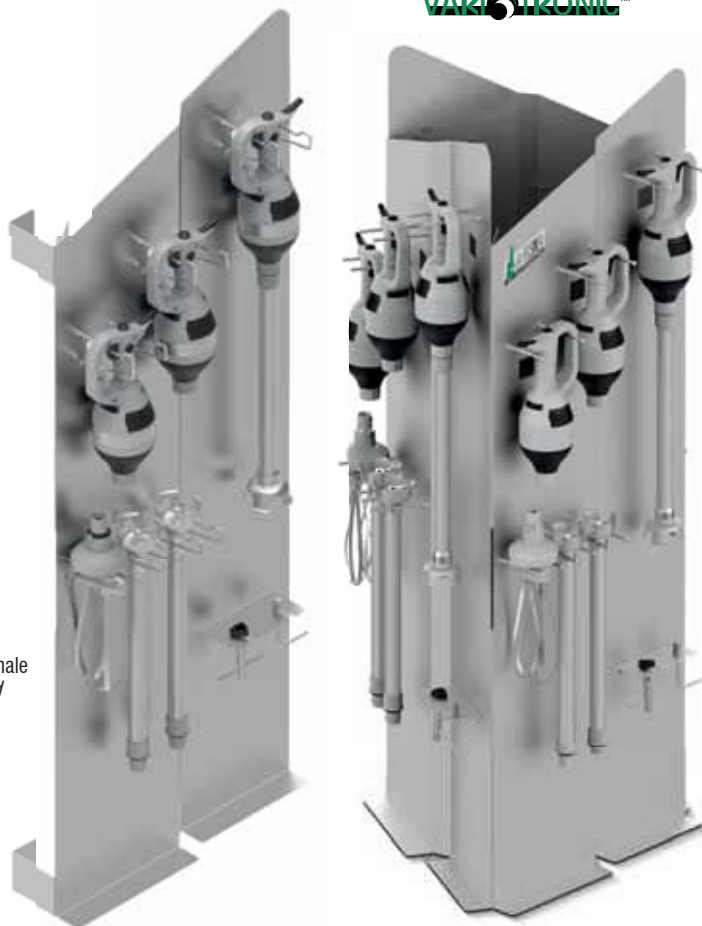
Coltelli smontabili
Removable knives



Asta smontabile
Removable shaft



Attacco rapido utensili
Shaft release system



Espositore inox opzionale
Optional display stand

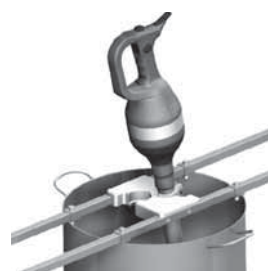
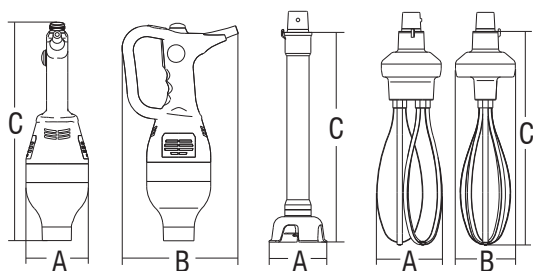


Lama inox
S/s blade



Supporto a muro opzionale
Optional wall support

Struttura autoportante con 3
espositori inox
Self-supporting structure with
3 display stands



Supporto pentola opzionale
Optional bowl support

Minichef - Microchef

TC 8-12 Minichef

- Robusta struttura in alluminio anodizzato.
- Corpo in alluminio anodizzato e fianchi in ABS antiurto
- Motore ventilato.
- Riduttore tritacarne ermetico con ingranaggi a bagno d'olio.
- Ingranaggi elicoidali temperati e rettificati.
- Bocca in lega di alluminio alimentare brillantata (TC 8)
- Bocca in lega di alluminio alimentare brillantata, oppure in acciaio inox TC 12)
- Elica tritacarne in lega di alluminio alimentare brillantata.
- Piastra e coltello inox.
- Pratico cassetto per piastra e coltello.
- Inversione di marcia di serie.
- Comandi IP54 con NVR.

TC 22 Microchef

- Facilmente trasportabile grazie alle pratiche maniglie.
- Corpo in alluminio anodizzato e fianchi in ABS antiurto.
- Generoso motore ventilato.
- Sistema di riduzione ad ingranaggi a bagno d'olio.
- Ingranaggi elicoidali temperati e rettificati.
- Bocca tritacarne in acciaio inox AISI 304 o alluminio.
- Piastra e coltello inox.
- Comandi con inversione di marcia di serie.
- Comandi 24 volt con NVR.

TC 8-12 Minichef

- Sturdy anodized aluminum frame.
- Anodized aluminum body and ABS shockproof.
- Ventilated motor.
- Hermetic meat grinder gearbox with oil bath gears.
- Hardened and ground helical gears.
- Mouth meat grinder of alums (TC 8)
- Mouth meat grinder of alums or stainless steel (TC 12)
- Meat grinder alloy blade of alums
- S/steel plate and knife.
- Compartment for knife and plate.
- Reverse shuttle fitted as standard.
- IP54 protection rated controls and NVR device.

TC 22 Microchef















- Easily transportable thanks to practical handles.
- Anodized aluminum body and ABS shockproof.
- Generous ventilated motor.
- reduction system in an oil bath gears.
- hardened and ground helical gears.
- Mouth stainless steel AISI 304 meat grinder or aluminum.
- S/steel plate and knife.
- Controls with standard reverse gear.
- 24 volt controls and NVR device.



TC 8 Minichef



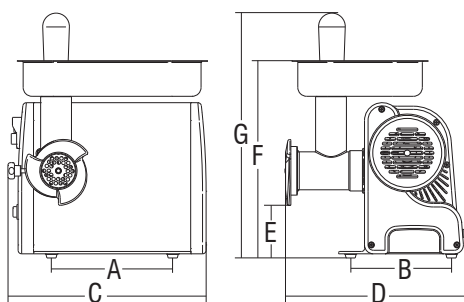
TC 12 Minichef

| |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|-----------------|---|---|---|---|---|---|---|--|---|---|---|---|---|---|
| | watt/hp | | Kg/h | mm | mm | mm | mm | mm | mm | mm | mm | Kg | mm | Kg |
| TC 8 Minichef | 250/0,34 | 1ph | 70 | 6 | 205 | 170 | 335 | 300 | 85 | 360 | 410 | 10 | 560x400x350 | 12 |
| TC 12 Minichef | 550/0,75 | 1ph | 85 | 6 | 275 | 190 | 377 | 366 | 100 | 375 | 452 | 19 | 590x410x390 | 22,5 |
| TC 22 Microchef | 1 ph 750/1 - 3 ph 1100/1,5 | 1ph - 3ph | 120 | 4,5 | 310 | 225 | 395 | 360 | 115 | 415 | 485 | 26 | 570x750x800 | 36 |



Cassetto porta coltello e piastra
Compartment for knives and blade

TC 22 Microchef



Minichef - Microchef

TCG 8-12 Minichef

- Robusta struttura in alluminio anodizzato.
- Motore ventilato.
- Riduttore tritacarne ermetico con ingranaggi a bagno d'olio.
- Ingranaggi elicoidali temperati e rettificati.
- Bocca in lega di alluminio alimentare brillantata (TCG 8)
- Bocca in lega di alluminio alimentare brillantata, oppure in acciaio inox TCG 12)
- Elica tritacarne in lega di alluminio alimentare brillantata.
- Piastra e coltello inox.
- Bocca grattugia smontabile in lega di alluminio lucidata e anodizzata.
- Rullo grattugia inox.
- Pratico cassetto per piastra e coltello.
- Inversione di marcia serie.
- Microinterruttori di sicurezza su vaschetta raccolta formaggio e leva.
- Comandi IP54 con NVR.

TCG 22 Microchef

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

TCG 8-12 Minichef

- Sturdy anodized aluminum frame.
- Ventilated motor.
- Hermetic meat grinder gearbox with oil bath gears.
- Hardened and ground helical gears.
- Mouth meat grinder of alums (TC 8)
- Mouth meat grinder of alums or stainless steel (TC 12)
- Meat grinder alloy blade of alums
- S7steel plate and knife.
- Mouth removable grater aluminum alloy polished and anodised aluminum.
- Steel grating roller.
- Compartment for knife and plate.
- Standard reversing.
- Safety microswitches on lever and receiving tray.
- IP54 protection rated controls and NVR device.

TCG 22 Microchef
















- Anodized aluminum body and ABS shockproof sides.
- Generous ventilated motor.
- reduction system in an oil bath gears.
- hardened and ground helical gears.
- mincer mouth and mouth easily removable without tools grating.
- Mouth stainless steel AISI 304 meat grinder or aluminum.
- S7steel plate and knife.
- Mouth Aluminum grater large capacity polished.
- Capacious and practical bath product collection in transparent plexiglass.
- Stainless steel separable roller.
- Controls with standard reverse gear.
- 24 volt controls and NVR device.
- Safety microswitch on the receiving tray.
- Safety microswitch on the lever.



TCG 8 Minichef



TCG 12 Minichef

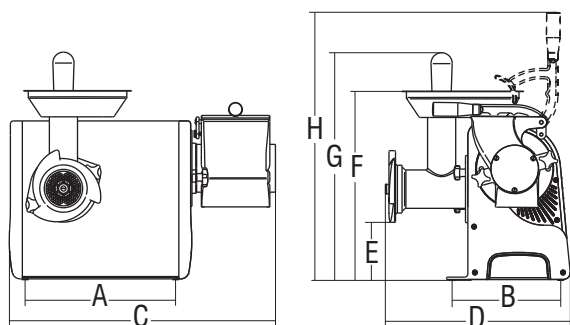
| |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|----------------------|---|---|---|---|---|---|---|--|---|---|---|---|---|---|---|
| | watt/hp | ph | Kg/h | mm | mm | mm | mm | mm | mm | mm | mm | mm | Kg | mm | Kg |
| TCG 8 Minichef | 250/0,34 | 1ph | 65 | 6 | 205 | 170 | 486 | 300 | 85 | 360 | 420 | - | 14 | 600x400x350 | 16 |
| TCG 12 Minichef | 550/0,75 | 1ph | 85 | 6 | 275 | 190 | 520 | 366 | 100 | 374 | 452 | - | 21,5 | 590x410x390 | 25 |
| TCG 22 Microchef Ing | Mn 750/1 - Tf 1100/1,5 | 1ph - 3ph | 120 | 4,5 | 310 | 225 | 560 | 360 | 115 | 415 | 495 | 575 | 31 | 630x430x450 | 35 |



TCG 22 Microchef



Cassetto porta coltello e piastra
Compartment for knives and blade



Minichef - Microchef

Minichef GT - Minichef GT Plus

- Robusta struttura in alluminio anodizzato.
- Motore ventilato.
- Bocca grattugia smontabile in lega di alluminio lucidata e anodizzata.
- Rullo grattugia inox.
- Microinterruttore di sicurezza su vaschetta raccolta formaggio e leva.
- Comandi IP54 con NVR.

Microchef GTX

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

Minichef GT - Minichef GT Plus

- Sturdy anodized aluminum frame.
- Ventilated motor.
- Mouth removable grater aluminum alloy polished and anodised aluminum.
- Steel grating roller.
- Safety microswitches on lever and receiving tray.
- IP54 protection rated controls and NVR device.

Microchef GTX















- Anodized aluminum body and ABS shockproof sides.
- Generous ventilated motor.
- Mouth Aluminum grater large capacity polished.
- Capacious and practical bath product collection in transparent plexiglass.
- Stainless steel separable roller.
- 24 volt controls and NVR device.
- Safety microswitch on the receiving tray and the lever.



Minichef GT

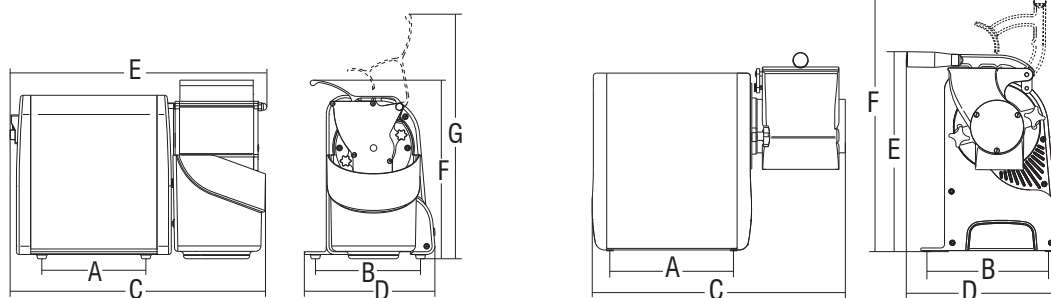


Minichef GT Plus

| |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|------------------|---|---|---|---|---|---|---|--|---|---|---|---|---|---|
| | watt/hp | r.p.m. | r.p.m. | mm | mm | mm | mm | mm | mm | mm | mm | Kg | mm | Kg |
| Minichef GT | 250/0,30 | 1ph | 1400 | 115x65 | 180 | 170 | 442 | 212 | 428 | 302 | 420 | 14 | 400x560x370 | 18 |
| Minichef GT Plus | 370/0,50 | 1ph | 1400 | 135x65 | 190 | 190 | 465 | 238 | 468 | 325 | 444 | 15 | 620x340x450 | 19 |
| Microchef GTX | Mn 750/1 - Tf 1100/1,5 | 1ph - 3ph | 1400 | 140x80 | 225 | 215 | 500 | 300 | 400 | 580 | - | 20 | 630x430x450 | 22 |



Microchef GTX



GTX - GT

GTX Hp 1.5-2

- Struttura totalmente realizzata in acciaio inox AISI 304.
- Robustezza e facilità di pulizia.
- Potenti motori ventilati per uso continuo.
- Capiente e pratica vasca di raccolta prodotto in plexiglass trasparente.
- Rullo in acciaio inox.
- Bocca in lega di alluminio brillantata totalmente smontabile senza attrezzi per una profonda e accurata pulizia.

Versione CE:

- Comandi 24 Volt IP 67.
- Freno motore.
- Microinterruttore di sicurezza su leva e su vasca raccolta formaggio.

Opzioni:

- Vasca di raccolta prodotto in acciaio inox.

GT Hp 4

- Macchina da laboratorio per grosse produzioni.
- Ampia bocca di carico in alluminio brillantato internamente.
- Rullo in acciaio inox.
- Potenti motori ventilati per uso continuo.
- Capiente e pratica vasca di raccolta prodotto.

Versione CE:

- Comandi 24 Volt IP 54.
- Freno motore.
- Microinterruttore di sicurezza su leva e su vasca raccolta formaggio.

GFX Hp 1.5-2

- Made from AISI 304 Stainless steel.
- Machine strong and easy to clean.
- High efficiency ventilated motors for continuous operation.
- Large see-through plexiglass receiving tray (s/ steel optiona).
- Stainless steel drum.
- Bright finished aluminium grating mouth.

CE version:

- IP 67 protection rate 24V controls.
- Motor break.
- Safety microswitches on lever and receiving tray.

Optional:

- S/steel receiving tray.

GF Hp 4

- Heavy duty machine.
- Large bright finished aluminium grating mouth.
- Stainless steel drum.
- High efficiency ventilated motors for continuous operation.
- Large plexiglass receiving tray.

CE version:














- IP 54 protection rate 24V controls.
- Motor break.
- Safety microswitches on lever and receiving tray.



GTX HP 1,5

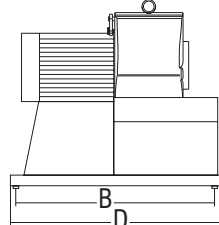
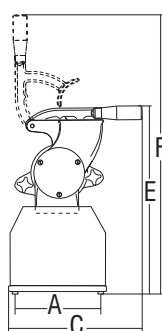
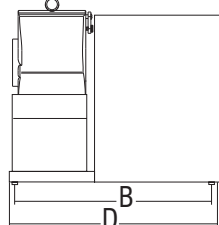
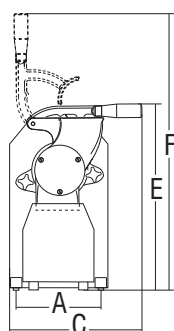


GTX HP 2

| |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|------------|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | watt/hp | | r.p.m. | mm | mm | mm | mm | mm | mm | mm | Kg | mm | Kg |
| GTX HP 1,5 | 1100/1,5 | 1ph - 3ph | 1400 | 140x80 | 210 | 395 | 310 | 455 | 412 | 610 | 25 | 750x580x800 | 28 |
| GTX HP 2 | 1500/2 | 1ph - 3ph | 1400 | 190x95 | 230 | 475 | 330 | 530 | 520 | 730 | 35 | 750x580x800 | 38 |
| GT HP 4 | 3000/4 | 3ph | 1400 | 300x160 | 340 | 700 | 640 | 750 | 640 | 1100 | 63 | 1200x670x1000 | 80 |



GT HP 4



CiaoPasta 2 - 5

- Pratica, veloce ed estremamente facile da pulire e sanificare
- Costruzione in acciaio inox AISI 304
- Potente motore ventilato con riduzione ad ingranaggi a bagno d'olio
- Performante pala impastatrice facilmente rimovibile
- Coperchio in acciaio inox interbloccato
- Pratica e rimovibile tramoggia per versare la parte liquida in modo ottimale
- Ampia disponibilità di trafilie in bronzo
- Vasca in alluminio anodizzato

CiaoPasta 2

- Adatta alle esigenze del piccolo e medio ristorante
- Coclea, bocca e ghiera in acciaio inox
- Comandi IP 54
- Sistema di ventilazione forzata anche a motore spento

Opzionali:

- Motorino tagliapasta con variatore di velocità.
- Trafilie in bronzo con ampia disponibilità di formati

CiaoPasta 5

- Adatta alle esigenze del medio ristorante
- Coclea, bocca e ghiera in acciaio inox
- Comandi in acciaio inox IP 67
- Sistema di ventilazione forzata temporizzata anche a motore spento

Opzionali:

- Motorino tagliapasta con variatore di velocità
- Trafilie in bronzo con ampia disponibilità di formati
- Kit per trafilare penne
- Raviolatrice e stampi

- *Reliable, user-friendly and easy to clean.*
- *AISI 304 stainless steel body*
- *Powerful, air-cooled motor with oil bath gear box reducer*
- *High-performance and easy to remove kneading paddle*
- *Interlocked stainless steel lid*
- *Convenient removable funnel to add liquid ingredients during processing*
- *Full availability of any kind of dies*
- *Bowl made of anodized aluminium*

CiaoPasta 2

- *Designed for medium-duty operations, ideal for small to medium-size restaurants*
- *Stainless steel worm, head and ring*
- *IP 54 controls*
- *Forced air-cooling system for heavy-duty use*

Options:

- *Variable-speed pasta cutter*
- *Bronze dies with wide availability of formats*

CiaoPasta 5

- *Designed for medium-duty operations, ideal for medium-size restaurants*
- *Stainless steel worm, head and ring*
- *IP 67 stainless steel controls*
- *Forced air-cooling system for heavy-duty use*

Options:

- *Variable-speed pasta cutter*
- *Bronze dies with wide availability of formats*
- *Optional kit for "penne" die*
- *Ravioli maker and molds*



CiaoPasta 2



Tagliapasta opzionale
Optional pasta cutter



Colore rosso opzionale
Optional red colour



| | watt/hp | ph | lit | Kg | Kg/h | Ø mm | mm | mm | mm | mm | mm | mm | mm | mm | Kg | mm | Kg |
|-------------|---------|-----|-----|-----|------|------|-----|-----|-----|-----|-----|-----|----|-----|----|-------------|----|
| CiaoPasta 2 | 370/0,5 | 1ph | 6 | 2,1 | 4,2 | 59 | 206 | 411 | 263 | 577 | 407 | 489 | 65 | 353 | 28 | 750x580x800 | 37 |
| CiaoPasta 5 | 750/1 | 1ph | 10 | 4,2 | 8,4 | 75 | 226 | 476 | 305 | 660 | 457 | 630 | 50 | 391 | 42 | 750x580x800 | 50 |



Tagliapasta opzionale
Optional pasta cutter

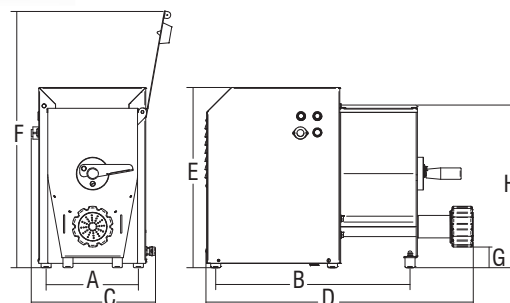
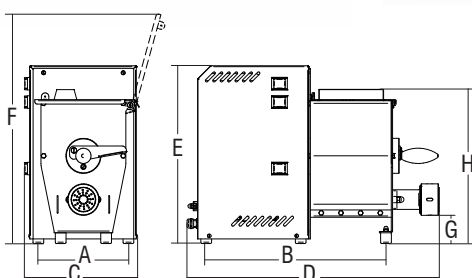


Optional CiaoPasta5
Kit per trafilà penne.
Trafila a parte
Kit for "penne" die
Die not included



CiaoPasta 5

Tagliapasta opzionale
Optional pasta cutter



Pastajet EVO



- Impasto facile e veloce con il sistema spirale planetaria che permette di idratare perfettamente tutto l'impasto
- Vasca e spirale facilmente smontabili per pulizia e sanificazione
- Efficiente motore ventilato assicura una produttività costante e continua
- Pulsanti inox IP 67
- Coperchio con interblocco di sicurezza
- Coclea e corpo bocca in acciaio inox

Opzionali:

- Motorino tagliapasta con variatore di velocità
- Compatibile con Raviolatrice RAV
- Trafile in bronzo con ampia disponibilità di formati

- Easy and fast mixing with the planetary spiral system which allows you to hydrate the whole mix perfectly
- Bowl and spiral easily removable for cleaning and sanitizing
- Efficient, fan-cooled motor ensures constant, non-stop productivity
- IP 67 stainless steel buttons
- Lid with safety interlock device
- Feeder screw, opening unit made of stainless steel

Options:

- Variable-speed pasta cutter
- Compatible with the RAV ravioli maker
- Bronze dies with wide availability of formats



Vaschetta per liquidi
Liquid distribution hopper



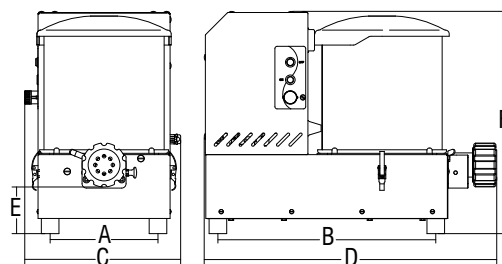
Chiusura bocca per impasto
Gate closure for mixing



Pastajet EVO



Tagliapasta opzionale
Optional pasta cutter



| | watt/hp | 1ph | lt | Kg | Ø mm | mm | mm | mm | mm | mm | mm | Kg | mm | Kg |
|--------------|---------|-----|----|-----|------|-----|-----|-----|-----|-----|-----|----|-------------|----|
| Pastajet EVO | 750/1 | 1ph | 20 | 4,2 | 75 | 245 | 495 | 354 | 665 | 106 | 505 | 52 | 760x640x740 | 67 |

Trafile *Dies*



| | |
|---|--------------------|
| Ø 59 mm | CiaoPasta 2 |
| Spaghetti | 1,9 mm |
| Bigoli / Pici toscani | 3 mm |
| Linguine | 3x1,6 mm |
| Spaghetti quadri | 2 mm |
| Tagliolini | 3,5 mm |
| Tagliatelle | 6 mm |
| Pappardelle | 15 mm |
| Maccheroni rigati | 8 mm |
| Gramigne | 3 mm |
| Gnocchetti sardi | 19 mm |
| Casarecce / Strozzapreti | 8,8 mm |
| Fusilli | 8,4 mm |
| Sfoglia regolabile / Adjustable sheeter | |

| | |
|---|-----------------------------------|
| Ø 75 mm | CiaoPasta 5 - Pastajet EVO |
| Spaghetti | 1,9 mm |
| Bigoli / Pici toscani | 3 mm |
| Linguine | 3x1,6 mm |
| Spaghetti quadri / Chitarrine | 1,8 mm |
| Tagliolini | 3,5 mm |
| Tagliatelle | 6 mm |
| Tagliatelle | 10 mm |
| Pappardelle | 15 mm |
| Maccheroni rigati | 8 mm |
| Maccheroni rigati | 15 mm |
| Gramigne | 3 mm |
| Creste rigate | 8,6 mm |
| Gnocchetti sardi | 19 mm |
| Casarecce / Strozzapreti | 8,8 mm |
| Strozzapreti rustici | |
| Celentani | 7,8 mm |
| Fusilli | 8,4 mm 3P |
| Trottole | 10,4 mm |
| Radiatori | 17,5 mm |
| Paccheri | |
| Sfoglia regolabile / Adjustable sheeter | |
| Penne rigate | 7 mm |
| Penne lisce | 8 mm |
| Penne rigate | 8,8 mm |
| Penne rigate | 10 mm |



Sfoglia regolabile
larghezza mm 173 - trafile ø 59/75
mm 284 - trafile ø 110

Adjustable sheeter
Sheet width mm 173 - die ø 59/75
mm 284 - die ø 110



Trafile penne
Necessita del kit coltello inclinato per penne
"Penne" die
Requires kit knife inclined for penne

| | |
|---|---------------------|
| Ø 110 mm | CiaoPasta 10 |
| Bigoli / Pici toscani | 3 mm |
| Linguine | 3x1,6 mm |
| Linguine | 3,5x1,6 mm |
| Spaghetti | 1,9 mm |
| Spaghetti quadri / Chitarrine | 1,8 mm |
| Spaghetti quadri / Chitarrine | 2,5 mm |
| Tagliatelle | 6 mm |
| Maccheroni lisci | 25 mm |
| Maccheroni rigati | 8 mm |
| Maccheroni rigati | 10 mm |
| Casarecce / Strozzapreti | 8,8 mm |
| Fusilli | 8,4 mm 3P |
| Fusilli | 15,5 mm 2P |
| Conchiglia rustica | |
| Sfoglia regolabile / Adjustable sheeter | |
| Penne | 8,5 mm |



Kit per trafile penne, trafile a parte
Kit for "penne" die (die not included)

CiaoPasta 10



- Adatta alle esigenze dei piccoli laboratori, grandi ristoranti o mense.
- Pratica, veloce ed estremamente facile da pulire e sanificare.
- Costruzione in acciaio inox AISI 304.
- Struttura autoportante con 4 ruote inox.
- Potente motore ventilato con riduzione ad ingranaggi a bagno d'olio.
- Performante pala impastatrice facilmente rimovibile.
- Coperchio in acciaio inox interbloccato.
- Pratica e rimovibile tramoggia per versare la parte liquida in modo ottimale.
- Coclea, bocca e ghiera in acciaio inox.
- Ampia disponibilità di trafilè in bronzo.
- Comandi in acciaio inox IP 67.
- Sistema di ventilazione forzata temporizzata anche a motore spento.

Opzionali:

- Motorino tagliapasta con variatore di velocità
- Trafilè in bronzo con ampia disponibilità di formati
- RAV: raviolatrice e stampi
- RACK: rastrelliera portacassetti
- DRYER: cassetto asciugapasta
- Supporto RAV

- Suitable for small workshops and large restaurants or canteens.
- Reliable, user-friendly and easy to clean.
- AISI 304 stainless steel body.
- Self-supporting structure with 4 stainless steel wheels.
- Powerful, air-cooled motor with oil bath gear box reducer.
- High-performance and easy to remove kneading paddle.
- Interlocked stainless steel lid.
- Convenient removable funnel to add liquid ingredients during processing.
- Stainless steel worm, head and ring.
- Full availability of any kind of dies.
- IP 67 stainless steel controls.
- Forced air-cooling system for heavy-duty use.

Options:

- Variable-speed pasta cutter
- Bronze dies with wide availability of formats
- RAV: ravioli maker and molds
- RACK: tray holder
- DRYER: pasta dryer
- RAV support



Tagliapasta opzionale
Optional pasta cutter

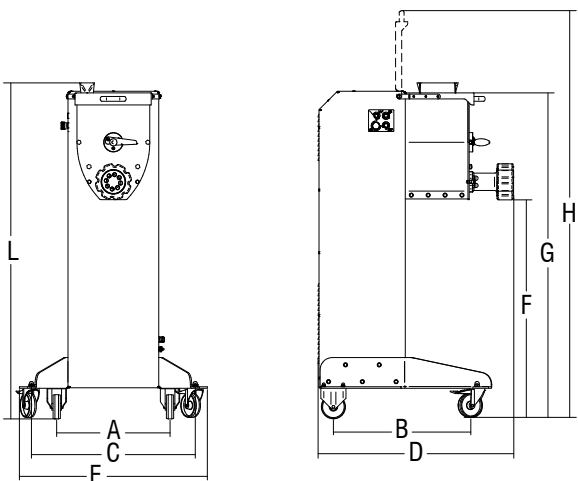
| | watt/hp | | lit | Kg | Kg/h | Ø mm | mm | mm | mm | mm | mm | mm | mm | mm | mm | Kg | mm | Kg |
|-----------------|-----------|-----|-----|-----|------|------|-----|-----|-----|-----|-----|-----|------|------|------|-----|---------------|-----|
| CiaoPasta 10 | 2.250/3 | 3ph | 21 | 9,8 | 20 | 110 | 470 | 570 | 680 | 812 | 780 | 902 | 1346 | 1687 | 1390 | 118 | 940x1055x1850 | 135 |
| CiaoPasta 10 2V | 1.875/2.5 | 1ph | 21 | 9,8 | 20 | 110 | 470 | 570 | 680 | 812 | 780 | 902 | 1346 | 1687 | 1390 | 118 | 940x1055x1850 | 135 |



RACK rastrelliera portacassetti
 opzionale
Optional RACK tray holder



Supporto RAV opzionale
Optional RAV support



RAV



- Raviolatrice elettrica per ravioli trafilati monosfoglia
- Pratica, flessibile e veloce
- Disponibili diversi stampi per forma e dimensione
- Facilmente smontabile in ogni componente a contatto con il prodotto per una efficiente e veloce pulizia
- Pratico sistema per la regolazione della quantità di ripieno
- La motorizzazione indipendente con variazione di velocità, si adatta ad ogni tipo di macchina dalle elevate prestazioni

Opzionali:














- Disponibili trafilati per diversi spessori sfoglia da 0,8 mm e 1 mm
- Kit collegamento raviolatrice e macchina pasta
- Secondo imbuto caricamento ripieno con pratico supporto

- Electric ravioli maker for single-layer extruded ravioli.
- Practical, flexible and fast.
- Comes with moulds of different shapes and sizes.
- Each component in contact with the pasta can be easily dismantled for efficient and rapid cleaning.
- Practical system for adjusting the amount of filling.
- Variable-speed independent motor that adapts to any type of machine with high performance.

Options:

- Various dies for different sheet thicknesses, 0,8 mm and 1 mm
- Connection kit ravioli maker and pasta machine
- Second funnel for loading the filling with practical support



| |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|-----|---|---|---|---|---|---|---|--|---|---|---|---|---|
| | watt | 1ph | mm | mm | mm | mm | mm | mm | mm | mm | Kg | mm | Kg |
| RAV | 100 | 1ph | 204 | 230 | 311 | 346 | 561 | 785 | 614 | 838 | 20 | - | - |

Stampi ravioli opzionali
Optional ravioli mold



Rettangolare
piccolo seghettato
mm 50x42

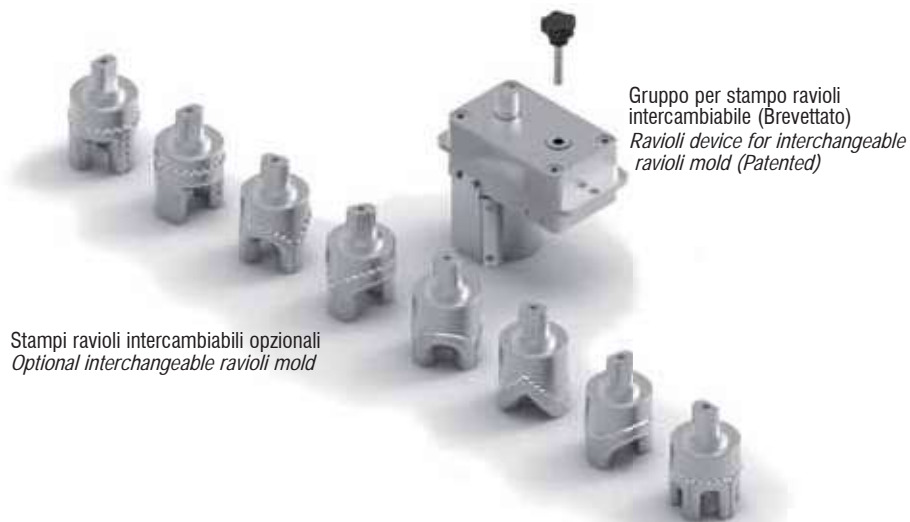
Mezzaluna
piccolo seghettato
mm 50x31

Mezzaluna
grande seghettato
mm 72x49

Quadrato
seghettato
mm 37x37

Schlutzkrapfen
mezzaluna liscio
mm 50x31
mm 72x49

Triangolare
seghettato
mm 60x60



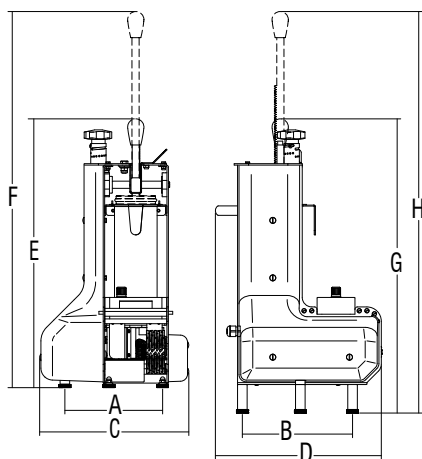
Gruppo per stampo ravioli
intercambiabile (Brevettato)
Ravioli device for interchangeable
ravioli mold (Patented)

Stampi ravioli intercambiabili opzionali
Optional interchangeable ravioli mold



Kit per collegamento a Ciaopasta 5 e Pastajet EVO
Kit for connection to Ciaopasta 5 and Pastajet EVO

Kit per collegamento a Ciaopasta 10
Kit for connection to Ciaopasta 10



Secondo cilindro con supporto, opzionale
Optional second funnel with support

i2Pasta

- Un invito alla pasta fatta in casa, un primo approccio al gustoso e affascinante mondo della pasta fresca.
- i2Pasta (Invitation To Pasta!) è un accessorio adattabile a tutte le planetarie con una presa di forza "tipo 12"
- Utilizza trafile standard in bronzo da 70.
- Bocca totalmente in acciaio inox AISI 304 lavabile in lavastoviglie.
- Disponibile motorino tagliapasta indipendente per pasta corta.
- Perfetto connubio con PM 30 e 40 alla prima velocità.

- An invitation to make homemade pasta, an introduction to the savoury and fascinating world of fresh pasta.
- i2Pasta (Invitation To Pasta!) is an accessory that adapts to all planetary mixers with "type 12" power drive.
- Uses standard size-70 bronze dies.
- Dishwasher safe mouth made entirely of Grade AISI 304 stainless steel.
- Available with independent pasta cutting motor for short pasta.
- Ideally combined with PM 30 and 40 at the first speed.



i2Pasta



PM30 + i2Pasta



Pasta lunga
Long pasta



Tagliapasta opzionale
Optional pasta cutter

Pasta corta
Short pasta

TIRASFOGLIA PASTA SHEETER

TS XP

- Potente tirasfoglia realizzata in 4 misure
- Realizzazione verticale che riduce l'ingombro sul tavolo da lavoro e agevola la presa della sfoglia in uscita
- Costruzione in acciaio inox
- Motore ventilato a servizio continuo con doppia riduzione
- Riduttore coassiale + trasmissione a catena
- Regolazione spessore pasta 0 ÷ 10 mm
- Protezione zona carico con micro di sicurezza
- Ampio scivolo di carico sfoglia facilmente rimovibile
- Protezione mani in acciaio inox rimovibile per pulizia
- Ideale anche per laminare pizza

Opzionale

- Applicazione taglierina con diverse misure di tagliatelle.
Larghezza taglierina mm 165

- Powerful dough roller available in 4 sizes
- Vertical construction that reduces the space taken up on the working counter and facilitates gripping of the dough at outfeed
- Built out of stainless steel
- Ventilated motor in non-stop operating mode with dual reduction
- Coaxial reduction gear + belt transmission
- Adjustable dough thickness 0 ÷ 10 mm
- Infeed area protected with safety microswitch
- Wide chute for dough infeed, easy to remove
- Stainless steel hand protection removable for cleaning
- Perfect also to laminate pizza

Optional

- Application cutter available more sizes of "tagliatelle"
Width pasta cutter mm 165



YouTube



TS 256 XP



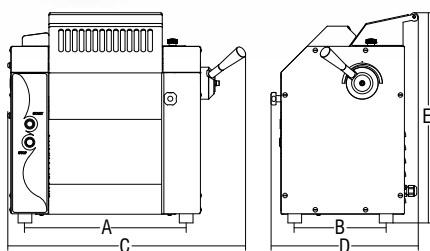
TS 326 XP














TS 426 XP



TS 526 XP



| |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|-----------|---|---|---|---|---|---|--|---|---|---|---|
| | watt/HP | | mm | mm | mm | mm | mm | mm | Kg | mm | Kg |
| TS 256 XP | 270/0,37 | 1ph - 3ph | Ø 60x250 | 352 | 200 | 515 | 322 | 450 | 47 | 760x640x800 | 61 |
| TS 326 XP | 370/0,5 | 1ph - 3ph | Ø 60x320 | 422 | 200 | 600 | 322 | 450 | 53 | 760x640x800 | 67 |
| TS 426 XP | 370/0,5 | 1ph - 3ph | Ø 60x420 | 522 | 200 | 780 | 322 | 450 | 62 | 760x640x800 | 75 |
| TS 526 XP | 370/0,5 | 1ph - 3ph | Ø 60x520 | 622 | 200 | 800 | 322 | 450 | 69 | 760x640x800 | 81 |

Artica

- Studiati per grandi prestazioni e facile utilizzo.
- Capaci di contenere teglie sia gastronorm 1/1, che pasticceria 60x40 cm (no mod. 3 2/3).
- Distanza tra ripiani regolabile.
- Abbattimento positivo, negativo, hard e mantenimento.
- Sistema di ventilazione diffuso che evita di rovinare il prodotto.
- Gas R404A.
- Guarnizione porta riscaldata per evitarne il bloccaggio.
- Portata max garantita di Kg 150 per tutte le versioni da pavimento con top.
- Disponibili senza top per il posizionamento sotto banchi/tavoli da lavoro.
- Porte reversibili di serie per tutti i modelli da pavimento.

Comandi Standard:

- Abbattimento positivo/negativo/hard e mantenimento.
- Facile ed intuitivo sia a tempo che a sonda
- Ciclo di sbrinamento.

Comandi Gelateria:

- Abbattimento positivo/negativo/hard e mantenimento.
- Ciclo di sbrinamento.
- Con programmi.
- Predisposizione per la sonda riscaldata (opzionale).

- Designed for high efficiency and ease of use.
- It can accept both 1/1 gastronorm that baking tins 60x40 cm (no mod. 3 2/3).
- Distance between adjustable shelves.
- Blast freezing, chilling, hard and maintenance.
- ventilation system that prevents spread of ruining the product.
- Gas R404A.
- Heated door gasket avoids locking.
- Max capacity guaranteed 150 kg for all floor standing versions with top.
- Available without top for placement under desks / work tables.
- Standard reversible doors for all floor models.

Standard controls:

- Blast freezing/chilling, hard and hold program.
- Time and probe easy and intuitive use.
- Defrosting program.

Gelateria controls:

- Blast freezing/chilling, hard and hold program.
- Defrosting program.
- Programmable.
- Equipped with optional heated probe.



Artica 5 1/1 P



Artica 5 60x40



Artica 5 60x40 Plus



Artica 3 2/3 P



Artica 3 1/1 P

| | | watt | +70/+3°C 90 min. kg 8 | +70/-18°C 240 min. kg 5 | lit | n. | mm | mm | mm | mm | Kg | mm | Kg | |
|----------------------|-----|------|---------------------------|-----------------------------|-----|------------------------------|----------------|------|-----|------|------|-----|---------------|-----|
| Artica 3 2/3 P | 1ph | 680 | +70/+3°C 90 min. kg 8 | +70/-18°C 240 min. kg 5 | 29 | n°3 - 2/3 Gastronorm | 340x340 h.270 | 640 | 630 | 1020 | 400 | 45 | 660x650x550 | 50 |
| Artica 3 1/1 P | 1ph | 758 | +70/+3°C 90 min. kg 9 | +70/-18°C 240 min. kg 6 | 36 | n°3 - 1/1 Gastronorm | 340x550 h.370 | 640 | 740 | 1220 | 500 | 60 | 660x760x650 | 68 |
| Artica 5 1/1-P | 1ph | 1116 | +70/+3°C 90 min. kg 10 | +70/-18°C 240 min. kg 7 | 70 | n°5 - 1/1 Gastronorm | 560x470 h.330 | 680 | 680 | 1295 | 880 | 85 | 700x750x1050 | 95 |
| Artica 5 60x40-P | 1ph | 1200 | +70/+3°C 90 min. kg 12 | +70/-18°C 240 min. kg 9 | 95 | n°5 - 1/1 Gastro o 60x40 | 630x540 h.330 | 750 | 750 | 1435 | 880 | 95 | 770x820x1050 | 105 |
| Artica 5 60x40 Plus | 1ph | 1385 | +70/+3°C 90 min. kg 12 | +70/-18°C 240 min. kg 9 | 95 | n°5 - 1/1 Gastro o 60x40 | 630x540 h.330 | 750 | 750 | 1435 | 850 | 98 | 770x820x1020 | 108 |
| Artica 7 60x40 Plus | 1ph | 1493 | +70/+3°C 90 min. kg 20 | +70/-18°C 240 min. kg 12 | 150 | n°7 - 1/1 Gastro o 60x40 | 630x420 h.600 | 1300 | 700 | 1435 | 830 | 155 | 1320x720x1000 | 165 |
| Artica 10 60x40 Plus | 3ph | 1775 | +70/+3°C 90 min. kg 25 | +70/-18°C 240 min. kg 15 | 206 | n°10 - 1/1 Gastro o 60x40 | 630x430 h.760 | 750 | 750 | 1435 | 1500 | 185 | 770x820x1670 | 200 |
| Artica 14 60x40 Plus | 3ph | 3400 | +70/+3°C 90 min. kg 40 | +70/-18°C 240 min. kg 25 | 282 | n°14 - 1/1 Gastro o 60x40 | 630x430 h.1040 | 750 | 750 | 1435 | 1900 | 265 | 770x820x2070 | 280 |



Porte reversibili di serie per mod. 5-10-14
Standard reversible door for mod. 5-10-14

Artica 10 60x40 Plus



Artica 14 60x40 Plus



Artica 7 60x40 Plus



Sonda rilevamento temperatura
Probe to survey the core temperature of the product



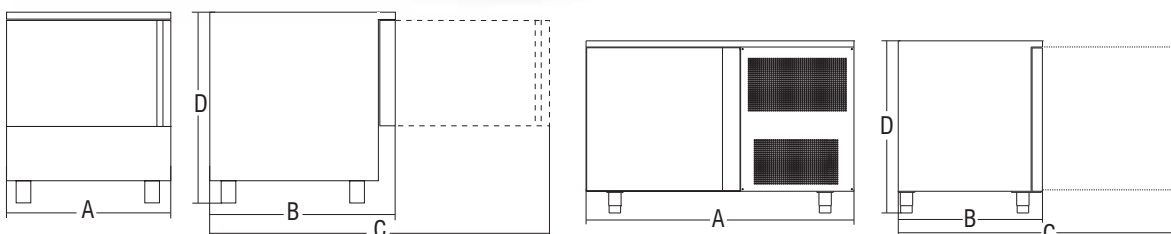
Distanza ripiani regolabile
Distance between shelves adjustable



Comandi standard
Standard controls



Comandi Gelateria
Gelateria controls



Kronos

- Controllo elettronico di umidità, temperatura e tempi di stagionatura a vari livelli
- Pratico controllo touch facilmente accessibile e riposizionabile
- 10 programmi facilmente richiamabili da tastiera
- Gas R452A
- Controllabile tramite pratica APP che permette:
 - di gestire infiniti programmi a più livelli
 - di archiviare i dati di controllo ai fini dell'HACCP
 - di recuperare programmi collaudati
 - una gestione facile e intuitiva

Kronos salumi

- Pratico sistema di appendimento salumi, permette di gestire ogni singolo pezzo senza dover rimuoverne altri
- Disponibile versione con apporto di umidità esterna

Kronos meat

- Griglie regolabili
- Lampada UV opzionale

- *Electronic control over humidity, temperature and seasoning times at various levels*
- *Practical touch control, that is easy to access and easy to position*
- *10 programmes that are easily retrievable via the keyboard*
- *Gas R452A*
- *Can be controlled via the handy APP that allows you:*
 - *to manage an infinite number of programmes on various levels*
 - *to store the control data for HACCP purposes*
 - *to retrieve tested programmes*
 - *easy and intuitive management*

Kronos charcuterie

- *Practical system for hanging charcuterie; it allows each single item to be managed without needing to remove others*
- *Available in a version that allows the introduction of humidity from the outside*

Kronos meat

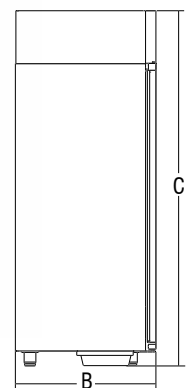
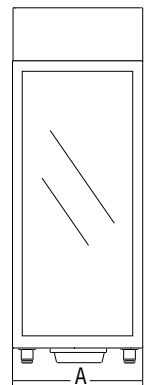
- *Adjustable grilles*
- *Optional UV lamp*













Kronos salumi



Kronos meat



| |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|---------------|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | watt | °C | % | mm | mm | mm | Kg | mm | Kg | |
| Kronos salumi | 1ph | 570 | +2 / +25 | 40 - 96 | 725 | 797 | 2020 ÷ 2050 | 98 | - | - |
| Kronos meat | 3ph | 570 | +2 / +25 | 40 - 96 | 725 | 797 | 2020 ÷ 2050 | 98 | - | - |



MACINA CAFFÉ - PEPE COFFEE - PEPPER GRINDER

MC-MP HP3

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

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



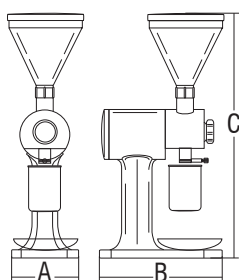
Pepe
Pepper



Caffè
Coffee



Bocca di scarico
Unloading opening



| | | watt | lt | mm | mm | kg/h | mm | mm | mm | Kg | mm | Kg |
|------------|----------|----------------------------|----|-----|-----|--------|-----|-----|-----|----|--------------|----|
| MC-MP HP 3 | 1ph -3ph | 1ph 1875/2,5 3ph 2208/3 | 3 | 107 | 360 | 90-180 | 250 | 320 | 820 | 34 | 750x580x1050 | 37 |

Macchine cottura

Le nuove tecnologie di cottura sono protagoniste da tempo nelle cucine professionali.

Una linea di strumenti indispensabili a supportare gli chef professionisti nel loro sofisticato lavoro che mira a fondere tradizione e innovazione.

Dalle cotture con le salamandre fino a quelle in sottovuoto e a induzione.

Cooking machines

New cooking technologies have been recently leading kitchens procedures in the professional kitchens.

A line of indispensable tools to support professional chefs in their sophisticated work that aims to blend tradition and innovation.

Sous Vide Cooking, the latest trend, has been declined with several different models by La Felsinea, as much as small convection ovens, salamander and induction hobs.

cooking machines



ì dettagli fanno la perfezione e la perfezione non è un dettaglio.
Details make perfection, and perfection is not a detail.

(Leonardo da Vinci)

Sahara

- Struttura in acciaio inox interno ed esterno.
- Distanza tra ripiani cm 8
- Camera interna con angoli raggiati per una pulizia facile e veloce.
- Porta in acciaio inox, con doppio vetro.
- Illuminazione interna con due lampade.
- 4 griglie in acciaio cromato facilmente rimovibili.
- Regolazione termostatica della temperatura.
- Timer di controllo cottura da 0' a 120' o continuo.

Versione PLUS

- Ventola con inverter per una migliore distribuzione della temperatura.

- Stainless steel construction including chamber
- Distance between shelves cm 8.
- Seamless, round-cornered and easy to clean chamber to prevent contamination.
- Double glass stainless steel door.
- Effective 2 lamp chamber lighting.
- 4 s/steel chrome removable racks.
- Thermostatically controlled temperature.
- Choice of 0' to 120' programmable timer or continuous operation.

PLUS version

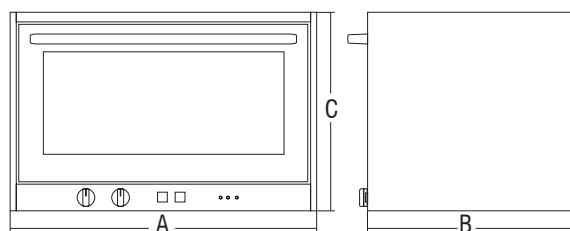
- Fan with inverter system allows for an even and effective temperature distribution.















Sahara 60/4 B Plus



Sahara 80/4 Plus



| |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|--------------------|---|---|---|---|---|---|--|---|---|---|---|---|
| | watt | 1ph | °C | n. | mm | mm | mm | mm | mm | Kg | mm | Kg |
| Sahara 60/4 | 2600 | 1ph | 25 ÷ 300 | 4 | 425x321 | 480x360 h.300 | 600 | 625 | 515 | 31 | 750x720x750 | 39,5 |
| Sahara 60/4 B Plus | 3200 | 1ph | 25 ÷ 300 | 4 | 402x325 | 480x380 h.350 | 620 | 708 | 590 | 37,5 | 750x720x750 | 45 |
| Sahara 80/4 | 1ph 3400 3ph 5200 | 1ph - 3ph | 25 ÷ 300 | 4 | 600x400 | 650x460 h.360 | 820 | 760 | 610 | 54 | 800x1000x800 | 66 |
| Sahara 80/4 Plus | 3ph 6400 | 3ph | 25 ÷ 300 | 4 | 600x400 | 650x460 h.360 | 820 | 760 | 610 | 54 | 800x1000x800 | 66 |

Softcooker

- Riscaldatore termoregolato ad alta precisione.
- Visualizzatore di temperatura e tempo esercizio.
- 5 programmi memorizzabili
- Struttura in acciaio inox IP X3.
- Profondità di lavoro max 16,5 cm.
- Dispositivo di protezione automatico in caso di utilizzo a secco.
- Ventola di circolazione per favorire una ottima miscelazione del prodotto.
- Dispositivo di blocco motore se rilevata sovratensione e sovratemperatura.
- Coperchio vasca in policarbonato per un maggior isolamento termico e una minor dispersione di calore - Energy Saving!

Opzioni

- Vasca 1/1 GN inox con coperchio
- Vasca 2/1 GN inox con coperchio
- Divisorio buste sottovuoto

- High precision warmer with temperature control.
- Working temperature display.
- 5 storable programs.
- IP X3 protection rated stainless steel structure.
- Can be applied to the pot by means of a clamp. (max depth 16,5 cm)
- Protection device switches off the warmer in case of accidental use outside the liquid.
- Circulating pump to help the best product mixing.
- Temperature sensor to prevent overload and overheating.
- Polycarbonate lid for better thermal insulation and less waste of heat
- Energy Saving!

Optionals

- 1/1 GN s/steel container with lid
- 2/1 GN s/steel container with lid
- Vacuum bags dividing



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

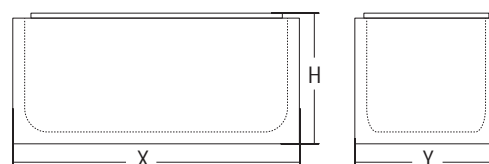
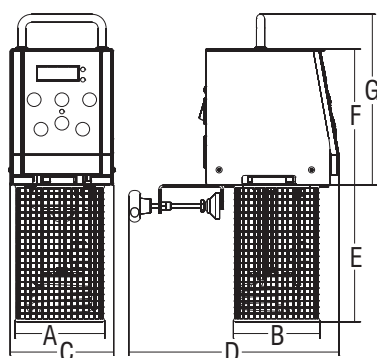
Opzionale vasca 2/1 GN con coperchio
Optional s/steel container 2/1 GN with lid



Softcooker



Morsetto per il fissaggio pentola
Pot fixing clamp



| | | | | (A) | (B) | (C) | (D) | (E) | (F) | (G) | (X) | (Y) | (H) | | | |
|--------------------------|----------|-----|------------|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-------------|------|
| | watt/HP. | | °C | mm | mm | mm | mm | mm | mm | mm | mm | mm | mm | Kg | mm | Kg |
| SOFTCOOKER | 2000 | 1ph | 24 ÷ 99 °C | 110 | 105 | 130 | 260 | 170 | 377 | 210 | - | - | - | 4,5 | 330x455x240 | 5,5 |
| 1/1 GN Vasca / Container | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | 565 | 360 | 230 | 7,7 | 720x500x350 | 11,5 |
| 2/1 GN Vasca / Container | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | 650 | 530 | 230 | 13 | 750x650x400 | 16 |

Softcooker Wi-Food

- Disponibile in 4 diverse versioni:

Softcooker Wi-Food: fianchi in ABS e cestello in alluminio

Softcooker Wi-Food X: fianchi e cestello in acciaio inox AISI 304

Softcooker Wi-Food NFC: fianchi in ABS e cestello in alluminio con antenna

Softcooker Wi-Food X NFC: fianchi e cestello in acciaio inox AISI 304 con antenna

- Le versioni NFC sono dotate di antenna integrata per la lettura immediata delle sonde al cuore SWP "Softcooker Wireless Probe"

- Pratico e ampio display touch 5", IP 67

- 10 programmi immediati a bordo macchina e infiniti programmi tramite APP

- Pratica maniglia per trasporto

- La connessione Wi-Fi permette, tramite APP gratuita dedicata, di controllare la cottura anche da casa.

- L'APP consente anche la gestione di diversi apparecchi, ricette private e pubbliche con 4 livelli, log di cottura HACCP, stampa di etichette adesive, settaggio di allarmi sonori, funzione Multitimer, lettura e configurazione delle sonde al cuore SWP "Softcooker Wireless Probe" e molto altro ancora.

- Now available in 4 versions:

Softcooker Wi-Food: sides in ABS and basket in aluminium

Softcooker Wi-Food X: sides and basket in AISI 304 stainless steel

Softcooker Wi-Food NFC: sides in ABS and basket in aluminium, with aerial

Softcooker Wi-Food X NFC: sides and basket in AISI 304 stainless steel, with aerial

- The NFC versions fitted with a built-in aerial to get on-the-spot readings from the SWP "Softcooker Wireless Probes"

- A large and practical 5" touch screen display, with IP 67 rating

- Up to 10 instant programmes on the machine and countless other programmes through the APP.

- Practical handle for carrying the machine

- Via the special free App, the Wi-Fi connection allows you to check the cooking even from home.

- The APP also allows you to manage various pieces of equipment, private and public recipes with 4 levels, HACCP cooking logs, printing of adhesive labels, setting audible alarms, Multitimer function, reading and configuration of the SWP "Softcooker Wireless Probes" and a whole lot more.



Softcooker Wi-Food



Softcooker Wi-Food NFC



Softcooker Wi-Food X NFC



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



| | ⚡ | 🔌 | 🌡️ | Ⓐ | Ⓑ | Ⓒ | Ⓓ | Ⓔ | Ⓕ | Ⓖ | Ⓗ | Ⓘ | Ⓚ | Ⓛ | Ⓜ | Ⓝ | Ⓞ |
|------------------------------|------|-----|-----------------------------------|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|----|-----|-----|-------------|------|---|---|
| | watt | 1ph | °C | mm | mm | mm | mm | mm | mm | mm | mm | mm | Kg | mm | Kg | | |
| ⚙️ SOFTCOOKER WI-FOOD | 2000 | 1ph | 24°C ÷ 99,9°C 75,2°F ÷ 199,9°F | 165 | 109 | 164 | 203 | 152 | 377 | 180 | - | - | 4,5 | 330x455x240 | 5,5 | | |
| 📶 SOFTCOOKER WI-FOOD / NFC | 2000 | 1ph | 24°C ÷ 99,9°C 75,2°F ÷ 199,9°F | 165 | 109 | 174 | 203 | 152 | 377 | 180 | 40 | - | 4,5 | 330x455x240 | 5,5 | | |
| 📶 SOFTCOOKER WI-FOOD X / NFC | 2000 | 1ph | 24°C ÷ 99,9°C 75,2°F ÷ 199,9°F | 138 | 109 | 150 | 203 | 152 | 377 | 180 | 40 | - | 4,5 | 330x455x240 | 5,5 | | |
| 1/1 GN Vasca / Container | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | 565 | 7,7 | 720x500x350 | 11,5 | | |
| 2/1 GN Vasca / Container | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | 650 | 13 | 750x650x400 | 16 | | |

NFC

Un sistema pratico ed efficiente per il controllo della temperatura al cuore nelle cotture in sottovuoto

Pratiche e robuste sonde wireless con tecnologia NFC che permette la lettura della temperatura al cuore tramite pratica APP o direttamente dal Softcooker Wi-Food NFC

Riutilizzabili infinite volte, possono essere caricate con dati relativi al prodotto, fornitore, cottura, data confezionamento ecc.

APP di gestione gratuita, facile e intuitiva

NFC

Practical and efficient system for monitoring the temperature in the heart of vacuum-cooked food

Practical and robust wireless probes with NFC technology which allows you to read the temperature in the middle using a practical APP or directly via Softcooker Wi-Food NFC

Can be reused thousands of times and loaded with data regarding the product, supplier, cooking, packaging date etc.

Free, easy and intuitive management APP



NFC System



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



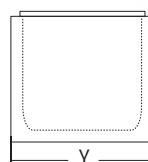
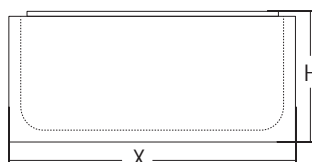
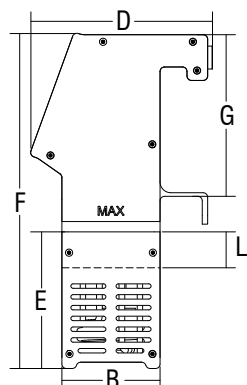
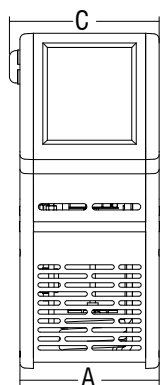
Ampio display touch da 5" IP67
Wide IP 67 touch display 5"



Morsetto per il fissaggio
Pot fixing clamp



Maniglia per trasporto
handle for carrying the machine



Divisorio buste sottovuoto opzionale
Vacuum bag dividing optional

SOFTCOOKER S - SR

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

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














SOFTCOOKER S 1/1



SOFTCOOKER S 2/3



| |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|--------------------|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | watt | 1ph | °C | lt | lt | mm | mm | mm | Kg | mm | Kg |
| SOFTCOOKER S 2/3 | 1150 | 1ph | 24+99 °C | 16,5 | 14 | 390 | 360 | 300 | 5 | 600x500x420 | 9 |
| SOFTCOOKER S 1/1 | 1700 | 1ph | 24+99 °C | 26,5 | 22 | 565 | 360 | 300 | 16 | 600x500x420 | 20 |
| SOFTCOOKER S 2/3 R | 1150 | 1ph | 24+99 °C | 19 | 17 | 400 | 370 | 300 | 5,5 | 600x500x420 | 9 |
| SOFTCOOKER S 1/1 R | 1700 | 1ph | 24+99 °C | 29 | 25 | 575 | 370 | 300 | 16,5 | 600x500x420 | 20 |



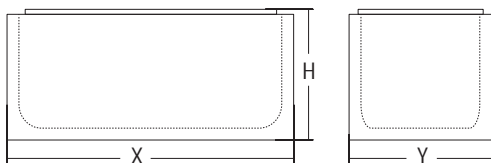
SOFTCOOKER S 2/3 R



SOFTCOOKER S 1/1 R



SOFTCOOKER S 2/3 R



SOFTCOOKER SR - SR BI WI-FOOD

- Apparecchio per la cottura a bassa temperatura con riscaldamento statico dell'acqua.
- Struttura, vasca e coperchio in acciaio inox.
- Potenti resistenze corazzate a contatto nel fondo della vasca.
- Controllo touch Wi-Food con delta T di 0,2°C.
- Utilizzabile tramite APP gratuita, scaricabile sia per sistema Android che iOS.
- Pratica staffa di posizionamento per la scatola display permette, tramite sistema magnetico, di posizionare i comandi dove risultano più comodi e accessibili.
- 10 programmi memorizzabili sulla macchina e infiniti tramite APP.
- Temperatura selezionabile in °C e °F.

SR: Modelli da banco

- Pratiche maniglie per il trasporto della vasca.
- Pratico rubinetto per lo scarico d'acqua.

SR BI: Modelli da incasso

- Spinotto ermetico IP 67 per eventuale rimozione del blocco comandi in operazioni di pulizia o tempi morti.
- Coperchio vasca con maniglia a scomparsa.
- Kit collegamento scarico acqua opzionale.

- Low temperature cooking device with water static heating.
- Structure, tank and lid made of stainless steel.
- Powerful armoured contact heating elements in the bottom of the tank.
- Wi-Food touch control with 0.2°C T delta.
- Can be used through a free app, downloadable for both the Android and iOS systems.
- The practical positioning bracket for the display box allows for placing the controls (by means of a magnetic system) in the most comfortable and accessible location.
- Up to 10 programmes storable on the machine and many more through the APP.
- Temperature settable in °C and in °F.

SR: Table top models

- Practical handles to carry it easily
- Practical tap for discharging the water.













SR BI Built-in models.

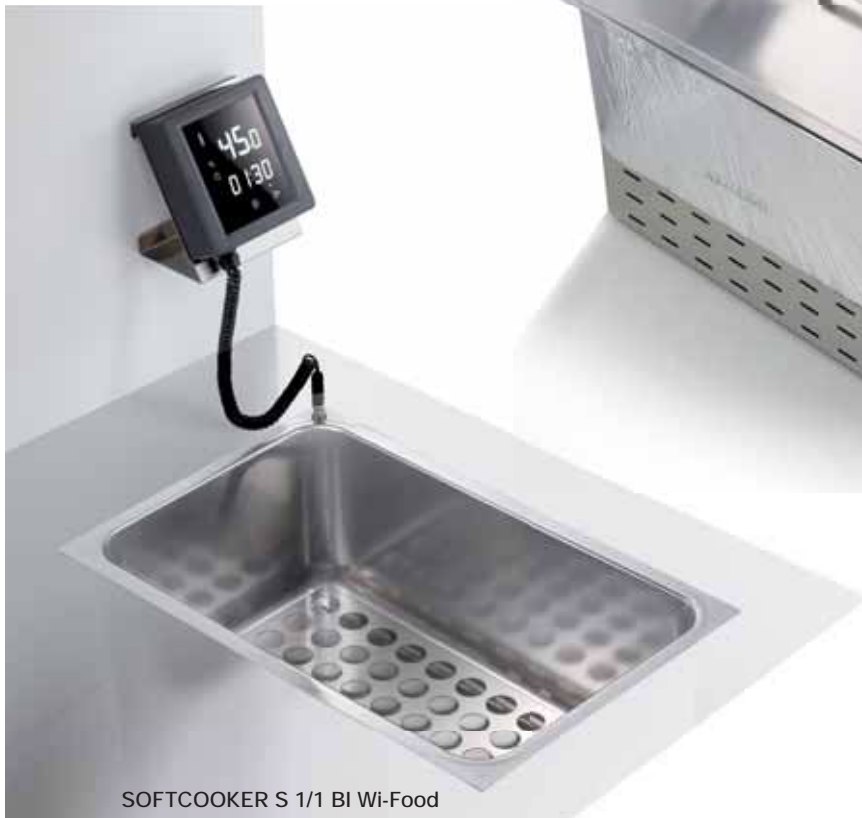
- IP 67 hermetic connector for removing the control block during cleaning operations or idle periods.
- Tank lid with recessed handle.
- Optional water discharge device connection kit.



SOFTCOOKER S 2/3 R Wi-Food

SOFTCOOKER SR 1/1

| |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|-------------------------------|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | watt | | °C | lt | lt | lt | mm | mm | mm | Kg | mm | Kg |
| SOFTCOOKER S 2/3 R Wi-Food | 2000 | 1ph | 24°C ÷ 99,9°C 75,2°F ÷ 199,9°F | 19 | 17 | - | 390 | 360 | 300 | 5,5 | 600x500x420 | 9,5 |
| SOFTCOOKER S 1/1 R Wi-Food | 2000 | 1ph | 24°C ÷ 99,9°C 75,2°F ÷ 199,9°F | 29 | 25 | - | 565 | 360 | 300 | 16,5 | 600x500x420 | 20,5 |
| SOFTCOOKER S 2/3 R BI Wi-Food | 2000 | 1ph | 24°C ÷ 99,9°C 75,2°F ÷ 199,9°F | 19 | 17 | 350x320 | 400 | 370 | 300 | 5,5 | 600x500x420 | 9,5 |
| SOFTCOOKER S 1/1 R BI Wi-Food | 2000 | 1ph | 24°C ÷ 99,9°C 75,2°F ÷ 199,9°F | 29 | 25 | 520x320 | 575 | 370 | 300 | 16,5 | 600x500x420 | 20,5 |



SOFTCOOKER S 1/1 BI Wi-Food



Comandi touch
Touch controls



Pratica staffa per display
Practical bracket for display box



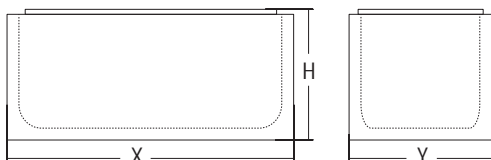
Spinotto ermetico IP67
IP 67 hermetic connector



SOFTCOOKER S 2/3 BI Wi-Food



Kit collegamento scarico acqua
opzionale Mod. BI
Optional water discharge
device connection kit



SPEEDY

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

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



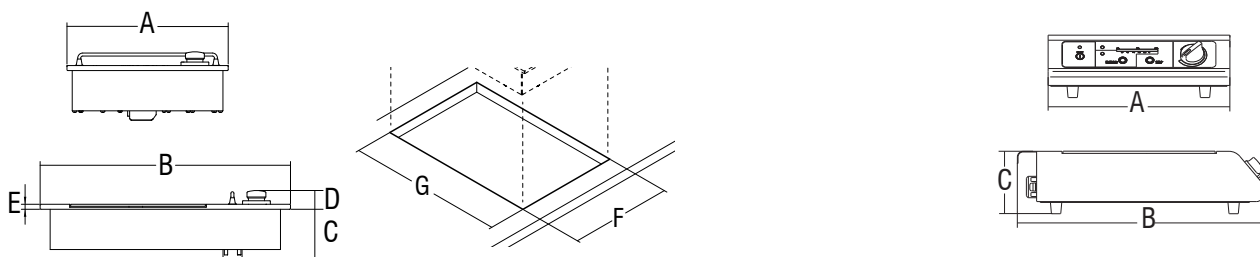
SPEEDY 25
















SPEEDY 25 BI



SPEEDY 35



+++
Pag. 214

| |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|--------------|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | watt/hp | 1ph | mm | mm | mm | mm | mm | mm | mm | mm | Kg | mm | Kg |
| SPEEDY 25 | 2500 | 1ph | 322 x 270 | 322 | 440 | 115 | - | - | - | - | 7,5 | 500x370x180 | 9 |
| SPEEDY 25 BI | 2500 | 1ph | 322 x 270 | 322 | 500 | 100 | 38 | 10 | 307 | 470 | 9 | 500x370x180 | 10,5 |
| SPEEDY 35 | 3500 | 1ph | 330 x 275 | 340 | 460 | 135 | - | - | - | - | 11 | 510x380x200 | 12,5 |

Fissa - Mobile

FISSA

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

MOBILE

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

FISSA

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

MOBILE

- Stainless steel body.
- Hight on the heating structure can be adjusted.
- Easy to remove crumb pan.
- Galvanized steel grill.
- Shock-proof coated heating elements.
- Vent outlets.
- Electronic symosthats.



SALAMANDRA Fissa

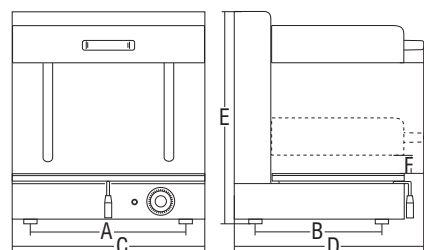
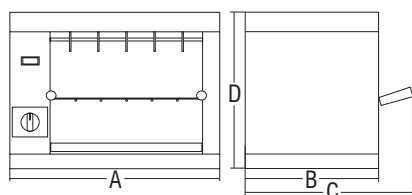










SALAMANDRA Mobile



SALAMANDRA Mobile

Supporto a muro opzionale
Optional wall mounted support



| |  |  |  |  |  | A | B | C | D | E | F | G |  |  |  |
|-------------------|---|---|---|---|---|----------|----------|----------|----------|----------|----------|----------|---|---|---|
| | watt/hp | 1ph | l | mm | mm | mm | mm | mm | mm | mm | mm | mm | Kg | mm | Kg |
| SALAMANDRA Fissa | 2800 | 1ph | 1 | 480x330xh320 | - | 620 | 350 | 445 | 430 | - | - | - | 16 | 670x450x480 | 18 |
| SALAMANDRA Mobile | 3400 | 1ph | 2 | - | 585x350 | 510 | 400 | 600 | 545 | 510 | 30 | 240 | 56 | 750x630x630 | 66 |

Snack e pizza

Tostiere, piastre, forni, impastatrici, stendipizza e molto altro a completare la gamma di strumenti dedicati alla piccola ristorazione, come pub, pizzerie, bar, piccoli ristoranti ecc...

Raffinato design e risparmio energetico sono caratteristiche comuni di questa linea di prodotti pratici da usare ed estremamente facili da pulire.

Snacks and pizza

Toasters, griddles, ovens, dough mixers, pizza rollers and much more to complete the range of tools dedicated to small catering, such as pubs, pizzerias, bars, small restaurants, etc.

Refined design and energy saving are common features of this line of products that are practical to use and extremely easy to clean.

snacks and pizza



i dettagli fanno la perfezione e la perfezione non è un dettaglio.
Details make perfection, and perfection is not a detail.

(Leonardo da Vinci)

PS - PP - PD 3000 - OPEN

- Piastre resistenti nel tempo create in ghisa trattata con smalto alimentare vetrificato, per garantire igienicità e inattaccabilità da acidi e sali oltre ad una assoluta resistenza all'ossidazione.
- Disponibili con piastre in ghisa lisce o rigate.
- Struttura in acciaio inox.
- Piastre in ghisa con trattamento di vetroceramicatura:
- Massima robustezza e durata.
- Ottima conducibilità termica.
- Estrema facilità di pulizia.
- Piastre superiori autobilanciate con durezza regolabile ad esigenza dell'operatore
- Resistenze corazzate aderenti alle piastre per una ottimale conducibilità termica.

PS - PP

- Facili da maneggiare e da posizionare, grazie alle piccole dimensioni, offrono in poco spazio una ottimale superficie di lavoro.

PD 3000

- Disponibile con piastre miste.
- Due termostati regolabili fino a 300 °C permettono di gestire separatamente le due metà della piastra.
- Ideali per grossi carichi di lavoro e uso continuo.
- Timer meccanico opzionale.

PP EC - PD 3000 EC

- Solo i modelli EC (Easy cleaning) hanno le piastre smontabili per la pulizia.

- Long life cast iron plates, which ensure hygiene, acid and salt proofness and resistance to oxidation.
- Ribbed or smooth cast iron surfaces available.
- Structure in stainless steel.
- Cast iron plates with ceramic coating treatment:
- Highest sturdiness and life time.
- Perfect thermal conductivity.
- Very easy to clean.
- Self balancing adjustable upper plates
- Shock-proof coated heating elements, adherent to the plates for a perfect thermal conductivity.

PS - PP

- Thanks to their small size, they are easy to handle and position, also offering a large cooking surface.

PD 3000

- Mixed ribbed/smooth cast iron surfaces available.
- Two adjustable thermostats up to 300 °C, which enable to use the plates separately.
- Heavy-duty machine.
- Mechanical timer available.

PP EC - PD 3000 EC

- Only EC (Easy cleaning) models: cast iron plates removable for cleaning.



PS LR















PP RR



PD 3000 LR LR



OPEN LL

| |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|---------------------------|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | watt | 1ph | mm | mm | mm | mm | mm | mm | mm | Kg | mm | Kg |
| PS LR/RR | 1550 | 1ph | 250x255 | 215 | 275 | 260 | 435 | 235 | 500 | 16 | 490x320x330 | 17 |
| PP LR/RR | 2100 | 1ph | 355x255 | 340 | 275 | 380 | 435 | 235 | 500 | 22 | 430x420x270 | 23 |
| PD 3000 LR LR/LR RR/RR RR | 3000 | 1ph | 500x255 | 475 | 275 | 515 | 435 | 235 | 500 | 28 | 560x430x270 | 30 |
| OPEN L-L/L-R/R-R | 1800 | 1ph | 500x255 | 475 | 275 | 515 | 435 | 170 | - | 18 | 560x430x270 | 20 |
| PP EC LR/RR | 2100 | 1ph | 355x255 | 340 | 275 | 380 | 420 | 155 | 540 | 22 | 430x420x270 | 23 |
| PD 3000 EC RR RR | 3000 | 1ph | 500x255 | 475 | 275 | 526 | 435 | 235 | 540 | 28 | 560x430x270 | 30 |



PP EC RR



PD EC RR RR



PS RR



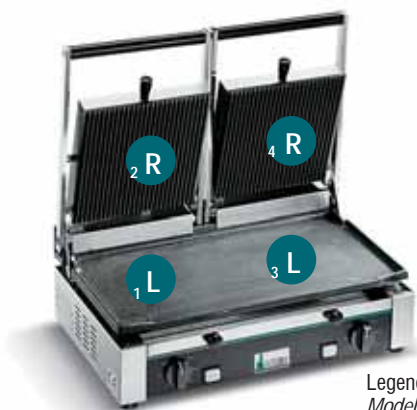
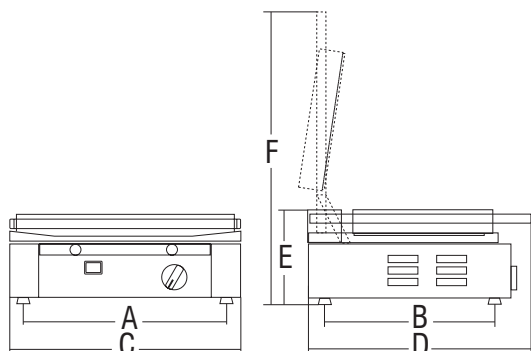
PP LR



PD 3000 LR RR



OPEN RR



Legenda modelli
Models key

PPV - PDV - OPEN V

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

- Ceramic glass sandwich grills
- Structure in stainless steel.
- Ceran® ceramic-glass cooking surfaces.
- Thermostat control.
- Easy to clean.
- Useful drip tray for liquids and other cooking leavings.
- Self balancing adjustable upper plates.
- Adjustable feet for a safe and steady placing.
- Ideal for a fast achievement of working temperature.



PPV LL



PDV LR LR



OPEN V LL



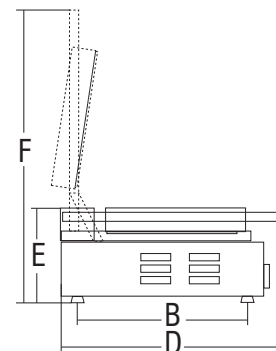
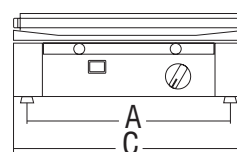
PPV LR















PPV RR



PDV LL LL



| |  watt |  1ph |  mm |  mm |  mm |  mm |  mm |  mm |  mm |  Kg |  mm |  Kg |
|------------------|--|---|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|
| PP V LL/LR/RR | 3000 (2 x 1500) | 1ph | 340x290 | 375 | 340 | 435 | 490 | 170 | 550 | 14 | 430x560x270 | 16 |
| PDV LL LL/ LR LR | 3000 (4 x 750) | 1ph | (260x290) x2 | 645 | 365 | 700 | 490 | 170 | 550 | 22 | 760x640x400 | 24,5 |
| OPEN V LL | 1500 (2 x 750) | 1ph | (260x290) x2 | 645 | 365 | 700 | 490 | 170 | - | 9 | 760x640x400 | 11 |

PP CRÊPES - Scaldapizza - Mariemonti

CREPIERA

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

SCALDAPIZZA INOX

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

CRÊPES GRILL

- Structure in stainless steel.
- Simple and compact shape.
- Overall dimensions is the work surface.
- Chromium-coated cast iron cooking surface for a perfect thermal distribution.
- Symostat control.
- Shock-proof coated heating elements.
- Adjustable feet for a safe and steady placing.
- With smooth surface or with mould available.

SCALDAPIZZA INOX

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



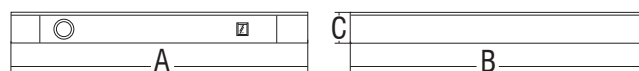
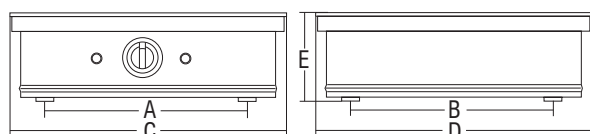
PP CRÊPES T IN



PP CRÊPES T LS



SCALDAPIZZA INOX



| | watt | 1ph | mm | °C | mm | mm | mm | mm | mm | Kg | mm | Kg |
|------------------|------|-----|---------|------|-----|-----|-----|-----|-----|------|-------------|------|
| PP CRÊPES T IN | 2000 | 1ph | ø 350 | - | 200 | 200 | 350 | 350 | 135 | 9,5 | 410x430x220 | 10,5 |
| PP CRÊPES T LS | 2000 | 1ph | ø 350 | - | 200 | 200 | 350 | 350 | 135 | 9,5 | 410x430x220 | 10,5 |
| Scaldapizza Inox | 430 | 1ph | 500x500 | 0÷60 | 500 | 500 | 90 | - | - | 13,4 | 550x550x150 | 15 |

VISION

- Vetrinette per l'esposizione ed il mantenimento di alimenti come brioche, dolci e stuzzichini
- Piani d'appoggio estraibili in acciaio inox
- Basamento in alluminio perfettamente liscio per una facile pulizia
- Struttura in plexiglas trasparente e profili di alluminio anodizzato
- 2 porte apribili verticalmente

Vision C

- Disponibile in 1 o 2 piani
- Versione calda con termostato regolabile
- Riscaldamento a bassa temperatura per evitare di seccare il prodotto

Vision Hot

- Disponibile in 1 o 2 piani
- Con regolazione temperatura
- Vaschetta d'acqua per il mantenimento dell'umidità.

- Case for displaying and storing croissants, cakes and other snacks.
- S/S extractable product holding surfaces.
- Aluminium, perfectly smooth base easy to clean.
- Transparent plexiglas structure and anodised aluminium profiles.
- 2 vertically openable doors .

Vision C

- Available with 1 or 2 levels.
- Hot version with adjustable thermostat.
- Heating at low temperatures to avoid drying the product.

Vision Hot

- Available with 1 or 2 levels.
- Hot version with adjustable thermostat
- Water tank to maintain humidity



VISION P2C



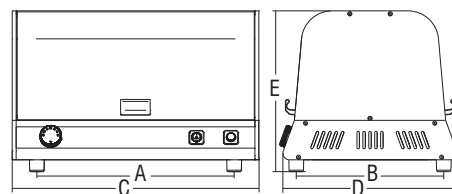
VISION P1
















VISION P1C



VISION P2C



| |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|----------------|---|---|---|---|---|---|---|--|---|---|---|---|---|
| | watt | | °C | mm | mm | mm | mm | mm | mm | mm | Kg | mm | Kg |
| VISION P1 | - | | - | 480x290 | - | 400 | 300 | 500 | 355 | 325 | 7 | 620x430x350 | 11 |
| VISION P2 | - | | - | 480x290 | 480x265 | 400 | 300 | 500 | 355 | 405 | 9 | 620x430x450 | 13 |
| VISION P1C | 300 | 1ph | Max 40 | 480x290 | - | 400 | 300 | 500 | 355 | 325 | 8 | 620x430x350 | 12 |
| VISION P2C | 300 | 1ph | Max 40 | 480x290 | 480x265 | 400 | 300 | 500 | 355 | 405 | 10 | 620x430x450 | 14 |
| VISION P1C HOT | 450 | 1ph | Max 70 (1° lev.) | 480x290 | - | 400 | 300 | 500 | 355 | 325 | 8 | 620x430x350 | 12 |
| VISION P2C HOT | 450 | 1ph | Max 70 (1° lev.) | 480x290 | 480x265 | 400 | 300 | 500 | 355 | 405 | 10 | 620x430x450 | 14 |

VISION Basic - VISION Tower

VISION Basic

- Vetrinette per l'esposizione ed il mantenimento di alimenti come brioche, dolci e stuzzichini
- Struttura in plexiglass trasparente e colonne in alluminio estruso anodizzato
- Piani d'appoggio estraibili in acciaio inox AISI 304
- 2 porte apribili verticalmente con maniglie in alluminio estruso anodizzato, solo in un lato

VISION Basic Hot

- Termostato regolabile
- Vaschetta per l'acqua ideale per il mantenimento dell'umidità
- Riscaldamento a bassa temperatura per evitare che il prodotto si secchi
- Protezione inferiore in acciaio inox AISI 304

VISION Tower

- Piani d'appoggio estraibili in acciaio inox
- Struttura in plexiglas trasparente e profili di alluminio anodizzato

Opzioni:

- Led di illuminazione da 20 watt, escluso il modello Hot

VISION Tower Hot

- Versione calda con regolazione temperatura
- Vaschetta d'acqua per il mantenimento dell'umidità

VISION Basic

- Case for displaying and storing croissants, cakes and other snacks.
- Structure in transparent plexiglass and columns in anodised extruded aluminium
- Extractable shelves in AISI 304 stainless steel
- 2 vertically openable doors with handles in anodised extruded aluminium, in one side

VISION Basic Hot

- Adjustable thermostat
- Small water tank, perfect for maintaining humidity
- Low temperature heating to avoid drying the products
- AISI 304 stainless steel bottom protection

VISION Tower

- S/S extractable product holding surfaces
- Transparent plexiglas structure and anodised aluminium profiles

Optionals:

- Lighting LED, 20 watt (not for Hot version)

VISION Tower Hot

- Hot version with adjustable thermostat
- Water tank to maintain humidity



VISION BASIC HOT



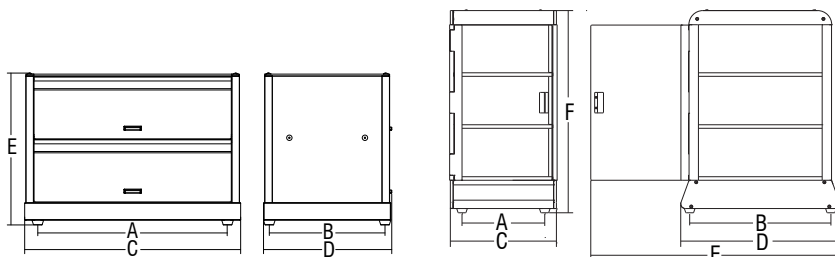
VISION TOWER HOT


















VISION BASIC



VISION TOWER



| |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|------------------|---|---|---|---|---|---|---|---|--|---|---|---|---|---|---|
| | watt | | °C | mm | mm | mm | mm | mm | mm | mm | mm | mm | Kg | mm | Kg |
| VISION BASIC | - | | - | 512x295 | 512x295 | - | 492 | 300 | 560 | 332 | 395 | - | 9,6 | 660x500x610 | 13 |
| VISION BASIC HOT | 450 | 1ph | Max 70 (1° lev.) | 512x295 | 512x295 | - | 492 | 300 | 560 | 347 | 395 | - | 11,8 | 660x500x610 | 16 |
| VISION TOWER | - | | - | 280x380 | 280x380 | 280x380 | 234 | 400 | 300 | 450 | 705 | 570 | 13 | 380x610x625 | 15 |
| VISION TOWER HOT | 450 | 1ph | Max 70 (1° lev.) | 280x380 | 280x380 | 280x380 | 234 | 400 | 300 | 450 | 705 | 570 | 14 | 380x610x625 | 16 |

VISION Rainbow

VISION Rainbow

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

Opzioni:

- Led di illuminazione da 20 watt per i modelli a 3 piani d'appoggio (esclusi tutti i modelli Hot)

VISION Rainbow Hot

- Versione calda con regolazione temperatura
- Vaschetta d'acqua per il mantenimento dell'umidità.

VISION Rainbow

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

Optionals:

- Lighting LED, 20 watt for models with 3 levels (not for Hot versions)

VISION Rainbow Hot

- Hot version with adjustable thermostat
- Water tank to maintain humidity



VISION RAINBOW



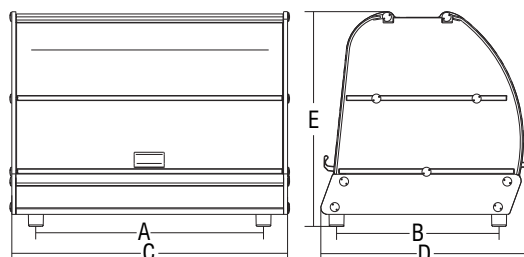
VISION RAINBOW 3P HOT



VISION RAINBOW HOT



VISION RAINBOW 3P



| | watt | | °C | mm | mm | mm | mm | mm | mm | mm | mm | Kg | mm | Kg |
|-----------------------|------|-----|------------------|---------|---------|---------|-----|-----|-----|-----|-----|----|-------------|----|
| VISION RAINBOW | - | | - | 530x356 | 530x320 | | 450 | 325 | 550 | 405 | 425 | 13 | 660x500x470 | 17 |
| VISION RAINBOW HOT | 450 | 1ph | Max 70 (1° lev.) | 530x356 | 530x320 | | 450 | 325 | 550 | 405 | 425 | 15 | 660x500x470 | 19 |
| VISION RAINBOW 3P | - | | - | 530x356 | 530x350 | 530x300 | 450 | 325 | 550 | 405 | 565 | 14 | 660x500x610 | 18 |
| VISION RAINBOW 3P HOT | 450 | 1ph | Max 70 (1° lev.) | 530x356 | 530x350 | 530x300 | 450 | 325 | 550 | 405 | 565 | 16 | 660x500x610 | 20 |



VISION Easycold

- Struttura in alluminio anodizzato con inserti in acciaio inox.
- Ante in plexiglass trasparente antiurto con apertura su entrambi i lati.
- Vasca stagna refrigerata in acciaio inox.
- Temperatura min. 3° C.
- Termostato digitale con visualizzatore temperatura.
- Gas R134A.
- Vaschette non comprese.

Opzioni:

- Led di illuminazione da 20 watt.

Easycold 100 capacità:

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

Easycold 130 capacità:

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

- Structure in anodized aluminum with inserts in stainless steel.
- Doors in transparent collision-proof Plexiglas that open on both sides.
- Airtight tank in stainless steel.
- Min. temperature 3° C.
- Digital thermal switch with temperature display.
- Gas R134A.
- Trays not included.

Optionals:

- Lighting Led, 20 watt.

Easycold 100 capacity:

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

Easycold 130 capacity:

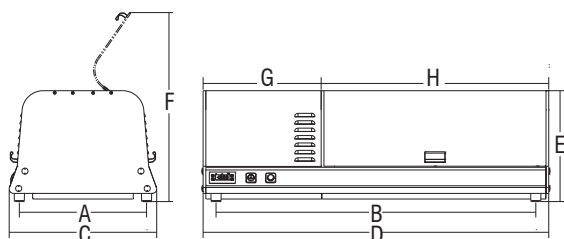
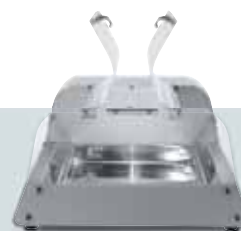
- 3 trays 1/2 gastronorm h. 40 mm
- 6 trays 1/4 gastronorm h. 40 mm

















VISION EASYCOLD 2



VISION EASYCOLD 3



| |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|-------------------|---|---|---|---|---|---|---|---|--|---|---|---|---|---|
| | watt | 1ph | °C | mm | mm | mm | mm | mm | mm | mm | mm | Kg | mm | Kg |
| VISION Easycold 2 | 150 | 1ph | Min. 3 | 374 | 870 | 434 | 950 | 220 | 395 | 280 | 670 | 28 | 500x1200x600 | 30 |
| VISION Easycold 3 | 150 | 1ph | Min. 3 | 374 | 1200 | 434 | 1280 | 220 | 395 | 280 | 1000 | 33 | 500x1400x600 | 35 |

SPM 5-10

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

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



SPM 5



SPM 10

Timer opzionale
Timer optional



Asta rompi pasta
Shaft

| | | | | | | | | A | B | C | D | E | F | G | H | | | |
|--------------|---------------------|-----------|----------------|-----------------|----|----|-----------|-----|-----|-----|-----|-----|------|-----|------|-------|--------------|-------|
| | watt/Hp. | | r.p.m | r.p.m | lt | kg | mm | mm | mm | mm | mm | mm | mm | mm | mm | Kg | mm | Kg |
| SPM 5 C | 370/0,5 | 1ph | 13 | 83 | 7 | 4 | Ø 265x140 | 220 | 410 | 280 | 505 | 440 | 670 | | | 36 | 760x640x700 | 42 |
| SPM 10 C | 370/0,5 | 1ph | 13 | 83 | 12 | 8 | Ø 280x190 | 250 | 490 | 305 | 580 | 560 | 825 | | | 44 | 760x640x700 | 54 |
| SPM 20 B | 750/1 | 1ph - 3ph | 10 | 85 | 21 | 17 | Ø 360x210 | 230 | 530 | 390 | 680 | 625 | 950 | 705 | 1030 | 66 | 530x830x1020 | 76 |
| SPM 20 | 750/1 | 1ph - 3ph | 10 | 85 | 21 | 17 | Ø 360x210 | 230 | 530 | 390 | 680 | 625 | 950 | 705 | 1030 | 72 | 530x830x1020 | 84 |
| SPM 30 | 1100/1,5 | 1ph - 3ph | 10 | 85 | 32 | 25 | Ø 400x260 | 270 | 590 | 440 | 740 | 700 | 1050 | 780 | 1130 | 118,5 | 530x830x1020 | 133,5 |
| SPM 40 | 1500/2 | 1ph - 3ph | 10 | 85 | 41 | 35 | Ø 452x260 | 310 | 660 | 480 | 825 | 730 | 1135 | 810 | 1215 | 123,5 | 630x970x1070 | 138,5 |
| SPM 50 | 1500/2 | 1ph - 3ph | 10 | 85 | 52 | 44 | Ø 500x270 | 310 | 680 | 540 | 880 | 750 | 1205 | 830 | 1285 | 149 | 630x970x1070 | 168 |
| SPM 20 2V | 750-1100/1-1,5 | 1ph - 3ph | 1V=10 2V=20 | 1V=85 2V=170 | 21 | 17 | Ø 360x210 | 230 | 530 | 390 | 680 | 625 | 950 | 705 | 1030 | 72 | 530x830x1020 | 84 |
| SPM 30 2V | 1000-1400/1,36-1,90 | 1ph - 3ph | 1V=10 2V=20 | 1V=85 2V=170 | 32 | 25 | Ø 400x260 | 270 | 590 | 440 | 740 | 700 | 1050 | 780 | 1130 | 118,5 | 530x830x1020 | 133,5 |
| SPM 40 2V | 1500-2200/2-3 | 1ph - 3ph | 1V=10 2V=20 | 1V=85 2V=170 | 41 | 35 | Ø 452x260 | 310 | 660 | 480 | 825 | 730 | 1135 | 810 | 1215 | 123,5 | 630x970x1070 | 138,5 |
| SPM 50 2V | 1500-2200/2-3 | 1ph - 3ph | 1V=10 2V=20 | 1V=85 2V=170 | 52 | 44 | Ø 500x270 | 310 | 680 | 540 | 880 | 750 | 1205 | 830 | 1285 | 149 | 630x970x1070 | 168 |
| SPM 20 TR | 750/1 | 1ph - 3ph | 10 | 85 | 21 | 17 | Ø 360x210 | 230 | 530 | 400 | 751 | 635 | 1125 | 715 | 1205 | 88 | 530x830x1020 | 98 |
| SPM 30 TR | 1100/1,5 | 1ph - 3ph | 10 | 85 | 32 | 25 | Ø 400x260 | 270 | 590 | 440 | 823 | 710 | 1260 | 790 | 1340 | 133 | 530x830x1020 | 148 |
| SPM 40 TR | 1500/2 | 1ph - 3ph | 10 | 85 | 41 | 35 | Ø 452x260 | 310 | 660 | 490 | 910 | 740 | 1360 | 820 | 1440 | 138 | 630x970x1070 | 153 |
| SPM 50 TR | 1500/2 | 1ph - 3ph | 10 | 85 | 52 | 44 | Ø 500x270 | 310 | 680 | 540 | 970 | 795 | 1415 | 875 | 1495 | 164 | 630x970x1070 | 183 |
| SPM 20 TR 2V | 750-1100/1-1,5 | 1ph - 3ph | 1V=10 2V=20 | 1V=85 2V=170 | 21 | 17 | Ø 360x210 | 230 | 530 | 400 | 751 | 635 | 1125 | 715 | 1205 | 88 | 530x830x1020 | 98 |
| SPM 30 TR 2V | 1000-1400/1,36-1,90 | 1ph - 3ph | 1V=10 2V=20 | 1V=85 2V=170 | 32 | 25 | Ø 400x260 | 270 | 590 | 440 | 823 | 710 | 1260 | 790 | 1340 | 133 | 530x830x1020 | 148 |
| SPM 40 TR 2V | 1500-2200/2-3 | 1ph - 3ph | 1V=10 2V=20 | 1V=85 2V=170 | 41 | 35 | Ø 452x260 | 310 | 660 | 490 | 910 | 740 | 1360 | 820 | 1440 | 138 | 630x970x1070 | 153 |
| SPM 50 TR 2V | 1500-2200/2-3 | 1ph - 3ph | 1V=10 2V=20 | 1V=85 2V=170 | 52 | 44 | Ø 500x270 | 310 | 680 | 540 | 970 | 795 | 1415 | 875 | 1495 | 164 | 630x970x1070 | 183 |

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

VERSIONE TR

- Testa sollevabile.
- Vasca asportabile.

Opzioni:

- Ruote e timer.
- 2 velocità.
- Coperchio griglia, solo per mercati no CE.

- Made from large thickness C40 steel.
- Scratch resistant powder coating.
- Bowl with reinforced edge and AISI 304 S/S shaft.
- Forged spiral tool.
- Lid with opening to add ingredients during operation.
- High efficiency ventilated motor with oil-bath gear box.
- Thermal overload protection circuit breaker.
- Reinforced chain drive.
- Low voltage IP67 protection rated controls.

TA VERSION

- Lifiable head for tank removal and easy clearing.
- Removable container.

Optionals:

- Wheels and timer.
- 2 speed version.
- Grill cover, no CE markets only.



YouTube



Asta rompipasta
Shaft



SPM 20-30-40-50



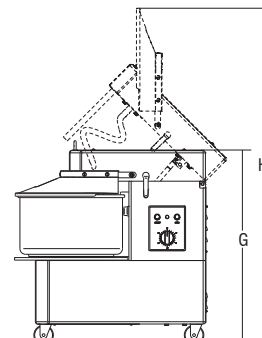
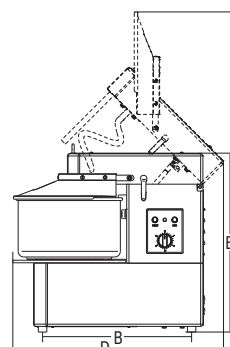
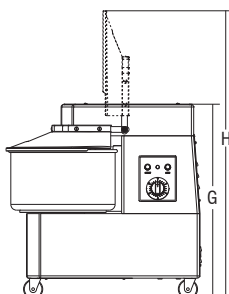
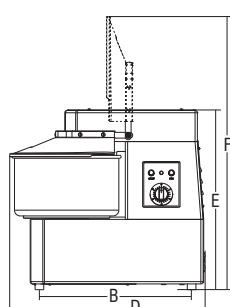
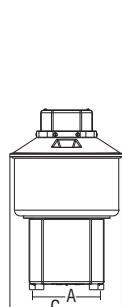
SPM 20-30-40-50 TR 2V



SPM 20-30-40-50
Timer, opzionale
Optional timer



SPM 20-30-40-50
Timer, ruote e coperchio griglia opzionali
Optionals timer, wheels and grid cover



SPM Biga

- Struttura in acciaio C40 a grosso spessore
- Verniciatura antigraffio a polveri epossidiche alimentare
- Vasca con bordo rinforzato e asta rompi pasta in acciaio AISI 304
- Spirale forgiata
- Coperchio vasca conforme alle normative con foro per aggiunta prodotto in lavorazione
- 2 motori potenti e ventilati con riduttore a vite senza fine a bagno d'olio
- Trasmissioni moto interno con catena rinforzata
- Comandi con display digitale
- 2 velocità di lavorazione più inversione di marcia della vasca

Opzioni:

- Ruote

- Made from large thickness C40 steel
- Scratch resistant powder coating
- Bowl with reinforced edge and AISI 304 S/S shaft
- Forged spiral tool
- Lid with opening to add ingredients during operation
- Two high efficiency ventilated motors with oil-bath gear box
- Reinforced chain drive
- Digital display controls
- Two speed version and tank reverse

Optional:

- Wheels



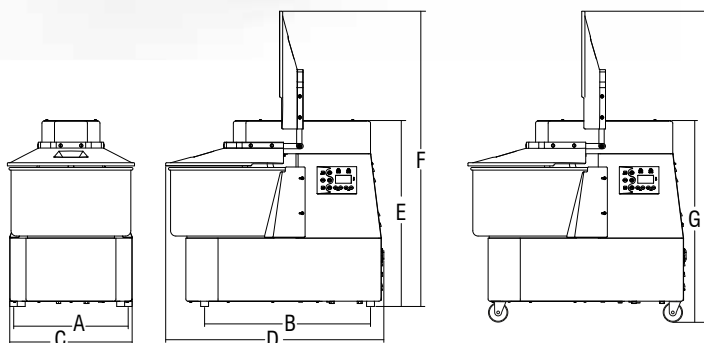
SPM 40-50 Biga 2V



Ruote opzionali
Optionals wheels



Comandi
Controls



| | watt | r.p.m | r.p.m | lt | kg | mm | mm | mm | mm | mm | mm | mm | mm | mm | Kg | mm | Kg | |
|----------------|--|-------|-------|--------|----|----|-----------|-----|-----|-----|-----|-----|------|-----|------|-----|----|---|
| SPM 40 BIGA 2V | vasca - tank 750 spirale - spiral 1500-2000 | 3ph | 10 | 82-165 | 41 | 35 | ∅ 452x260 | 377 | 630 | 434 | 823 | 705 | 1115 | 785 | 1195 | 135 | - | - |
| SPM 50 BIGA 2V | vasca - tank 750 spirale - spiral 1500-2000 | 3ph | 10 | 82-165 | 52 | 44 | ∅ 500x270 | 413 | 654 | 470 | 875 | 723 | 1180 | 809 | 1266 | 155 | - | - |

Pale e palini pizza

- Pale in alluminio leggere e maneggevoli (01)
- Pale in alluminio forate (02)
- Palini in acciaio inox con impugnatura anatomica antiscottamento, disponibili in due modelli: normali (03) e forati (04)
- Pale rettangolari in alluminio forate (pizza romana) (05)
- Paletta per raccolta cenere h.170 (06)
- Spazzolone in fibra naturale (07)
- Supporto a muro per appendere 3 palini e 2 pale (08)
- Supporto a muro per appendere palini
- Supporto a colonna per appendere le pale (09)
- Supporto a muro per appoggiare le pale (10)
- Cassetta in legno per appoggiare le pale (11)
- Cassetta in acciaio per appoggiare le pale
- Alare per appoggio legna (12)
- Bucasfoglia in lega di alluminio (13)
- Cacciapizza in acciaio
- Rotella taglia pizza d. 90 mm (14)
- Spatole in acciaio inox cm 10 (15)
- Spatole in acciaio inox cm 12
- Paletta servi pizza cm 5x13

- Aluminium shovels, light and handy (01)
- Pizza peels aluminum with holes (02)
- Stainless steel little shovels with anti-burn anatomical hilt, available in two versions: normal (03) and punched (04)
- Rectangular pizza peels aluminum with holes (pizza romana) (05)
- Dustpan ash collecting h. 170 (06)
- Natural fibre long-hoarded scrubbing-brush (07)
- Wall support to hanger 3 little shovels and 2 shovels (08)
- Wall support to hang little shovels
- Column support to hang shovels pizza (09)
- Wall support to stand shovels (10)
- Wooden case to stand shovels (11)
- Stainless steel case to stand shovels
- Firedog for firewood (12)
- Aluminium alloy puff-pierce (13)
- "Cacciapizza" pizza server shovel
- Pizza cutter roller d. 90 mm (14)
- Stainless steel spatula cm 10 (15)
- Stainless steel spatula cm 12
- "Paletta Servipizza" pizza server, stainless steel cm 5x13



Palini in acciaio inox
Stainless steel little shovels
Normali / Normal:
cm ø 16 h.170
cm ø 18 h.170
cm ø 20 h.170
cm ø 26 h.170
Forati / Punched:
cm ø 16 h.170
cm ø 18 h.170
cm ø 20 h.170

Pale in alluminio
Aluminium shovels
cm 30x33 h.170
cm 33x33 h.170
cm 36x36 h.170
cm 45x45 h.170
cm 50x50 h.170



Pale in alluminio forate
Pizza peels aluminum with holes
cm 30x33 h.170
cm 33x33 h.170
cm 36x36 h.170
cm 45x45 h.170
cm 50x50 h.170



Alare in ghisa
Firedog for firewood



Pale rettangolari in alluminio forate (pizza romana)
Rectangular pizza peels aluminum with holes (pizza romana):
cm 32x66
cm 40x66



SPX

- Stendipizza ideali per spianare pizze, focacce, pane, ecc.
- La lavorazione si svolge a freddo per non alterare le proprietà dell'impasto
- Lo spessore e il diametro della pasta si possono facilmente regolare in base alle singole esigenze dell'utilizzatore
- Costruzione in acciaio inox AISI 304
- Manopole regolazione spessore rulli in plastica
- Resistente sistema di trasmissione ad ingranaggi metallici
- Raschiatori rullo inferiore facilmente smontabili per una efficiente pulizia

Versione Plus

- Raschiatori rullo superiore facilmente smontabili per una efficiente pulizia
- Protezione rulli superiori ed inferiori smontabile con manopole asservite da microinterruttore
- Scivolo ceramicato facilmente rimovibile per una veloce e perfetta pulizia anche sul retro
- Pulsanti inox IP67 con NVR

Opzioni:

- Pedaliera per versioni Plus

- Rolling machine perfect for rolling pizzas, focacce (flat bread), bread etc.
- Rolling is done cold so as not to alter the properties of the dough
- The thickness and diameter of the dough can be easily adjusted according to the user's specific needs.
- AISI 304 stainless steel body
- Easy adjustable thickness by plastic knobs
- Heavy - duty metal gears transmission
- Easy removable lower roller scrapers for cleaning

Plus version

- Easy removable upper roller scraper for cleaning
- Easy detachable plexi roller protections, provided with micro switch
- Easy detachable ceramic slide for efficient and fast cleanability
- Stainless steel IP 67 controls with NVR

Optional:

- Pedal arrangement for Plus versions



SPX 420/2












SPX 420 RP Plus



SPX 320/1 Plus



SPX 320/2 Plus

| |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|-----------------|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | watt/HP. | 1ph | mm | mm | mm | mm | Kg | mm | Kg |
| SPX 320/1 | 240/0.33 | 1ph | 320 | 470 | 460 | 390 | 29 | 750x400x510 | 32 |
| SPX 320/1 Plus | 240/0.33 | 1ph | 320 | 470 | 460 | 390 | 29 | 750x400x510 | 32 |
| SPX 320/2 | 240/0.33 | 1ph | 220/320 | 470 | 460 | 715 | 40.5 | 750x580x1005 | 52.5 |
| SPX 320/2 Plus | 240/0.33 | 1ph | 220/320 | 470 | 460 | 715 | 40.5 | 750x580x1005 | 52.5 |
| SPX 420/2 | 240/0.33 | 1ph | 220/420 | 570 | 460 | 800 | 47.5 | 750x580x1005 | 59.5 |
| SPX 420/2 Plus | 240/0.33 | 1ph | 220/420 | 570 | 460 | 800 | 47.5 | 750x580x1005 | 59.5 |
| SPX 420 RP | 240/0.33 | 1ph | 320/420 | 570 | 460 | 690 | 48.5 | 750x580x1005 | 60.5 |
| SPX 420 RP Plus | 240/0.33 | 1ph | 320/420 | 570 | 460 | 690 | 48.5 | 750x580x1005 | 60.5 |



SPX 420/2 Plus

Pedaliere opzionale
Optional pedal controls



SPX 320/2



Regolazione spessore
Adjustable thickness



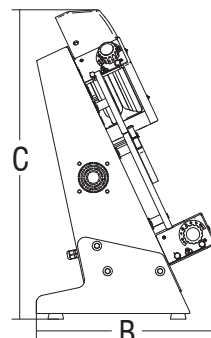
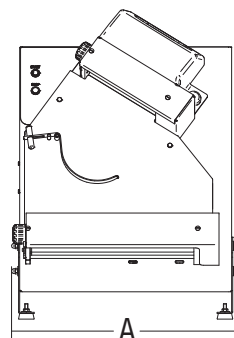
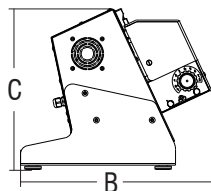
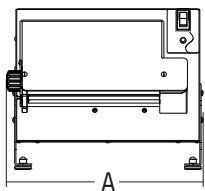
Sistema di trasmissione ad
ingranaggi metallici
Metal gears transmission



Comandi IP 54 per SPX
SPX with IP 54 controls



Comandi acciaio inox IP 67
per SPX Plus
SPX Plus with IP 67 stainless
steel controls





Pizza 4135

- Struttura in acciaio inox
- Mantello esterno in lamiera nera preverniciata a polvere
- Piani di cottura in pietra refrattaria
- Resistenze corazzate
- Sfiato per i vapori di cottura
- Isolamento in fibra di vetro

Pizza 4135 D

- 2 camere di cottura indipendenti isolate termicamente
- 2 termostati per ogni camera che regolano la zona inferiore e superiore

- Structure in stainless steel
- External body in black oven prepainted steel
- Refractory brick decks
- Shock-proof coated heating elements
- Shock-proof heating elements
- Glass fiber lining

Pizza 4135 D

- 2 separate backing chambers thermal insulated
- 2 thermostats for each chamber which select the lower and upper zone



Pizza 4135

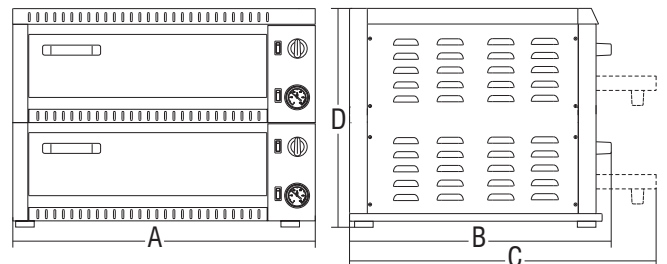
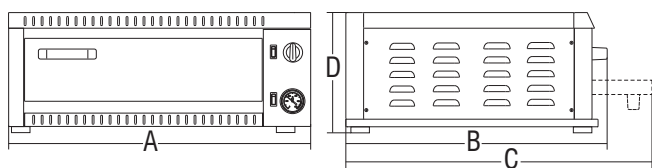
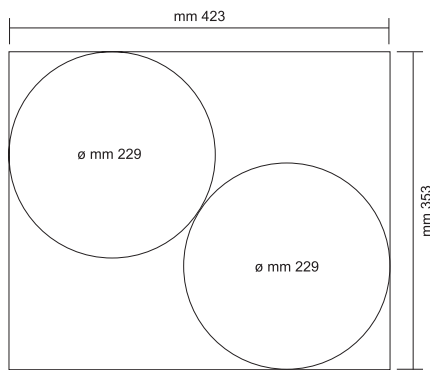













Pizza 4135 D



Piano cottura in pietra refrattaria

Refractory brick deck



| |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|--------------|---|---|---|---|---|---|--|---|---|---|---|
| | watt | 1ph | °C | mm | mm | mm | mm | mm | Kg | mm | Kg |
| PIZZA 4135 | 1600 | 1ph | 50 ÷ 350 | 423x353 h.81 | 600 | 490 | 575 | 254 | 23 | 890x800x650 | 33 |
| PIZZA 4135 D | 3200 | 1ph | 50 ÷ 350 | 423x353 h.81 (x2) | 600 | 490 | 575 | 460 | 38 | 890x800x650 | 48 |

Pizza 6262

- Struttura esterna in acciaio inox e mantello esterno in lamiera nera preverniciata a polvere
- Porta in acciaio inox con finestra a doppio vetro
- 2 termostati per controllo separato delle resistenze inferiori e superiori
- Doppia illuminazione interna
- Piano cottura in pietra refrattaria
- Camino per il convogliamento di fumi e vapori

Opzioni:

- Cappa aspirazione con luci a Led

- S/steel construction and external body in black oven pre-painted steel
- Stainless steel door with double glass window
- Heating of the upper and lower elements is adjustable by means of 2 separate symostats
- Double interior lighting
- Refractory brick deck
- Fumes and vapour chimney

Optional:

- Fume hood with Led lights



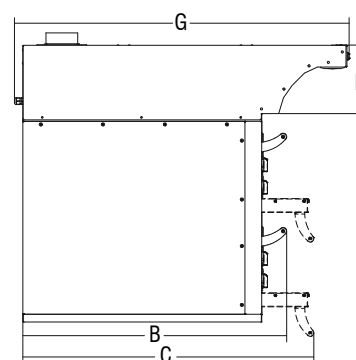
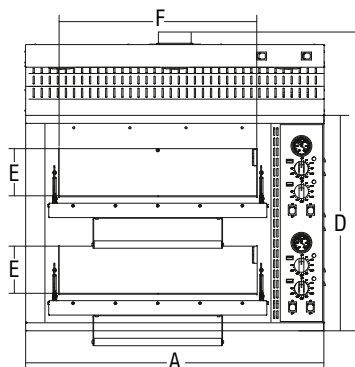
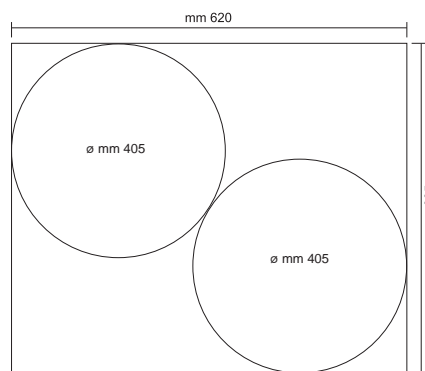
Pizza 6262








Piano cottura in pietra refrattaria
Refractory brick deck



Cappa aspirante opzionale
Optional fume hood



| |  |  |  |  | A | B | C | D | E | F | G | H | I |  |  |  |
|------------|---|---|---|---|----------|----------|----------|----------|----------|----------|----------|----------|----------|---|---|---|
| | watt | 3ph | °C | mm | mm | mm | mm | mm | mm | mm | mm | mm | mm | Kg | mm | Kg |
| PIZZA 6262 | 9200 | 3ph | 50 + 450 | 620x625x147 | 930 | 850 | 940 | 672 | 147 | 618 | 1080 | 220 | 932 | 110 | 950x1050x900 | 135 |



Pizza 7070 - 8570 - 10570 - 105105

- Struttura esterna in acciaio inox e mantello esterno in lamiera nera preverniciata a polvere
- Porta in acciaio inox con finestra a doppio vetro
- Comandi elettronici
- Termometro per la visualizzazione della temperatura camera
- 2 termostati per controllo separato delle resistenze inferiori e superiori
- Doppia illuminazione interna
- Piano cottura in pietra refrattaria
- Camino per il convogliamento di fumi e vapori
- I forni 85x70, 105x70 e 105x105 possono contenere 2 teglie da cm 60x40

Opzioni:

- Cappa aspirazione con luci a Led (230V/50Hz - watt 100)
- Cappa aspirazione potenziata (380 m3/h)
- Cavalletto in alluminio con porta cassette pizza

- S/steel construction and external body in black oven pre-painted steel
- Stainless steel door with double glass window
- Digital control panel
- It is possible to check the temperature inside the chamber by means of a thermometer
- Heating of the upper and lower elements is adjustable by means of 2 separate symostats
- Double interior lighting
- Refractory brick deck
- Fumes and vapour chimney
- Fits 2x 60x40 cm trays for Vesuvio 85x70, 105x70 and 105x105

Optional:

- Fume hood with Led lights (230V/50Hz)
- Fume hood powerful (380m3/h)
- Aluminium stand with trays holder



Pizza 7070



Piano cottura in pietra refrattaria

















Refractory brick deck



Pizza 8570



Pizza 10570

| |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|--------------------|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | watt | | °C | mm | mm | mm | mm | mm | mm | mm | mm | mm | mm | Kg | mm | Kg |
| PIZZA 7070 EL | 5850 | 3ph | 0÷350 | 700x700 h.149 | 995 | 900 | 1015 | 395 | 119 | 700 | 1038 | 171 | 556 | 78 | 1140x1240x600 | 102 |
| PIZZA 7070 x2 EL | 5850 (x2) | 3ph | 0÷350 | 700x700 h.149 (x2) | 995 | 900 | 1015 | 720 | 119 | 700 | 1038 | 171 | 891 | 148 | 1140x1320x1200 | 172 |
| PIZZA 8570 EL | 7.200 | 3ph | 0÷350 | 850x700 h.149 | 1190 | 905 | 1015 | 395 | 119 | 850 | 1038 | 171 | 566 | 93 | 1240x1320x600 | 118 |
| PIZZA 8570 x2 EL | 7.200 (x2) | 3ph | 0÷350 | 850x700 h.149 (x2) | 1190 | 905 | 1015 | 720 | 119 | 850 | 1038 | 171 | 891 | 166 | 1240x1320x1200 | 187 |
| PIZZA 10570 EL | 9.000 | 3ph | 0÷350 | 1050x700 h.149 | 1395 | 920 | 1030 | 365 | 119 | 1050 | 1112 | 221 | 586 | 105 | 1290x1520x600 | 135 |
| PIZZA 10570 x2 EL | 9.000 (x2) | 3ph | 0÷350 | 1050x700 h.149 (x2) | 1395 | 920 | 1030 | 660 | 119 | 1050 | 1112 | 221 | 881 | 230 | 1290x1520x1200 | 260 |
| PIZZA 105105 EL | 13.500 | 3ph | 0÷350 | 1050x1050 h.149 | 1395 | 1280 | 1030 | 365 | 119 | 1050 | 1445 | 260 | 625 | 165 | 1540x1520x600 | 202 |
| PIZZA 105105 x2 EL | 13.500 (x2) | 3ph | 0÷350 | 1050x1050 h.149 (x2) | 1395 | 1280 | 1030 | 660 | 119 | 1050 | 1445 | 260 | 881 | 240 | 1540x1520x1200 | 270 |



Cappa aspirante opzionale
Optional fume hood

Cavalletti alluminio con porta cassetta pizza
(cassette escluse)
Aluminum stands with pizza trays holder
(without trays)

PIZZA 7070

- 995 x 855 H 950 mm
- 995 x 855 H 1150 mm

PIZZA 8570

- 1195 x 855 H 950 mm
- 1195 x 855 H 1150 mm

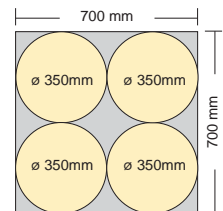
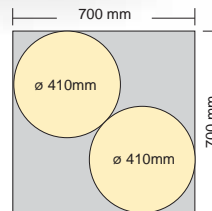
PIZZA 10570

- 1395 x 855 H 950 mm
- 1395 x 855 H 1150 mm

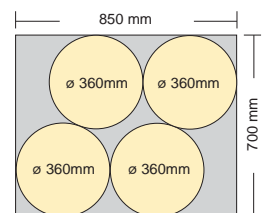
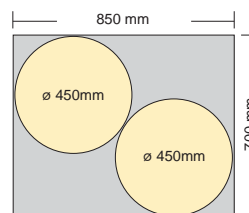
PIZZA 105105

- 1395 x 1242 H 950 mm
- 1395 x 1242 H 1150 mm

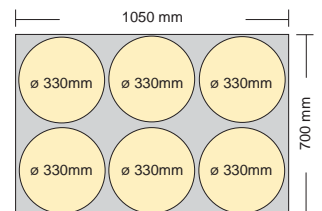
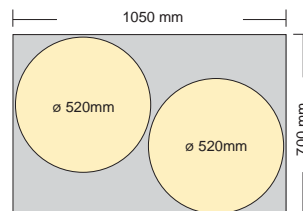
Pizza 7070



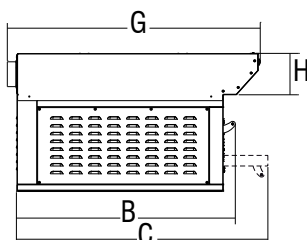
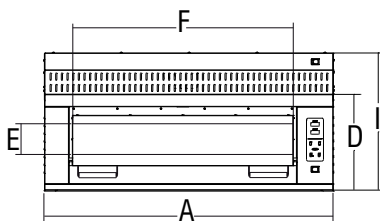
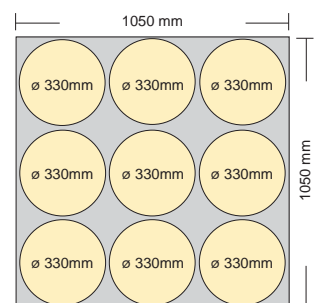
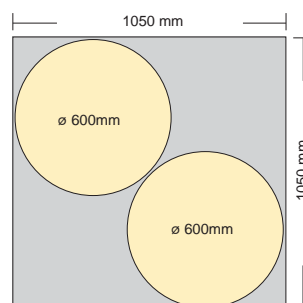
Pizza 8570



Pizza 10570



Pizza 105105



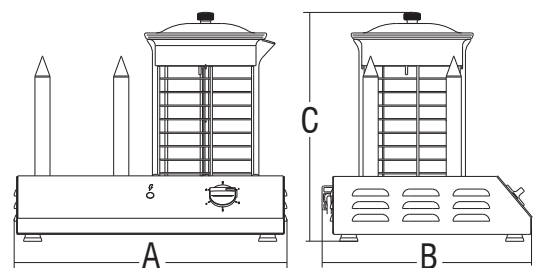
Hot dog





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

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



Hot dog 3



| |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|-----------|---|---|---|---|---|---|--|---|---|---|---|
| Hot Dog 3 | 600 | 1ph | 3 | ø 152x h194 | 30 | 450 | 320 | 365 | 9,5 | 500x370x500 | 11 |

TOS Q

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

Opzionali:

- deviatore per esclusione resistenza inferiore
- Pinza lunga (01)
- Griglia intera (02)
- Griglia doppia (03)

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

Options:

- selector to switch off the lower heating elements
- Extra long sandwich tongs (01)
- Full-size grate (02)
- Double grate (03)



TOS Q12



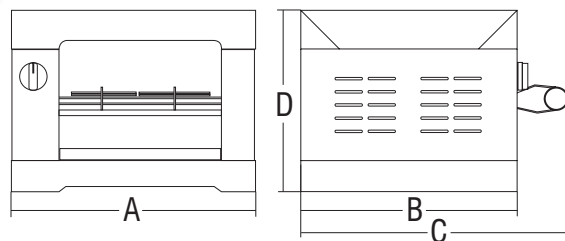
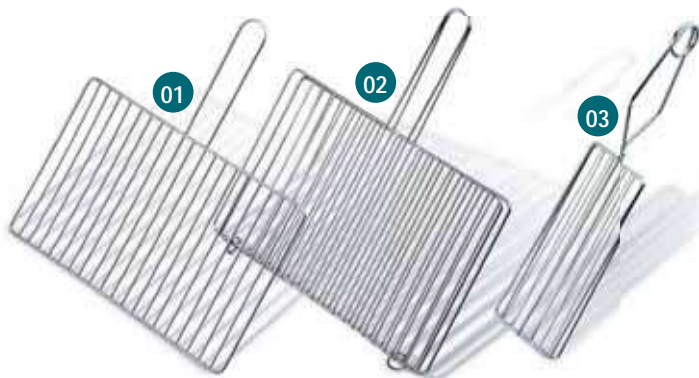
Resistenze corazzate
Shock-proof resistences
















TOS Q4



TOS Q6



| |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|-----------|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | watt | 1ph | n. | si | no | mm | mm | mm | mm | mm | Kg | mm | Kg |
| TOS Q4 | 1600 | 1ph | 4 | si | no | 235x240 | 360 | 265 | 410 | 240 | 6 | 550x320x300 | 7 |
| TOS Q6 C | 2900 | 1ph | 6 | no | si | 355x240 | 475 | 265 | 410 | 240 | 7,5 | 550x320x300 | 8,5 |
| TOS Q6 | 2400 | 1ph | 6 | si | no | 355x240 | 475 | 265 | 410 | 240 | 7,5 | 550x320x300 | 8,5 |
| TOS Q12 C | 4350 | 1ph | 12 | no | si | 355x240 | 475 | 265 | 410 | 365 | 9 | 570x320x420 | 11 |
| TOS Q12 | 3000 | 1ph | 12 | si | no | 355x240 | 475 | 265 | 410 | 365 | 9 | 570x320x420 | 11 |



SMALL - TOAST

- Facili e pratici da usare sono adatti per tostare e riscaldare crostini, bruschette, pizzette, patate, brioche e stuzzichini vari.
- Costruiti interamente in acciaio inox AISI 304 e tappeto per la tostatura in acciaio AISI 304.
- Camera di cottura con isolamento termico.
- Motore auto-ventilato.
- Vano comandi con ventola di raffreddamento per i componenti elettrici.
- Tubi al quarzo, con funzionamento modulare.
- Variatore di velocità nelle versioni VV.
- Scivoli di carico e scarico prodotto.
- Cassetto di raccolta briciole facilmente estraibile.
- Chiusura posteriore ribaltabile per consentire lo scarico frontale o posteriore del prodotto (no per il Roller Small).

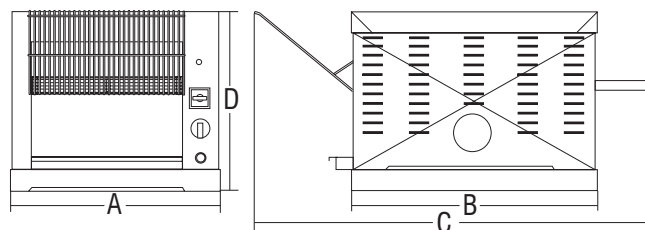
- *Easy to use and suitable for toasting or heating up bread, bruschetta, pizza, croissants, french fries and many other snacks.*
- *Made from AISI 304 S/S with AISI 304 S/S conveyor belt.*
- *Thermal insulation of the chamber.*
- *Fan-cooled motor.*
- *Fan cooled controls compartment.*
- *The heating elements covered by quartz tubes can be switched on independently.*
- *Variable speed drive. (VV versions)*
- *Easy-to-load rack with rear or front discharge.*
- *Easy to remove crumb pan.*
- *Tilting back closing plate allows rear delivery of the product (not on Roller Small).*














Roller Small VV



Roller Toast VV



| |  watt |  1ph |  n, |  mm |  mm |  mm |  mm |  mm |  Kg |  mm |  Kg |
|-----------------|--|---|--|--|--|--|--|--|--|--|--|
| ROLLER SMALL VV | 2660 | 1ph | 80 ÷ 360 | 220x330 | 370 | 480 | 630 | 340 | 16 | 450x660x440 | 18,5 |
| ROLLER TOAST VV | 3000 | 1ph | n.132 ÷ 420 toast 9x9 cm n.165 ÷ 525 toast 8x8 cm | 305x410 | 430 | 530 | 870 | 360 | 22 | 720x540x480 | 27,5 |

COMPACT

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

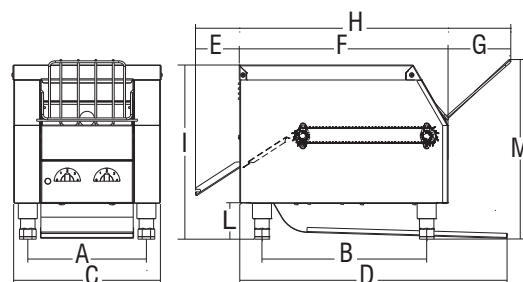
- AISI 304 stainless steel construction.
- AISI 304 stainless steel conveyor.
- Fan-cooled motor.
- Built-in cooling-fan to prevent overheating and burns.
- Reinforced heating elements against burnout and breakage.
- Reflecting heating elements for upper and lower heat ensure that the product is quickly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





















Roller Compact



Protezione comandi di serie
Standard controls protection



| |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|-------------------|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|--|---|---|---|---|---|---|---|
| | watt | 1ph | n, min 65 max 360 | mm | mm | mm | mm | mm | mm | mm | mm | mm | mm | mm | mm | Kg | mm | Kg |
| ROLLER COMPACT VV | 1300 | 1ph | min 65 max 360 | 185x500 | 238 | 330 | 294 | 535 | 88 | 418 | 126 | 632 | 349 | 73 | 360 | 12 | 670x450x480 | 14 |

Linea bar

Per il bar che vuole offrire ai consumatori una vasta scelta di bevande: frullati, frappè, spremute o cocktails.

Strumenti progettati e realizzati nel rispetto delle più severe norme di sicurezza alimentare, garanzia quindi di massima sicurezza nell'uso, pulizia e manutenzione.

Igiene assoluta assicurata dall'utilizzo di materiali selezionati adatti al contatto con gli alimenti.

Design pulito e privo di spigoli per macchine eleganti, funzionali, stabili e silenziose.

Bar line

For the modern bartenders that want to offer a wide choice of drinks: smoothies, milkshakes, juices or cocktails.

Instruments designed and manufactured in compliance with the strictest food safety standards, thus guaranteeing maximum safety in use, cleaning and maintenance.

Absolute hygiene ensured by the use of selected materials suitable for contact with food.

Clean and corner-free design for elegant, functional, stable and silent machines.



i dettagli fanno la perfezione e la perfezione non è un dettaglio.
Details make perfection, and perfection is not a detail.

(Leonardo da Vinci)



SA

SA ECO

- Spremiagrumi professionale dal design piacevolmente arrotondato adatto per un utilizzo intenso in tutti i bar che necessitano di una lavorazione semplice ed intuitiva.
- Corpo macchina cromato, privo di angoli e giunzioni per facilitare la pulizia.
- Vasca di lavorazione in acciaio inox rimovibile per la pulizia ed il lavaggio anche in lavastoviglie; a richiesta vasca in ABS dalle generose dimensioni e una maggiore economicità della macchina.
- Setaccio mobile con due dimensioni di pigna per adattarsi a tutti i tipi di agrume.
- A richiesta versione con leva in alluminio e acciaio inox per lavorare senza sporcarsi le mani.
- Microinterruttore brevettato sulla pigna che permette di accendere direttamente la macchina premendo l'agrume. Su richiesta senza microinterruttore per una maggiore economicità della macchina.
- Variatore di velocità a richiesta.

SA MAXI

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

SA ECO

- Commercial easy to use citrus juicer with round design.
- Chrome body, no edges or seams for easy cleaning.
- Stainless steel bowl is removable for cleaning and is dishwasher safe, ABS bowl available on request.
- Removable sieve with reamer in two sizes to squeeze any kind of citrus.
- Aluminium stainless steel lever to avoid any food contact is available on request.
- Patented safety microswitch on the cone allows to activate the juicer when the product is pushed down.
- Speed control on request.

SA MAXI












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



SA ECO VV



SA MAXI

| |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|--------------|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | watt/HP | 1ph | r.p.m. | mm | mm | mm | mm | mm | Kg | mm | Kg |
| SA ECO | 150/0,20 | 1ph | 320 | 210 | 210 | 155 | 290 | - | 3 | 270x340x370 | 4 |
| SA ECO VV | 150/0,20 | 1ph | 280÷750 | 210 | 210 | 155 | 290 | - | 3 | 270x340x370 | 4 |
| SA ECO L | 150/0,20 | 1ph | 320 | 210 | 265 | 155 | 330 | 480 | 3,5 | 270x340x370 | 4,5 |
| SA ECO L VV | 150/0,20 | 1ph | 280÷750 | 210 | 265 | 155 | 330 | 480 | 3,5 | 270x340x370 | 4,5 |
| SA MAXI | 150/0,20 | 1ph | 320 | 210 | 300 | 173 | 355 | - | 5 | 390x300x440 | 6 |
| SA MAXI VV | 150/0,20 | 1ph | 280÷750 | 210 | 300 | 173 | 355 | - | 5 | 390x300x440 | 6 |
| SA MAXI L | 150/0,20 | 1ph | 320 | 210 | 300 | 173 | 385 | 570 | 6 | 390x300x440 | 7 |
| SA MAXI L VV | 150/0,20 | 1ph | 280÷750 | 210 | 300 | 173 | 385 | 570 | 6 | 390x300x440 | 7 |



SA MAXI LEVA



SA ECO LEVA



Coperchio opzionale
Optional lid



SA ECO LEVA VV



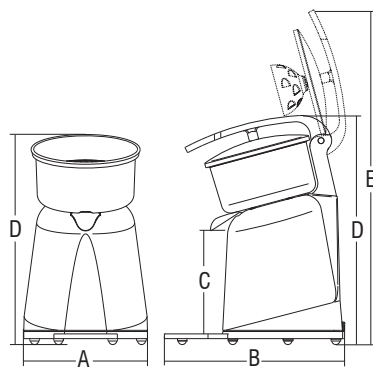
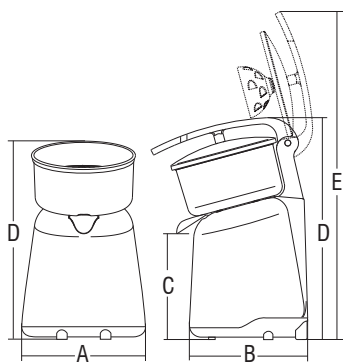
SA MAXI VV



SA MAXI LEVA



Setaccio con due pigne:
piccola e grande
Sieve with two reamers:
small and big



FRAPPÉ MILKSHAKER MACHINES

FR E



- Famiglia completa di macchine per il frappé caratterizzato da linee morbide e precise.
- Studiato per un utilizzo professionale e severo nel rispetto delle norme di sicurezza europee e nordamericane.
- Corpo macchina cromato, colonna in alluminio estruso e base in pressofusione per una ottima stabilità della macchina, il tutto privo di angoli e giunzioni per facilitare la pulizia.
- Disponibile nella versione da banco 1 o 2 bicchieri o a parete.
- Bicchiere da 550 cc in Tritan (BPA Free) trasparente o a richiesta in acciaio inox.
- Bicchiere da 900 cc in acciaio inox su versione da 120 watt.
- Motore potente e ventilato per una maggiore durata.
- Versione con 3 fruste in alluminio e acciaio per la preparazione di frappé e sorbetti o con disco appositamente studiato per il caffè shakerato o per montare il prodotto in lavorazione.
- Microinterruttore di sicurezza sul bicchiere (opzionale per paesi extra UE).
- Variatore di velocità a richiesta.

- A complete line of drink mixers with a soft design.
- Designed to commercial use, they meet all European and North-American safety requirements.
- White or chrome head, aluminium stem and die casting base for a perfect stability, no edges or seams for easier cleaning.
- Countertop (1 or 2 cups) or wall unit versions available.
- Transparent 550 cc Tritan (BPA Free) cup or stainless steel cup on request.
- 900 cc stainless steel cup on 120 W version.
- Powerful ventilated motor for a longer life.
- Spindle with three aluminium and s/steel agitators for preparing milkshakes and drinks, or with a special round agitator for frozen coffees or for creamier results.
- Safety microswitch on the cup support (optional for non UE countries).
- Speed control on request.



FRE 1













FRE 2 VV



WHIPPER



FR PE 1 VV

| |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|-------------|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | watt | | r.p.m | lt | mm | mm | mm | Kg | mm | Kg |
| FRE 1 | 100/0,14 | 1ph | 14.000 | 0,55 | 150 | 195 | 485 | 2,5 | 210x250x520 | 3,5 |
| WHIPPER | 100/0,14 | 1ph | 14.000 | 0,55 | 150 | 195 | 485 | 2,5 | 210x250x560 | 3,5 |
| FRE 2 | 100+100/0,14+0,14 | 1ph | 14.000 | 0,55x2 | 300 | 195 | 485 | 5 | 370x260x530 | 6,5 |
| FRPE 1 | 100/0,14 | 1ph | 14.000 | 0,55 | 110 | 150 | 360 | 2 | 190x240x510 | 4 |
| FRE 1 VV | 100/0,14 | 1ph | 4000÷14.000 | 0,55 | 150 | 195 | 485 | 2,5 | 210x250x520 | 3,5 |
| WHIPPER VV | 100/0,14 | 1ph | 4000÷14.000 | 0,55 | 150 | 195 | 485 | 2,5 | 210x250x520 | 3,5 |
| FRE 1 VV 90 | 120/0,16 | 1ph | 4000÷14.000 | 0,9 | 150 | 195 | 530 | 3 | 210x250x560 | 4,5 |
| FRE 2 VV | 100+100/0,14+0,14 | 1ph | 4000÷14.000 | 0,55 x2 | 300 | 195 | 485 | 5 | 370x260x530 | 6,5 |
| FRPE 1 VV | 100/0,14 | 1ph | 4000÷14.000 | 0,55 | 110 | 150 | 360 | 2 | 190x240x510 | 4 |



FRE 1 VV



FRE 1 VV 90



FRE 2



Bicchiere inox opzionale
Optional stainless steel jug



Anello porta bicchieri monouso
opzionale
Optional ring for paper cup



Fruste FRE 1-2 - VV
Agitators FRE 1-2 - VV



WHIPPER VV



FRE 2 VV



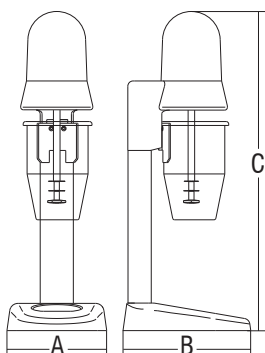
FRE 2



FR PE 1



Whipper



Fruste FRE 1 90 VV
Agitators FRE 1 90 VV

TORNADO

- Frullatore nato dalle specifiche esigenze del bar moderno, particolarmente adatto per preparare frullati e bevande di frutta e verdura.
- Corpo macchina bianco o cromato, privo di angoli e giunzioni per facilitare la pulizia.
- Motore ad elevata potenza con ventilazione forzata.
- Bicchiere da 1,5 litri in Tritan (BPA Free) trasparente infrangibile, lavabile in lavastoviglie, graduato in litri e galloni UK e USA.
- Coperchio bicchiere in gomma a perfetta tenuta con tappo e bicchierino graduato per l'aggiunta degli ingredienti durante la lavorazione.
- Sistema di trasmissione con denti contrapposti in metallo e gomma per una elevata trasmissione della potenza e bassa rumorosità.
- Coltello a 4 razze ricavato da un unico stampaggio, in acciaio inox da coltelleria facilmente smontabile.
- Microinterruttore di sicurezza sul coperchio bicchiere.
- Variatore di velocità a richiesta.

- Designed to meet the specific needs of the modern bar, it is particularly suitable for preparing smoothies, fruit and vegetables drinks.
- White or chrome body, no edges or seams for easy cleaning.
- Powerful ventilated motor.
- Transparent, unbreakable 1,5 lt Tritan (BPA Free) container is dishwasher safe and graduated with litres and UK/USA gallons.
- Tight rubber lid with feed opening to add ingredients while the blender is working.
- Metal and rubber gears drive gives a high power transmission and quiet operation.
- 4-blades stainless steel knife can be easily disassembled.
- Safety microswitch on the lid.
- Speed control on request.



Mozzo smontabile inox

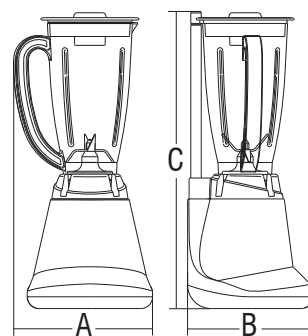
Removable s/steel knives assembly













TORNADO



TORNADO CAFFÈ

Base completa Tornado Caffè
Complete base Tornado CaffèMicro su coperchio
Microswitch on coverVariatore di velocità
Variable speed device

| |  watt |  1ph |  r.p.m |  lt |  mm |  mm |  mm |  Kg |  mm |  Kg |
|------------|--|---|---|--|--|--|--|--|--|--|
| TORNADO | 450/0,60 | 1ph | 16.000 | 1,5 | 213 | 200 | 416 | 3 | 310x300x530 | 4 |
| TORNADO VV | 450/0,60 | 1ph | 11.000+16.000 | 1,5 | 213 | 200 | 416 | 3 | 310x300x530 | 4 |

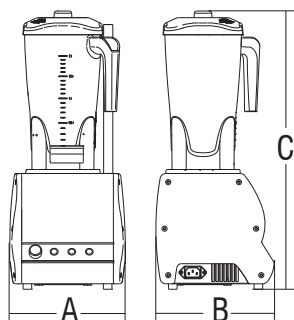
JUMBOMIXER X5











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

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



JUMBOMIXER X5



| |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|---------------|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | watt | ph | r.p.m | lt | mm | mm | mm | Kg | mm | Kg |
| JUMBOMIXER X5 | 750/1 | 1 | 8.000 ÷ 16.000 | 5 | 245 | 260 | 540 | 7 | 340x330x640 | 9 |

JUMBOMIXER



- Frullatori professionali nati dalle specifiche esigenze del bar, ristorante, mensa, ecc.
- Corpo macchina in alluminio estruso e fianchi in ABS.
- Sistema di tenuta a membrana per prevenire l'ingresso di liquidi all'interno della macchina.
- Potente motore con ventilazione forzata, per un utilizzo prolungato e una maggiore durata.
- Microinterruttore magnetico di sicurezza sul coperchio bicchiere senza posizione obbligatoria.
- Comandi a membrana silconica con pulsante ON, OFF Pulse e dispositivo NVR.
- Variatore di velocità.
- Coperchio bicchiere in gomma con tappo per l'aggiunta di ingredienti.
- Corpo mozzo di trasmissione in acciaio inox, facilmente separabile dal corpo bicchiere per una facile pulizia.
- Albero coltelli supportato da cuscinetti a sfere per prevenire il surriscaldamento e garantire una lunga durata.
- Trascinatore a stella in acciaio sinterizzato ad alta resistenza.
- Coltello a 4 razze ricavato da un unico stampaggio in acciaio da coltelleria temperato adatto anche per tritare ghiaccio.

- Professional mixer designed to cater for specific requirements of bars, restaurants, cafeterias, etc.
- Extruded aluminium machine body and sides in ABS.
- Membrane sealing system to prevent fluids from entering the machine.
- Powerful motor with forced ventilation, for prolonged use and enhanced durability.
- Magnetic safety micro-switch on glass lid without forced position.
- Siliconic membrane controls with ON, OFF Pulse button and NVR device.
- Speed control.
- Glass lid in rubber with plug for adding ingredients.
- Stainless steel transmission hub body; can be easily separated from the glass body for easy cleaning.
- Cutters shaft supported by ball bearings to prevent overheating and to guarantee enhanced durability.
- Star drive in high-resistance sintered steel.
- 4-Spoke cutter obtained from a single pressing of hardened steel for blades also suitable for crushing ice.



Jumbomixer 1 Q



Jumbomixer 1 T



Jumbomixer 1













Jumbomixer 1 Timer



Jumbomixer 1 Matic



| |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|----------------------|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | watt | | r.p.m | lt | mm | mm | mm | Kg | mm | Kg |
| JUMBOMIXER 1 Q | 750/1 | 1ph | 8.000 ÷ 16.000 | 2 | 202 | 210 | 486 | 5 | 310x300x530 | 7 |
| JUMBOMIXER 1 Q TIMER | 750/1 | 1ph | 8.000 ÷ 16.000 | 2 | 202 | 210 | 486 | 5 | 310x300x530 | 7 |
| JUMBOMIXER 1 Q MATIC | 750/1 | 1ph | 8.000 ÷ 16.000 | 2 | 202 | 210 | 486 | 5 | 310x300x530 | 7 |
| JUMBOMIXER 2 Q | 750+750/1+1 | 1ph | 8.000 ÷ 16.000 | 2+2 | 380 | 210 | 486 | 10 | 480x300x530 | 12 |

Jumbomixer Q

- Bicchiere quadro da 2 litri in Tritan (BPA Free), graduato in litri, galloni UK e USA.
- Il bicchiere quadro è stato sviluppato per lavorare al meglio con grandi quantità di ghiaccio anche a secco, pratico e funzionale, si può versare il prodotto su 3 diverse direzioni.
- Ideale per la preparazione di frozen drink o smoothies con sciroppi e concentrati.

Jumbomixer T

- Bicchiere tondo da 2 litri in Tritan (BPA Free), graduato in litri, galloni UK e USA, ideale per frullati e frozen.

Optional: bicchiere inox da 2 litri, ideale per frullati e frozen.

Jumbomixer 2 Q/T

- Modello 2 bicchieri in Tritan o inox opzionale.

Jumbomixer Timer

- Timer a regolazione manuale e spegnimento automatico della macchina.

Jumbomixer Matic

- Versione elettronica con 9 programmi di lavorazione preimpostati.

Jumbomixer Q

- 2 litre square glass in Tritan (BPA Free), graduated in litres, UK and U.S. gallons.
- Very practical square glass, with possibility of pouring in 3 different directions, ideal in the preparation of frozen drinks, Smoothies with syrups and concentrates.
- Ideal in the preparation of frozen drinks, Smoothies with syrups and concentrates.

Jumbomixer T

- 2 litre round glass in Tritan, graduated in litres, UK and U.S. gallons, ideal for shakes and frozen drinks.

Optional: round 2-litre glass, made in stainless steel, ideal in the preparation of shakes and frozen drinks.

Jumbomixer 2 Q/T

- 2 glass version, for T/Q models, in Tritan (BPA Free) or stainless steel optional.

Jumbomixer Timer

- Manual adjustment timer and automatic machine switch-off.

Jumbomixer Matic

- Electronic version with 9 pre-set processing programs.



Jumbomixer 2 Q



Jumbomixer 2 T



Lame in acciaio da coltelleria bicchiere tondo
Stainless steel blade for round glass



Bicchieri quadri impilabili
Stackable square glass



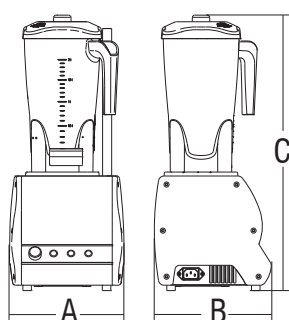
Lame in acciaio da coltelleria bicchiere quadro
Stainless steel blade for square glass



Bicchieri intercambiabili facilmente smontabili per la pulizia
Disassembled and interchangeable glasses, easy to clean



Base frappé
Milkshake application



JUMBOMIXER EL

Jumbomixer EL

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

Jumbomixer EL WiFi

- Dotato di facile e intuitivo controllo touch
- Tastiera IP 67 ad azionamento veloce
- 8 programmi su scheda a partenza immediata
- Programmabili 8 diversi step su ogni programma
- Regolazione di velocità da 10 a 100%
- Funzionamento manuale
- Tasto Pulse per funzione rompi ghiaccio
- Segnali sonori di allarme regolabili
- Collegabile a Wi-Fi per una facile gestione dei programmi su diverse macchine
- Autodiagnostica di controllo per un immediato controllo dello stato della macchina

Jumbomixer EL

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

Jumbomixer EL WiFi

- Fitted with easy and intuitive touch control display
- Fast action IP67 keypad
- 8 programmes on the card with immediate start
- 8 different settable steps in each programme
- Speed regulation from 10 to 100%
- Manual operation
- Pulse key for ice-breaker function
- Adjustable audible alarm signals
- Can be connected to Wi-Fi for easy management of programmes on various machines
- Self-diagnostics for immediate check on the status of the machine.



Jumbomixer 1 Q EL


















Jumbomixer 1 Q EL WiFi



Jumbomixer 1 T EL

Campana silenziante opzionale
Optional sound enclosure

| |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|---------------------------|---|---|---|---|---|---|---|---|--|---|---|---|---|---|---|
| | watt | ph | r.p.m | lt | mm | mm | mm | mm | mm | mm | mm | mm | Kg | mm | Kg |
| JUMBOMIXER 1 Q EL | 750/1 | 1ph | 8.000 ÷ 16.000 | 2 | 232 | 204 | 486 | 238 | 230 | 536 | 315 | 665 | 5 | 305x305x525 | 7 |
| JUMBOMIXER 1 Q EL WiFi | 750/1 | 1ph | 8.000 ÷ 16.000 | 2 | 232 | 204 | 486 | 238 | 230 | 536 | 315 | 665 | 5 | 305x305x525 | 7 |
| Campana / Sound enclosure | | | | | | | | | | | | | 1 | 305x305x525 | 2 |



Jumbomixer 1 Q EL
Campana silenziante opzionale
Optional sound enclosure



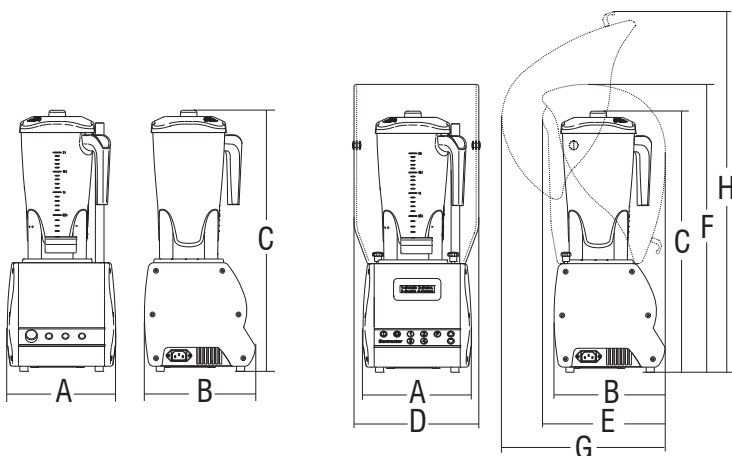
Jumbomixer 1 T EL WiFi



Jumbomixer EL WiFi
Comandi touch
Touch controls



Bicchieri in Tritan (BPA free)
Glasses in Tritan (BPA free)



Bicchieri tondo e quadro
intercambiabili
*Interchangeable round and
square glasses*

Granito

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

- Allows to crush ice in different sizes by adjusting the blade.
- Finely crushed ice for the traditional Italian granitas.
- Flakes for frozen cocktails or to serve or display cold dishes.
- Safety microswitch on the feeding mouth.
- Safety microswitch on the collecting tray.
- Polished aluminium feeding mouth.
- Stainless steel parts and details.
- Aluminium and stainless steel internal structure.
- Body and tray are made from thermoformed alimentary plastic.
- Ribbed belt for low power absorption.



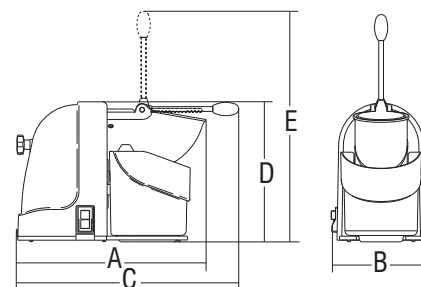
Regolazione spessore taglio
Thickness adjusting knob



Micromagnetico su leva
Magnetic micro on the lever



Vaschetta con micro
Microswitch on bowl



| |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|---------|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | watt | ph | r.p.m | r.p.m | mm | lt | mm | mm | mm | mm | mm | Kg | mm | Kg |
| GRANITO | 350 | 1ph | 12.000 | 1500 | 10 | 2 | 365 | 210 | 465 | 295 | 480 | 8,5 | 540x280x310 | 10 |

Husky

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

- Professional ice crusher, an indispensable bar tool for preparing drinks and frozen cocktails and in the restaurant for displaying fish or fresh foods.
- Crushes any ice cubes made with an ice cube machine up to 40x40 mm at -3° C.
- Its discharge adjustment lets you regulate the average size of the crushed ice.
- Extruded aluminium body, stainless steel container, food-grade ABS opening and s/steel blades.
- Ventilated motor with gear transmission for prolonged use, micro-switch on the lid for maximum operator safety.



YouTube



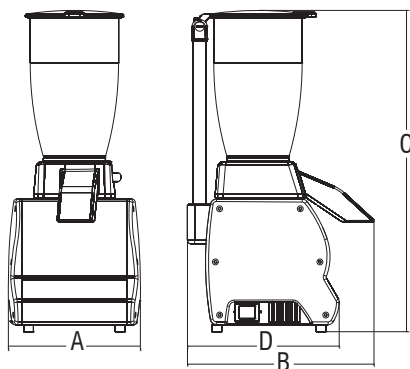
Coperchio bicchiere
Glass lid















Coltelli
Blades



Leva regolazione spessore
ghiaccio
Adjustable lever ice thickness



| |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|-------|---|---|---|---|---|---|---|--|---|---|---|---|
| | watt | ph | r.p.m | lt | lt | mm | mm | mm | mm | Kg | mm | Kg |
| HUSKY | 150 | 1ph | 800 | 2 | 3 | 205 | 285 | 491 | 235 | 5,2 | 410x280x560 | 8 |



GRUPPI BAR COMBI BAR MACHINES

Qbo

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

- Machine body in extruded aluminium and sides in ABS.
- Powerful motor with forced ventilation.
- Blender, drink mixer, ice crusher and citrus juicer have the same technical and original features as the individual machines.

- Qbo-S (SA ECO)
- Qbo-SJ (SA ECO - JUMBOMIXER)
- Qbo-SH (SA ECO - HUSKY)
- Qbo-JH (JUMBOMIXER - HUSKY)
- Qbo-SJH (SA ECO - JUMBOMIXER - HUSKY)
- Qbo-SJHF (SA ECO - JUMBOMIXER - HUSKY - FR E)



Qbo SJ













Qbo SH



Qbo S



Qbo SJHF

| |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|----------|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | watt/hp | ph | r.p.m | lt | mm | mm | mm | Kg | mm | Kg |
| Qbo S | 150 / 0,20 | 1ph | 320 | / | 202 | 242 | 370 | 4,2 | 290x380x395 | 6 |
| Qbo SJ | 150-750 / 0,20-1 | 1ph | 320 - 8.000 ÷ 16.000 | / - 2 | 402 | 242 | 486 | 9,2 | 380x500x590 | 11 |
| Qbo SH | 150-150 / 0,20-0,20 | 1ph | 320 - 800 | / - 3 | 402 | 283 | 495 | 9,5 | 380x500x590 | 11,5 |
| Qbo JH | 750 -150 / 1-0,20 | 1ph | 8.000 ÷ 16.000 - 800 | 2 - 3 | 402 | 283 | 495 | 10,2 | 380x500x590 | 12 |
| Qbo SJH | 150-750-150 / 0,20-1-0,20 | 1ph | 320 - 8.000 ÷ 16.000 - 800 | / - 2 - 3 | 602 | 283 | 495 | 13,7 | 380x705x590 | 16 |
| Qbo SJHF | 150-750-150-100 / 0,20-1-0,20-0,14 | 1ph | 320 - 8.000 ÷ 16.000 - 800 - 14.000 | / - 2 - 3 - / | 747 | 283 | 501 | 16,5 | 380x840x590 | 18,5 |



Qbo SJH



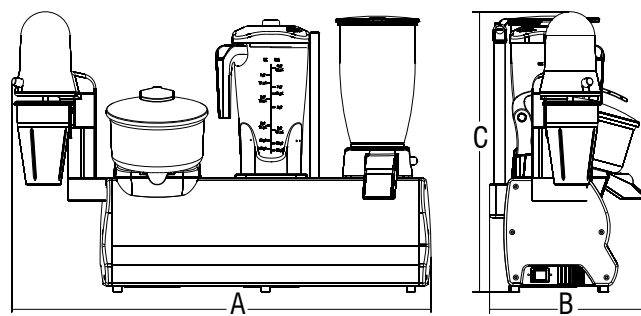
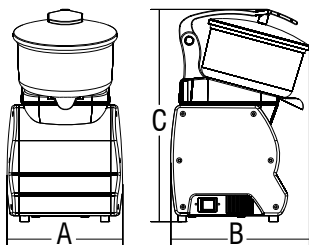
Qbo JH



Setaccio con due pigne:
piccola e grande
*Sieve with two reamers:
small and big*



Bicchieri intercambiabili facilmente
smontabili per la pulizia
*Disassembled and interchangeable
glasses, easy to clean*



Sanificazione e sicurezza igienica

Una nuova gamma di prodotti dedicata alla protezione, all'igiene, alla sanificazione e alla sterilizzazione.

L'incredibile potere naturale dell'Ozono al servizio di tutte le prassi di sanificazione ambientale negli ambienti professionali e commerciali, dalle cucine, alle camere d'albergo, come pure uffici, sale d'aspetto e tutti quegli spazi dove la sicurezza sanitaria è una priorità.

Sanitation and sanitization

A new range of products dedicated to environment hygiene and ambient sanitification.

The incredible natural power of Ozone to support any sterilization and sanitization process in the commercial and professional business, from kitchens to hotel bedrooms as much as offices, studios and any other closed space where sanitation safety is a priority.

#restart



Sanitation and sanitization



i dettagli fanno la perfezione e la perfezione non è un dettaglio.
Details make perfection, and perfection is not a detail.

(Leonardo da Vinci)

COVID-19 shield

- Pannello protettivo da tavolo e da bancone
- Realizzato in plexiglass trasparente
- Si adatta a scrivanie, banconi e postazioni di servizio al cliente
- Facilissimo da posizionare e installare

COVID 19 shield C

- Struttura protettiva unica, con pieghe per pareti laterali
- Piedini da appoggio smontabili

COVID 19 shield I

- Pareti laterali ad incastro
- Completamente smontabile
- Dimensioni: L 900 x P 200 x H 750 mm
- spessore: 4 mm
- 2 piedini da appoggio sp. 20 mm
- Foro centrale dim. 300 x H 150 mm
- Facile da pulire e sanificare

- Protective panel for desk and boards
- Made of transparent Plexiglass
- Suitable for desks, boards, serving counters or cash corners
- Easy positioning and installation

COVID 19 shield C

- Curved single piece shield with high thickness feet
- Removable holding feet

COVID 19 shield I

- Joint sides
- Can be completely disassembled
- Dimensions: L 900 x P 200 x H 750 mm
- Thickness: 4 mm
- 2 holding feet 20 mm thick
- Serving hole 300 x h 150 mm
- Easy to clean and sanitize



COVID-19 shield C



COVID-19 shield I



TAB shield

- Struttura in alluminio anodizzato modulare
- Pannello in plexiglass trasparente da 4 mm
- Da pavimento
- Facilissimo da posizionare e installare
- Struttura protettiva singola TAB Shield 10x17 o composta con modulo aggiuntivo TAB Shield 10x17+
- Facile da pulire e sanificare

TAB Shield 10x17

- Dimensioni: mm L 1064 x H 1740
- Piedini da appoggio profondità 300 mm
- Peso: 17,2 Kg

TAB Shield 10x17+

- Dimensioni: mm L 1024 mm x H 1740
- Piedini da appoggio profondità 300 mm
- Peso: 14,4 Kg

- *Modular structure in anodized aluminium*
- *4 mm thickness plexiglass shield*
- *Floor standing*
- *Easy to install*
- *Available in single panel TAB shield 10x17 or modular with extra shield TAB Shield 10x17+*
- *Easy to clean and sanitize*

TAB Shield 10x17

- *Dimensions: mm L 1064 x H 1740*
- *Holding feet 300 mm thick 300 mm*
- *Weight: 17,2 Kg*

TAB Shield 10x17+

- *Dimensions: mm L 1024 mm x H 1740*
- *Holding feet 300 mm thick 300 mm*
- *Weight: 14,4 Kg*





STER UVC S

- Costruiti interamente in acciaio inox AISI 430
- Porta in plexiglass fumè che chiude perfettamente la camera.
- Supporto interno e ripiani in materiale plastico trasparente rimovibili
- Consente di sterilizzare bicchieri, posate o accessori vari senza doverli girare, rispettando pienamente le norme igieniche anti Covid-19
- Esclusiva vaschetta di raccolta gocce.
- Lampade UV ai vapori di mercurio con protezione in rete metallica.
- Microinterruttore di sicurezza che spegne le lampade all'apertura della porta e viceversa alla chiusura.
- Particolare lampada di cortesia, che si accende solo se l'interruttore è in posizione "ON" e il timer a "0".

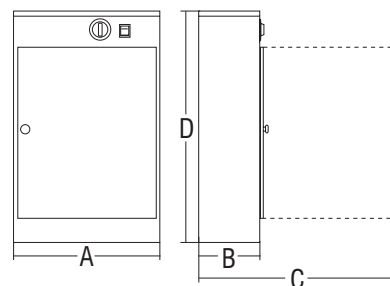
- Made from AISI430 stainless steel.
- Chamber is closed by a smoked plexiglass door.
- Removable internal holder in transparent plastic
- Easily holds glasses, cutlery and accessories with no need to turn them for perfect bacteria and virus sterilization
- Drops collecting tray.
- Mercury vapour lamp UV with wire screen protection.
- A safety microswitch switches the lamps on when the door is opened and switches them off when it is closed.
- The courtesy lamp, on 24W model, turns on only when the switch is "on" and the timer is at "0".



Supporto interno e ripiani rimovibili
Removable internal holder



+++
Pag. 60



| | 1 ph | n. 3 x 8 | 100 watt ~0,5A | min. 0 ÷ 120 | mm 400 | mm 300 | mm 690 | mm 630 | Kg 14,5 | mm 470x400x700 | Kg 16,5 |
|------------|------|----------|----------------|--------------|--------|--------|--------|--------|---------|----------------|---------|
| STER UVC S | | | | | | | | | | | |

VISION UVC

- Costruito in acciaio, alluminio e plexiglass
- 1 porta in plexiglass fumé apribile verticalmente
- Basamento in alluminio
- Mod. S: 1 piano in materiale plastico trasparente estraibile
- Mod. SH: 1 o 2 piani in materiale plastico trasparente estraibili
- Mod. TH: supporto per tablet in materiale plastico trasparente estraibile
- Consente di sterilizzare bicchieri, posate o accessori vari senza doverli girare, rispettando pienamente le norme igieniche anti Covid-19
- Lampade UV ai vapori di mercurio con protezione in rete metallica.
- Microinterruttore di sicurezza che spegne le lampade all'apertura della porta e viceversa alla chiusura.

- Made from stainless steel, aluminium and plexiglass.
- Front black plexiglass door
- Anodized aluminium body
- Model S: 1 plastic removable transparent shelf
- Model SH: 1 or 2 plastic removable transparent shelves
- Model TH: plastic removable transparent holder for tablets
- Easily holds glasses, cutlery and accessories with no need to turn them for perfect bacteria and virus sterilization
- Mercury vapour lamp UV with wire screen protection.
- A safety microswitch switches the lamps on when the door is opened and switches them off when it is closed.



VISION UVC 24 W TH



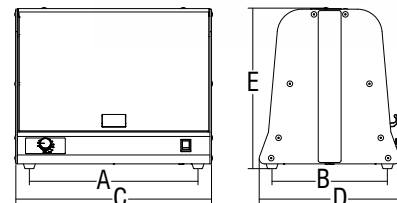
VISION UVC 24 W TH



VISION UVC 24 W TH



VISION UVC 24 W SH

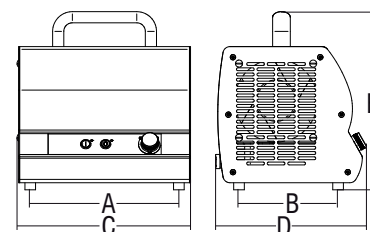















| | n. | watt | watt | min. | mm | mm | mm | mm | mm | mm | mm | Kg | mm | Kg |
|--------------------|------|----------|----------------|---------|---------|---------|-----|-----|-----|-----|-----|------|-------------|------|
| VISION UVC 16 W S | 1 ph | n. 2 x 8 | 70 watt ~0,3A | 0 ÷ 120 | 473x240 | 473x250 | 425 | 290 | 495 | 355 | 320 | 10,3 | 620x430x350 | 14,3 |
| VISION UVC 16 W SH | 1 ph | n. 2 x 8 | 70 watt ~0,3A | 0 ÷ 120 | 473x240 | 473x250 | 425 | 290 | 495 | 355 | 320 | 11,5 | 620x430x350 | 15,5 |
| VISION UVC 16 W TH | 1 ph | n. 2 x 8 | 70 watt ~0,3A | 0 ÷ 120 | 473x240 | 473x250 | 425 | 290 | 495 | 355 | 320 | 12 | 620x430x350 | 16 |
| VISION UVC 24 W SH | 1 ph | n. 3 x 8 | 100 watt ~0,5A | 0 ÷ 120 | 473x240 | 473x250 | 425 | 290 | 495 | 355 | 405 | 12 | 620x430x450 | 16 |
| VISION UVC 24 W TH | 1 ph | n. 3 x 8 | 100 watt ~0,5A | 0 ÷ 120 | 473x240 | 473x250 | 425 | 290 | 495 | 355 | 405 | 12,5 | 620x430x450 | 16,5 |

O₃ PORT

- Generatore di ozono portatile
- Adatto ad ambienti fino a 140 mq
- Indicato per muffe, batteri, virus, parassiti e cattivi odori
- Timer 0 - 60 minuti
- Costruzione in alluminio anodizzato e acciaio inox Aisi 304

- Portable ozone generator
- Suitable for areas up to 140 m²
- Effective against moulds, bacteria, viruses, parasites and bad smells
- Timer 0 - 60 minutes
- Anodized aluminium and Aisi 304 stainless steel construction



| |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|------------|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | watt | 1ph | g/h | min. | m ³ /h | mm | mm | mm | mm | mm | Kg | mm | Kg |
| O3 Port 10 | 100 | 1ph | 10 | 60 | 165 | 210 | 140 | 244 | 210 | 252 | 3.7 | 270x340x370 | 4.7 |
| O3 Port 28 | 200 | 1ph | 28 | 60 | 165 | 210 | 140 | 244 | 210 | 252 | 4.2 | 270x340x370 | 5.2 |

O₃ TOWER

- Generatore di ozono da pavimento
- Adatto ad ambienti fino a 360 mq (Tower 28) 720 mq (Tower 56)
- Indicato per muffe, batteri, virus, parassiti e cattivi odori
- Timer 0 - 60 minuti
- Costruzione in acciaio inox Aisi 304

- Floor standing ozone generator
- Suitable for areas up to 360 m² (Tower 28) and 720 m² (Tower 56)
- Effective against moulds, bacteria, viruses, parasites and bad smells
- Timer 0 - 60 minutes
- Aisi 304 stainless steel construction.

O3 Tower TOP

- Programmatore digitale giornaliero Start e Stop che permette di configurare il funzionamento quando e quanto serve per una migliore praticità.
- Gestione puntuale del trattamento con misurazione della saturazione calcolata in ppm

O3 Tower TOP

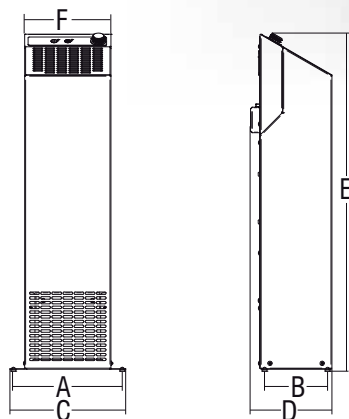
- Digital panel with start & stop daily program allows to set operation to your needs
- Precise control setting with ozone detector sensor



O3 Tower Top



O3 Tower

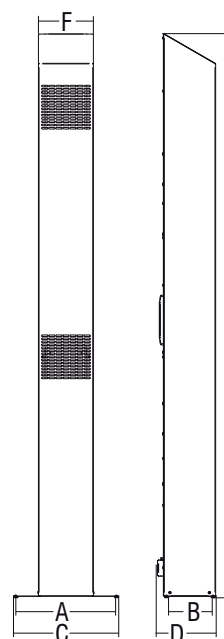
















| | watt | 1ph | g/h | min. | h | m ³ /h | mm | mm | mm | mm | mm | Kg | mm | Kg | |
|-----------------|------|-----|-----|------|------|-------------------|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-------------|-----|
| O3 Tower 28 | 200 | 1ph | 28 | 60 | | 165 | 222 | 129 | 236 | 166 | 689 | 176 | 6,5 | 225x250x755 | 7,5 |
| O3 Tower 56 | 370 | 1ph | 56 | 60 | | 165 | 222 | 129 | 236 | 166 | 689 | 176 | 7 | 225x250x755 | 8 |
| O3 Tower 28 TOP | 200 | 1ph | 28 | | 0-24 | 165 | 222 | 129 | 236 | 166 | 689 | 176 | 6,5 | 225x250x755 | 7,5 |
| O3 Tower 56 TOP | 370 | 1ph | 56 | | 0-24 | 165 | 222 | 129 | 236 | 166 | 689 | 176 | 7 | 225x250x755 | 8 |

O₃ TOWER MAXI

- Generatore di ozono a colonna
- Grazie alla produzione di Ozono di 112 g/h e alla doppia ventilazione, riesce a coprire fino a 1440 mq
- Lo speciale timer programmabile NFC permette di impostare velocemente tramite APP l'ora di inizio e di fine del processo di ozonizzazione in modo da garantire la massima efficacia
- Indicato per grandi superfici: supermercati, gallerie, scuole, serre, palestre, teatri, cinema, stabili industriali e commerciali in genere
- Indicato per muffe, batteri, virus, parassiti e cattivi odori
- La costruzione in acciaio inox AISI 304, dal raffinato design, lo rende utilizzabile in ogni ambiente

- Column ozone generator
- With a rated Ozone production of 112 g/h and its dual fan, the Maxi Tower sanitizes up to 1440 m²
- NFC controlled timer for a quick set of the sanitizing cycle
- Especially suitable for large areas: supermarkets, shopping malls, schools, greenhouses, fitness centres, theatres, cinemas, industrial and commercial buildings
- Ideal against, moulds, bacteria, viruses, parasites and bad smells
- Smart Aisi 304 stainless steel construction fits in any setting

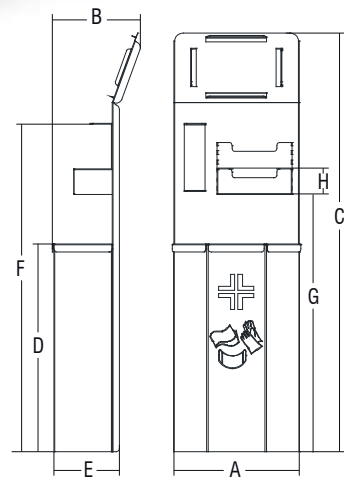


| |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|---------------|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | watt | 1ph | g/h | h | m ³ /h | mm | mm | mm | mm | mm | mm | Kg | mm | Kg |
| O3 Tower Maxi | 740 | 1ph | 112 | 0-24 | 165x2 | 322 | 145 | 336 | 186 | 1806 | 176 | 14.5 | - | - |

SANITOTEM

- Distributore presidi igienici da pavimento
- Struttura in acciaio inox AISI 304
- 4 funzioni:
 - porta sanificante, (0.5 e 1Lt)
 - porta guanti (o mascherine)
 - cestino,
 - porta pannello indicazioni o tablet menù
- Portasanificante e portaguanti con sistema antifurto del contenitore/confezione
- Facilissimo da posizionare e installare
- Estremamente stabile anche in caso di vento o urti
- Facile da pulire e sanificare

- Floor standing dispenser of health care supplies
- AISI 304 Stainless steel structure
- 4 standard features:
 - hand sanitizing gel dispenser (0.5 e 1Lt)
 - gloves or masks dispenser
 - trash bin
 - information panel or tablet
- Hand sanitizer holder and gloves holder with the container/package burglar alarm
- Ready to use and easy to install
- Extremely stable even in case of wind or hit
- Easy to clean and sanitize



| | (A) | (B) | (C) | (D) | (E) | (F) | (G) | (H) | | | |
|-----------|-----|-----|-----|-----|------|------|-----|-----|------|--------------|------|
| | mm | mm | mm | mm | mm | mm | mm | mm | Kg | mm | Kg |
| Sanitotem | 424 | 220 | 296 | 700 | 1415 | 1105 | 870 | 90 | 12.5 | 310x445x1440 | 14.5 |

Scelti per voi

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

La Felsinea selection

In addition to the wide range of equipment of its own production, La Felsinea imports and distributes all over Italy products chosen for the catering professionals.

La Felsinea selection



i dettagli fanno la perfezione e la perfezione non è un dettaglio.
Details make perfection, and perfection is not a detail.

(Leonardo da Vinci)



DISPENSER DISPENSER

DIPA SMALL - HW 45

DIPA SMALL

- Ideati per il confezionamento di alimenti come carne, formaggio, pasta, frutta e verdura freschi; i dispenser offrono un servizio veloce e igienico nei supermercati, macellerie e gastronomie in genere, dove il commercio di prodotti freschi richiede un confezionamento giornaliero veloce e sicuro.
- Struttura in acciaio inox.
- Rulli e astine in alluminio anodizzato.
- Piano riscaldante regolabile tramite termostato.
- Profilo teflonato (non provoca fumo).

HW 45

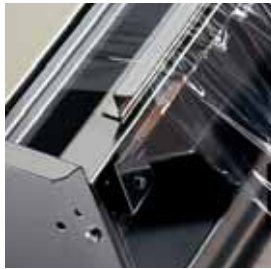
- Pratico srotolatore di vitafilm per un facile e veloce confezionamento.
- Costruzione struttura in acciaio inox.
- Rulli di supporto vitafilm in alluminio.
- Possibilità di taglio in entrambi i versi.
- Massima larghezza del rotolo vitafilm mm 450.
- Massimo diametro del rotolo vitafilm mm 110.
- Privo di collegamento elettrico rende lo srotolatore facile da maneggiare e da spostare.
- Facile sostituzione del film.

DIPA SMALL

- Designed for packing meat, cheese, pasta, fruits and vegetables; our wrapping machines offer a fast hygienic service for supermarkets, butcher's, delicatessens and wherever fresh products retail needs a quick and safe daily packaging.
- Structure in stainless steel.
- Reels and rods made of anodized aluminum.
- Heating surface temperature adjustable by thermostat.
- Teflon coated section (do not smoke).

HW 45

- Practical handwrapper for a easy and fast packaging.
- Stainless steel frame.
- Aluminium support rollers.
- Cutting system on both sides.
- Maximum width of film is mm 450.
- Maximum diameter of film is mm 110.
- No electrical connection therefore can be easily positioned in different places.
- The film can be easily replaced.



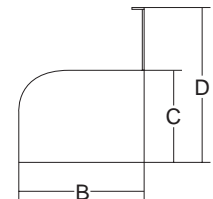
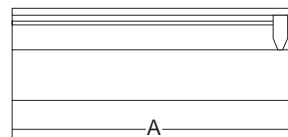
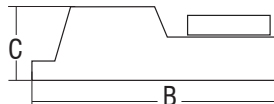
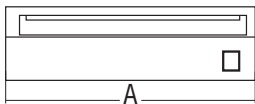
Profilo teflonato
Teflon coated section














DIPA SMALL



HW 45



| |  watt |  1ph |  mm |  mm |  mm |  mm |  mm |  mm |  Kg |  mm |  Kg |
|------------|--|---|--|--|--|--|--|--|--|--|--|
| DIPA SMALL | 120 | 1ph | 450 | 385x125 | 485 | 600 | 140 | - | 5 | 510x610x160 | 6 |
| HW 45 | - | - | Ø 110 x 450 | - | 560 | 210 | 173 | 310 | 2,8 | 540x240x210 | 4 |

S 30-40

- Sigillatrici dal veloce e facile utilizzo sono indispensabili nella gestione degli alimenti.
- Possono saldare 2 mm di spessore per una lunghezza di 300 o 400 mm tutti i tipi di sacchetti in plastica per alimenti.
- Il temporizzatore posto frontalmente permette la sigillatura di sacchetti con spessori diversi, mentre il modello S400/2T dotato di taglierina permette di eliminare la parte residua del sacchetto.
- Materiale sigillabile: PE, PP, LDPE, PVC.

- Fast and easy-to-use sealers are indispensable devices for food management.
- These can seal all types of plastic bags for food, with thicknesses of up to 2mm and across a length of 300 or 400mm.
- The timer fitted at the front is used to seal bags of different thicknesses, while model S400/2T, fitted with a cutter, eliminates the remaining parts of the bags.
- Sealable materials: PE, PP, LDPE, PVC.



S 40



Taglierina su S 40 C
Cutter on S 40 C



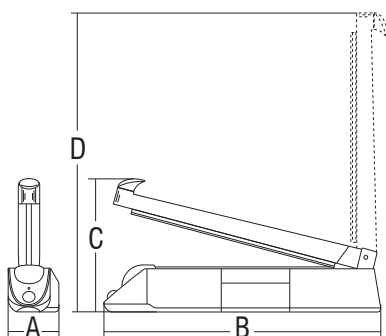
S 30

















S 40 C



Timer



| |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|--------|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | watt | 1ph | °C | sec. | sec. | mm | mm | mm | mm | mm | mm | Kg | mm | Kg |
| S 30 | 510 | 1ph | 150 max | min. 0,5 - max 2,5 | 1,5 | 200 - 300 | 0,5 | 75 | 455 | 260 | 520 | 3,5 | 530x320x470 | 4 |
| S 40 | 700 | 1ph | 150 max | min. 0,5 - max 2,5 | 1,5 | 200 - 400 | 0,5 | 75 | 555 | 260 | 620 | 4 | 530x320x470 | 4,5 |
| S 40 C | 700 | 1ph | 150 max | min. 0,5 - max 2,5 | 1,5 | 200 - 400 | 0,5 | 75 | 555 | 260 | 620 | 4 | 530x320x470 | 4,5 |

PB INOX

- Ottimo sostituto del Bagnomaria per il mantenimento in temperatura di teglie e pirofile in metallo, vetro e porcellana.
- Pratica piastra riscaldante da buffet.
- Robusta struttura in acciaio inox satinato.
- Pratiche maniglie inox per una facile movimentazione anche quando calda.
- Vetro di appoggio temperato.
- Dimensioni vetro compatibili con GN 1/1 e 2/1.

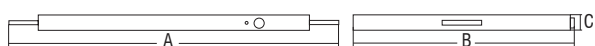
- *Bain - marie alternative for maintaining the temperature of trays and casserole dishes made of metal, glass and porcelain.*
- *Hot Plate conveniently designed for buffet and table service.*
- *Sturdy polished stainless steel frame.*
- *Convenient handles to easily carry it.*
- *Tempered glass.*
- *Glass dimensions Gastronorm 1/1 and 2/1.*













PB 1/1 INOX



PB 2/1 INOX



| |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|-------------|---|---|---|---|---|--|---|---|---|---|
| | watt | 1ph | mm | °C | mm | mm | mm | Kg | mm | Kg |
| PB 1/1 INOX | 230 | 1ph | 530x325 | 0 ÷ 90 | 610 | 370 | 45 | 5 | 660x435x100 | 6 |
| PB 2/1 INOX | 500 | 1ph | 650x530 | 0 ÷ 90 | 723 | 560 | 54 | 8,7 | 768x645x100 | 10 |

SOFTCOOKER

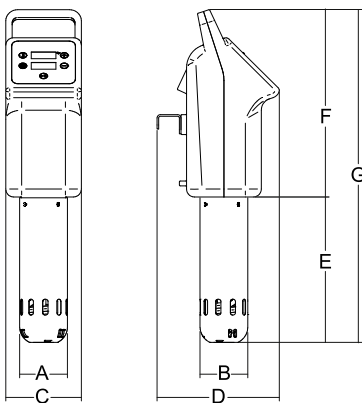
Softcooker Light














- Semplice e intuitivo, ideale per un primo approccio alla cottura in sottovuoto
- Display a Led di facile lettura
- Impostazione veloce di tempo e temperatura
- Circolatore a mezzo ventola motorizzata
- Ideale fino a 20 lt acqua

- Simple and intuitive, ideal for initial approach to vacuum cooking
- Easy-to-read LED display
- Fast setting of time and temperature
- Circulator via motorised fan
- Ideal up to 20 l of water



Display a Led
Led display



| |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|------------------|---|---|---|---|---|---|---|---|--|---|---|---|---|---|
| | watt | 1ph | °C | lt | mm | mm | mm | mm | mm | mm | mm | Kg | mm | Kg |
| SOFTCOOKER LIGHT | 1.200 | 1ph | 90 | 20 | 60 | 60 | 95 | 154 | 183 | 236 | 419 | 1,2 | - | - |



IH

- Facilmente installabili in qualsiasi piano liscio presente in cucina, nei ristoranti e nelle sale da pranzo come dimostrazione, o la preparazione di piatti particolari di fronte ai clienti
- Display LED ad alta visibilità
- Pratico controllo touch IP67
- Doppio controllo sia temperatura che potenza
- Estremamente facili da utilizzare e da pulire
- Superficie di cottura in vetro temperato
- Risparmio energetico grazie alla velocità di riscaldamento e all'elevata resa

- The induction hobs are easy to install on every working surface in kitchens, restaurants or dining rooms.
- High visibility LED display
- Practical IP67 touch control display
- Double control of temperature and power supply
- Extremely easy to use and to clean
- Cooking surface in tempered glass
- Induction hobs are energy saving thanks to heating efficiency and no need to heat up

IH BM

- Bagnomaria per il mantenimento in temperatura di pietanze es. nei buffet

IH BM

- Bain - marie for maintaining the temperature of trays in the buffets



IH 27



IH 35














IH 35x2



IH 35 BIC



| |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|-----------|---|---|---|---|---|---|--|---|---|---|---|
| | watt | 1ph | mm | mm | mm | mm | mm | mm | Kg | mm | Kg |
| IH 27 | 2.700 | 1ph | 280x280 | 323 | 370 | 105 | | | 4 | 360x425x130 | 4,5 |
| IH 35 | 3.500 | 1ph | 280x280 | 330 | 425 | 105 | | | 5 | 385x475x145 | 5,5 |
| IH 35 WOK | 3.500 | 1ph | Ø 280 | 340 | 445 | 110 | | | 7,3 | 410x505x160 | 8 |
| IH 35x2 | 3.500x2 | 3ph | 308x558 | 390 | 720 | 130 | | | 10,9 | 520x800x320 | 13 |
| IH 35 BI | 3.500 | 1ph | 380x360 | 338 | 358 | 116 | 360 | 380 | 4,2 | 350x395x130 | 5,2 |
| IH 35 BIC | 3.500 | 1ph | 308x329 | 316 | 335 | 115 | 370 | 390 | 6,6 | 350x395x130 | 7,6 |
| Controls | | | | 184 | 77 | | 200 | 92 | | | |
| IH 50 | 5.000 | 3ph | 327x327 | 405 | 523 | 180 | | | 9,8 | 360x425x220 | 11 |
| IH BM | 2.000 | 1ph | 455x310 | 460 | 332 | 61 | | | 5,3 | 520x400x85 | 6,3 |



IH 35 WOK



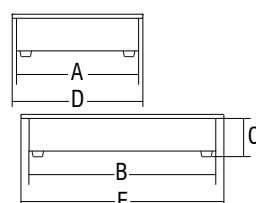
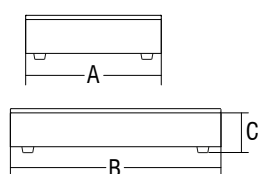
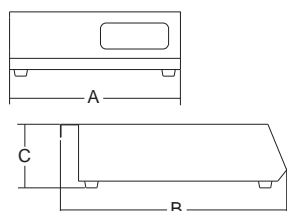
IH 35 BI



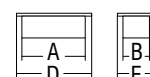
IH 50



IH BM



Controls



RMS

- Compatto e performante il forno RMS offre affidabilità e durata nel professionale anche a budget di spesa ridotti
- Studiato per carichi di lavoro medio bassi, è caratterizzato da: completa rispondenza alle norme prodotte per uso commerciale e professionale carcassa inox e interno inox sul modello RMS510TS
- carcassa inox e interno smaltato per i modelli RMS510D e RMS510T
- 1000 Watt di potenza resa con ottima distribuzione
- piatto fisso con distribuzione microonde a mezzo antenna rotante
- pratica e robusta maniglia apertura porta
- segnale cottura con volume regolabile
- versione manuale con timer e funzionamento sempre a piena potenza
- versione digitale con:
 - pratico display a led
 - 5 livelli di potenza
 - 20 memorie per programmi di cottura con 3 differenti stadi
 - funzione x2
 - pulsanti con alfabeto Braille

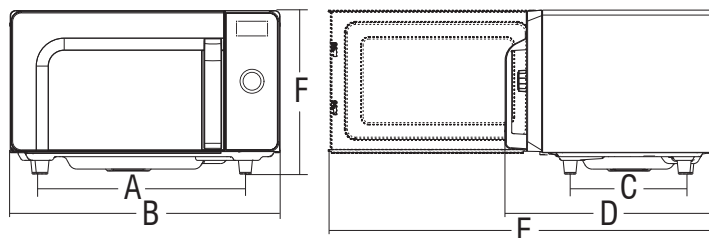
- *The compact and high performance oven RMS offers reliability and long-life, even in the professional field at low budget*
- *Studied for medium/low loading, it is fitted with:*
 - in compliance with the European Standard for professional and commercial use s/s housing and cavity in the RMS510TS model*
 - s/s housing and glazed cavity in the RMS510D and RMS510T models*
 - 1000 Watt output power, excellent distribution*
 - fixed tray and microwave distribution system by rotating antenna*
 - practical and sturdy door opening*
 - cooking signal with volume control*
- *manual version with timer and always running at full power*
- *digital version with:*
 - LED display*
 - 5 power levels*
 - 20 programme keys with 3 different levels*
 - X 2 push-button (for more than one dish)*
 - Braille push-buttons*




















RMS 510 TS2



RMS 510 DS2



| |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|-------------|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | watt | watt | ph | mhz | n. | n. | l | mm | mm | mm | mm | mm | mm | mm | Kg | mm | Kg |
| RMS 510 DS2 | 1000 | 1500 | 1ph | 2450 | 1 | 1 | 23 | 330x330x h197 | 394 | 512 | 221 | 403 | 738 | 310 | 13,6 | 584x457x381 | 16,8 |
| RMS 510 TS2 | 1000 | 1500 | 1ph | 2450 | 1 | 5 | 23 | 330x330x h197 | 394 | 512 | 221 | 403 | 738 | 310 | 13,6 | 584x457x381 | 16,8 |

- Pratici e potenti, i forni RCS si distinguono per un ottimo rapporto qualità prezzo, grande capienza ed affidabilità
- Ideali per medi carichi di lavoro sono caratterizzati da:
 - interno, esterno e porta inox
 - pratica e robusta maniglia apertura porta
 - vetro porta temperato
 - piatto fisso con distribuzione microonde a mezzo antenna rotante
 - 1100 Watt di potenza resa
 - grande capienza della camera di cottura
- versione manuale con timer e regolazione potenza
- versione digitale con:
 - pratico display a led
 - 5 livelli di potenza
 - 100 memorie per programmi di cottura con 4 differenti stadi
 - funzione x2
 - pulsanti con alfabeto Braille

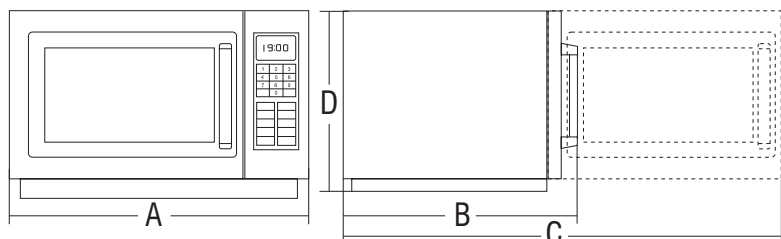
- *The practical powerful oven RCS have a good quality-price ratio, wide capacity and reliability.*
- *Ideal for medium loading, it is fitted with:*
 - s/s cavity, housing and door*
 - practical and sturdy door opening*
 - tempered door glass*
 - fixed tray and distribution system by rotating antenna*
 - 1100 Watt output power*
 - wide cavity volume*
- *manual version with timer and power control*
- *digital version with:*
 - LED display*
 - 5 power levels*
 - 100 programme keys with 4 different levels*
 - X 2 push-button (for more than one dish)*
 - Braille push-buttons*


















RCS 511 TS



RCS 511 DSE



| |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | |
|-------------|---|---|---|---|---|---|---|---|--|---|---|---|---|---|---|------|
| | watt | watt | 1ph | mhz | n. | n. | min | lt | mm | mm | mm | mm | Kg | mm | Kg | |
| RCS 511 DSE | 1100 | 1550 | 1ph | 2450 | 1 | 4 | - | 34 | 368x381x h216 | 559 | 483 | 832 | 352 | 18,6 | 660x502x432 | 21,3 |
| RCS 511 TE | 1100 | 1550 | 1ph | 2450 | 1 | 5 | 60' | 34 | 368x381x h216 | 559 | 483 | 832 | 349 | 18,6 | 660x508x432 | 21,8 |

RFS - DEC

RFS 18 TS

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

DEC 14 E - 18 E - 21 E2

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

RFS 18 TS

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

DEC 14 E - 18 E - 21 E2

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



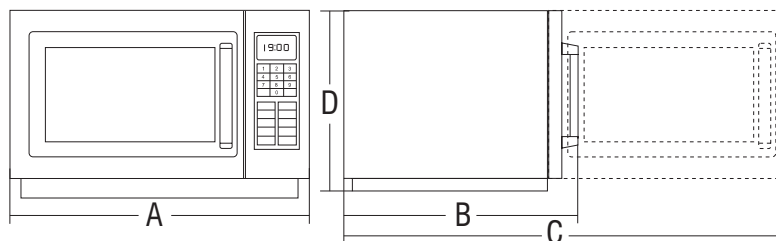
RFS 518 TS



DEC 14 E - 18 E - 21 E2



Optional DEC
Piano intermedio plexiglass
Plexiglass middle shelf



| | watt | watt | 1ph | mhz | n. | n. | min | | lt | mm | mm | mm | mm | mm | Kg | mm | Kg |
|-----------|------|------|-----|------|------------|----|-----|-----|----|--------------|-----|-----|-----|-----|----|-------------|----|
| RFS 18 TS | 1800 | 2700 | 1ph | 2450 | - | 5 | - | - | 34 | 362x416xh226 | 552 | 514 | 864 | 362 | 29 | 663x581x467 | 32 |
| DEC 14 E | 1400 | 2300 | 1ph | 2450 | 2x700 watt | 10 | 60 | yes | 17 | 330x305xh175 | 425 | 559 | 940 | 343 | 30 | 556x625x473 | 33 |
| DEC 18 E | 1800 | 2900 | 1ph | 2450 | 2x900 watt | 10 | 60 | yes | 17 | 330x305xh175 | 425 | 564 | 940 | 343 | 33 | 556x625x473 | 34 |
| DEC 21 | 2100 | 3100 | 1ph | 2450 | - | 10 | - | - | 17 | 330x305xh175 | 425 | 559 | 940 | 343 | 33 | 556x625x473 | 34 |

MSO

- 11 livelli di potenza per risultati costanti e ottimi
- Metodo esclusivo di distribuzione dell'energia assicura un riscaldamento superiore e uniforme all'interno della camera.
- L'ampia camera può contenere due grandi teglie standard.
- Si possono usare fino a 100 menu programmabili per semplificare la cottura e assicurare sempre ottimi risultati.
- La porta USB compatibile con flash drive standard, aggiorna la programmazione in pochi secondi.
- Opzioni di quattro stadi di cottura con programmazione onetouch.
- Riduce il tempo di preparazione, il lavoro e lo spreco di alimenti, assicurando al tempo stesso costantemente ottimi risultati.
- I comandi sono facili da usare e richiedono un addestramento minimo.
- Il pulsante Quantità regola automaticamente il tempo richiesto per due porzioni.
- La porta trasparente e la luce interna consentono il monitoraggio senza dover aprire la porta.
- La mensola di ceramica interna è incassata per ridurre l'impatto del bordo piastra - mensola e contenere i versamenti.
- Interno ed esterno in acciaio inossidabile per una facile pulizia e un aspetto professionale.
- Prodotto per resistere in un ambiente di ristorazione professionale
- Filtro dell'aria magnetico anteriore per una facile rimozione e pulizia
- Promemoria di pulizia del filtro per proteggere le componenti del forno.

- 11 power levels for consistent, delicious results.
- Unique method of energy distribution provides superior and even heating throughout the cavity.
- Ample cavity accommodates two deep full size pans.
- Up to 100 programmable menu items can be used to simplify cooking and ensures consistent results.
- USB port compatible with standard flash drives, updates programming in seconds.
- Four stage cooking options with one-touch programming.
- Reduces prep time, labor and food waste while providing consistent results.
- Controls are user friendly and require minimal training.
- Quantity pad calculates the proper cook times for two servings.
- Transparent door and lit interior allows monitoring without opening the door.
- Interior ceramic shelf is recessed to reduce plate-to-shelf edge impact and keep spills contained.
- Stainless steel exterior and interior for easy cleaning and a professional look.
- Constructed to withstand the foodservice environment.
- Magnetic front air filter for easy removal and cleaning.
- Clean filter reminder to protect oven components.



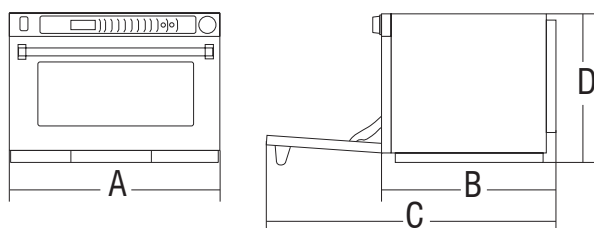
MSO 5211 - 5353



















Filtro magnetico rimovibile
Removable, magnetic filter



Chiavetta USB memoria per ricette
Memory US key for recipe



| |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|----------|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | watt | watt | 1ph | mhz | n. | n. | min | lt | mm | mm | mm | mm | mm | Kg | mm | Kg |
| MSO 5211 | 2100 | 3300 | 1ph | 2450 | 4 | 11 | 60 | 45 | 535x330xh251 | 650 | 464 | 851 | 472 | 65 | 768x667x565 | 71 |
| MSO 5353 | 3500 | 5200 | 3ph | 2450 | 4 | 11 | 60 | 45 | 535x330xh251 | 650 | 464 | 851 | 472 | 65 | 768x667x565 | 71 |

JET

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

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



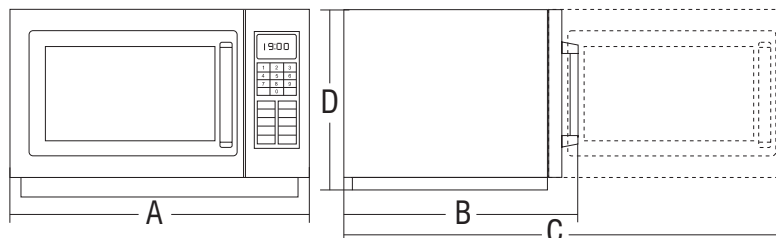
JET 514 - 519


















Filtro magnetico rimovibile
Removable, magnetic filter



Chiavetta USB memoria per ricette
Memory US key for recipe



| |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|--------------------------|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | watt | watt | ph | mhz | n. | n. | lt | mm | mm | mm | mm | mm | Kg | mm | Kg |
| JET 514 microw convect | 2900 max | 1400 M.O. 2700 conv. | 1ph | 2450 | 2 | 11 | 34 | 330x381x267 | 502 | 660 | 994 | 460 | 43 | 553x546x718 | 46 |
| JET 514 V microw convect | 2900 max | 1400 M.O. 2700 conv. | 1ph | 2450 | 2 | 11 | 34 | 330x381x267 | 502 | 660 | 994 | 460 | 43 | 553x546x718 | 46 |
| JET 519 microw convect | 3100 max | 1900 M.O. 2700 conv. | 1ph | 2450 | 2 | 11 | 34 | 330x381x267 | 502 | 660 | 994 | 460 | 43 | 553x546x718 | 46 |
| JET 519 V microw convect | 3100 max | 1900 M.O. 2700 conv. | 1ph | 2450 | 2 | 11 | 34 | 330x381x267 | 502 | 660 | 994 | 460 | 43 | 553x546x718 | 46 |

MRX

Forno ad alta velocità

- Flusso d'aria del vano cottura potenziato per una doratura e tostatura perfette
- L'impingement a 3000 W migliora la tostatura e doratura
- Velocità della ventola 0-100% facilmente regolabile
- Intervallo di cottura 95° - 270°C (200° - 520°F)
- Cuoce un'ampia gamma di alimenti
- Il sistema a microonde ad alimentazione con antenna superiore da 1000 o 2000 W si riscalda velocemente e riduce il tempo di cottura
- Ingombro minimo, vano cottura massimizzato
- Può contenere una pizza di 30 cm (12")
- Funzionamento universale multi-lingua, con flessibilità di programmazione
- Il touchscreen e il software di programmazione supportano 25 lingue
- La selezione del menu basata su immagini elimina le barriere linguistiche
- Standard di connettività: WiFi, Ethernet e Smart USB standard
- Adatto all'esposizione nelle aree visibili al pubblico
- Stile elegante e contemporaneo
- Touchscreen True-Touch™ HD.
- Display in stile smartphone da 178 mm (7") completamente personalizzabile
- Convertitore catalitico integrato per il funzionamento senza ventola
- Funzionamento silenzioso: la velocità della ventola si regola automaticamente in base alla modalità di funzionamento
- Funzionamento sicuro e pulizia semplice

High speed oven

- Enhanced cavity airflow for perfect browning & crisping
- 3000W impingement enhances toasting and browning.
- Easily adjustable 0-100% fan speed.
- 95° - 270°C (200° - 520°F) temperature range
- Cooks a variety of items
- 1000 or 2000W top antenna feed microwave system heats quickly, reduces cooking time.
- Minimized footprint, maximized cavity design
- Easily accommodates a 30cm (12") pizza
- Multi-language universal operation, with programming flexibility
- Touchscreen and programming software supports 25 languages
- Image-based menu selection eliminates language and literary barriers
- Connectivity Standard: WiFi, Ethernet, and Smart USB standard
- Appropriate for front-of-house display
- Sleek, contemporary styling
- True-Touch™ HD Touchscreen.
- Fully customizable 178 mm (7") smartphone-like display
- Catalytic converter built-in for ventless operation.
- Quiet operation: fan speeds auto-adjust based on operation mode
- Safe operation and simple cleaning



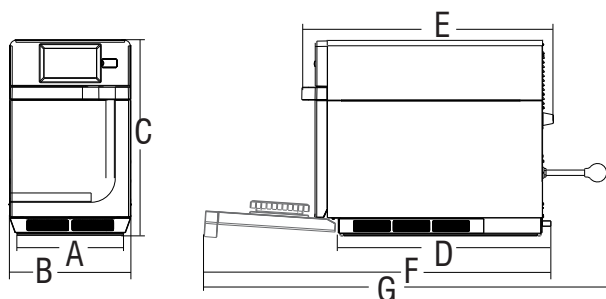
MRX 523 BK





















Touch display



Filtro rimovibile
Removable, filter



| |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|------------|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | watt | watt | | mhz | n. | min | lt | mm | mm | mm | mm | mm | mm | mm | mm | Kg | mm | Kg |
| MRX 523 BK | 2000 | 5950 | 3ph | 2450 | 11 | 99:99 | 17,2 | 312x312x178 | 321 | 358 | 578 | 633 | 743 | 1032 | 1600 | 61 | 457x902x635 | 69 |

MXP

MXP 520 un forno fantastico dalle prestazioni superiori

- Adatto per i fuoriorario nelle cucine di Hotel ma anche per chi vuol fare del prodotto espresso e della velocità di servizio il proprio punto fermo.
- 2200 Watt potenza resa a microonde
- 2000 Watt di potenza radiante proveniente dal fondo
- 3000 Watt di potenza a convezione diffusa regolabile da 93° a 270°
- Gestibile con la massima flessibilità grazie ad una programmazione combinata a piacere
- Non sono richiesti vassoi specifici e si possono utilizzare contenitori metallici anche nell'uso a microonde
- Ricette memorizzabili su scheda di memoria
- Non necessita di cappa aspirante grazie al filtro catalitico antigrasso integrato
- Costruito totalmente in acciaio inox

MXP 520 a wonderful microwave oven of high performances

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



JET 514 - 519



Chiavetta USB memoria per ricette

Memory US key for recipe



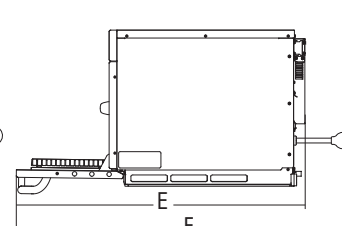
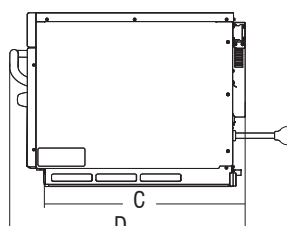
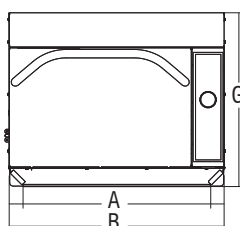
Microonde
Microwave
2200 Watts



Resistenze a infrarossi
Infra-red radiant
3000 Watts



Convezione
Forced convection
3000 Watts



| | | | | | | | | | A | B | C | D | E | F | G | | | | |
|------------|------|------|-----|------|----|-----|----|----|-------------|-----|-----|-----|-----|-----|------|-----|----|-------------|----|
| | watt | watt | 1ph | mhz | n. | min | lt | mm | mm | mm | mm | mm | mm | mm | Kg | mm | Kg | | |
| MXP 520 MN | 2200 | 5700 | 1ph | 2450 | 2 | 11 | 60 | 39 | 406x381x254 | 559 | 638 | 559 | 699 | 956 | 1600 | 524 | 52 | 883x826x717 | 56 |
| MXP 520 TF | 2200 | 5700 | 3ph | 2450 | 2 | 11 | 60 | 39 | 406x381x254 | 559 | 638 | 559 | 699 | 956 | 1600 | 524 | 52 | 883x826x717 | 56 |

Minicooker - Mycook

- Frullatore termico semiprofessionale
- Pratico ed irrinunciabile aiuto in cucina
- Potente motore da 600 watt separato dalla zona cottura
- Riscaldamento ad induzione che dimezza i tempi di messa in temperatura
- Dotato di bilancia da 5 Kg con tara (Minicooker)
- Variatore velocità
- Potenziometro per cotture fino a 120°
- Pratico bicchiere in acciaio inox da 2 Lt
- Mozzo coltelli a smontaggio rapido per una facile pulizia
- Coperchio con chiusura di sicurezza
- Dotato di spatola, farfalla mescolatrice e cestello forato
- Tappo aggiunta ingredienti con dosatore
- Programma soffritti
- Set per cottura a vapore opzionale (2).

- *Semi-professional thermal blender*
- *Practical, must-have kitchen aid*
- *Powerful 600 watt motor separated from the cooking zone*
- *Induction heating which halves the time required to reach desired temperature*
- *Supplied with 5 kg scales with tare (Minicooker)*
- *Speed changer*
- *Potentiometer for cooking to 120°*
- *Practical 2 L stainless steel glass*
- *Knife hub quick to dismantle for easy cleaning*
- *Lid with safety closure*
- *Spatula, butterfly mixer and perforated basket supplied*
- *Add ingredients cap with measuring device*
- *Sautéed vegetable program*
- *Steam cooking set optional (2).*



Minicooker



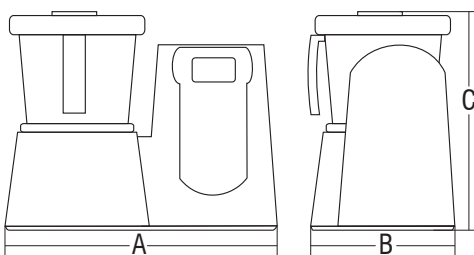
Mycook













Farfalla mescolatrice e coltello
Butterfly mixer and knife hub



Set cottura a vapore opzionale
Optional steamer cooking set



| |  |  |  |  |  |  |  | A | B | C |  |  |  |
|------------|---|---|---|---|---|---|---|----------|----------|----------|---|---|---|
| | watt | 1ph | watt | n. | °C | lt | r.p.m. | mm | mm | mm | Kg | mm | Kg |
| MINICOOKER | 600 | 1ph | 1.000 | 10 | 120 | 2 | | 360 | 300 | 290 | 10 | 400x370x540 | 11 |
| MYCOOK | 800 | 1ph | 1.000 | 10 | 120 | 2 | 100 ÷ 11.000 | 360 | 300 | 290 | 9 | 400x370x540 | 10 |



PACOJET

- Apparecchio rivoluzionario che serve a lavorare i prodotti alimentari surgelati, già inseriti in contenitori in acciaio e li trasforma in mousse con una sola operazione. Il tutto senza scongelare il prodotto di partenza.
- I contenitori sono gestiti a porzioni, da una a dieci, Pacojet lavora solo il prodotto necessario, lasciando l'altra parte inalterata e pronta da essere riposta in congelatore.
- I prodotti lavorati a -18 mantengono tutte le sostanze nutritive e le caratteristiche organolettiche del cibo, senza perdita di volume.
- Ideale anche come piccolo gelatiera o sorbettiera.

Pacojet Junior

- Disponibile in due colori, blu notte e arancio
- Stile giovane e inconfondibile.
- Pensato e sviluppato come entry level
- Consuete prestazioni.
- Massima compatibilità di bicchieri ed accessori con tutti gli altri Pacojet.
- Solido e performante
- Una sola velocità
- Permette di dividere il contenuto del bicchiere da pacossare in 10 porzioni.
- Ideale come macchina di backup, come seconda macchina
- Permette a tutti di cominciare a lavorare con una tecnologia appassionante, creativa, unica e inimitabile.

Pacojet II

- Dotato di motore brushless, a basso consumo, sviluppa una maggiore forza con un livello di rumorosità decisamente inferiore rispetto a Pacojet Junior.
- Gestisce il bicchiere con 10 porzioni e decimi di ogni singola porzione.
- Lavora con 2 velocità in modo da rendere più efficiente l'avvicinamento del coltello al prodotto da lavorare ed il ritorno in posizione.
- Dispone di porta USB per la diagnostica.
- Display grafico semplice ed intuitivo per la gestione dei vari programmi: lavorazione gelo, lavorazione fresco e pulizia.

- *Pacojet is a revolutionary tool that can easily work frozen ingredients, whose have been prepared in advanced and placed in the special stainless steel containers, making them mousses with only one operation.*
- *All this without defrosting the whole initial product. It is possible to programm up to 10 portions, so that with Pacojet only the required quantity is used, whereas the excess portions is kept unaltered and ready to be replaced in the freezer.*
- *Ingredients worked at -18° maintain all their nutritive values and organoleptic characteristics, without loss of volume. Ideal also as a small ice-cream or sorbet machine.*

Pacojet Junior

- *Available in two colours, dark blue and orange*
- *Original features and young styling.*
- *Designed and developed as an entry level model*
- *It offers the same high performance for which the Pacojet family is renowned.*
- *It's fully compatible with all other Pacojet models, in terms of bowls and accessories.*
- *Robust and efficient*
- *It has just one speed*
- *Lets you divide the contents of the pacotizing bowl into 10 portions.*
- *It's ideal as a backup machine or second machine*
- *The first pocotizer for those just starting to experiment with this exciting, creative and original technology.*

Pacojet II













- *Equipped with a low-consumption brushless motor, it develops greater power with a decidedly lower noise level compared to Pacojet Junior.*
- *It manages the cup with 10 portions and tenths of each single portion.*
- *It has 2 speeds to enhance the knife's efficiency when approaching the product to be processed and returning to its initial position.*
- *It features a USB port for diagnostics.*
- *Straightforward and intuitive graphic display for managing the various programmes: frozen processing, fresh processing and cleaning.*



Pacojet II



Pacojet Junior

| |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|-----------------|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | watt | 1ph | r.p.m. | bar | lt | °C | mm | mm | mm | Kg | mm | Kg |
| Pacojet Junior | 1000 | 1ph | 2000 | 1 | 0,8 | -18°C ÷ -23°C | 182 | 360 | 498 | 13 | 300x600x460 | 16 |
| Pacojet II | 950 | 1ph | 2000 | 1,2 | 0,8 | da -18°C a -22°C | 200 | 360 | 500 | 15,7 | 300x600x460 | 19 |
| Pacojet II Plus | 950 | 1ph | 2000 | 1 | 0,8 | da -18°C a -23°C | 182 | 360 | 498 | 15,7 | 300x600x460 | 19 |



Pacojet II Plus



Pacojet Junior



Lame dorate Pacojet II Plus
Gold pacotizing blade Pacojet II Plus



Contenitore isotermico 4 bicchieri opzionale
Optional isolated 4 beaker box



Creatività ed ampia possibilità di utilizzo
Creativity and a vast range of possible uses



Il contenitore ideale
The ideal container



Un passaggio nell'abbattitore e poi tutto nel congelatore
Into the blastchiller and then all in the freezer!



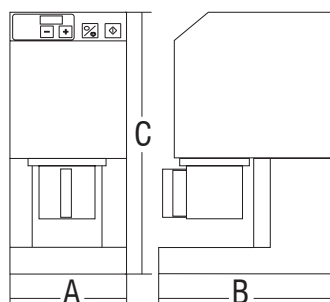
Pronto da pacossare
Ready to be "pacotize"



Da 1 a 100 porzioni di sapore
From 1 to 100 portions of flavour



Kit bicchieri policarbonato con coperchio
+ 1 supporto bicchiere acciaio opzionali
Kit polycarbonate cups with lid
+ 1 steel cup holder optional



Kit di lame per alimenti freschi opzionale
Optional set of knives for fresh food



ESTRATTORE SLOW JUICER

EKTOR



- Estrattore a bassa velocità per l'estrazione di succhi a freddo da frutta e verdura.
- Struttura esterna in acciaio inox
- Speciale tramoggia di introduzione che agevola il carico dei pezzi più grossi
- Coclea ad alta efficienza
- Tappo salvagoccia
- Pratico e veloce smontaggio delle parti interessate alla lavorazione
- Pestello per agevolare l'avanzamento dell'alimento inserito
- Spazzola per la pulizia
- Vaschetta per gli scarti e una per il succo
- Dotato di 3 cestelli con diversa foratura, anche per sorbetti
- Potente motore asincrono ventilato con riduzione ad ingranaggi

Opzioni:

- Filtro vaschetta succo

- *Low-speed juicer extractor for fruits and vegetables.*
- *Stainless steel construction*
- *Special introduction hopper for easy loading of larger pieces*
- *High efficiency screw propeller*
- *Drip cap*
- *Quick and easy disassembly of the parts used for processing*
- *Pestle for easy introduction of the products.*
- *Cleaning brush*
- *Equipped with 2 trays: one for juice and one for waste*
- *Equipped with 3 different drilling strainers*
- *High efficiency asynchronous ventilated motor*

Optionals:

- Filter



| | watt | ph | r.p.m. | mm | mm | mm | mm | mm | mm | mm | mm | mm | mm | mm | Kg | mm | Kg | |
|----------|------|-----|--------|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|----|----|----|----|-----|-------------|---|
| EKTOR 37 | 400 | 1ph | 37 | 150 | 228 | 240 | 290 | 450 | 530 | 157 | 163 | 78 | 88 | 35 | 43 | 6,7 | 370x290x340 | 8 |



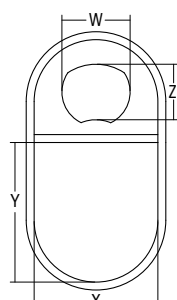
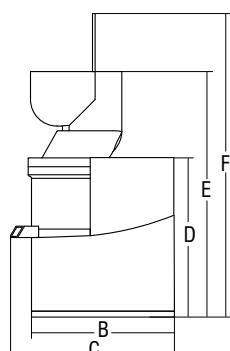
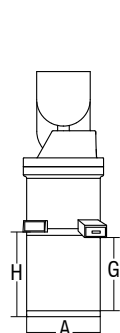
Tappo salvagoccia
Drip cap



Vaschetta per gli scarti
Tray for waste



Filtro succo
Juice filter



ELDORADO

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

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



Eldorado 5



Eldorado 5x2













Eldorado 8 R



Eldorado 10 R



Eldorado 8x2

| |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|-----------------|---|---|---|---|--|---|---|---|---|---|
| | watt | 1ph | mm | lt min. / lt max | mm | mm | mm | Kg | mm | Kg |
| Eldorado 5 | 2.700 | 1ph | 220x120 h.100 | 1,8 / 3,2 | 180 | 420 | 360 | 6 | 260x590x450 | 7 |
| Eldorado 5x2 | 2.700+2.700 | 1ph | 220x120 h.100 (x2) | 1,8 / 3,2 (x2) | 360 | 420 | 360 | 12 | 720x540x480 | 13 |
| Eldorado 5+8 | 2.700+3.300 | 1ph | 220x120 h.100 + 230x205 h. 100 | 1,8 / 3,2 + 3 / 5 | 450 | 420 | 360 | 13 | 720x540x480 | 14 |
| Eldorado 8 | 3.300 | 1ph | 230x205 h. 100 | 3 / 5 | 270 | 420 | 360 | 7 | 570x320x420 | 8 |
| Eldorado 8 R | 3.400 | 1ph | 230x205 h. 100 | 3 / 5 | 270 | 420 | 360 | 7,5 | 570x320x420 | 8,5 |
| Eldorado 8x2 R | 3.400+3.400 | 1ph - 3ph | 230x205 h. 100 (x2) | 3 / 5 (x2) | 530 | 420 | 360 | 15 | 720x540x480 | 16 |
| Eldorado 10 R | 6.000 | 3ph | 250x240 h. 100 | 3,8 / 6 | 270 | 460 | 360 | 9 | 720x540x480 | 10 |
| Eldorado 10x2 R | 6.000+6.000 | 3ph | 250x240 h. 100 (x2) | 3,8 / 6 + 3,8 / 6 | 520 | 460 | 360 | 18 | 720x540x480 | 20 |



Eldorado 8x2 R



Eldorado 5+8



Eldorado 10x2 R



Protezione antiurto resistenza
Shockproof protection for resistances



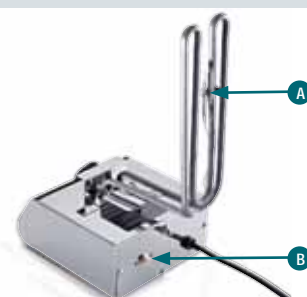
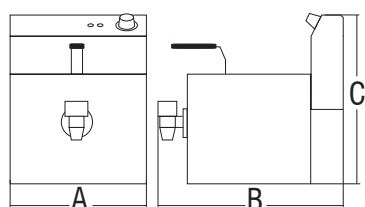
Posizione di sgocciolo
Position of drip



Pratico cestello da maneggiare
Easy to handle basket



Facile da smontare e pulire
Easy to disassemble and clean



A: Bulbo termostato
B: Pulsante di ripristino cut-off
*A: thermostat bulb
B: Cut-off reset button*

KLONDIKE

- Friggitrice ad induzione
- Struttura totalmente in acciaio inox.
- Pratico rubinetto per scarico dell'olio.
- Veloce, semplice ed estremamente facile da pulire.
- Comandi touch a prova di liquidi.
- Temperatura settabile fino a 190°, (range di temperatura 60°-190°).
- Funzione timer, fino ad un massimo di 120 minuti.
- Pratico visore digitale della temperatura.
- Pratico richiamo controllo olio all'accensione.
- Protezione termica di sovrariscaldamento.
- Arresto automatico dopo 2 ore.

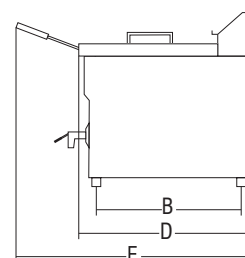
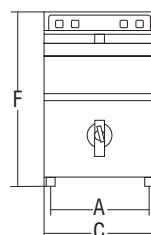
- *Induction deep fryer*
- *Stainless steel structure.*
- *Handy tap for oil removal.*
- *Quickly heating and extremely easy to clean.*
- *Splash-proof touch controls.*
- *Temperature regulation up to 190° (range is from 60° to 190°).*
- *Easy setting timer to 120 minutes.*
- *Extremely visible digital display.*
- *Buzzer alarm to remind oil level check.*
- *Oil overheat protection.*
- *Automatically shut down after 2 hours.*



Pratico cestello da maneggiare
Easy to handle basket



Opzione filtro farine
Flour filter option



| | watt | ph | min. | °C | lt. | lt. | mm | mm | mm | mm | mm | mm | mm | Kg | mm | Kg |
|-------------|-------|-----|------|---------|-----|-----|--------------|-----|-----|-----|-----|-----|-----|------|-------------|------|
| Klondike 8R | 3.500 | 1ph | 120 | 0 ÷ 190 | 10 | 7 | 180x218 h135 | 247 | 345 | 290 | 440 | 590 | 407 | 12.2 | 565x350x478 | 13.9 |



CUOCIPASTA PASTA COOKER

PASTALLEGRA

- Struttura e vasca in acciaio inox
- Cestelli microforati in acciaio inox con pratico manico
- Resistenza corazzata speciale antiruggine
- Termostato di controllo
- Protezione termica di sicurezza
- Rubinetto scarico acqua di serie
- Cestello maxi di serie per Pastallegra 10 Lt, opzionale per Pastallegra 8 Lt

Opzioni

- Cestino per cottura a vapore (200 x 220 h 60 mm)

- *Stainless steel structure and container*
- *Micro-drilled stainless steel baskets with handy grip.*
- *Special armored rust-proof heaters*
- *Control thermal switch*
- *Safety heat guard.*
- *Standard feature: outlet water faucet*
- *Maxi basket standard for Pastallegra 10 Lt, optional for Pastallegra 8 Lt*

Optional

- *Steam cooking basket (200 x 220 h 60 mm)*



Pastallegra 8



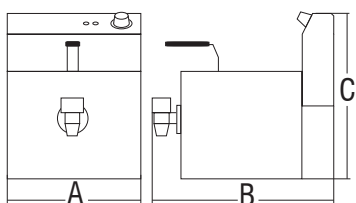
Pastallegra 10













Cestello maxi
Maxi basket



Cestino per cottura a vapore
Steam cooking basket



| |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|-------------------|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | watt | 1ph | mm | mm | mm | mm | mm | Kg | mm | Kg |
| Pastallegra 8 Lt | 3.300 | 1ph | 100x120 h. 130 (x4) | 6 | 270 | 420 | 360 | 8,5 | 670x450x480 | 10 |
| Pastallegra 10 Lt | 4.000 | 3ph | 95x220 h. 130 (x3) | 8 | 270 | 525 | 360 | 9,5 | 670x450x480 | 11 |

PM - MARTE

PM 7 - 7 PLUS

- Impastatrice planetaria interamente in metallo;
- Testa alzabile per smontaggio vasca, sostituzione utensile e pulizia generale.
- Vasca smontabile inox da litri 7.
- Motore in CC con variatore di velocità.
- Trasmissione ad ingranaggi lubrificati a grasso.
- Microinterruttori su alzata testa.
- Dispositivo NVR.
- La macchina è indicata per impasti morbidi, per impasti di media consistenza (es. pane) si consiglia max 1 kg di farina.
- NON è adatta per impasti molto duri (es. taralli).

PM 7

- Manopola fissaggio rapido testa
- 3 utensili in metallo

PM 7 PLUS

- Motore potenziato a 350 Watt.
- Sistema di trasmissione ad ingranaggi ingrandito e potenziato.
- Leva fissaggio rapido testa.
- 3 utensili in acciaio inox.

PM 7 - 7 PLUS

- Metal cast planetary mixer.
- Lifiable head for bowl and tools removal and easy cleaning.
- Removable, S/S, 7L bowl.
- D.C. motor with speed control.
- Gear drive and grease lubrication.
- Safety microswitch on the head.
- NVR device.
- Suitable for soft dough, for medium dough (for ex. Bread) it is advisable max 1 kg of flour.
- NOT suitable for tough mix. (for ex. taralli).

PM 7

- Head fast fixing knob
- 3 metal tools

PM 7 PLUS

- Upgraded power motor 350 W.
- Upgraded gear system size.
- Head fast fixing handle.
- 3 s/steel tools.



PM 7



PM 10 - 20



MARTE 20



PM 7 Plus
Utensili in acciaio inox
Stainless steel tools



| | watt | | r.p.m. | lt | mm | mm | mm | mm | mm | mm | mm | mm | Kg | mm | Kg |
|-----------|------|-----|-------------------------------|----|--------------|-----|-----|-----|-----|------|-----|-----|-----|--------------|-----|
| PM 7 Y15 | 280 | 1ph | 75 ÷ 660 | 7 | ø 220 h. 220 | 220 | 285 | 240 | 410 | 450 | 437 | 510 | 18 | 470x320x500 | 21 |
| PM 7 Plus | 350 | 1ph | 75 ÷ 660 | 7 | ø 220 h. 220 | 220 | 285 | 240 | 410 | 450 | 437 | 510 | 18 | 470x320x500 | 21 |
| PM 10 | 450 | 1ph | 1 = 108 2 = 195 3 = 355 | 10 | ø 250 h. 230 | 360 | 345 | 440 | 500 | 630 | | | 40 | 470x550x750 | 55 |
| PM 20 | 1100 | 1ph | 1 = 97 2 = 220 3 = 316 | 20 | ø 320 h. 300 | 420 | 440 | 515 | 560 | 770 | | | 99 | 570x630x920 | 125 |
| PM 30 | 1500 | 1ph | 1 = 93 2 = 167 3 = 285 | 30 | ø 360 h. 380 | 580 | 660 | 630 | 650 | 1230 | | | 180 | 730x730x1300 | 200 |
| PM 40 | 2200 | 3ph | 1 = 99 2 = 221 3 = 307 | 40 | 40 | 670 | 784 | 707 | 698 | 1316 | | | 225 | 860x790x1500 | 275 |
| MARTE 20 | 1500 | 1ph | 120 - 400 | 20 | 20 | 564 | 748 | 576 | 638 | 1189 | - | - | 130 | 824x675x1360 | 175 |

PM 10-20-30

- Protezione della vasca in filo metallico
- Vasca in acciaio inox 304 facilmente smontabile
- Dispositivo di sicurezza all'apertura della protezione e abbassando la vasca
- 3 accessori di lavorazione facilmente sostituibili: spatola e gancio in fusione di alluminio / frusta in fusione di alluminio e acciaio
- Cambio meccanico a 3 velocità
- Sistema di riduzione con ingranaggi in acciaio
- Motore ventilato
- Micro su vasca

PM 10-20

- Solida struttura in fusione verniciata.

PM 30-40

- Solida struttura in carpenteria smaltata
- Comandi con timer
- Presa di forza.

MARTE 20

- Potente, robusta e flessibile grazie al controllo di velocità progressivo gestito da inverter
- Macchina adatta agli impieghi più gravosi e ideale per tutti coloro che vogliono qualcosa in più
- Dedicata al mondo della pasticceria è lo strumento ideale per chi vuole una macchina performante, affidabile, senza compromessi sulla quale poter contare sempre
- Il sistema ad inverter permette una regolazione precisa del numero di giri e sa adattarsi ad ogni lavorazione sia essa con frusta, spatola o uncino
- Solida struttura in carpenteria smaltata
- Pulsanti inox IP 67
- Timer 0-30 minuti e ∞
- 3 accessori di lavorazione inox facilmente sostituibili: spatola e gancio e frusta.

PM 10-20-30

- Bowl protection made from metal wire
- Easy to remove bowl made from stainless steel 304
- Safety microswitches for the lid and the bowl
- 3 easy to remove metal tools: aluminium spatula and hook, / steel and aluminium whisk
- 3 speed gear
- Steel gear box
- Ventilated motor
- Micro-switch on bowl

PM 10-20

- Sturdy frame from large thickness

PM 30-40

- Enamelled metal sturdy frame
- Controls with timer
- PTO

MARTE 20

- Powerful, sturdy and flexible thanks to the progressive speed control managed through an inverter
- A machine suited to heavy-duty activities, ideal if you are looking for extra performance
- Designed for the pastry sector, it is the ideal instrument for people who desire a high-performance, reliable and uncompromising machine offering guaranteed results
- The inverter-based system allows for finely tuning the number of revolutions and adapts to any processing method – with whisk, spatula or hook
- Solid enamelled body
- IP 67 stainless steel buttons
- 0–30 minutes and ∞ timer
- 3 s/steel tools easy to remove spatula, hook and whisk.



YouTube



YouTube



PM 30



PM 40

Utensili in acciaio inox
Stainless steel tools

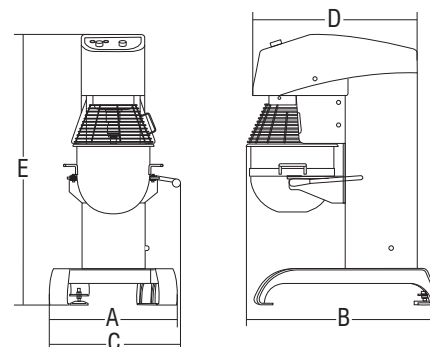
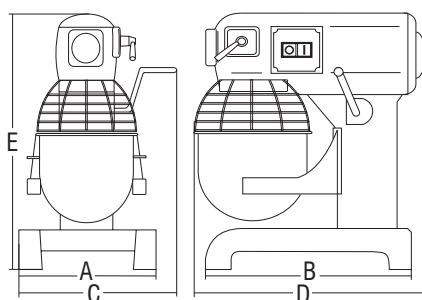
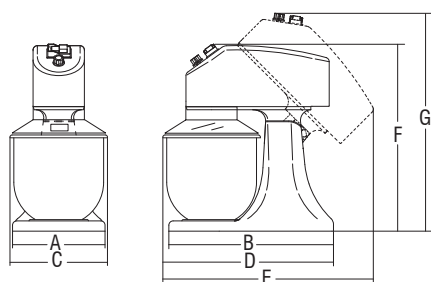


Tramoggia per aggiunta ingredienti

Feed tray for adding ingredient



I2Pasta opzionale
Optional I2Pasta



LIBRA

- Bilance portatili da cucina o per lavori di precisione.
- Indicatore di batteria scarica.
- Indicatore di sovra-sotto portata.
- Unità di pesata g, lb e oz.

Libra 5/1

- Minneapolis 5/1 con corpo in acciaio inox e piano di pesata in vetro o contenitore in acciaio per il modello inox.
- Display digitale.
- Autospegnimento dopo 20 secondi di inattività per le Minneapolis 5/1 (solo con l'utilizzo delle batterie).

Libra 5/1 P INOX

- Piano appoggia merce in acciaio inox.
- Ampio display led retroilluminato.
- Dopo 60 secondi di inattività passa automaticamente in modalità orologio.

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

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

Libra 30/1

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

- Easy to carry scales suitable for precision work and for the kitchen.
- Flat battery indicator.
- Over and under weight indicator.
- g, lb,oz weighin unit.

Libra 5/1

- Minneapolis 5/1 with S/S body and glass top; S/S container on the model "INOX".
- Digital display.
- Autoswitch-off after 20 seconds inactivity for Minneapolis 5/1 model. (only battery operated).

Libra 5/1 P INOX

- S/s tray.
- Large digital backlight display.
- Without operation, the scale will switch to clock mode automatically in 60 seconds.

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

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

Libra 30/1

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



Libra 5/1 inox



Libra 10/2 INOX
Libra 20/5 INOX
Libra 40/10 INOX



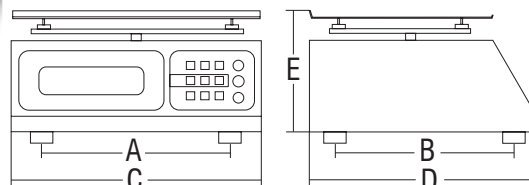
Libra 30/1



Libra 5/1 inox con vaschetta



Libra 5/1 P



| | Kg | g | mm | mm | mm | mm | mm | mm | Kg | mm | Kg |
|------------------------------|----|------|-------------|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-------------|-----|
| Libra 5/1 inox | 5 | 1 | ∅ 150 | 180 | 220 | 230 | 190 | 50 | 1 | 180x270x230 | 1,5 |
| Libra 5/1 inox con vaschetta | 5 | 1 | ∅ 200 x h60 | 180 | 220 | 230 | 190 | 105 | 0,8 | 240x215x135 | 1 |
| Libra 5/1 P INOX | 5 | 1 | 186x217 | - | - | 186 | 217 | 16 | 0,5 | 230x200x30 | 1 |
| Libra 10/2 inox | 10 | 2 | 240x180 | 160 | 160 | 248 | 253 | 132 | 3,5 | 320x320x190 | 4,5 |
| Libra 20/5 inox | 20 | 2-5 | 240x180 | 160 | 160 | 248 | 253 | 132 | 3,5 | 320x320x190 | 4,5 |
| Libra 40/10 inox | 40 | 5-10 | 240x180 | 160 | 160 | 248 | 253 | 132 | 3,5 | 320x320x190 | 4,5 |
| Libra 30/1 | 30 | 1 | 255x185 | 190 | 172 | 255 | 300 | 110 | 3,8 | 310x355x145 | 4,5 |



DI-TER

- Resistente all'acqua IP65
- Divisione 0.1°C / 0.1 °F
- Batterie: watt 1 x LR44 1.5V
- Unità di misura °C o °F

- *Water proof IP65*
- *Division 0.1°C / 0.1 °F*
- *Battery: watt 1 x LR44 1.5V*
- *Unit of measure °C o °F*



SPA-TER M

- Termometro digitale con spatola
- Divisione 0.1 °C / 0.1 °F
- Batterie: watt 1 x LR44 1.5V
- Unità di misura °C o °F

- *Digital thermometer with spatula*
- *Division 0.1 °C / 0.1 °F*
- *Battery: watt 1 x LR44 1.5V*
- *Unit of measure °C o °F*



SPA-TER L

- Termometro digitale con spatola
- Divisione 0.1 °C / 0.1 °F
- Batterie: watt 1 x LR44 1.5V
- Unità di misura °C o °F
- Autospegnimento dopo 40 min

- *Digital thermometer with spatula*
- *Division 0.1°C / 0.1 F*
- *Battery: watt 1 x LR44 1.5V*
- *Unit of measure °C o °F*
- *Autoswich-off after 40 min*

HU-TER

- Termometro e Igrometro
- Batterie: 1.5V (AAA)
- Unità di misura °C o °F
- Divisione temp. 0.1 °C / 0.1 °F
- Precisione ± 1 °C / ± 1.8 °F
- Divisione umidità 1%
- Precisione umidità ± 5%
- Visualizzazione orologio 12/24h
- Funzione orologio e calendario (mese e data)
- Da tavolo o da parete

- *Thermometer and hygrometer*
- *Battery: 1.5V (AAA)*
- *Unit of measure °C o °F*
- *Division temperature 0.1 °C / 0.1 °F*
- *Precision ± 1 °C / ± 1.8 °F*
- *Humidity division 1%*
- *Humidity precision ± 5%*
- *Clock 12/24h*
- *Clock and calendar function (month and data)*
- *Table-top or wall-mounted*



GUN-TER

- Termometro a infrarossi (2 laser)
- Divisione 0.1°C / 0.1 °F
- Unità di misura °C o °F
- Precisione ± 2 °C / ± 3.6 °F
- Allarme alta / bassa temperatura
- Misurazione temperatura: max/min / differenza / media
- Schermo LCD









- *Infrared thermometer (2 laser)*
- *Division 0.1 °C / 0.1 °F*
- *Unit of measure °C o °F*
- *Precision ± 2 °C / ± 3.6 °F*
- *High and low temperature alarm*
- *Temperature measurement: max / min / difference / average*
- *LCD display*

PRO-TER

- Precisione:
 - ± 0.5°C (da -20°C a 100°C)
 - ± 1°C (da +100°C a +230°C)
 - ± 2°C (da 230°C a 300°C)
- Risoluzione: 0.1°C
- Display retroilluminato
- Misure display: 32 mm X 20 mm
- Sonda in acciaio: 150 x ø4 mm
- Batteria: CR 2032 3V a bottone
- Spegnimento automatico: 1 ora
- Resistenza all'acqua: IP68
- Corpo: materiale ABS
- Supporto a staffa e magnetico

- *Accuracy:*
 - ± 0.5°C (-20°C to 100°C),
 - ± 1°C (+100°C to +230°C)
 - ± 2°C (230°C to 300°C)
- *Resolution: 0.1°C*
- *Backlight display*
- *Display Size: 32 mm x 20 mm*
- *S/steel probe: 150 x ø4 mm*
- *Battery: CR 2032 3V Button*
- *Auto-off: 1 hour*
- *Waterproof: IP68*
- *Body: ABS material*
- *Bracket and magnetic support*



| |  |  |  |  |  |  |  |  |
|-----------|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | °C / °F | °C | °F | | RH | | mm | mm |
| DI-TER | 0.1°C / 0.1°F | -50 ÷ +300 | -58 ÷ +572 | - | - | watt 1 x LR44 1.5V | 115 | 20x200 |
| SPA-TER M | 0.1°C / 0.1°F | -50 ÷ +300 | -58 ÷ +572 | - | - | watt 1 x LR44 1.5V | 70 | 45x250 |
| SPA-TER L | 0.1°C / 0.1°F | -50 ÷ +300 | -58 ÷ +572 | - | - | watt 1 x LR44 1.5V | 236 | 64x320 |
| HU-TER | 0.1°C / 0.1°F | -40 ÷ +300 | -40 ÷ +572 | ± 0.5°C / ± 2°C | - | CR 2032 3V | - | 53x105 |
| GUN-TER | 0.1°C / 0.1°F | -50 ÷ +580 | -58 ÷ +1076 | ± 2% max 2°C | - | 9V | - | 130x170 |
| PRO-TER | 0.1°C / 0.1°F | -50 ÷ +300 | -58 ÷ +572 | ± 1°C / ± 1.8°F | 10% ~ 99% | 1.5V (AA size) | - | 94x103 |

SALENTO - SOAVE - COLLI ORIENTALI - MONFERRATO

- Porta con vetro temperato doppio, compresa di serratura con chiave, reversibile
- Ripiani estraibili in legno
- Comandi digital touch
- Regolazione termostato in °C o °F
- Display e luce interna a led
- Gas R600a
- Autosbrinamento
- Filtro attivo al carbone
- Ventilazione interna
- I modelli da 150 lt sono predisposti da semincasso

- Door with double tempered glass and key lock system, reversible
- Removable wood shelves
- Digital touch controls
- Thermostat adjustment in °C or °F
- LED display and interior light
- Gas R600a
- Auto-defrost
- Active carbon filter
- Interior fan
- 150 lt models can be semi built-in












SALENTO



SOAVE



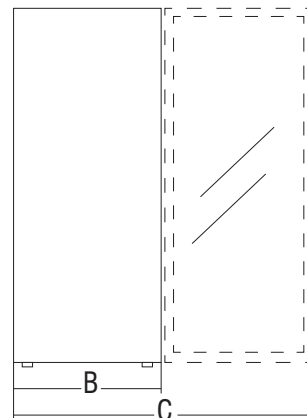
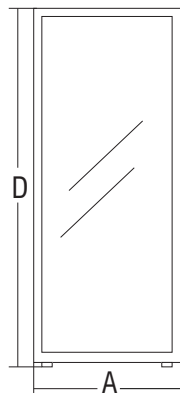
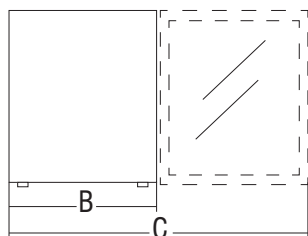
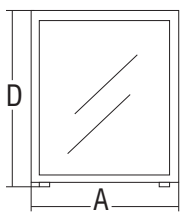
| |  |  |  |  |  |  | (A) | (B) | (C) | (D) |  |  |  |
|-----------------|---|---|---|---|---|---|-----|-----|------|------|---|---|---|
| | watt | 1ph | °C | n. | n. | lt | mm | mm | mm | mm | Kg | mm | Kg |
| SALENTO | 120 | 1ph | 5-18 | 1 | 51 | 150 | 595 | 575 | 1145 | 850 | 43 | 840x840x1200 | 45 |
| SOAVE | 120 | 1ph | 5-12 / 12-18 | 2 | 51 | 150 | 595 | 575 | 1145 | 850 | 45 | 655x675x865 | 48 |
| COLLI ORIENTALI | 150 | 1ph | 5-12 / 12-18 | 2 | 96 | 270 | 595 | 590 | 1130 | 1640 | 72 | 840x840x1750 | 78 |
| MONFERRATO | 160 | 1ph | 5-12 / 12-18 | 2 | 182 | 450 | 595 | 760 | 1380 | 1800 | 89 | 840x840x1980 | 96 |



COLLI ORIENTALI



MONFERRATO





TROL 1 HD

- mm 900x600 h.900
- capacity kg 300
- Peso netto/Net weight kg 16
- Imballo/Shipping mm 900x600x190
- Peso lordo/Gross weight kg 18
- cod.75010000



TROL 2

- mm 855x535 h.930
- capacity kg 40 per piano/layer
- Peso netto/Net weight kg 9
- Imballo/Shipping mm 860x540x90
- Peso lordo/Gross weight kg 11
- cod.75000200



TROL 3

- mm 855x535 h.930
- capacity kg 40 per piano/layer
- Peso netto/Net weight kg 12,5
- Imballo/Shipping mm 860x540x90
- Peso lordo/Gross weight kg 14,5
- cod.75000300



TROL DW

- mm 520x620 h.920
- Peso netto/Net weight kg 9
- Imballo/Shipping mm 780x530x190
- Peso lordo/Gross weight kg 11
- cod.75012000



VAN 7 GN

- mm 385x550 h.870
- n.7 teglie/trays - 1/1 GN
- capacity kg 10 per piano/layer
- Peso netto/Net weight kg 9
- Imballo/Shipping mm 590x90x830
- Peso lordo/Gross weight kg 11
- cod.75050700



VAN 7 BP

- mm 470x620 h.915
- n.7 teglie/trays - cm 60x40
- capacity kg 10 per piano/layer
- Peso netto/Net weight kg 12
- Imballo/Shipping mm 850x110x660
- Peso lordo/Gross weight kg 14,5
- cod.75056407



SHEL 410

- mm 1.000x500 h.1550
- capacity kg 400
- Peso netto/Net weight kg 22
- Imballo mm 1.040x510x160
- Peso lordo/Gross weight kg 25
- cod.75010410

SHEL 412

- mm 1.200x500 h.1550
- capacity kg 400
- cod.75010400

SHEL 414

- mm 1.400x500 h.1550
- capacity kg 400
- Peso netto/Net weight kg 33
- Imballo/Shipping mm 1.430x510x160
- Peso lordo/Gross weight kg 33
- cod.75010420



SHEL P 12

- mm 1.200x300x220
- Peso netto/Net weight kg 4
- Imballo/Shipping mm 1.210x230x320
- Peso lordo/Gross kg 6
- cod.75010500

SHEL P 15

- mm 1.500x300x220
- Peso netto/Net weight kg 5
- Imballo/Shipping mm 1.210x230x320
- Peso lordo/Gross kg 7
- cod.75010510



TROL 2 D

- mm 855x535 h.940
- capacity kg 40 per piano/layer
- Peso netto/Net weight kg 10
- Imballo/Shipping mm 850x550x180
- Peso lordo/Gross weight kg 13
- cod.75000210



TROL D

- mm 980x515 h.830
- Peso netto/Net weight kg 23
- Imballo/Shipping mm 1.000x530x160
- Peso lordo/Gross weight kg 27
- cod.75057000



TROL CNT

- mm 750x470 h.740
- Peso netto/Net weight kg 24
- Imballo/Shipping mm 760x480x620
- Peso lordo/Gross weight kg 26,5
- cod.75011000



VAN 15 GN

- mm 385x550 h.1735
- n.15 teglie/trays - 1/1 GN
- capacity kg 15 per piano/layer
- Peso netto/Net weight kg 21
- Imballo/Shipping mm 1.620x660x110
- Peso lordo/Gross weight kg 23,5
- cod.75001500



VAN 15 BP

- n.15 teglie/trays cm 60x40
- capacity kg 15 per piano/layer
- Peso netto/Net weight kg 22,5
- Imballo/Shipping mm 1.610x660x110
- Peso lordo/Gross weight kg 24
- cod.75056415



VAN 18 BP

- n.18 teglie/trays cm 60x40
- capacity kg 15 per piano/layer
- Peso netto/Net weight kg 23
- Imballo/Shipping mm 1.700x660x110
- Peso lordo/Gross weight kg 25,5
- cod.75056418



VAN 30 GN

- mm 740x550 h.1735
- n.15x2 teglie/trays - 1/1 GN
- capacity kg 15 per piano/layer
- Peso netto/Net weight kg 26
- Imballo/Shipping mm 1.630x620x120
- Peso lordo/Gross weight kg 28,5
- cod.75003000



TAB 167

- mm 1.600x700 h.860
- capacity kg 300
- Peso netto/Net weight kg 28
- Imballo/Shipping mm 1.640x760x130
- Peso lordo/Gross weight kg 30
- cod.75061672



TAB 167 A

- mm 1.600x700 h.950
- capacity kg 300
- Peso netto/Net weight kg 30
- Imballo/Shipping mm 1.630x750x150
- Peso lordo/Gross weight kg 32
- cod.75061670



www.felsinea.com

© 2021 Copyright La Felsinea S.r.l.
I diritti delle immagini appartengono a La Felsinea.
La riproduzione anche parziale delle foto e dei testi è vietata.

I dati tecnici e le caratteristiche possono subire variazioni senza preavviso.
VER. 2021

Printed in Italy
Finito di stampare nel Dicembre 2020

www.felsinea.com

La Felsinea Srl

Via L. Einaudi, 47
35016 Piazzola sul Brenta (PD) Italy
Tel. +39 049 9601602
Fax +39 049 9601606
info@felsinea.com