

20
23



LA FELSINEA
1933



passion in food processing



since 1933





LA FELSINEA

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.

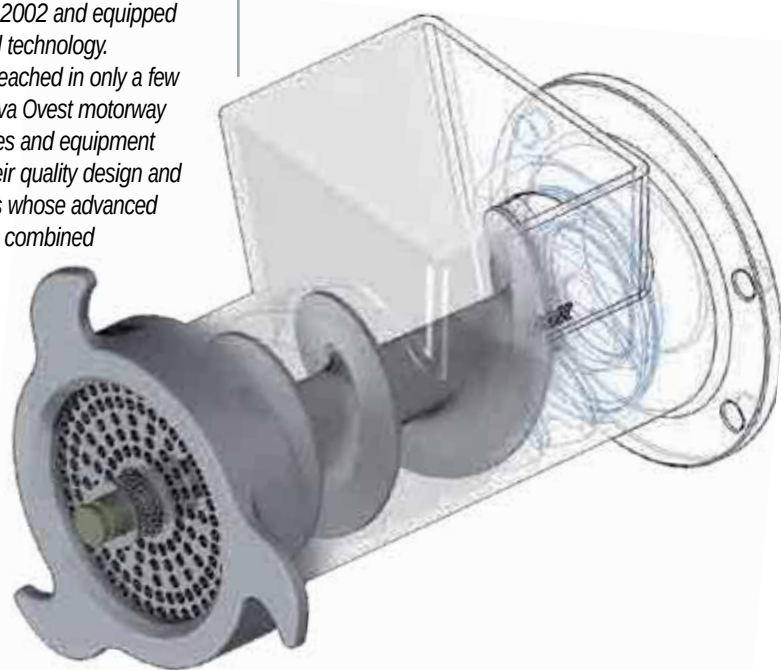
La Felsinea is one of the top market manufacturers of professional food processing machinery in Italy. Its origins date back to 1933 when this renowned company was founded in Bologna. Many years have passed since then, but La Felsinea has always remained a company in the forefront thanks to its vocation 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.



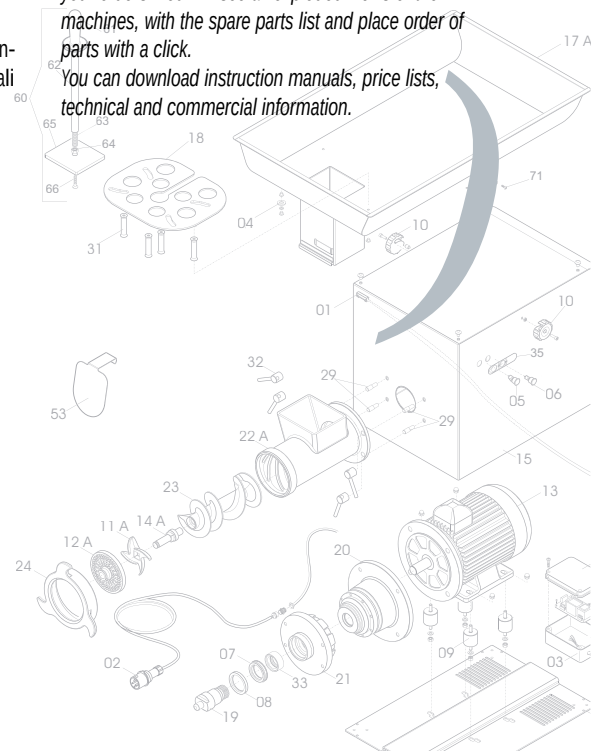
www.felsinea.com

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.



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.

ITALIANO	FRANCESE	INGLESE	DEUTSCH	ITALIANO	FRANCESE	INGLESE	DEUTSCH
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 fraîche + épaissieur)						
IMPASTI MEDI (carne fresca)	MEDIUM MIXTURES (fresh meat)						
MITTLERE MISCHUNGEN (frisches Fleisch)	MELANGES MOYEN (viande fraîche)						
IMPASTI LIQUIDI (carne fresca + liquidi)	SOFT MIXTURES (fresh meat + liquids)						
FLÜSSIGE MISCHUNGEN (frisches Fleisch + Flüssigkeiten)	MELANGES LIQUIDES (viande fraîche + 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 beratet - Déconseillé

AMBIENTE DI UTILIZZO USE DESTINATION VERWENDUNG UTILISATION	EXCELSIA XPRT	START	AGS	ZAFFRA 300 E	ZAFFRA ZAFFIRA CL	ALPINA ALPINA INGR.	ALPINA AUT	AVS	ZIRCONIA 300 ES	ZIRCONIA ZIRCONIA CL	DOLOMITA
DOMESTICO - HOUSEHOLD - HAUSHALT - MÉNAGE	●										
BAR - BAR AND PUBS IMBISSE UND CAFES - SNACK BARS	●	●	●					●	●		
SNACK	●	●	●					●	●		
FAST-FOOD		●	●	●							
PICCOLA PIZZERIA - SMALL PIZZA-RESTAURANT KLEINE PIZZERIE - 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 - SUPERMARCHE	●					●	●			●	●
INDUSTRIA - INDUSTRY - INDUSTRIE - INDUSTRIE						●	●			●	●

PRODOTTO PRODUCT PRODUKT PRODUIT	EXCELSIA XPRT	START	AGS	AGS 300	ZAFFIRA 300 E	ZAFFIRA ZAFFIRA CL	ALPINA ALPINA INGR.	ALPINA AUT	AVS	ZIRCONIA 300 E S	ZIRCONIA S ZIRCONIA S CL	ZIRCONIA C ZIRCONIA C CL	DOLOMIA S	DOLOMIA C	MESSERITIP - LAME
PANE - BREAD - BROT - PAIN	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
FORMAGGIO - CHEESE KÄSE - FROMAGE	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
VERDURA - VEGETABLE GEMÜSE - LEGUMES	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
SALAMI - SAUSAGES SALAMI - SAUCISSONS	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
PROSCIUTTO COTTO - COOKED HAM GEKÖCHTER SCHINKEN - JAMBON CUIT	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
PROSCIUTTO CRUDO DISSOCCATO BONELESS PARMA HAM ROHER AUSGEKNOCHTER SCHINKEN JAMBON CRU DESOSSÉ	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
PROSCIUTTO CRUDO CON OSSO PARMA HAM WITH BONE ROHER SCHINKEN MIT KNOCHEN JAMBON CRU AVEC OS	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
CARNE FRESCA - FRESH MEAT FRISCHES FLEISCH - VIANDE FRAÎCHE	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
CARNE COTTA - COOKED MEAT GEKÖCHTES FLEISCH - VIANDE CUIE	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
CARNE CONGELATA - 2° FROZEN MEAT - 2° GEFRORENES FLEISCH - 2° VIANDE CONGÈLE - 2°	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
PESCE - FISH - FISCH - POISSON	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●

● 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>	68
Affettatrici <i>Slicers</i>	88
Ristorazione <i>Catering line</i>	118
Macchine cottura <i>Cooking machines</i>	162
Snack e Pizza <i>Snacks and Pizza</i>	174
Linea bar <i>Bar line</i>	202
Sanificazione e sicurezza igienica <i>Sanitation and sanitization</i>	218
Scelti per voi <i>La Felsinea selection</i>	228



Sommario

Abbattitori	156	Inteneritrici bistecche	62	Tritacarne ristorazione	134
Affettatrici gravità	90	Macchine pasta	144	Tritacarne automatici	34
Affettatrici automatiche	96 / 103 / 106	Macinacaffè - Macinapepe	158	Tritacarne macelleria	14
Affettatrici verticali	108	Mescolatori	41	Tritacarne industriali	26
Affettatrici manuali	104	Pale e palini pizza	187	Tritacarne-grattugia	136
Ceppi e taglieri	67	Pelapatate - Puliscicozze	120	Tritaghiaccio	214
Crepiera - Scaldapizza	179	Piastre cottura	176	Vetrinette brioches	180
Cutter	125	Piastre in vetroceramica	178		
Cutter orizzontali	38	Piastre a induzione	172		
Denocciolatore	142	Raviolatrice	152		
Dispenser	85	Roller toast	200		
Distributore presidi sanitari	227	Rompighiaccio	215		
Forni a convezione	164	Salamandre	173		
Forni pizza	190	Segaossi da banco	54		
Frappè	206	Segaossi inox	56		
Frullatori	208	Sigilla vaschette	86		
Frullatori ad immersione	130	Softcooker	165		
Generatori di ozono	222	Sottovuoto	72		
Grattuge	138	Sottovuoto e cottura	70		
Gruppi bar	216	Spremiagrumi	204		
Hamburgatrici	60	Stagionatori di salumi	159		
Hot dog	198	Stendipizza	188		
Impastatrici braccia tuffanti	143	Sterilizzatori EL - UV	66		
Impastatrici pizza	184	Sterilizzatori UVC	220		
Insaccatrici idrauliche	50	Tagliaverdure - Tagliamozzarella	122		
Insaccatrici manuali	48	Tirasfoglia	155		
Inteneritrici carne	64	Tostiere	199		

Scelti per voi...

Bilance Minneapolis	254
Cantinette	256
Carrelli e tavoli	258
Cuocipasta	251
Dispenser	230
Estrattore	246
Forni microonde MenuMaster	236
Friggitrice a induzione	250
Friggitrici	248
Impastatrici planetarie	252
Minicooker - Mycook	243
Pacojet	244
Piastre buffet	232
Piastre induzione	234
Softcooker	233
Sigillasacchetti	231
Termometri	255

Summary

Automatic sieve	142	Induction hobs	172	UVC sterilizers	220
Automatic slicers	96 / 103 / 106	Industrial meat mincers	26	Vacuum packaging machines	72
Automatic meat mincer	34	Knife sterilizers	66	Vacuum and cooking machine	70
Blast chillers	156	Manual sausage fillers	48	Vegetable cutter	
Blenders	208	Manual slicers	104	Mozzarella shredder	122
Bowl cutter	125	Meat mixers	41	Vertical slicers	108
Butchery meat mincer	14	Meat tenderiser	64		
Ceran glass grills	178	Milkshaker	206		
Charcuterie seasoner	159	Mincer-grater	136		
Cheesegrater	138	Ozone generator	222		
Chopping blocks and cutting boards	67	Panini contact grills	176		
Coffee grinder - pepper grinder	158	Pasta machines	144		
Convection ovens	164	Pasta sheeter	155		
Combi bar machines	216	Pizza ovens	190		
Crêpes grill - Pizza heating plate	179	Pizza peels	187		
Cytrus squeezer	204	Potato peeler Mussels cleaner	120		
Dispenser of health care supplies	227	Ravioli maker	152		
Double arm mixers	143	Roller toast	200		
Film dispenser	85	Rolling machine	188		
Food displayer	180	Salamanders	173		
Food meat mincers	134	Self feeding meat mincers	26		
Gravity slicers	90	Softcooker	165		
Hamburger former	60	Spiral mixers	184		
Handheld mixers	130	Stainless steel band saws	56		
Hydraulic sausage filler	50	Steak tenderizer	62		
Horizontal cutter	38	Table top band saws	54		
Hot dog	198	Toasters	199		
Ice crusher	214	Tray sealers	86		

Chosen for you...

Buffet plate	232
Fryers	248
Dispenser	230
Induction fryer	250
Induction hobs	234
Juicer extractor	246
Microwave ovens MenuMaster	236
Minicooker - Mycook	243
Pacojet	244
Pasta cooker	251
Planetary mixers	252
Scales Minneapolis	254
Sealing machines	231
Softcooker	233
Thermometers	255
Trolleys and working tables	258
Wine cooler	256

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 con tre imbuti in polietilene Ø 10 - 18 - 25
Optional: stuffer kit, standard polyethylene funnels Ø 10 - 18 - 25

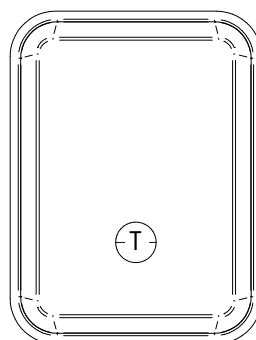
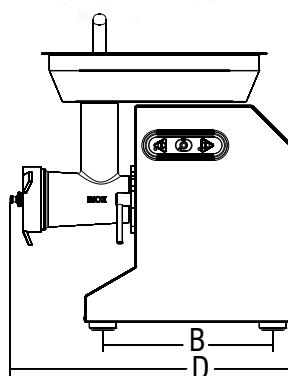
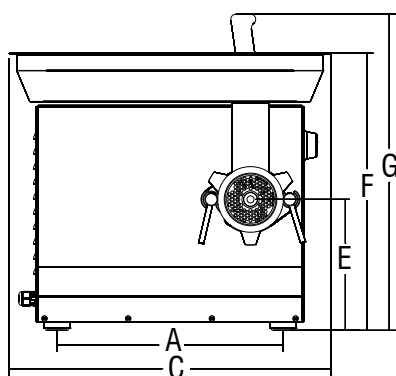
	Watt/Hp		Kg/h.	ø mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	Kg	mm	Kg
TC 22 Polifemo	Mn 1100/1,5 - Tf 1472/2	1ph/3ph	300	4,5	351	264	500	440	144	445	526	50	32	750x580x800	35
TC 32 Polifemo	Mn 1840/2,5 - Tf 2200/3	1ph/3ph	400	6	401	264	610	465	110	445	543	77	39	750x580x800	41



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		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



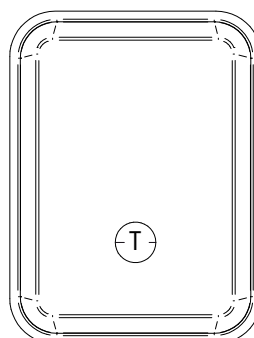
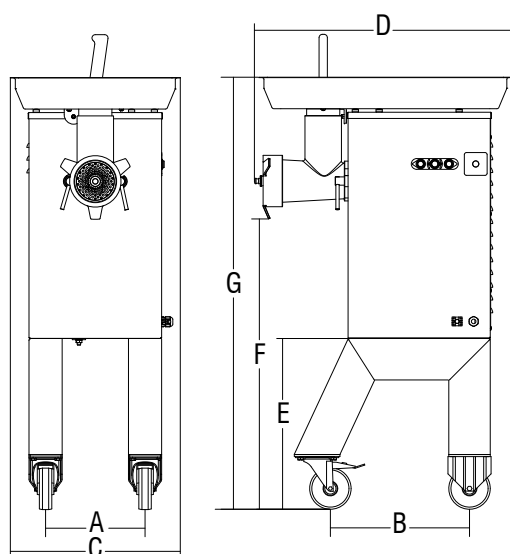
Comandi inox IP 67
S/steel IP 67 protected
controls



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

	Watt/HP		Kg/h.	ø mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	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



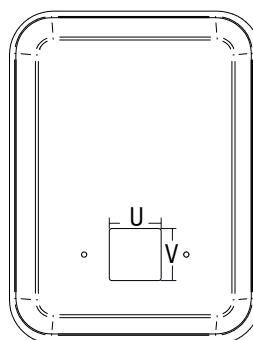
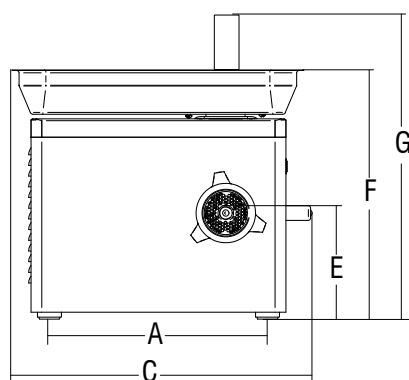
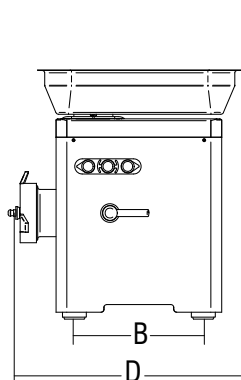
Fissaggio bocca rapido
Fast fixing head system



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 R290
- 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, R290 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 ICE



TCQ 22 ICE

	Watt/Hp		Kg/h.	ø mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	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



Optional: Burger M



Optional: protezione plexiglass
Optional: safety device



Fissaggio bocca rapido
Fast fixing head system



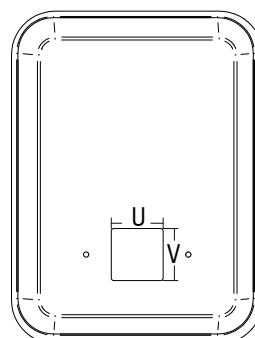
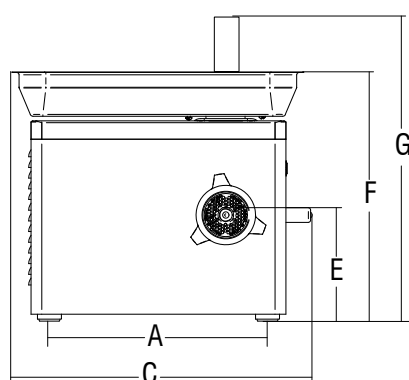
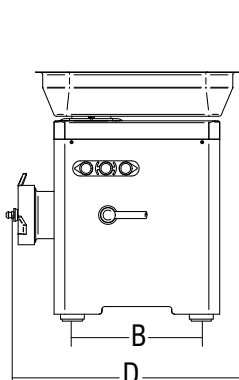
Comandi inox IP 67
S/s IP 67 protected controls



Opzionale: coperchio plexiglass
Optional: plexiglass cover



TCQ 32 ICE



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 trascinatore 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
- Insaccatrice continua
- Tramoggia gigante
- Gambe medie (Titano 32)
- Protezione per piastre $\varnothing > 8$ mm
- Coperchio tramoggia plexiglass

Heavy duty compact mincer.

- IP 54 protection rate, 24 Volt controls, reverse (CE version).
- Sealed oil-bath gear box.
- Waterproof gear box with double sealing system.
- Aisi 304 S/S head and feeding worm.
- 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 $\varnothing > 8$ mm plates
- Plexiglass hopper cover



TC 22 TITANO



TC 32 TITANO

	⚡	⏻	⌚	⚙️	A	B	C	D	E	F	G	T	U	V	⚖️	📦	📦
	Watt/Hz		Kg/h.	ø mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	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 Q □	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



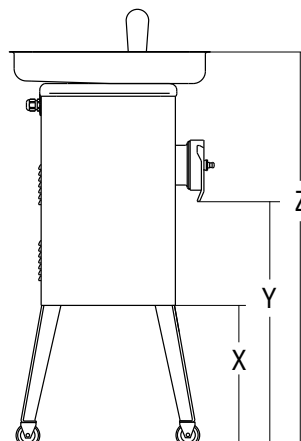
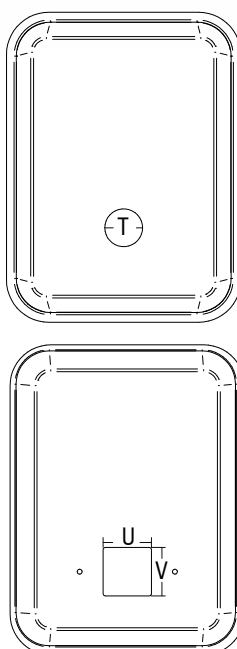
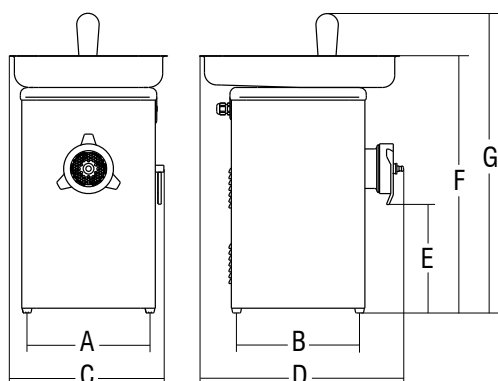
Opzione insaccatrice
Optional stuffer kit



Opzione protezione plexiglass
Optional safety device

Optional: Burger M

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



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
- Insaccatrice continua
- Tramoggia gigante
- Gambe medie (Titano 32)
- Protezione per piastre $\varnothing > 8$ mm
- Coperchio tramoggia plexiglass

Innovative extremely compact refrigerated mincer.

- Thermo-electric module refrigeration 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

	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



TC 32 TITANO ICE



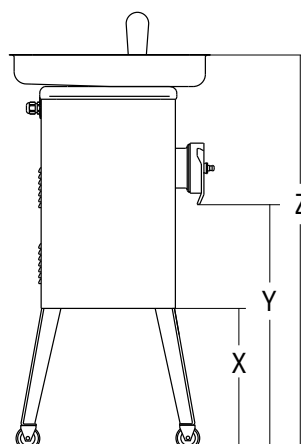
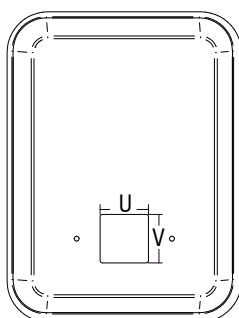
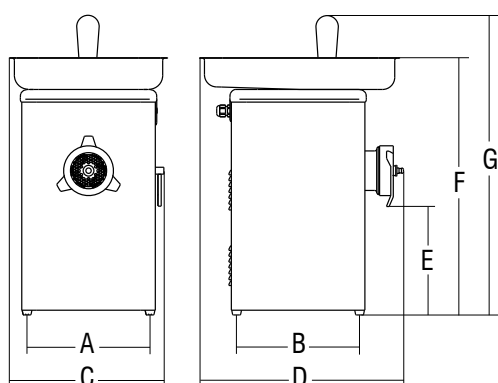
Sblocco bocca
Head locking system



Comandi Titano ICE
Titano ICE controls



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 URANO ICE



- Tritacarne refrigerato 32 estremamente compatto che, con il suo sviluppo verticale, permette un notevole risparmio di spazio sul banco di lavoro senza però alcun compromesso su prestazioni ed efficienza.
 - Disponibile sia con predisposizione hamburgatrice che protezione piastra con fori maggiori di 8 mm.
 - Studiata per semplificare qualsiasi eventuale intervento di manutenzione anche direttamente in loco è il modello ideale per macellerie e supermercati con servizio al banco.
 - Refrigerazione su collo, bocca e tramoggia.
 - Coperchio plexiglass su tramoggia standard.
- Opzioni:**
- Bocca unger e semiunger.
 - Hamburgatrice BURGER M
 - Insacatrice continua
 - Protezione per piastre $\varnothing > 8$ mm
 - Coperchio tramoggia inox

- *This new super-compact, refrigerated 32 meat grinder features a tall design that saves space on the worktop without compromising performance or efficiency.*
 - *Available also with hamburger press attachment and guard for die plates with holes larger than 8 mm.*
 - *Designed for simple maintenance, even in place, this model is ideal for butchers and supermarket meat counters.*
 - *Refrigeration on feed tray neck, mincing head and on the whole feed tray.*
 - *Plexiglass feed tray lid, standard.*
- Option:**
- Half/total unger system
 - Patty former BURGER M
 - Stuffer kit
 - Safety device for $\varnothing > 8$ mm plates
 - S/steel hopper cover



Coperchio plexiglass standard
Standard plexiglass cover



TC 32 URANO ICE

	Watt/HP	Kg/h.	$\varnothing$ mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	Kg	mm	Kg
Titano 32 Urano ICE	1ph 1470/2 - 3ph 2205/3	1ph - 3ph	500	4,5	236	311	366	558	235	566	670	76	76	60	760x640x770	71



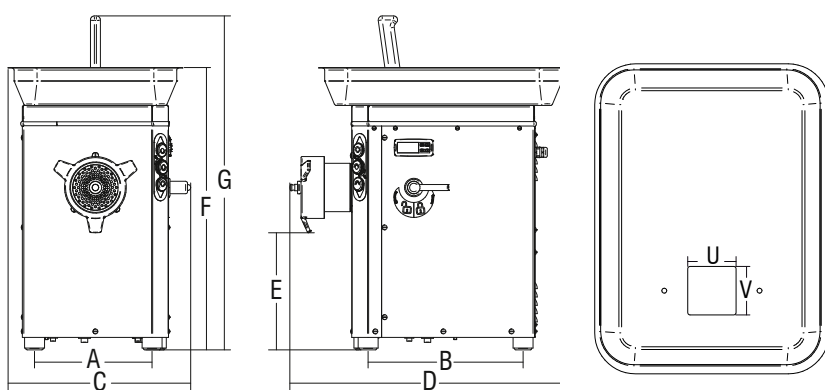
Opzione protezione plexiglass
Optional safety device



Sblocco bocca
Head locking system



Comandi
Controls



TC SM ICE



Industria 4.0

Tritacarne refrigerato da laboratorio per la massima sicurezza igienica e per impegni gravosi

- Potenti motori HP 4 autoventilati IP 55 per uso continuo
- Corpo macchina totalmente in acciaio inox AISI 304
- Riduttore a bagno d'olio con ingranaggi rettificati e sistema di protezione a doppio paraolio
- Pratico fissaggio bocca con leva interbloccata (CE)
- Gruppo macinazione ad alta produzione completamente in acciaio inox
- Collo introduzione quadro per grande produttività anche in seconda passata.
- Refrigerazione su collo, bocca e fondo tramoggia.
- Tramoggia da 21 litri rimovibile interbloccata (CE) con collo fino a zona macinazione
- Comandi inox IP 67 con inversione e protezione aggiuntiva in silicone intercambiabile
- Studiato per una facile e veloce ispezione interna
- **Opzioni:**
- Sistema di protezione per uso piastre con foro > 8 mm
- Bocca Unger parziale o totale
- Hamburgatrice Burger M.
- Impianto refrigerante 150 Watt
- Tramoggia gigante da 31 litri.
- Gambe medie con ruote e freno
- Piano portavassoi inox estraibile.
- Insaccatrice continua.
- Scheda di controllo wifi RCS (Industria 4.0)

Refrigerated laboratory meat mincer for maximum hygienic safety and for heavy duty

- Powerful 4 HP self-ventilated IP 55 motors for continuous use
- Machine body entirely made of AISI 304 stainless steel
- Oil bath reducer with ground gears and double oil seal protection system
- Practical head fixing with interlocked fixing lever(CE)
- High production grinding head sett completely in stainless steel
- Square introduction neck for high productivity even in the second pass.
- Refrigeration on the neck, head and hopper.
- Removable interlocked 21 liter hopper (CE) with neck up to the grinding area
- IP 67 stainless steel control buttons with reverse and interchangeable silicone protection
- Designed for quick and easy internal inspection

- Options:

- Guard system for plates with hole > 8 mm
- Unger head 3 pcs or 5 pcs
- Burger M hamburger attachment
- 150 Watt refrigeration system
- Giant 31 liter hopper.
- Medium st steel legs with wheels and brake
- Removable stainless steel tray holder.
- Sausage filler attachment.
- RCS wifi control board



TC 32 SM ICE



	⚡	🔌	🔄	⚙️	A	B	C	D	E	F	G	U	V	A1	B1	C1	D1	X	Y	Z	⚖️	📦	📦
TC 32 SM ICE	3190/4	3ph	700	4,5	485	305	648	539	213	590	689	76	76	581	501	648	666	623	1000	1099	62	640x760x850	80



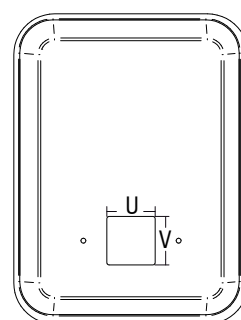
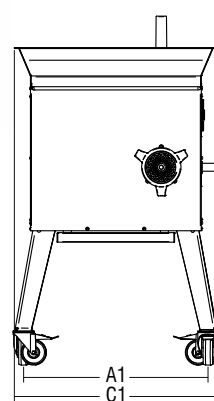
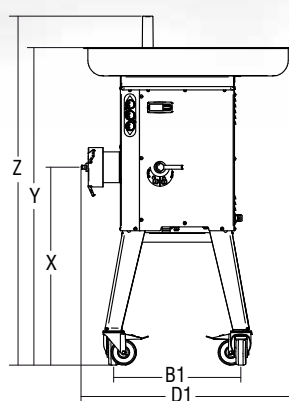
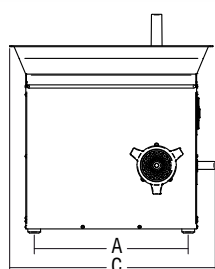
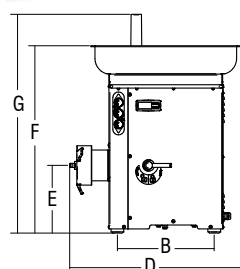
Opzione protezione plexiglass
Optional safety device



Sblocco bocca
Head locking system



Comandi
Controls



TC SM



YouTube

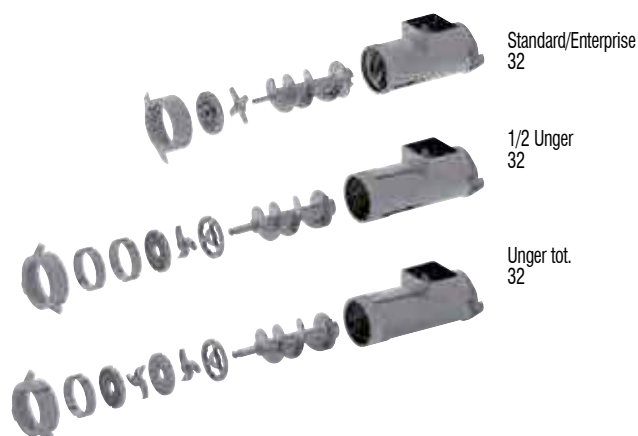


YouTube

- 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)



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



	Watt/HP		Kg/h.	$\varnothing$ 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 It 30
Optional: maxi hopper It 30



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



Optional Burger S



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



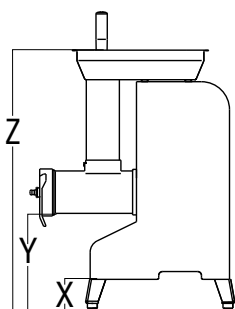
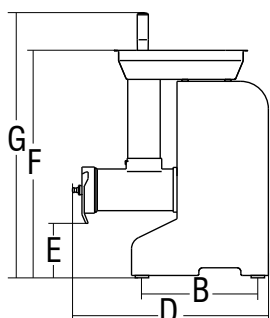
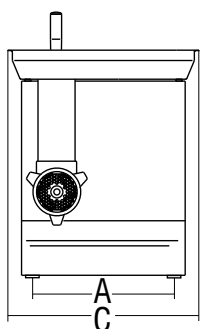
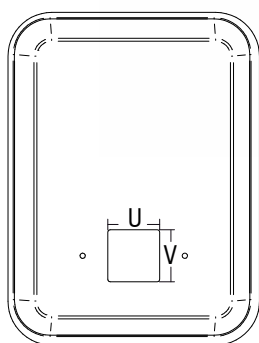
Optional: supporto vassoio
Optional: tray support



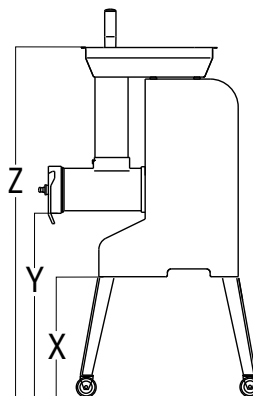
TC 32 SM



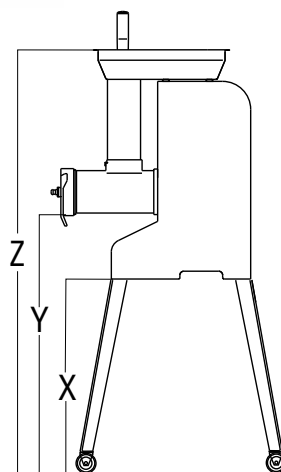
Estrattore piastre
Plates removal tool



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 elic 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



	⚡	🔌	⚙️	⊙	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



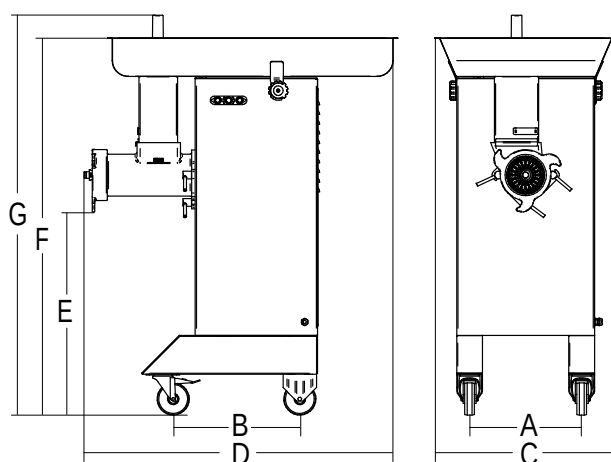
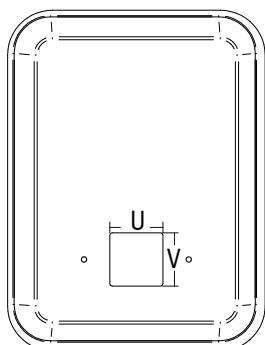
Optional: paraspruzzi inox
Optional: s/steel splash guard



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:

- S/steel shelf-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

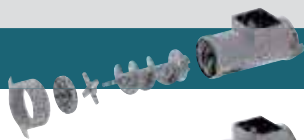


TCM 30

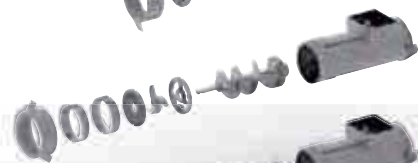
TCM 60

TCM 90

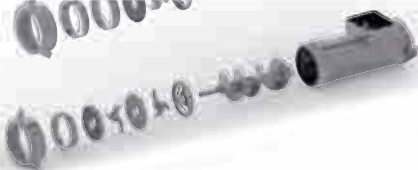
	Watt/HP	Watt/HP		ø mm	Kg/lit	Kg/h.	R.p.m.	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	Kg	mm	Kg
TCM 30 VERT	2940/4	1102/1,5	3ph	4,5	30/42	600-850	TC 186 - ME 30	658	752	247	589	1243	1477	96	80	140	1060x950x1650	165
TCM 60 VERT	2940/4	1102/1,5	3ph	4,5	60/80	850-1000	TC 186 - ME 30	685	732	247	655	1416	1694	130	120	165	1050x950x1850	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



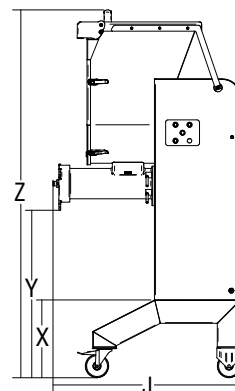
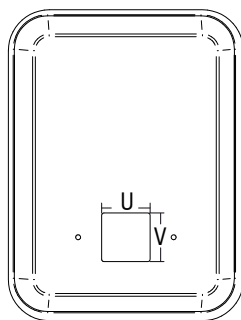
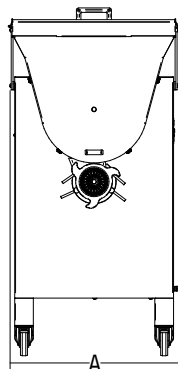
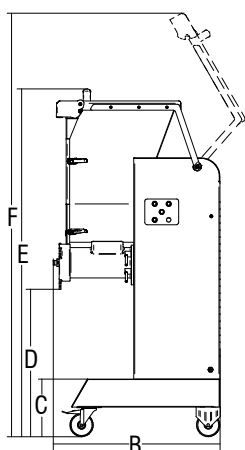
Gambe alte con ruote TCM 90
TCM 90 High legs with wheels
X: 333 mm Y: 717 mm
Z: 1575 mm J: 806 mm



Optional: protezione bocca per
piastra con foro Ø > 8 mm
*Optional: safety device for
Ø > 8 mm plates*



Optional: paraspruzzi inox
Optional: s/steel splash guard





BURGER M

Applicabile su / *Applicable on:* TITANO - POLIFEMO - TCQ
URANO ICE - SM ICE

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:* SM - 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



You Tube

- 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 agevolare 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

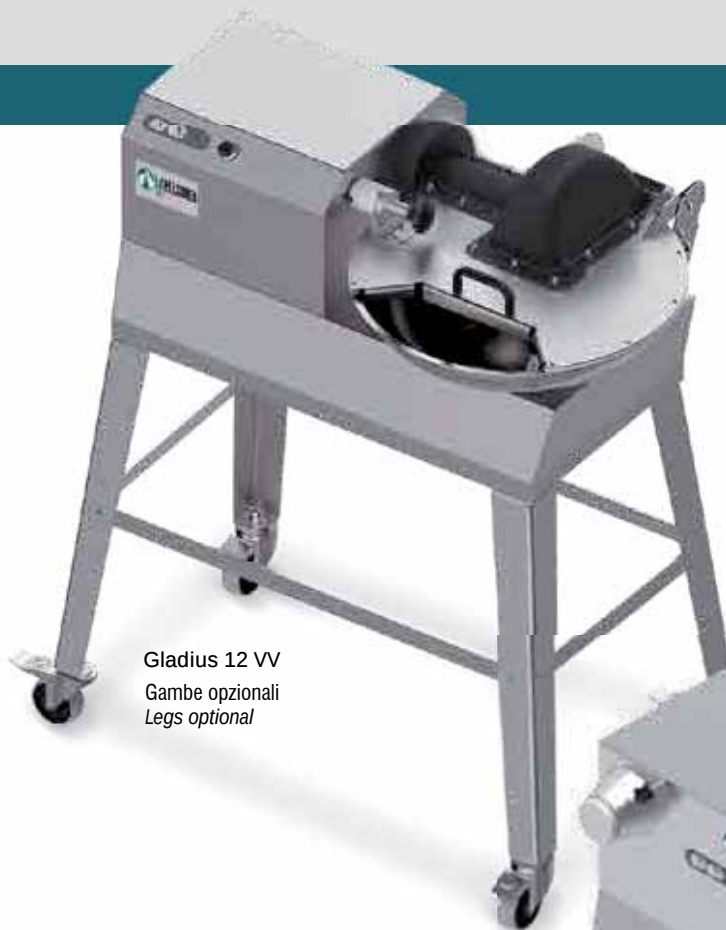


Gladius 20 VV



Gladius 6

	⚡	🔌	🌀	🏠	🔄	A	B	C	D	E	F	G	H	L	M	N	O	P	Q	R	S	T	U	📊	📦	📦
	Watt/HP		n.	Kg/lt	R.p.m.	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-3ph	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



Kit 4 pedini regolabili optional
Optional kit 4 adjustable feet



Standard
Mozzo con 3 lame
Hub with 3 blades



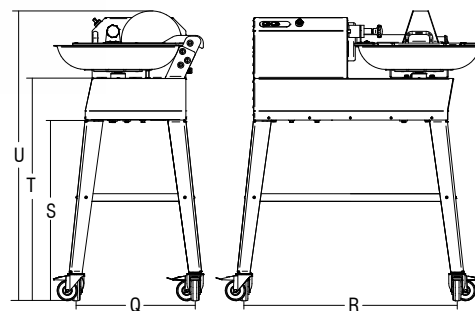
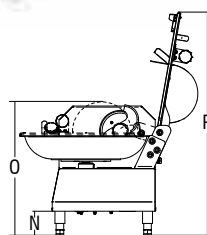
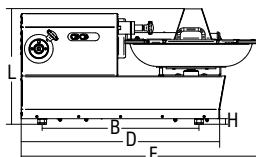
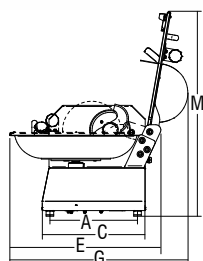
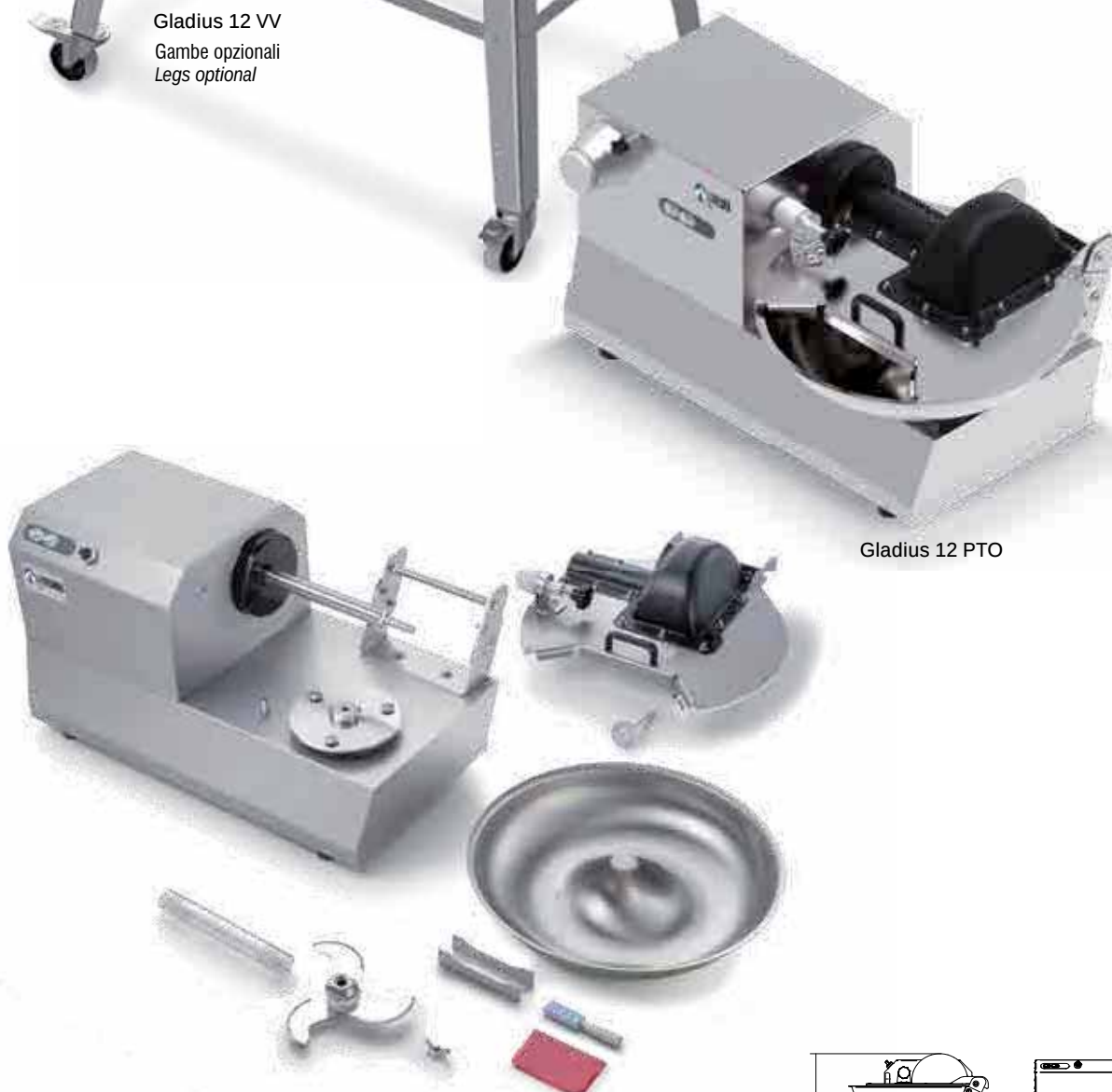
Optional:
Mozzo con 3 lame dentate
Hub with 3 serrated blades



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



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

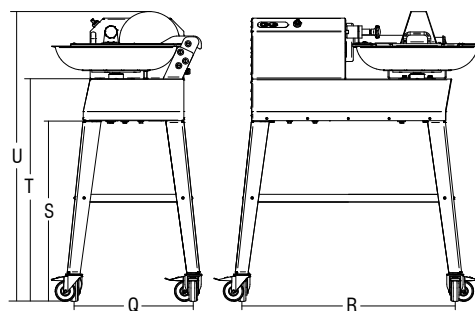


HORIZONTAL CUTTER

- Electronic touch control
- 8 storable programs
- Up to 9 phases for each program
- Manual use with adjustable speed from 0 to 100% with 10% steps
- Phase settable at 0% speed
- Wifi



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



⚡ ⏏️ 🔁 📺 🔁 A B C D E F G H I L M N O P Q R S T U 🏷️ 📦 📦

ME 20

- 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

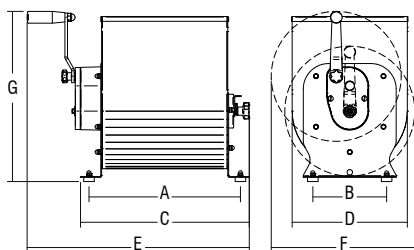
- Manual meat mixer
- Practical and compact, ideal for small mixed portions, in both butcher shops and restaurants.
- AISI 304 stainless steel construction.
- Speed reducer with tempered and ground gears.
- Gear protection system with double lip seal.
- AISI 304 stainless steel shovel easily removable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

Options:

- Canederli shovel



Pala facilmente rimovibile
Removable mixing arm

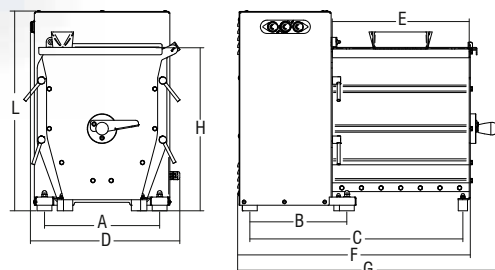


	mm	Kg / lt	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	Kg	mm	Kg
ME 20 MAN	270x300	15 / 20	360	175	400	273	403	527	340	13	375 x 600 x 515	23

ME 30 L RT

- Vasca da 30 Litri = 22,5 Kg.
- Vasca totalmente smontabile.
- Coperchio smontabile interbloccato.
- Vasca in profilo di alluminio anodizzato.
- Corpo e fianchi in acciaio inox AISI 304.
- Pulsanti inox IP 67 con inversione.
- Automatismo pale opzionale.
- Motore Hp 1 con riduttore ermetico a bagno d'olio.

- 30 liter tank = 22,5 Kg
- Totally removable tank
- Removable lid with safety microswitch
- Tank in anodized aluminum profile
- Body and sides in stainless steel AISI 304
- IP 67 stainless steel buttons control with reverse
- Optional blade automatic control
- Hp 1 motor with hermetic reducer in oil bath



																
ME 30 L RT	370/0,5	1 ph	270x370	22,5 / 30	311	262	576	403	370	629	704	437	540	52	760x640x770	62

ME 10 - 20

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 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



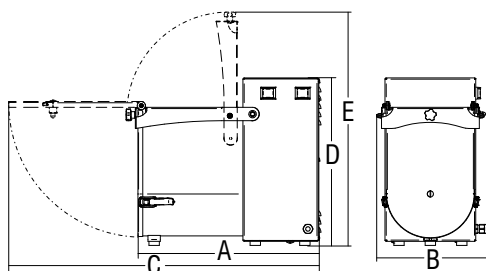
ME 10 M Banco



ME 20 M Banco



Pala facilmente rimovibile
Removable mixing arm



														
	Watt/Hp		mm	Kg / lt	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	Kg	mm	Kg
ME 10 M Banco	180/0,25	1 ph	200x250	10/15	438	255	751	406	565	-	-	18	530x340x480	20,5
ME 20 M Banco	370/0,5	1 ph	270x300	20/28	515	337	845	465	633	-	-	27	750x580x800	30

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)		



Tramoggia aggiunta ingredienti opzionale
Optional feed tray for add ingredients



Comandi IP 67 in acciaio inox
Stainless steel IP 67 controls

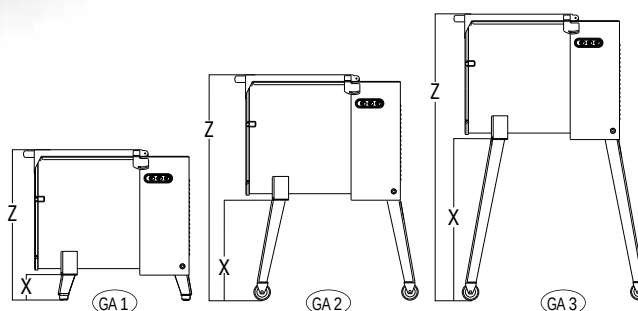
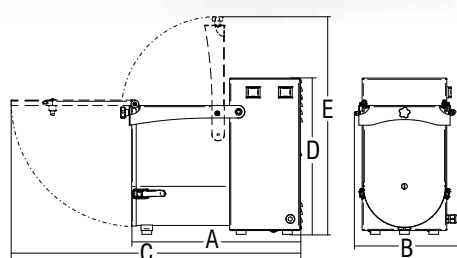


ME 30 M



ME 50 M

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.
- Pala speciale per impasti particolarmente densi (consigliato solo su motori TF)

Versione EL:

- Controllo elettronico touch
- 8 programmi memorizzabili
- Fino a 9 fasi per ogni programma
- Utilizzo manuale con velocità regolabile da 0 a 100% con step di 10%
- Impostabile fase a 0% velocità
- WiFi
- Industria 4.0

- 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.
- Special shovel for thick doughs (only recommended on TF motors)



																
	Watt/Hp		mm	Kg / lt	R.p.m	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
ME 50 BA EVO EL	(2x) 370/0,5	1 ph	420x500	50/88	14÷28	810	630	730	1030	1617	1220	500	468	85	1230x670x1230	105
ME 80 BA EVO EL	(2x) 370/0,5	1 ph	620x500	80/110	14÷28	1000	630	730	1030	1617	1220	500	468	90	1230x670x1230	110
ME 120 BA EVO EL	(2x) 1100/1,5	3 ph	660x550	120/162	14÷28	1092	700	855	1030	1717	1209	620	357	138	1470x730x1180	158
ME 180 BA EVO EL	(2x) 1100/1,5	3 ph	995x550	180/250	14÷28	1422	700	855	1030	1717	1209	620	357	152	1470x730x1180	172



Ribaltamento vasca
Tank overturn



Pale facilmente rimovibili
Removable mixing arms



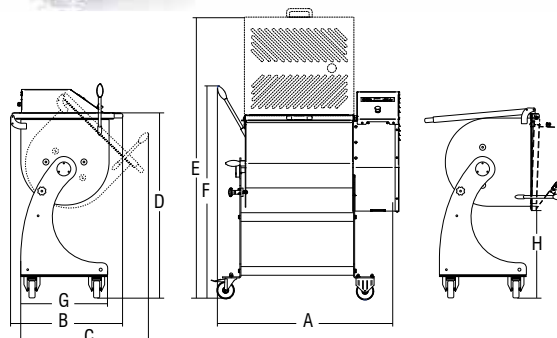
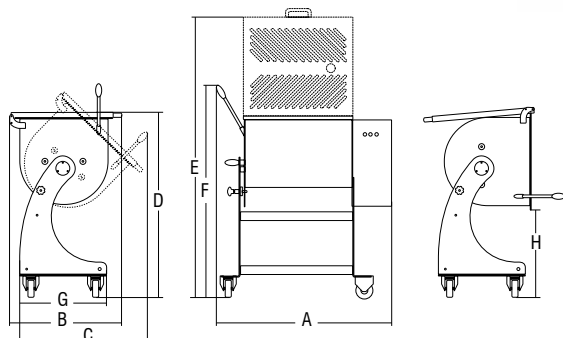
Tramoggia aggiunta ingredienti
opzionale
Optional feed tray for add
ingredients



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	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
Sistema antiribaltamento cilindro
Cylinder fixing system



IS X
Ribaltamento cilindro
Cylinder overturn



IS VX
Fermo cilindro
Cylinder lock



IS 8 XM

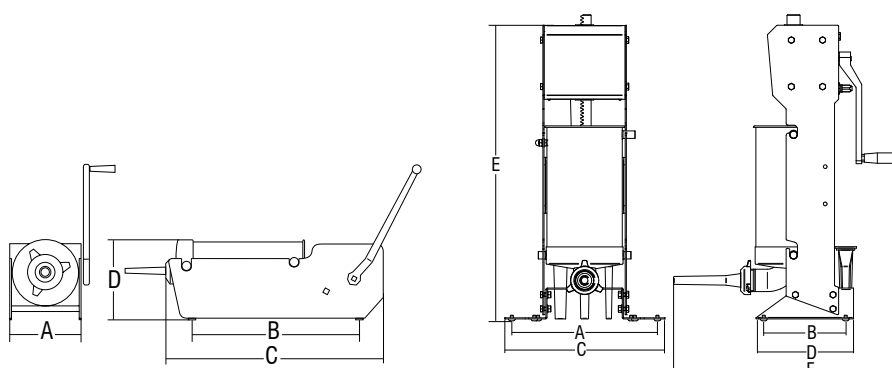
IS 16 XM



Cuscinetti
Ball bearings



Scatola ingranaggi
Gears box



IS 16 - 30 - 50 IDR

IS 50 ldr

IS 30 ldr

IS 16 Idr





Imbuti in polietilene in dotazione
Standard polyethylene funnels



Imbuti inox opzionali
Optional s/s funnels



Pedaliere smontabile
Removable pedal control



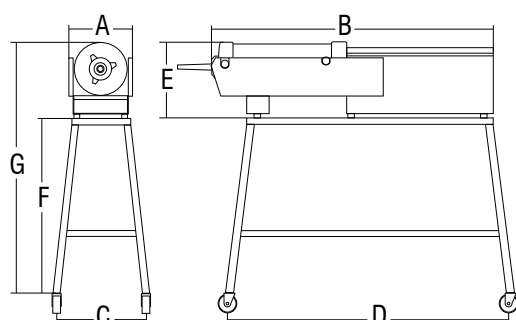
Ribaltamento cilindro
Cylinder overturn



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



Cilindro CE
CE cylinder



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 tampone totalmente in acciaio inox,
- guarnizioni in silicone che agiscono all'interno del cilindro per una maggiore tenuta e durata della guarnizione stessa,
- protezione ermetica cilindro oleodinamico,
- stelo pistone in acciaio inox,
- cilindro in acciaio inox, lucidato e ribordato, senza verso obbligato,
- potente e silenzioso motore ventilato a 2.800 giri ad azione immediata,
- ritorno pistone automatico con spegnimento motore,
- comandi inox IP 67
- regolatore flusso olio di alta precisione,
- ruote 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	2" 11"	59"	35"	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 opzionale
Optional potato masher application



Ghiera inox opzionale
S/s optional nut



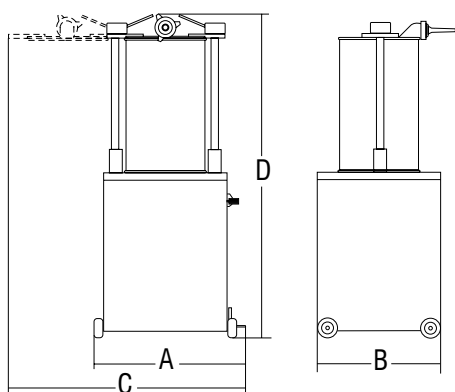
Guarnizione ermetica su cilindro
oleodinamico
Hermetic hydraulic piston gasket



Azionamento spinta pistone
Piston pushing up



Ritorno pistone automatico
Self retour 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	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



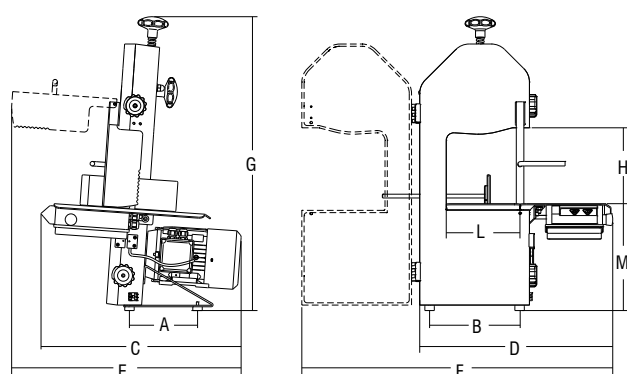
Sistema brevettato estrazione e supporto puleggia
Patented pulley support removing system



Comandi CE con freno motore
CE controls with brake motor



Particolare spingitore
Pusher



SO 1650-1840-2020 X - SO 1650-2020 INOX

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

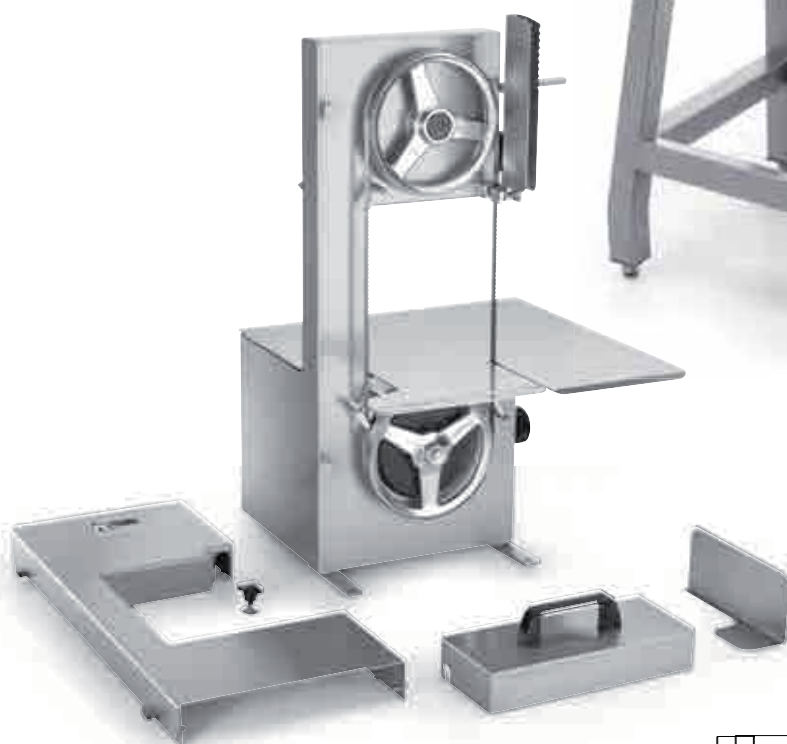


SO 2020 INOX

																				
	mm		watt/Hp	r.p.m	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	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



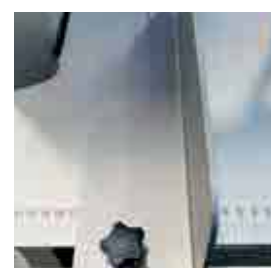
Sistema di sbloccaggio
lama autotensionante a leva
Blade release lever



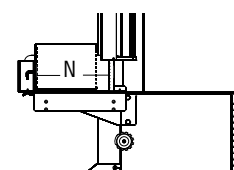
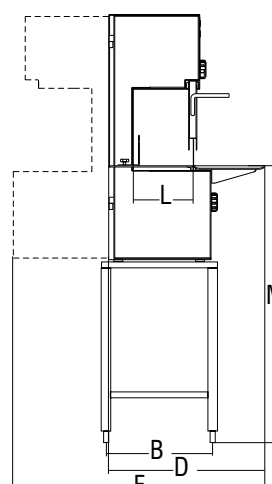
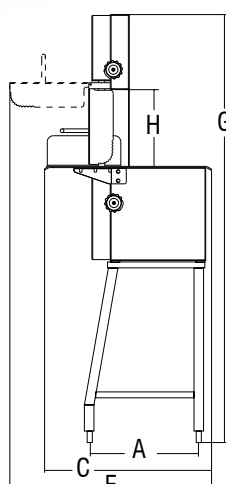
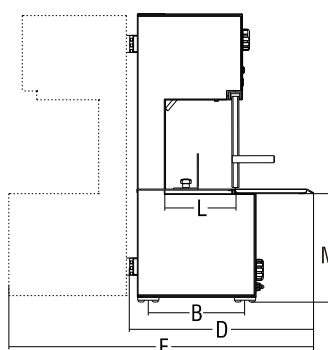
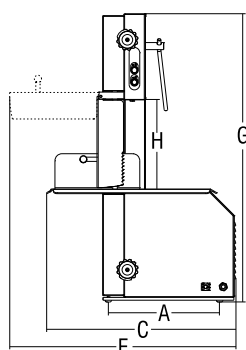
Raschiatore lama in materiale
plastico alimentare ad innesto rapido.
*Alimentary plastic blade scraper in
quick to insert.*



Porzionatrice rimovibile
Removable gauge



Scala graduata sul piano di lavoro
Worktop with graduated scale



Capacità taglio con piano
scorrevole
Cutting capacity with sliding table

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

							A	B	C	D	E	F	G	H	L	M	N			
	mm		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	115	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



Inserto guidalama
Blade guide insert



Cassetto raccolta scarti removibile
Removable wastage tray



Scala graduata sul piano di lavoro
Worktop with graduated scale



Puleggia 2400 e 3100 con bordatura inox opzionale
Optional 2400 and 3100 pulley with lining s/steel



SO 3100 INOX



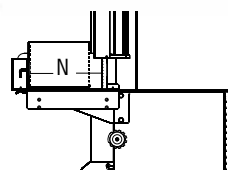
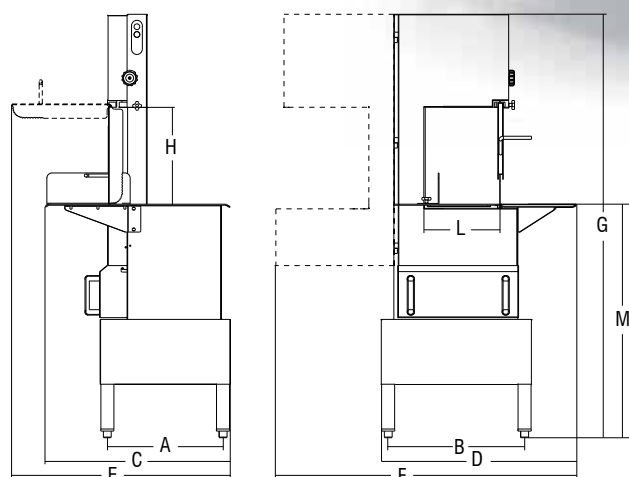
Sistema di sbloccaggio lama autotensionante a leva
Blade release lever



Pullegge superiori ermetiche
Hermetic upper pulleys



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



Capacità taglio con piano scorrevole
Cutting capacity with sliding table



Porzionatrice removibile
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



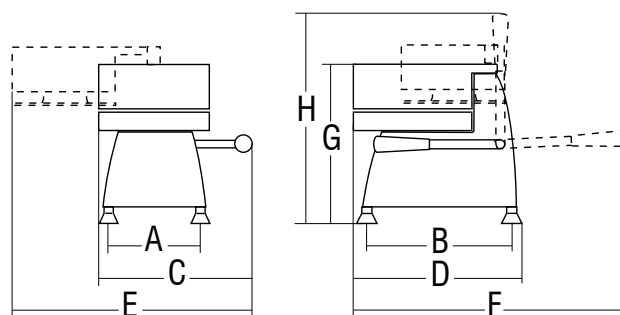
BST 100 - 110



BST 130



BST 150 - 180



		(A)	(B)	(C)	(D)	(E)	(F)	(G)	(H)			
	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 Brevetato) 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

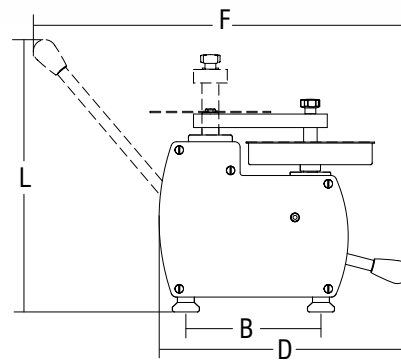
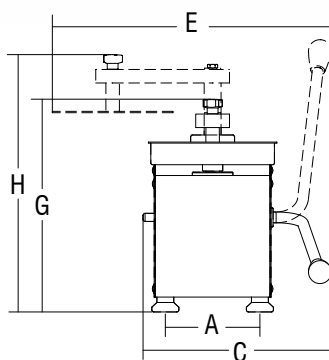
- Practical and robust hamburger press with changeable moulds
- Made of anodised aluminium and stainless steel
- Self-centring moulds (Patented system) for perfect coupling of mould with buffer
- Machine supplied without moulds; allows you to select the moulds you require separately
- Available in diameter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



You Tube



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							

STEACKSTAR 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 8 mm
- 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 8 mm
- Cutting blade assembly 10 mm with 48 blades
- Cutting blade assembly 15 mm with 32 blades



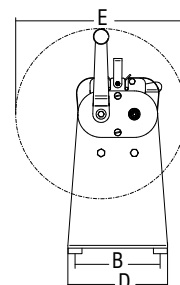
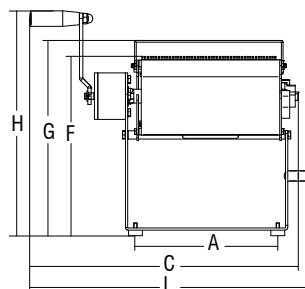
Steakstar M



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 8 mm
- 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 sanification
- Double reducer system with final oil bath gear box
- Tenderizing blade assembly with 96 blades
- Cutting blade assembly 8 mm
- Cutting blade assembly 10 mm with 48 blades
- Cutting blade assembly 15 mm with 32 blades



YouTube



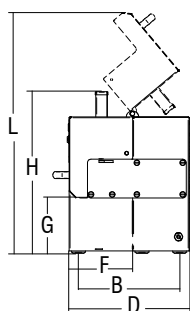
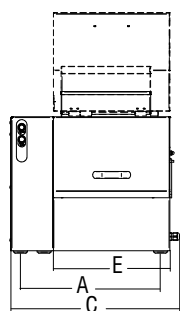
Gruppo lame inteneritrice
Tenderizing blade assembly



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	mm	Kg	mm	Kg
STEAKSTAR 25	370 / 0,5	1 ph	110	250	250 x 30	397	287	480	345	335	180	169	509	691	35	750x580x800	45

FOX



You Tube

- 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.

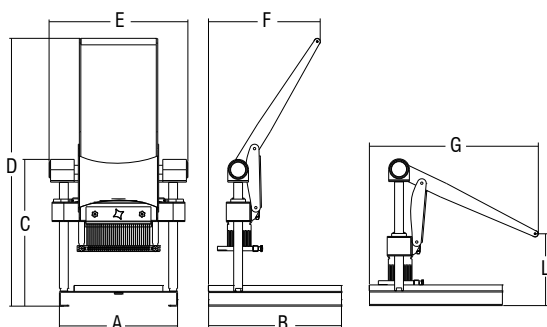
- Manual meat tenderizer
- Stainless steel body and details.
- Totally covered springs protected from dirt and liquids.
- Quick blade disassembling for easy cleaning.
- Mobile polyethylene cutting board.
- Linear bearings sliding protected by oil seal
- Sliding on s/s aisi 304 grinded shafts



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



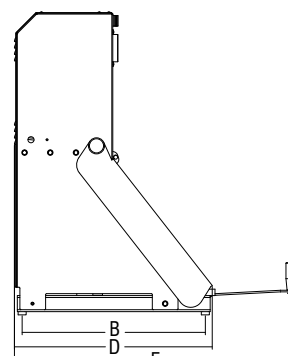
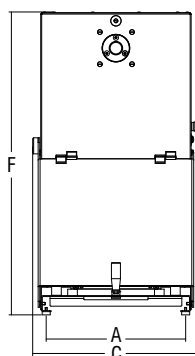
Microinterruttore di sicurezza
su coperchio
Safety micro-switch on lid



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	216x280x100	300x430	30	424	560	519	616	873	968	85	760x640x1480	97

STER - STER EL - 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 51.

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 51 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

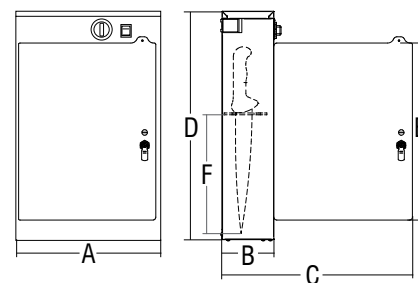
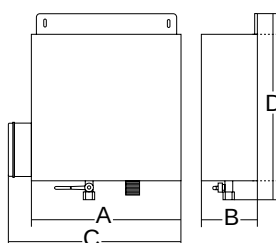


STER EL



STER - STER EL

STER UV - SMALL LONG



	watt				°C	min.	n.	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.



Controllo Easy Touch

- Pratica e intuitiva tastiera Touch con WiFi integrato
- Facile settaggio del tempo di vuoto e di saldatura.
- Visualizzazione percentuale vuoto e tempo residuo
- 10 programmi memorizzabili a piacere
- Programmi speciali:
 - Marinatura
 - Preriscaldamento pompa e ciclo pulizia olio
 - Vuoto esterno a tempo (no SPACE VERT)
- Memorizzazione ultima impostazione
- Contacicli utilizzo totale
- Messaggio cambio olio

Easy Touch Control

- Practical and intuitive touch keyboard with integrated WiFi
- Easy setting of the vacuum and sealing time.
- Display shows vacuum percentage and time
- 10 programs that can be stored as desired
- Special programs:
 - Marinade
 - Pump preheating and oil cleaning cycle
 - Timed external vacuum (no SPACE VERT)
- Last setting memorization
- Total use cycle and time counter
- Oil change message



Controllo NeXt

Controllo touch intelligente, retroilluminato, completo ma intuitivo, con collegamento WiFi

- Sistema di controllo elettronico con sensore di pressione per il vuoto automatico
- Impostazione vuoto a Mbar, a Percentuale o a Tempo a preferenza dell'utilizzatore
- Sensore di controllo di temperatura e protezione della pompa
- Percentuale vuoto automatico regolabile 50-100% o a vuoto residuo in Mbar
- Programma dedicato per liquidi
- Programmi dedicati per marinatura
- 10 programmi Multistep memorizzabili a piacere
- 6 Lingue disponibili
- Impostazione tempo saldatura, vuoto e gas con scala 1/10 sec.
- Visualizzazione percentuale vuoto e tempo residuo
- Previsione delle operazioni di manutenzione per garantire una maggior durata nel tempo
- Segnale di avviso sostituzione olio e filtro
- Ciclo di preriscaldamento e pulizia olio
- Contacicli totali
- Contatore utilizzo pompa
- Softair elettronico con 3 livelli di regolazione

Con questo controllo si possono integrare i seguenti optional *:

- Impianto gas inerte (MAP)
- Stampante termica
- A.O.R.
- SanO3
- SAT SYSTEM

* contatta il ns. ufficio per conoscere quali opzioni possono essere disponibili contemporaneamente sullo stesso apparecchio

NeXt Control

Smart, backlit, comprehensive yet intuitive touch control with WiFi connection

- Electronic control system with pressure sensor for automatic vacuum
 - Vacuum setting at Mbar, Percentage or Time according to the user
 - Temperature control sensor and pump protection
 - Adjustable automatic vacuum percentage 50-100% or with residual vacuum in Mbar
 - Dedicated program for liquids
 - Dedicated programs for marinating
 - 10 Multistep programs that can be stored as desired
 - 6 Languages available
 - Setting sealing time, vacuum and gas with 1/10 sec scale.
 - Displays vacuum percentage and remaining time
 - Predictive maintenance operations to ensure a longer duration over time
 - Oil and filter warning signal
 - Oil preheating and cleaning cycle
 - Total cycle counter
 - Pump usage hour counter
 - Electronic Softair with 3 adjustment levels
- This control can integrate the following options*:
- Inert gas system
 - Thermal printer
 - A.O.R.
 - SanO3
 - SAT SYSTEM

* contact our office to find out which options may be available at the same time on the same device

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)

SPACE&COOK TOUCH

Sottovuoto e cottura

- Connubio tra macchina per il sottovuoto a campana e apparecchio cottura a bassa temperatura.
- Macchina sottovuoto compatta e veloce, dedicata a piccole porzioni
- Controllo EASY TOUCH (pag. 68)
- Facile settaggio del tempo di vuoto e di saldatura.
- Barra saldante facilmente rimovibile.
- Pompa aspirazione a bagno d'olio.
- Visualizzazione percentuale vuoto e tempo residuo.
- Memorizzazione ultima impostazione.
- Contacicli e contatore utilizzo pompa.
- Preriscaldamento pompa e ciclo pulizia olio
- Messaggio cambio olio.
- Vuoto esterno a tempo.
- Sollevamento coperchio manuale.
- Vasca in acciaio inox AISI 304.

Optional

- Tubo per aspirazione esterna

Vacuum packing machine and cooking device

- Combination of a chamber vacuum packing machine and a low temperature cooking device.
- Quick compact vacuum packing machine for small servings.
- EASY TOUCH control (page 68)
- Easy setting of vacuum time and welding.
- easily removable sealing bar.
- Oil bath suction pump.
- Display percentage vacuum and remaining time.
- Storing last setting.
- Cycles counter and pump usage counter.
- Preheat cycle pump and cleaning oil
- oil change message.
- External vacuum time.
- Manual lid lifting.
- Aisi 304 stainless steel tray.

Optional

- External suction hose



- Controllo touch Wifood con ΔT 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.

- 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.



	Watt	mc/h	mm	mm	mm	lt	lt	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	Kg	mm	Kg
SPACE&COOK TOUCH	100+1700	1ph	4	260	280x400 h75	280x400 h180	19,7	15	695	560	585	257	340	263	264	708	45	740x720x320	48



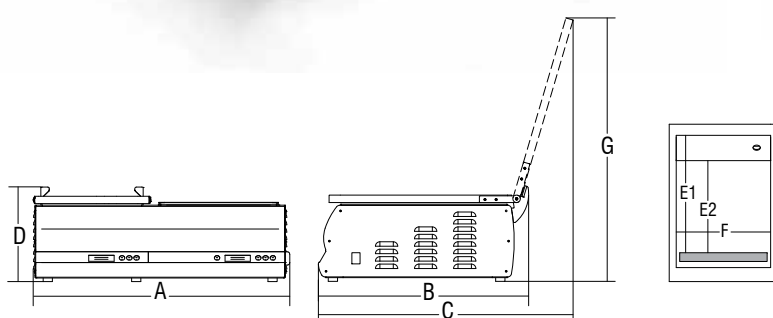
Controllo elettronico semplice ed intuitivo
Simple and intuitive electronic control



Optional: tubo aspirazione esterna
Optional: external suction hose



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





SPACE BI - UC

Sottovuoto da incasso per cassetti standard da 60 cm

- Pompa 4 mc DVP compatta
- Controllo EASY TOUCH (pag. 68) con Wifi
- Barra saldante da 31 cm facilmente rimovibile
- Barra saldante azionata da pistoncini pneumatici
- Vasca in acciaio inox AISI 304 rinforzata
- Coperchio in plexiglass antisfondamento 20 mm
- Supporto per buste con liquidi
- Disponibile in due versioni:
BI: da cassetto
UC: da sottobanco, fornita con frontale

Built-in vacuum packaging machine for standard 60 cm drawers

- Compact 4 mc DVP pump
- EASY TOUCH control (page 68) with Wifi
- Easily removable 31 cm sealing bar
- Sealing bar activated by pneumatic pistons
- Reinforced AISI 304 stainless steel bowl
- 20 mm shatterproof plexiglass lid
- Surface for liquid bags
- Available in two versions:
BI: drawer built in (no front panel included)
UC: undercounter, supplied with front panel



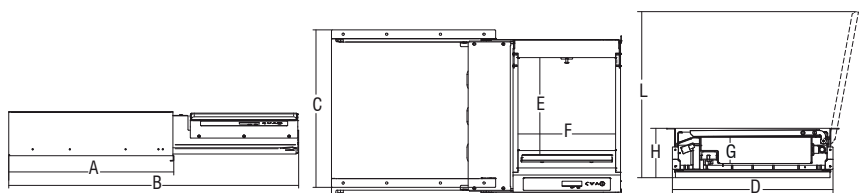
SPACE 30 UC
da sottobanco
undercounter



SPACE 30 BI
da cassetto
from drawer



Comandi Easy Touch
Easy Touch control



																	
	Kw	1ph	mc/h	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	Kg	mm	Kg
SPACE 30 BI	0.15	1ph	4	310	336x333 h90	568	998	594	553	333	336	90	170	572	38	720x570x770	48
SPACE 30 UC	0.15	1ph	4	310	336x333 h90	568	998	594	553	333	336	90	170	572	38	720x570x770	48

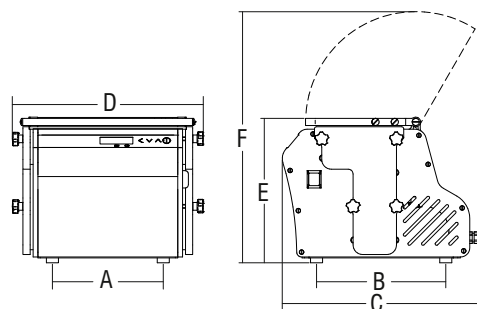
SPACE VERT 30

Sottovuoto compatta verticale ideale per liquidi, granulati e polveri per utilizzo nei bar o come seconda macchina.

- Max misura sacchetto mm 300x350 che riesce a contenere 3 Lt
- Controllo EASY TOUCH (pag. 68)
- Coperchio senza pistoni
- Pratiche nicchie sul profilo uso maniglia
- Straordinaria soluzione brevettata per la pulizia interna:
 - Fianchi laterali della vasca trasparenti offrono una visibilità perfetta all'interno vasca
 - Fianchi laterali facilmente e completamente smontabili senza attrezzi per poter pulire agevolmente e a fondo dentro la vasca

Vertical compact vacuum packaging machine ideal for liquids, granulates and powders best for bars or as a second machine.

- Max bag size 300x350 mm which can easily hold 3 Lt
- EASY TOUCH controls (pag. 68)
- Lid without pistons
- Practical niches on the profile to move the unit
- Extraordinary patented solution for internal cleaning:
 - Transparent sides of the tank offer perfect visibility inside the tank
 - Side panels can be easily and completely disassembled without tools for easy and thorough cleaning inside the tank



														
	Kw	mc/h	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	Kg	mm	Kg
SPACE VERT 30	0.15	1ph	4	310	326x60x250	230	268	416	396	300	521	22	515x435x385	24



BABY SPACE TOUCH

Macchina compatta e veloce, dedicata a piccole porzioni, ideale abbinamento a strumenti di cottura a bassa temperatura tipo Softcooker.

- Controllo EASY TOUCH (Pag. 68)
- Barra saldante facilmente rimovibile.
- Pompa aspirazione Busch.
- Sollevamento coperchio manuale.
- Supporto per buste con liquidi

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 TOUCH CONTROL (Pag. 68)
- Easily removable sealing bar.
- Busch vacuum pump.
- Manual lid lifting.
- Surface for liquid bags

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 Touch 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 Touch 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 Touch 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 Touch 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

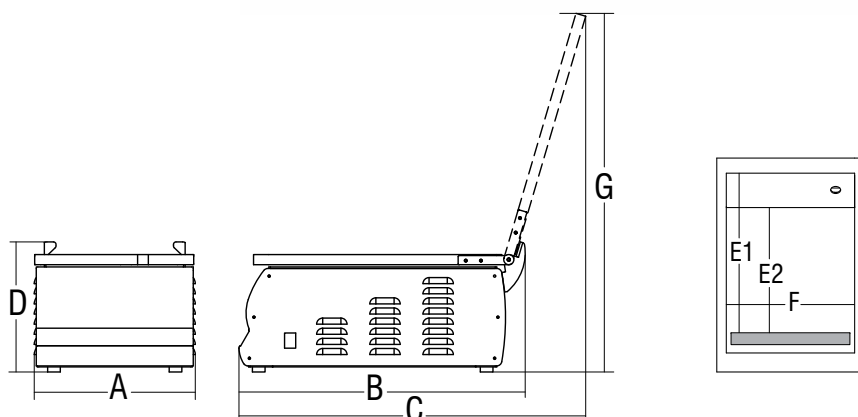
0-100% vuoto / vacuum



BABY SPACE 30 BX



Controllo TOUCH
TOUCH control



SPACE EASY TOUCH

- 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
- Comandi EASY TOUCH (pag.68)
- 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
- Non disponibile con stampante, Gas, AOR, SanO₃, Sat System

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
- EASY TOUCH controls (pag. 68)
- 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
- Not available with printer, Gas flush, AOR, SanO₃, Sat System

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		mc/h	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	Kg	mm	Kg
SPACE 30 Easy TOUCH DX	0,35	1ph	8	310	340x360x h160	402	525	408	587	334	340	95	170	38	760x640x650	48
SPACE 30 Easy TOUCH BX	0,35	1ph	8	310	340x360x h160	402	525	408	587	334	340	95	170	38	760x640x650	48
SPACE 30 Easy TOUCH DX 12	0,45	1ph	12	310	340x360x h160	402	525	408	587	334	340	95	170	38	760x640x650	48
SPACE 40 Easy TOUCH DX 12	0,45	1ph	12	410	430x410x h170	493	585	422	630	390	430	99	180	54	760x640x770	64
SPACE 40 Easy TOUCH DX	0,75	1ph	20	410	430x410x h170	493	585	422	630	390	430	99	180	56	760x640x770	66
SPACE 40 Easy TOUCH BX	0,75	1ph	20	410	430x410x h170	493	585	422	630	390	430	99	180	56	760x640x770	66
SPACE 50 Easy TOUCH DX	0,75	1ph	20	510	545x460x h190	609	640	420	605	430	540	90	210	70	840x870x750	86
SPACE 50 Easy TOUCH BX	0,75	1ph	20	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



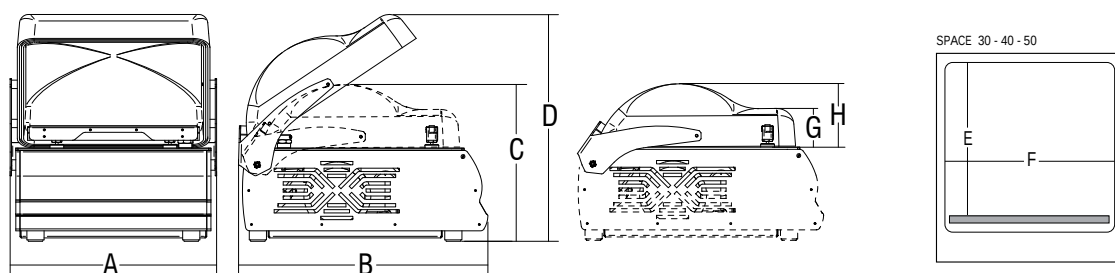
Contenitori GN 1/1 - 1/2 - 1/3 (h.100/150)
con coperchio in Tritan opzionali
Optional containers GN 1/1 - 1/2 - 1/3
(h.100/150) with cover in Tritan
0-80% vuoto / vacuum



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
- Controllo NeXt (Pag. 68)
- Compatibile Industria 4.0

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).
- Stampante termica automatica per data, ora dati confezionamento.
- A.O.R. cambio olio automatico
- SanO₃: sistema integrato e automatico di sanificazione

- 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
- NeXt control (Pag. 68)

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).
- Automatic thermal printer by date, time and packing specifications
- A.O.R. Automatic Oil Replacement
- SanO₃: integrated and automated sanitizing system



SPACE NeXt 30 BX



SPACE NeXt 40 BX

Opzione: gas inerte
Optional: inert gas system

																
	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	20	410	430x410x h170	493	585	422	630	390	430	99	180	56	760x640x770	66
SPACE NeXt 40 BX	0,75	1ph	20	410	430x410x h170	493	585	422	630	390	430	99	180	56	760x640x770	66
SPACE NeXt 50 DX	0,75	1ph	20	510	545x460x h190	609	640	420	605	430	540	90	210	70	840x870x750	86
SPACE NeXt 50 BX	0,75	1ph	20	510	545x460x h190	609	640	420	605	430	540	90	210	70	840x870x750	86
SPACE NeXt 50 DX2	0,75	1ph	20	410x2	545x460x h190	609	640	420	605	424	428	90	210	75	840x870x750	87
SPACE NeXt 50 BX2	0,75	1ph	20	410x2	545x460x h190	609	640	420	605	424	428	90	210	75	840x870x750	87
SPACE NeXt 70 BX3P	1,1	3ph	40	640x1 / 410x2	780x490x h190	877	674	1134	1368	424	660	95	200	167	1200x800x1350	180



SPACE NeXt 50 BX



SPACE NeXt 70 BX3P



Barra saldante standard
Standard sealing bar



Barra saldante con taglio
opzionale
Seal bar with bag cutter
optional



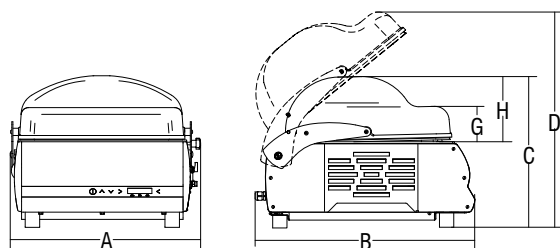
Supporto per buste con liquidi
di serie
Standard support for vacuum
bags with liquids



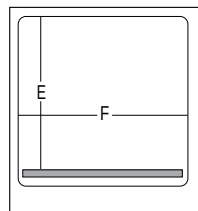
Possibilità di saldare più buste
sovrapposte
More overlapped bags can be
sealed



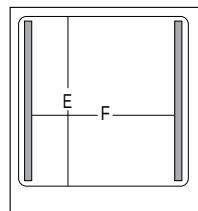
Utilizzo di buste goffrate per il
vuoto fuori campana
Embossed bags can be used
to seal bigger products holding
them outside the lid



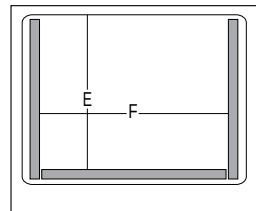
SPACE 30 - 40 - 50



SPACE 50 2



SPACE 70 3





SPACE NeXt



Opzione stampante integrata
Optional integrated printer



SPACE NeXt 50 BX2
Doppia barra saldante
Double sealing bar



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



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

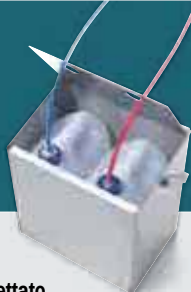
Contenitori GN 1/1 - 1/2 - 1/3 (h.100/150)
con coperchio in Tritan opzionali
Optional containers GN 1/1 - 1/2 - 1/3
(h.100/150) with cover in Tritan
0-80% vuoto / vacuum



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

SanQ3 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.

SanQ3 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
Optional: gas flush system



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



Opzioni: gas inerte
Optional: gas flush system



SAT SYSTEM

Sat System è una funzionalità accessoria della scheda NeXt che permette di collegare velocemente alla macchina principale, una seconda macchina satellite per essere utilizzata al posto o in contemporanea alla macchina principale. Con un investimento ridotto si può così raddoppiare la produttività come se si avessero a disposizione due macchine oppure si può avere un'appendice dedicata in modo specifico ai prodotti liquidi o polverosi (Space VERT 30 SAT).

Ideale per:

- tutte le situazioni igienico sanitarie dove è richiesto l'uso di macchine diverse per prodotti diversi.
- chi vuole essere più veloce nella preparazione del proprio carico di lavoro sottovuoto
- chi vuole sfruttare la massima capacità delle buste con i prodotti liquidi (utilizzando Space VERT 30 SAT)

Si consiglia di utilizzare unità satelliti di pari grandezza della macchina principale o più piccole

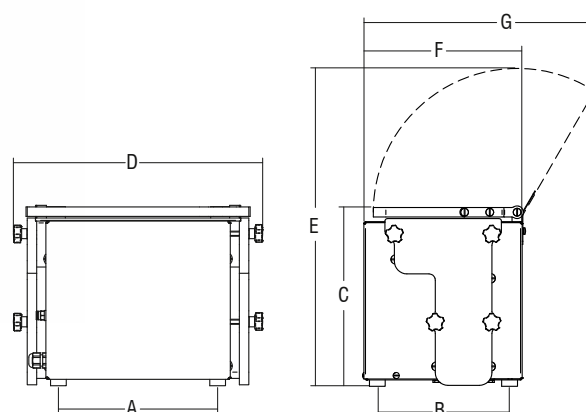
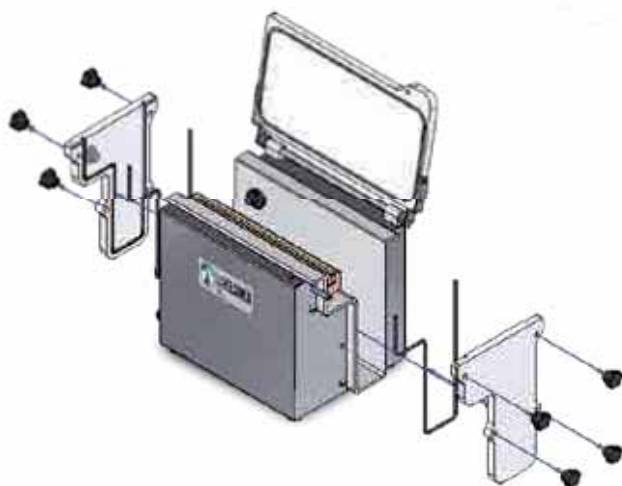
Sat System is an optional function of the NeXt control board that allows you to quickly connect a second satellite machine to the main machine to be used instead of or simultaneously with the main machine.

With a small investment, you can thus double productivity as if you had two machines available or you can have a satellite machine specifically dedicated to liquid or powdery products (Space VERT 30 SAT).

Ideal for:

- all health and hygiene situations where the use of different machines for different products is required.
- those who want to be faster in preparing their vacuum workload
- those who want to exploit the maximum capacity of the bags with liquid products (using Space VERT 30 SAT)

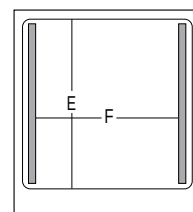
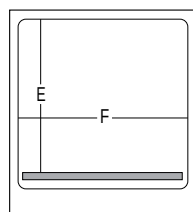
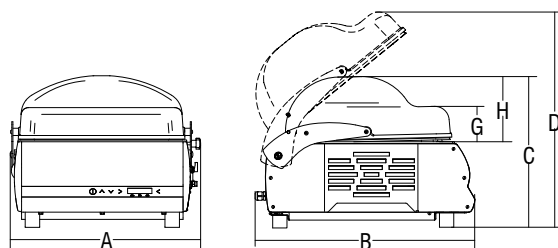
It is recommended to use satellite units of the same size as the main machine or smaller



											
SPACE Vert 30 SAT	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	Kg	mm	Kg
	310	253	210	284	396	505	252	366	13	-	-



Predisposizione Sat System
Sat System ready



												
	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	Kg	mm	Kg
SPACE 30 SAT	310	402	525	408	587	334	340	95	170	24	720x570x770	34
SPACE 40 SAT	410	493	585	422	630	390	430	99	180	31	760x640x770	41
SPACE 50 SAT	510	609	640	420	605	430	540	90	210	43	840x870x750	53
SPACE 50 DB SAT	410x2	609	640	420	605	424	428	90	210	45	840x870x750	55

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.

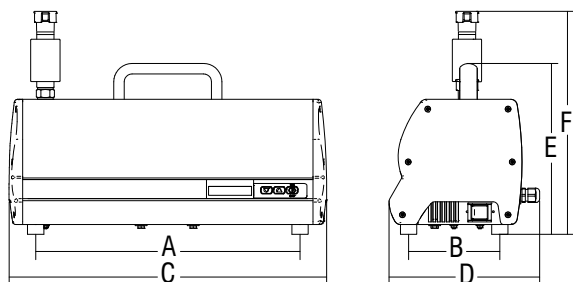
Options:

- 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

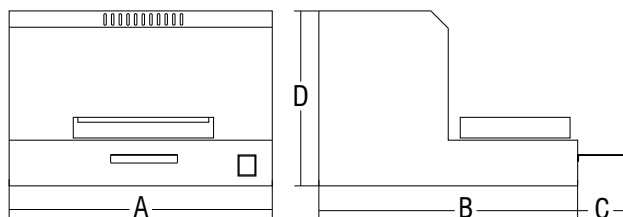


DIPA INOX



Disponibili pellicole da
30-35-40-45 cm

30-35-40-45 cm film available



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



- 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.

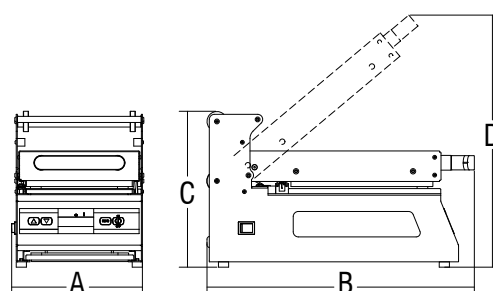
Opzionali:

- 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 20A

- 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

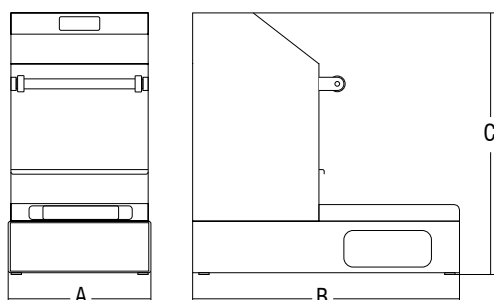
- A practical and sturdy automatic thermosealers
- Stainless steel structure
- Features a motor-driven Teflon-coated aluminium sealing plate guided on 4 points for uniform sealing along the entire surface.
- Adjustable sealing temperature and time.
- Electronic control with tray counting
- The tray can 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



You Tube



										
SV 20A	600	1ph	200	260x190	260	570	510	29	-	-

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°.

Colori disponibili senza sovrapprezzo

- Grigio (standard)
- RS: Rosso
- AR: Arancione
- GL: Giallo
- CR: Beige
- BN: Bianco
- BL: Blu
- NR: Nero

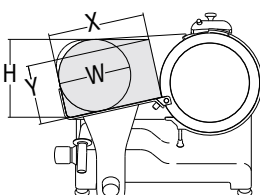
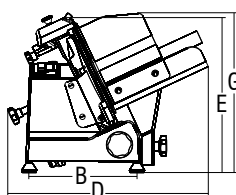
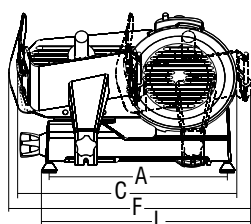
- Painted aluminium body.
- Anodized aluminium Components.
- Ergonomic food-presser made of die-cast aluminum with teeth shaped to best block the product to cut.
- Wide space between motor and blade for easy cleaning.
- Ventilated motor for continuous work.
- Carriage running on self-lubricating bushes 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.

Color options available without extra cost

- Gray (Standard)
- RS: Red
- AR: Orange
- GL: Yellow
- CR: Beige
- BN: White
- BL: Blue
- NR: Black



START 220 - 250



							A	B	C	D	E	F	G	L	X	Y	H	W			
	mm/inch.	1ph	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	405	245	480	460	365	555	466	495	220	135	170	160	15	600x500x420	17
START 250	250/10"	1ph	132/0,18	13	247	225x240	405	245	500	460	365	555	460	480	215	150	185	175	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 parafratta 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.
- Inclinazione lama 25°.

Opzionali:

- Lame teflonate o dentate.

- 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.
- 25° blade inclination.

Optional

Teflon coated or toothed blades are available on demand



YouTube



AGS 250



AGS 275



AGS 300 Y09



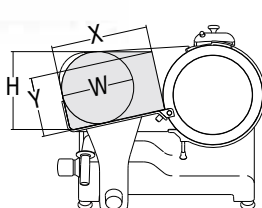
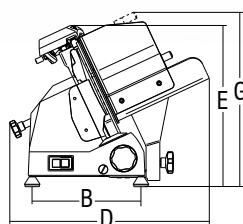
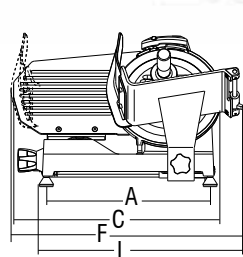
Lama teflonata (opzionale)
Teflon blades (optional)



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.	1ph	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

- Manopole 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	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)



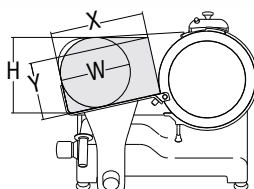
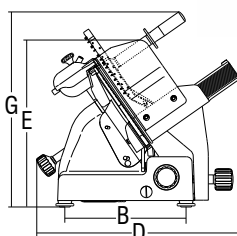
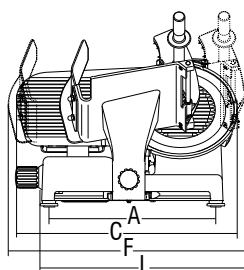
Spazioso piano per appoggio
prodotto
Large hopper



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

Opzioni

- RCS: scheda controllo remoto - Industria 4.0

- *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

Optionals

- RCS: Remote Control System



ZAFFIRA 330-350-370 CL

	mm/inch.		watt/hp	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	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 copilama
Easy removal of the blade cover

Easily removable blade cover



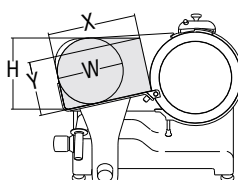
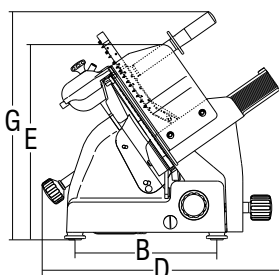
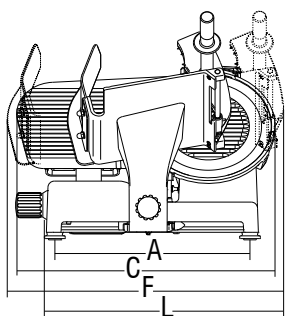
Mozzo lama chiuso senza tirante paralama
Blade hub closed, without tie rod cover blade



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

Opzioni:

- Leva sollevamento
- Contafette
- Tubo per taglio verdure
- **Nemo's:** slitta per il taglio del pesce da fissare sul piatto Universal:
 - Dimensioni maxime prodotto mm 170 x 88h.
 - Inclinazione taglio regolabile fino a 50°
 - Temperatura del prodotto vicina allo 0, meglio se -5° / -6°
- **Slicer Tube** (non per la versione E)

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

Options:

- Lifting lever
- Slice counter
- Vegetables cuto
- **Nemo's:** convenient fish cutting accessory can be fixed on the Universal hopper:
 - Maximum product dimensions 170 x 88 h mm.
 - Adjustable cutting inclination up to 50°
 - Product temperature suggested close to 0, preferably -5° / -6 °C.
- **Slicer Tube** (not for the E version)



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



Zaffira 300-330-350 AUTO



Contafette opzionale
Slicecounter optional



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



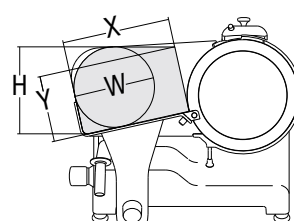
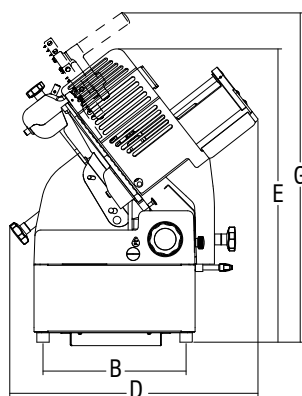
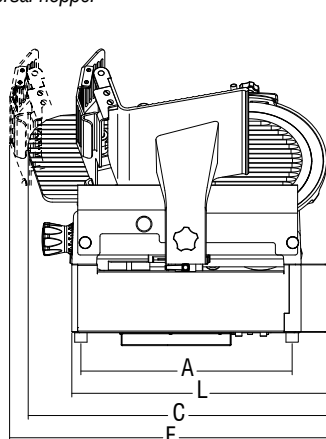
Nemo's slitta pesce opzionale
Nemo's fish cutting accessory



Piatto Universal
Universal hopper



Slicer Tube opzionale (no mod. E)
Slicer Tube optional (no mod. E)





ZAFFIRA AUTOMATICHE

Zaffira LX AUT

- Piatto Universal di serie
- 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
- Nemo's: slitta per il taglio del pesce da fissare sul piatto Universal:
 - Dimensioni massime prodotto mm 170 x 88h.
 - Inclinazione taglio regolabile fino a 50°
 - Temperatura del prodotto vicina allo 0, meglio se -5° / -6°
- **Slicer Tube**

Zaffira LX AUT

- Standard Universal hopper
- 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
- Nemo's: convenient fish cutting accessory can be fixed on the Universal hopper:
 - Maximum product dimensions 170 x 88 h mm.
 - Adjustable cutting inclination up to 50°
 - Product temperature suggested close to 0, preferably -5° / -6° C.
- **Slicer Tube**



Zaffira LX 300-330-350 AUT



																					
	mm/inch.		watt/hp	mm	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
Ergomic controls - push buttons with IP67 protection rating



Leva sollevamento opzionale
Lifting lever optional



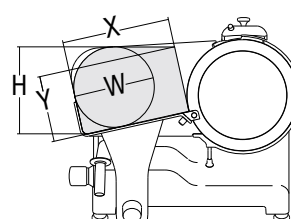
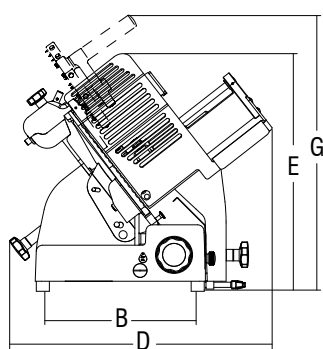
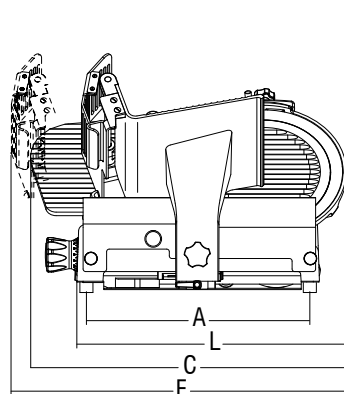
Nemo's slitta pesce opzionale
Nemo's fish cutting accessory



Piatto Universal
Universal hopper



Slicer Tube opzionale
Slicer Tube optional





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

- **RCS: scheda controllo remoto - Industria 4.0 (Alpina)**
- **ETC: Electronic Thickness Control (Alpina)**
- Spondina per piatto.
- Tubo verdure.
- Leva sollevamento

- *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

- **RCS: Remote Control System (Alpina)**
- **ETC: Electronic Thickness Control (Alpina)**
- Food fence
- Vegetables chute
- Lifting lever



ALPINA 350-370-385



Carro USA
USA hopper



Gambe alte con ruote opzionali
High legs with wheels optional

	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

ETC: Electronic Thickness Control

- Apertura vela elettronica con passo da 1/10 di mm
- 8 memorie preimpostabili con nome, modificabili durante l'uso
- Controllo della presenza carrello.
- In caso di rimozione la vela si chiude o non si può aprire.
- WiFi per gestione programmi predefiniti e per manutenzione programmata
- Industria 4.0

ETC: Electronic Thickness Control

- Electronic gauge plate opening with 1/10 mm pitch
- 8 presettable memories with name, adjustable during use
- Carriage presence sensor.
- In case of removal the gauge plate closes and cannot be opened.
- WiFi connection to manage preset programs and for scheduled maintenance



Movimento vela progressivo
Adjustable slicer table movement



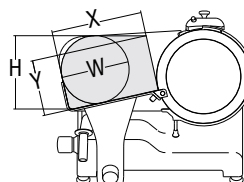
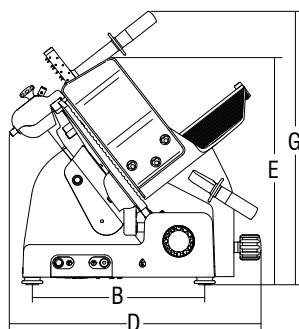
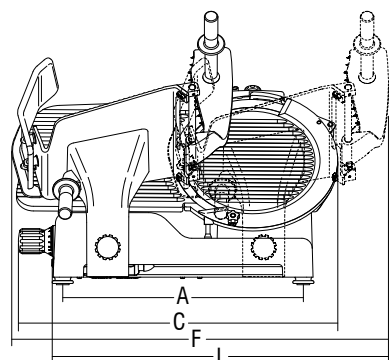
Leva sollevamento opzionale
Lifting lever optional



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 vella 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

- Piatto Universal di serie
- 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.
- Piatto ZS Zavorra speciale con sistema di guida prodotto regolabile
- **Slicer Tube**

Alpina AUT

- Standard Universal hopper
- 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 cufe
- ZS hopper with a special end weight and an adjustable vertical product fence to provide stability and advance products evenly
- **Slicer Tube**



ALPINA LX 350-370 AUT



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



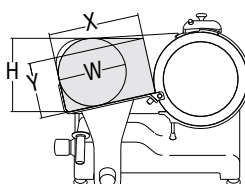
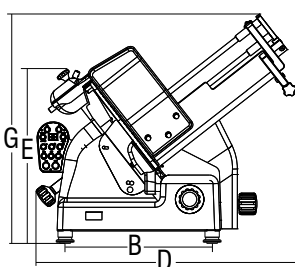
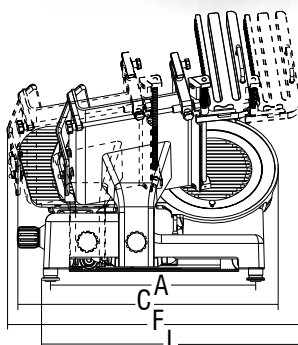
Spazioso piano per appoggio prodotto
Large hopper



ALPINA LX 350-370 AUT
Piatto ZS opzionale
Optional ZS hopper



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



Slicer Tube
Slicer Tube

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



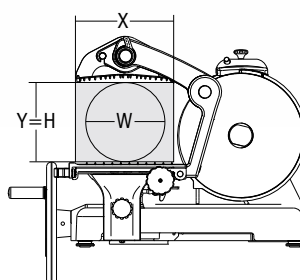
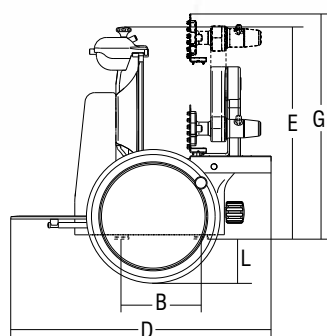
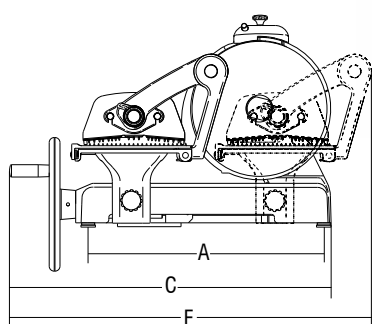
Excelsia 300

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 S

- Soluzione semiautomatica con motore elettrico per la lama, ed avanzamento manuale a volano del carrello, per un taglio tradizionale.

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 S

- Semi-automatic solution with electric motor for the blade and manual flywheel feed of the carriage, for a traditional cut

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 S



XPRT 350 A

	mm/inch.		watt/hp	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	Kg	mm	Kg	
XPRT 350 S	350/14"	1ph - 3ph	450/0,6	3	286	350x330	612	382	893	749	601	643	74	300	235	235	235	105	-	-
XPRT 350 A	350/14"	1ph - 3ph	500/0,7	3	286	350x330	612	382	893	749	601	643	74	300	235	235	235	105	-	-



XPRT 350



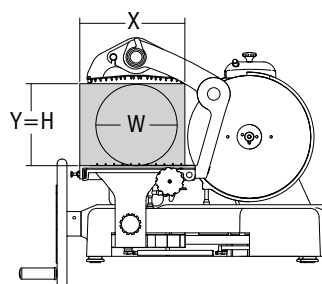
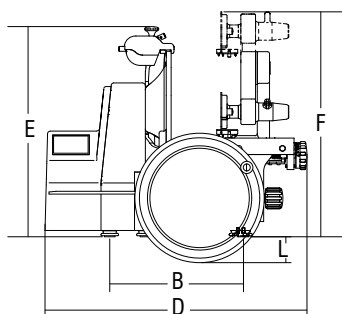
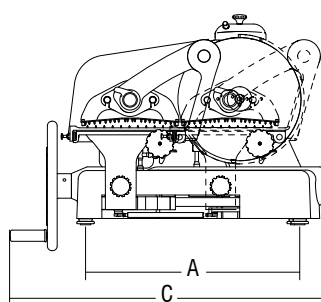
Braccio speciale stringisalumi BS2
BS2 self adjusting blocking arm



Ampi spazi per pulizia
Wide spaces for easy cleaning



XPRT 350 A





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.
- Perni scorrimento lappati.
- Viteria e parafratta 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



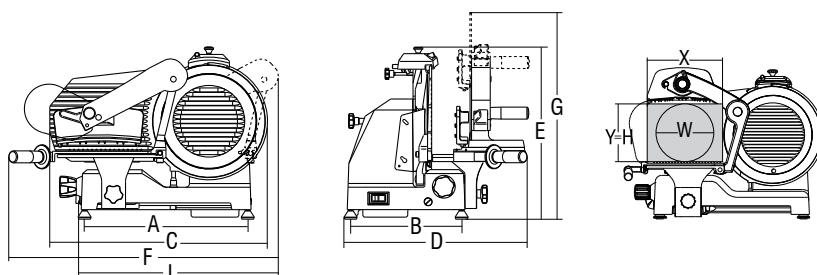
AVS 250-275 BS



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 bottom 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

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



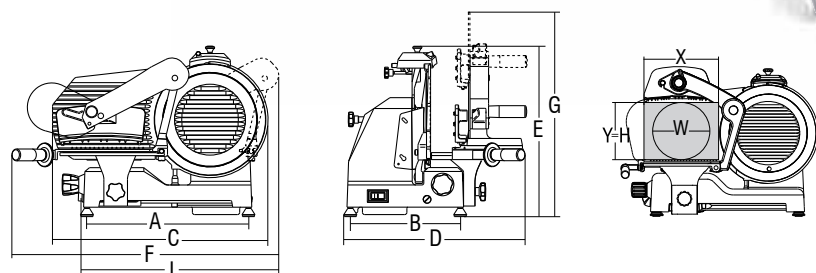
ZIRCONIA LX 300 E S



ZIRCONIA 300 E S



Zavorra smontabile BS1
Removable food pusher BS1



							A	B	C	D	E	F	G	L	X	Y	H	W				
	mm/inch.		watt/hp	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	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	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 bottom 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	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



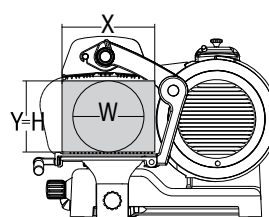
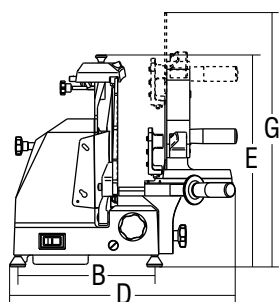
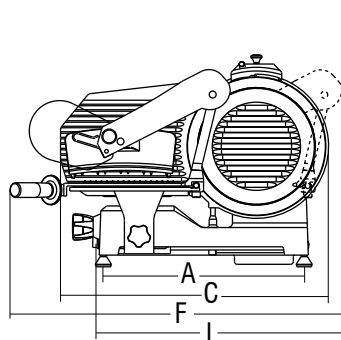
Valigetta con kit di manutenzione
di serie su modelli LX
Small suitcase with maintenance kit
standard on LX versions



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

Opzioni

- RCS: scheda controllo remoto - Industria 4.0

- 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

Optionals

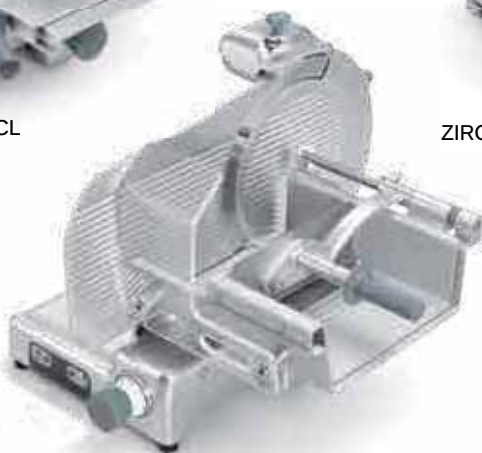
- RCS: Remote Control System



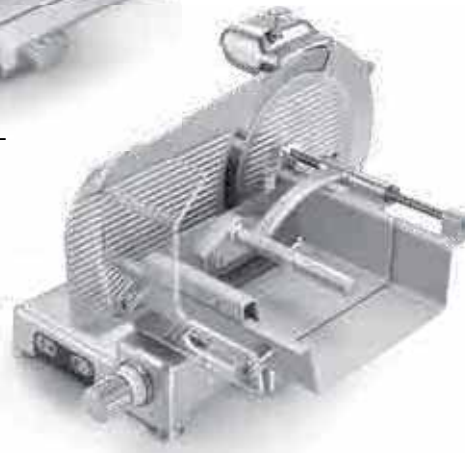
ZIRCONIA 350-370 S CL



ZIRCONIA LX 350-370 S CL

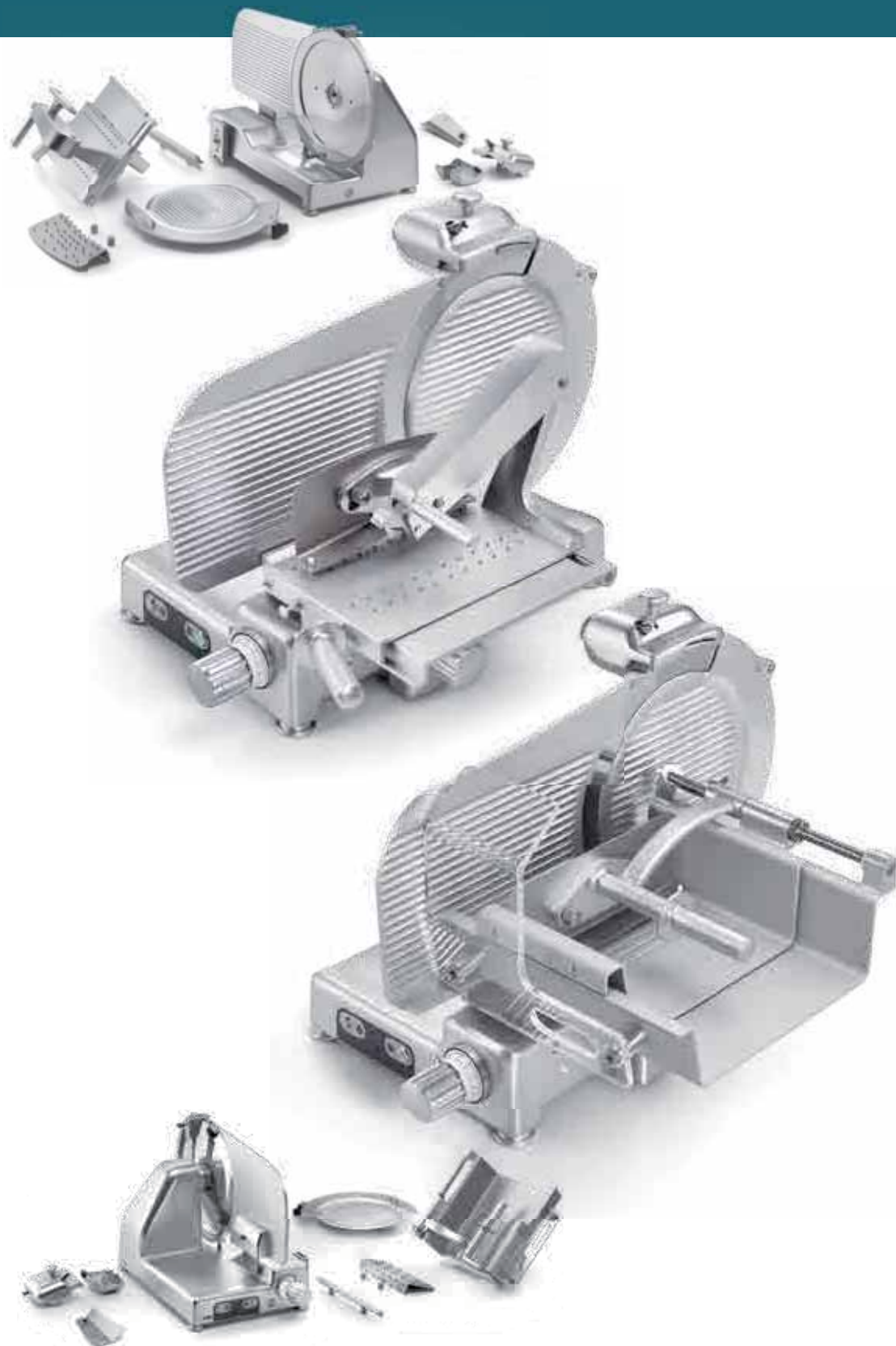


ZIRCONIA 350-370 C CL



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



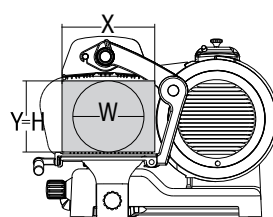
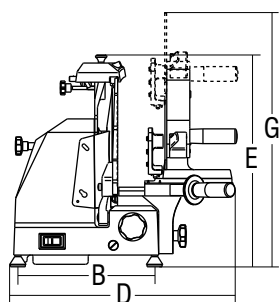
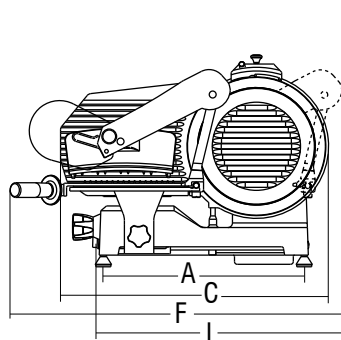
Zavorra smontabile VCS
Removable food pusher VCS



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



Comandi IP 67
IP 67 controls



DOLOMIA C



Industria 4.0

- 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

Opzioni

- RCS: scheda controllo remoto - Industria 4.0
- ETC: Electronic Thickness Control

- 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

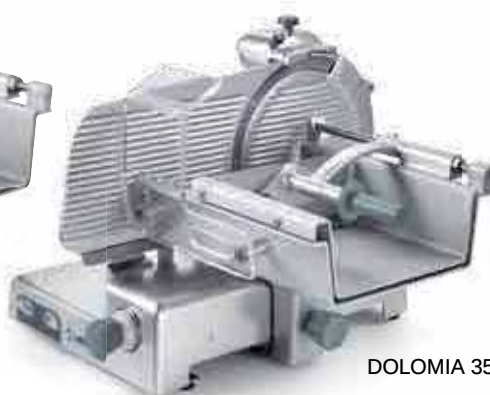
- Aluminium knobs
- G&B blade
- Aluminium telescopic feet with rubber base
- Stainless steel pushbuttons with IP67 protection rating
- Maintenance tool kit.

Optionals

- RCS: Remote Control System
- ETC: Electronic Thickness Control



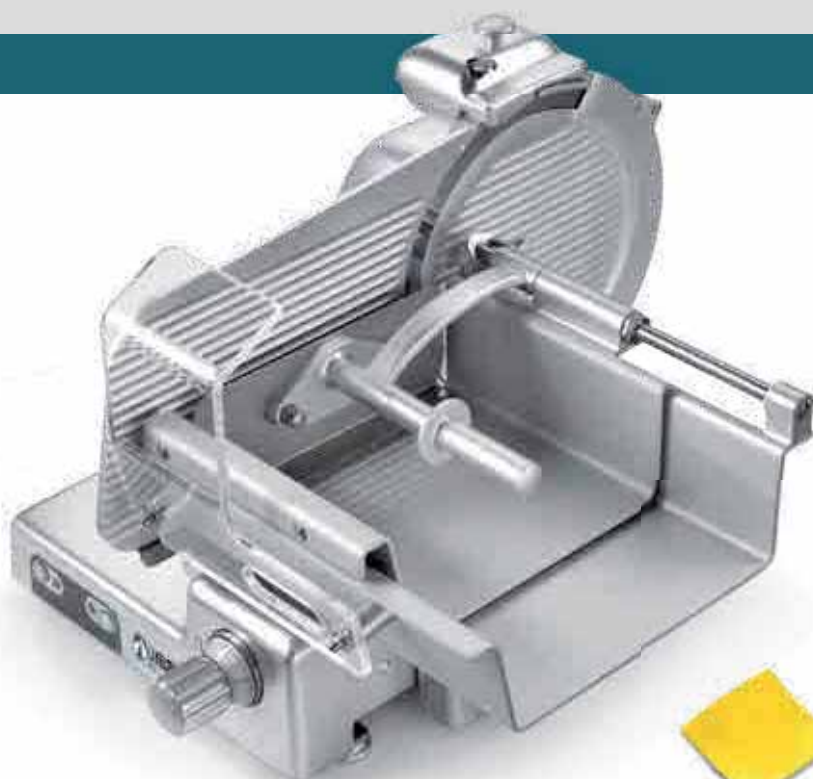
DOLOMIA LX 350 - 370 - 385 C



DOLOMIA 350 - 370 - 385 C



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



DOLOMIA LX 350 - 370 - 385 C

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

ETC: Electronic Thickness Control

- Apertura vela elettronica con passo da 1/10 di mm
- 8 memorie preimpostabili con nome, modificabili durante l'uso
- Controllo della presenza carrello.
- In caso di rimozione la vela si chiude o non si può aprire.
- WiFi per gestione programmi presettati e per manutenzione programmata
- Industria 4.0

ETC: Electronic Thickness Control

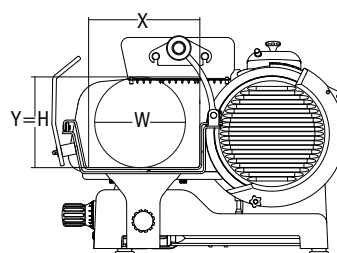
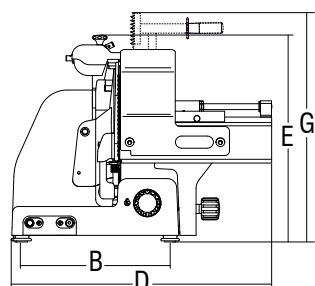
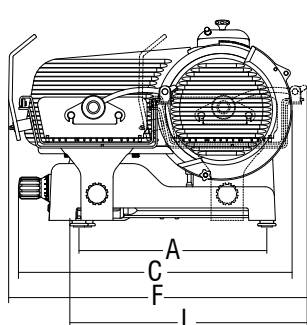
- Electronic gauge plate opening with 1/10 mm pitch
- 8 presettable memories with name, adjustable during use
- Carriage presence sensor.
- In case of removal the gauge plate closes and cannot be opened.
- WiFi connection to manage preset programs and for scheduled maintenance



Facilità di pulizia sottolama
Easy cleaning below blade



Pratico smontaggio del coprilama
Easily removable blade cover



Protezione inferiore
Underside motor protection plate

DOLOMIA S



Industria 4.0

- 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
- Pulsanti IP 67 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
- 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.
- Valigetta con utensili manutenzione.

Opzioni

- RCS: scheda controllo remoto - Industria 4.0
- ETC: Electronic Thickness Control

- Rounded design and no sharp edges and visible 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
- Stainless steel pushbuttons with IP67 protection rating
- 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 knob
- Rubber feet

Dolomia LX S

- Easy to raise arm with ergonomic handgrip
- While opening it automatically backs off the blade
- Ampley 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
- Maintenance tool kit.

Optionals

- RCS: Remote Control System
- ETC: Electronic Thickness Control



DOLOMIA LX 350 - 370 - 385 S



DOLOMIA 350 - 370 - 385 S



DOLOMIA LX 350 - 370 - 385 S



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



DOLOMIA LX 350 - 370 - 385 S



Paragrasso in acciaio inox
Stainless steel grease guard



Zavorra smontabile
Removable food pusher



Massima vicinanza alla lama
Distance to blade



Sblocco braccio ergonomico
Ergonomic handle



Facilità di pulizia sottolama
Easy cleaning below blade

ETC: Electronic Thickness Control

- Apertura vela elettronica con passo da 1/10 di mm
- 8 memorie preimpostabili con nome, modificabili durante l'uso
- Controllo della presenza carrello.
- In caso di rimozione la vela si chiude o non si può aprire.
- WiFi per gestione programmi presettati e per manutenzione programmata
- Industria 4.0

ETC: Electronic Thickness Control

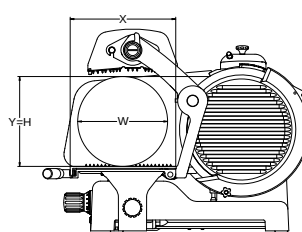
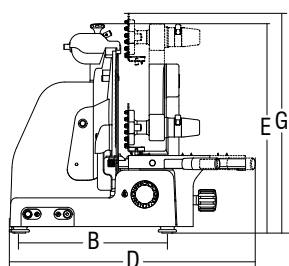
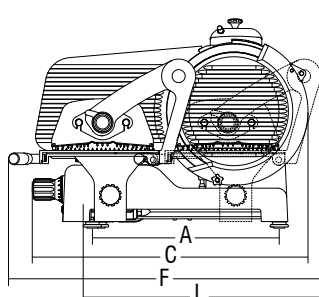
- Electronic gauge plate opening with 1/10 mm pitch
- 8 presettable memories with name, adjustable during use
- Carriage presence sensor.
- In case of removal the gauge plate closes and cannot be opened.
- WiFi connection to manage preset programs and for scheduled maintenance



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



Pratico smontaggio del coprilama
Easily removable blade cover



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)



PELATATE - PULISCICOZZE

PPR 6 - 10 - 20

Pelapatate - Puliscicozze

- 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	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	218	300	460	560	890		41,5	720x570x1200	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



Convogliatore porta sacchetto
Longer opening for shopping bags



PPR 10
PPR 10 C



PPR 10 2V



PPR 20
PPR 10 C



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



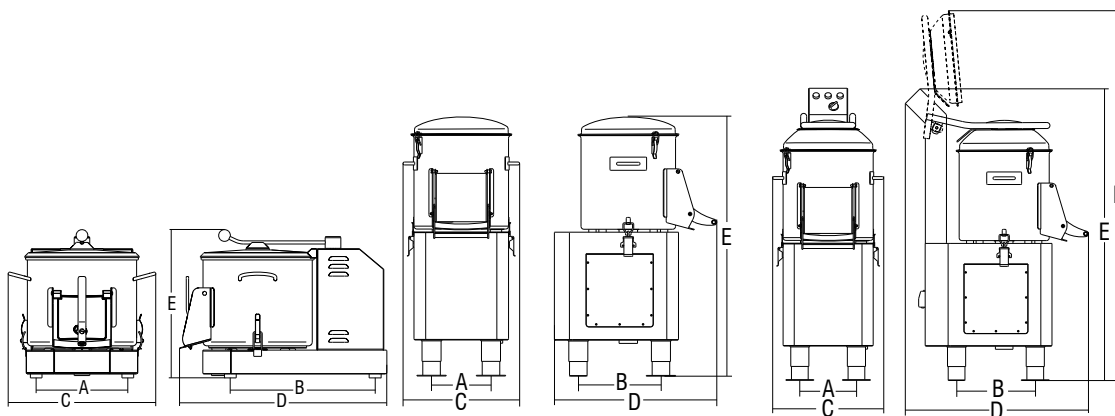
Attacco rapido entrata acqua
Fast connection/remove of water entry



Cesto asciugaverdura (opzionale)
Vegetable drier basket (optional)



Comandi 24 Volt con timer
24 Volt controls with timer





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.

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 micro
- Esclusivo disegno della tramoggia per eliminare vite rompitorolo centrale sul disco
- GRANDE FACILITA' DI CARICO

- 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

- 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		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

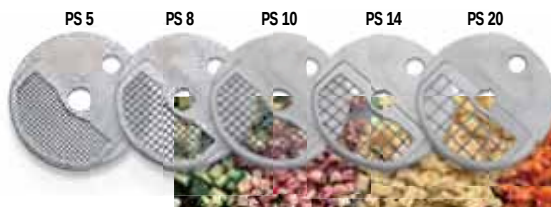
Dischi fette / Slicing discs DF



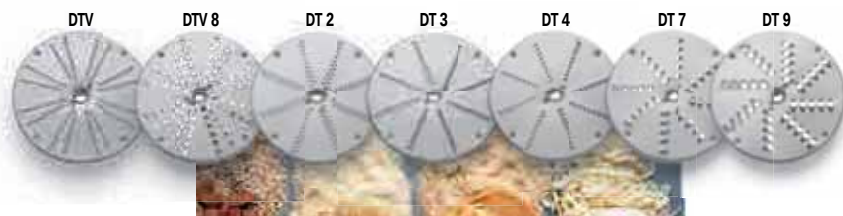
Dischi bastoncini / Julienne discs DQ



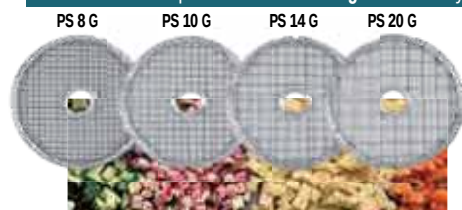
Dischi cubetti PS per TV-TM / Dicing discs PS only for TV-TM



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



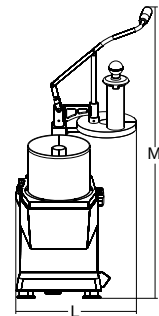
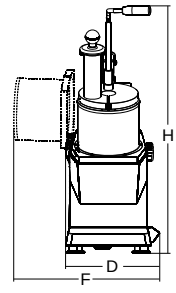
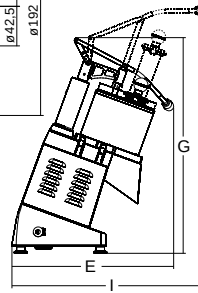
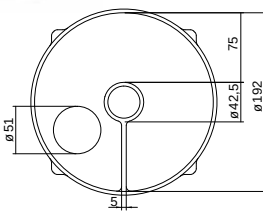
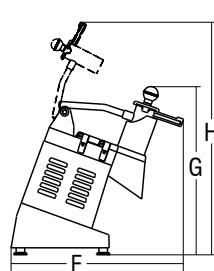
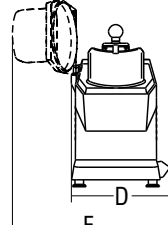
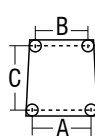
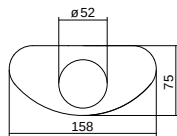
Porta dischi opzionale
Discs holder optional



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 Poliv;
- 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



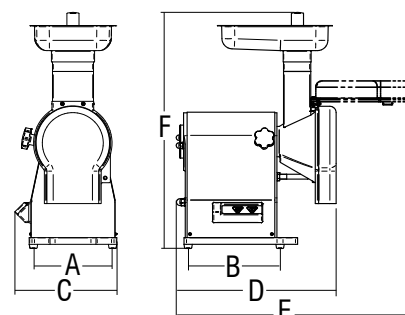
Protezione su bocca campana
in ABS con micromagnete.
ABS Guard with micromagnet
on disc holder opening.



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

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

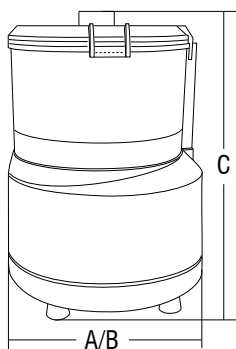
Optional

- 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.
- **VARI-TRONIC™**: variatore di velocità stabilizzato con controllo elettronico di potenza.

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

Optional:

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



Lama standard
Standard knife



Lama dentata
Toothed knife



Lama forata per emulsione
Knife for whipping



Lama da impasto
Kneading blade



Lama pesto
Pesto blade



Lama pesto
C15 Pesto blade



C6 VT
VARI-TRONIC™



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	720x350x500	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



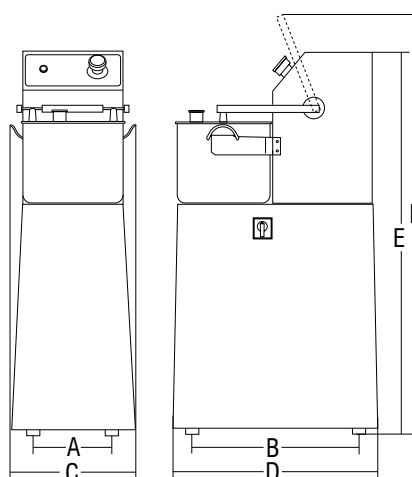
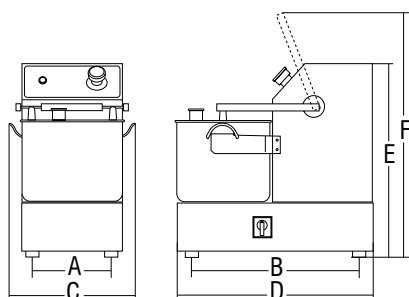
Vasca in acciaio inox 18/10 con fondo termodiffusore
facile da svuotare e da pulire
Stainless steel 18/10 bowl with thermal diffuser bottom,
easy to empty and to clean



C15 B



C15 FS





- Realizzati con una robusta struttura in alluminio che offre stabilità e silenziosità anche alle velocità più elevate.
- Mod. 4-6-9: struttura in alluminio pressofuso ed estruso.
- Mod.15: struttura realizzata totalmente in alluminio anodizzato e brillantato.
- 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.
- Raschiatore interno con spatola che favorisce la perfetta lavorazione anche di prodotti volatili o che tendono ad attaccarsi alle pareti della vasca.

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.

C 15 EVO Plus:

- Gestione della velocità a mezzo di inverter trifase che permette di arrivare fino a 3000 giri

Opzionali:

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

- A robust body made entirely from aluminium ensures stability and silent running even at high speeds.
- Mod. 4-6-9: Sturdy body in die-cast and extruded aluminium.
- Mod.15: body made entirely from anodised and polished aluminium ensures.
- 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.
- Internal scraper with spatula ensures the perfect processing even of volatile products and those that tend to stick to the sides of the bowl.

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.

C 15 EVO Plus:

- Three-phase inverter control allows to reach speeds of up to 3000 rpm.

Options:

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



Lama standard
Standard knife



Lama dentata
Toothed knife



Lama forata per emulsione
Knife for whipping



Lama da impasto
Kneading blade



Lama pesto
Pesto blade



C4 EVO VT



C6 EVO VT

	watt/hp		lt	lt	r.p.m.	mm	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
C15 EVO PLUS	3.000/4	3ph	14,5	8	900 ÷ 3000	282	527	377	678	508	504	797	66,5	750x580x800	78



Spatola raschiatrice per la pulizia di vasca e coperchio durante la lavorazione

Scraper spatula for cleaning the tank and lid during processing

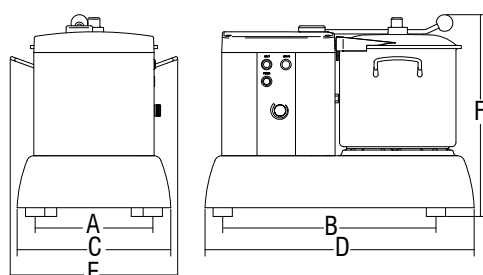


C9 EVO PLUS

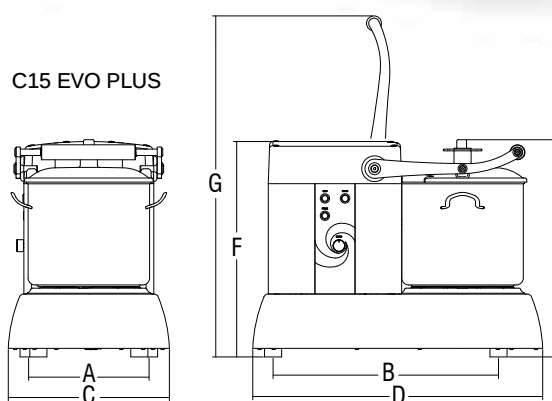


C15 EVO PLUS

C 4-6-9 EVO



C15 EVO PLUS





Uragano Mini

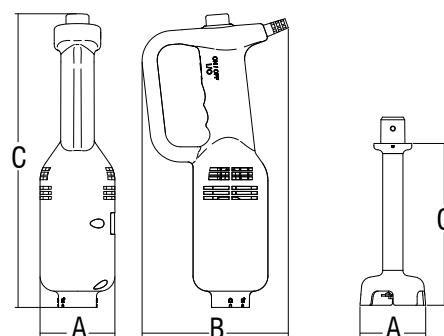


- Efficiente sistema di raffreddamento del motore per un utilizzo prolungato
- Robusta ma leggera struttura portante in ABS caricato a vetro
- Pratica ed ergonomica impugnatura
- Disponibile con velocità fissa o variabile
- Macchina protetta con grado IP x3
- Rapido sistema di aggancio asta
- Coltello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



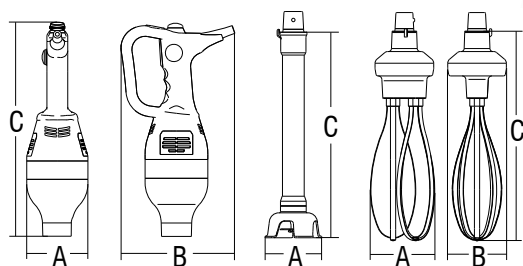
Frusta
Whisk



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



You Tube

- 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

	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



VARIOTRONIC™

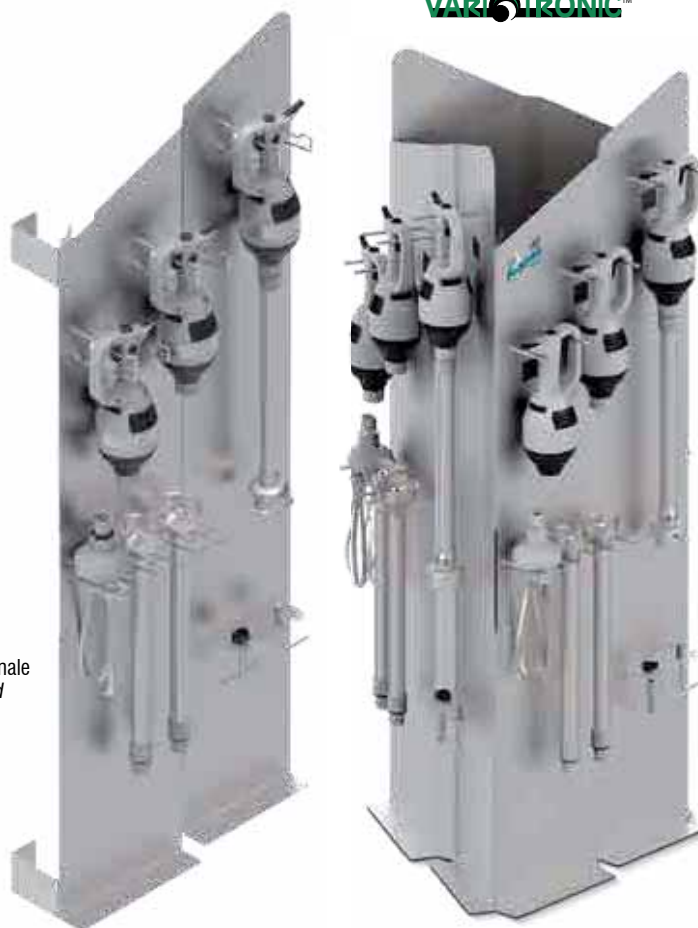


Attacco rapido utensili
Shaft release system



Lama inox
S/s blade

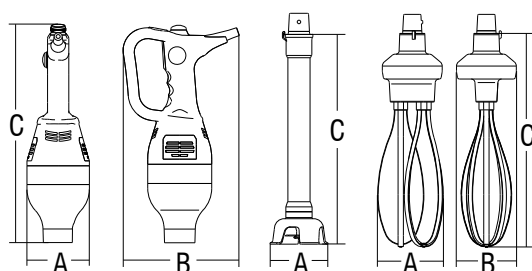
Espositore inox opzionale
Optional display stand



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



Supporto a muro opzionale
Optional wall support



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

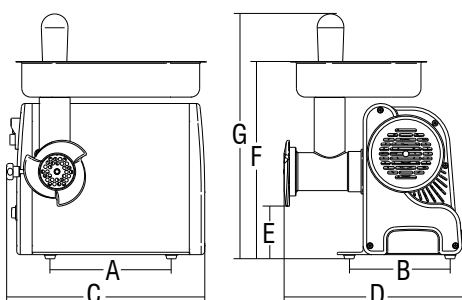
														
	watt/hp		Kg/h	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	Kg	mm	Kg
TC 8 Minichef	250/0,34	1ph	70	6	205	170	335	300	85	360	410	10	560x400x350	12
TC 12 Minichef	550/0,75	1ph	85	6	275	190	377	366	100	375	452	19	590x410x390	22,5
TC 22 Microchef	1 ph 750/1 - 3 ph 1100/1,5	1ph - 3ph	120	4,5	310	225	395	360	115	415	485	26	570x750x800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



TC 22 Microchef



Cassetto porta coltello e piastra
Compartment for knives and blade



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

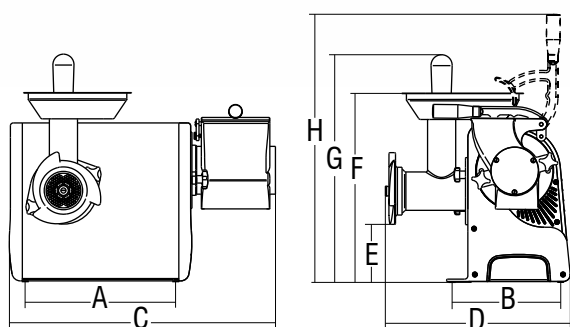
															
	watt/hp		Kg/h	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	Kg	mm	Kg
TCG 8 Minichef	250/0,34	1ph	65	6	205	170	486	300	85	360	420	-	14	600x400x350	16
TCG 12 Minichef	550/0,75	1ph	85	6	275	190	520	366	100	374	452	-	21,5	590x410x390	25
TCG 22 Microchef Ing	Mn 750/1 - Tf 1100/1,5	1ph - 3ph	120	4,5	310	225	560	360	115	415	495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

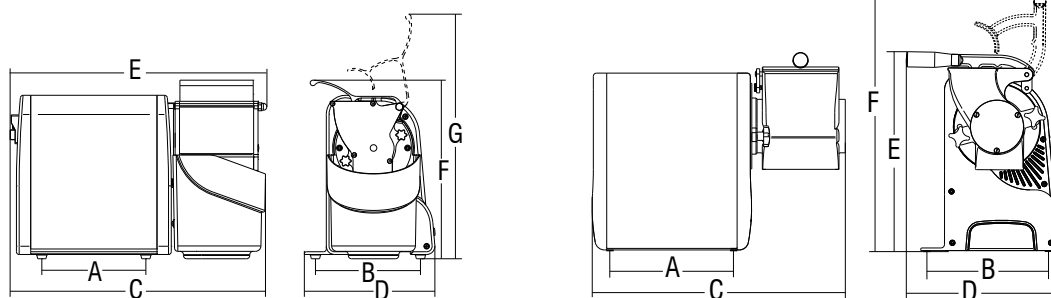


Minichef GT Plus

														
	watt/hp	1ph	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.

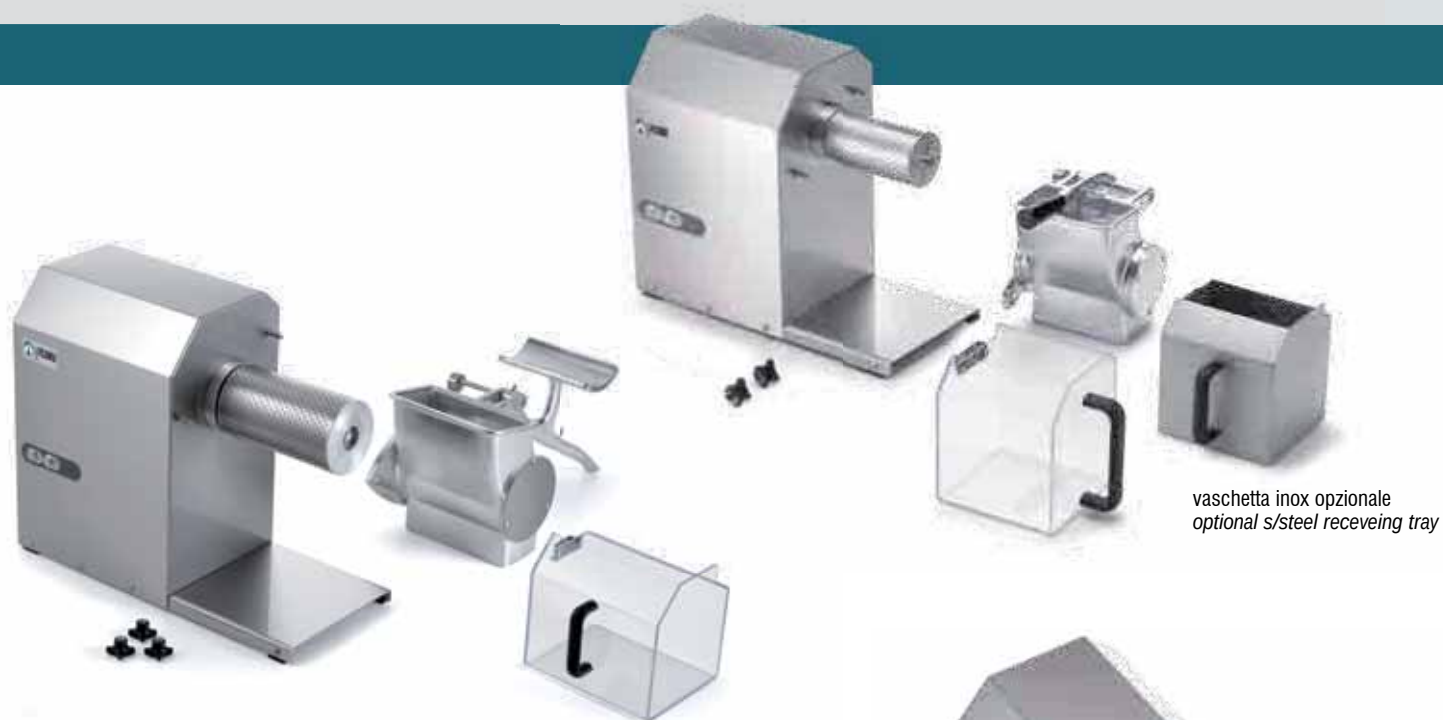


GTX HP 1,5

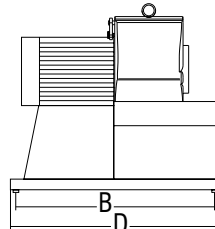
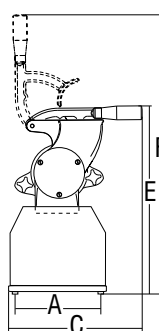
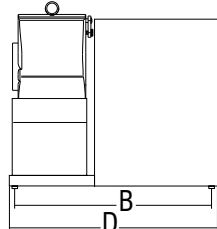
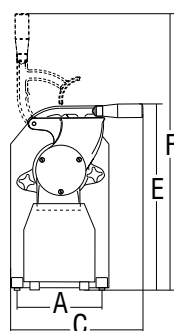


GTX HP 2

													
	watt/hp	1ph - 3ph	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



SKRAT

- È un moderno passaverdure motorizzato che, grazie al suo sistema a setacci intercambiabili, permette di lavorare frutta e verdura in gran velocità. Può essere usato anche come denocciolatore, per frutta matura, dove la polpa può essere facilmente separata dall'osso.
- È una macchina dall'utilizzo semplice e dalla manutenzione agevole, facile e veloce anche nelle operazioni di pulizia.
- Corpo macchina realizzato in acciaio inox AISI 304
- Tramoggia, testata, pala spatolatrice e setacci sono realizzati in acciaio inox Aisi 304, possono essere facilmente smontati e lavati in lavastoviglie
- Disponibili diversi filtri con maglia da 1, 2, 3 e 5 mm non inclusi.
- Perfetto per marmellate e composte di frutta e verdura, ottimo per passate di pomodoro e verdure in genere.
- Utile per estrarre concentrati sia di pesce che di carne utilizzando i fondi di cottura.
- Dotato di due contenitori per raccogliere separatamente scarti e prodotto raffinato.

- Is a modern motorized vegetable mill which, thanks to its interchangeable sieve system, allows you to process fruit and vegetables at great speed. It can also be used as a pitter for ripe fruit, where the pulp can be easily separated from the bone.
- Machine with simple use and easy maintenance, quick and easy even in cleaning operations.
- Machine body made of AISI 304 stainless steel
- Hopper, head, spatula blade and sieves are made of Aisi 304 stainless steel, they can be easily disassembled and washed in the dishwasher
- Different filters with 1, 2, 3 and 5 mm mesh available, not included.
- Perfect for fruit and vegetable jams and compotes, excellent for tomato purée and vegetables in general.
- Useful for extracting both fish and meat concentrates using cooking juices.
- Equipped with two containers to collect waste and refined product separately



Facile pulizia
Easy cleaning



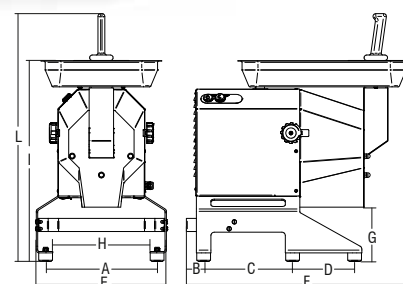
Facile smontaggio
Easy disassembly



Setacciatori inox
con terminali in gomma
Stainless steel paddle structure



Disponibili filtri cilindrici non inclusi
Cylindrical sieves available, not included



																	
	watt/Hp		r.p.m.	lt	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	Kg	mm	Kg
SKRAT	745/1	1ph	1.300	10	323	28	288	210	377	657	158	281	583	739	38	750x580x800	49



DAM 10

- Struttura in acciaio C40 a grosso spessore
- Verniciatura antigraffio a polveri epossidiche alimentare grigia
- Vasca con bordo rinforzato in acciaio AISI 304
- Coperchio vasca in PETG trasparente con foro per aggiunta prodotto in lavorazione
- Braccia inox smontabili per la pulizia con protezione in acciaio facilmente smontabile, con incastro a baionetta
- Velocità braccia da 35 a 70 battute minuto

DAM 10 EL

- Versione con controllo elettronico touch avanzato
- Permette di impostare 8 programmi personali con diverse fasi di velocità e tempo
- Chip WiFi integrato che permette un utilizzo e una gestione ottimale anche da remoto tramite il portale RCS
- Pratica APP di controllo gratuita per la gestione dei programmi e dei log di lavorazione
- Industry 4.0 ready

- Body frame in thick C40 steel
- Food-grade epoxy anti-scratch enamelled body
- Available in grey
- Bowl with reinforced edge in AISI 304 steel
- Bowl lid in transparent PETG with hole for adding product while processing
- Removable stainless steel arms and protection for an easy cleaning
- Arm speed from 35 to 70 beats per minute

TUFF 10 EL

- Touch control advanced version
- It allows you to set 8 personal programs with different speed and time phases
- Integrated WiFi chip allows optimal use and management even remotely via the RCS portal
- User friendly free control APP for the management of programs and processing logs



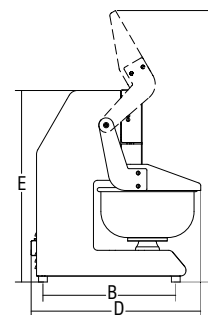
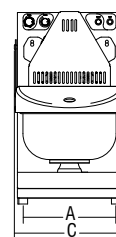
DAM 10 EL



DAM 10



Braccia inox smontabili
Removable stainless steel arms



	watt/hp	1ph	r.p.m	lt	kg	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	Kg	mm	Kg
DAM 10	750/1	1ph	6 ÷ 14	10	6 - 7	ø 320x h 165	318	456	379	582	658	933	61	750x580x800	73
DAM 10 EL	750/1	1ph	6 ÷ 14	10	6 - 7	ø 320x h 165	318	465	379	582	658	933	61	750x580x800	73

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
- 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:

- Ampia disponibilità di trafilé in bronzo
- Motorino tagliapasta con variatore di velocità

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:

- Ampia disponibilità di trafilé in bronzo
- Motorino tagliapasta con variatore di velocità
- Kit per trafilé penne
- Raviolatrice e stampi
- Kit per raffreddare la bocca in 2 soluzioni:
 - Frio 5: kit con soli tubi per collegamento acqua a perdere
 - Frio R: kit aggiuntivo con pompa di ricircolo

- 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
- 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:

- Full availability of any kind of dies
- Variable-speed pasta cutter

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:

- Full availability of any kind of dies
- Variable-speed pasta cutter
- Optional kit for "penne" die
- Ravioli maker and molds
- Head cooling kit in 2 solutions:
 - Frio 5: kit with pipes only for non-returnable water connection
 - Frio R: additional kit with recirculation pump



CiaoPasta 2

Tagliapasta opzionale
Optional pasta cutterColore rosso opzionale
Optional red colour

	watt/hp	1ph	lt	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

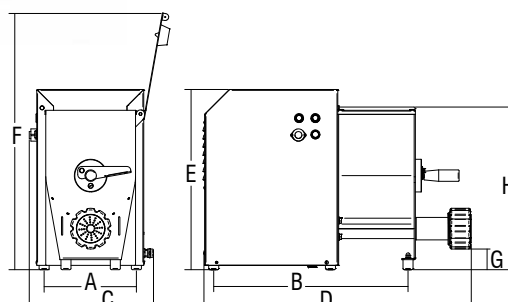
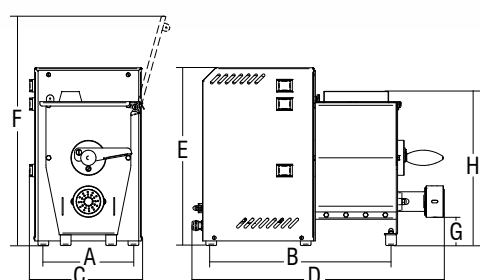


CiaoPasta 5

Tagliapasta opzionale
Optional pasta cutter



Frio: kit opzionale per
raffreddare la bocca
Frio: optional head cooling kit



CiaoPasta 5 EC

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

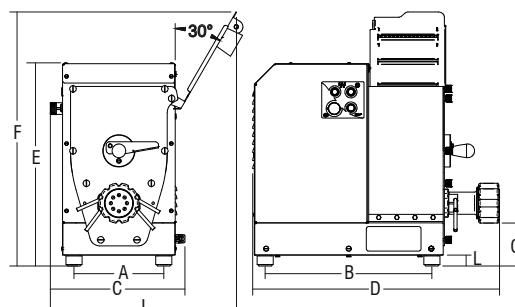
Opzioni:

- Ampia disponibilità di trafilé in bronzo
- Motorino tagliapasta con variatore di velocità
- Filtro uniformatore
- Kit per trafilá penne
- Frio 5: kit raffreddamento bocca
- Raviolatrice e stampi
- RCS scheda controllo remoto

- Designed for medium-duty operations, ideal for medium-size restaurants
- 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
- Stainless steel worm, head and ring
- Bowl made of anodized aluminium disassembled completely
- IP 67 stainless steel controls
- Forced air-cooling system for heavy-duty use

Options:

- Full availability of any kind of dies
- Variable-speed pasta cutter
- Uniforming filter
- Optional kit for "penné" die
- Frio 5: head cooling kit with pipes only for non-returnable water connection
- Ravioli maker and molds
- RCS wifi control board



	watt/hp	lt	Kg	Kg	Ø mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	Kg	mm	Kg
CiaoPasta 5 EC	750/1	1ph	10	4,2	8,4	75	223	414	336	613	505	631	107	461	27	42	750x580x800	50

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
- RCS scheda controllo remoto

- 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
- RCS wifi control board



YouTube



Pastajet EVO

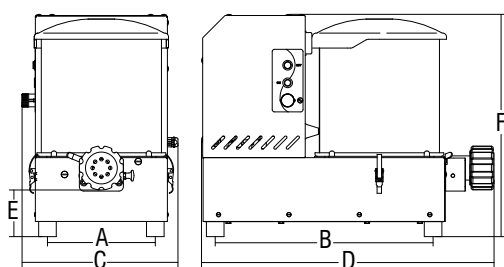
Tagliapasta opzionale
Optional pasta cutter



Vaschetta per liquidi
Liquid distribution hopper



Chiusura bocca per impasto
Gate closure for mixing



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

CiaoPasta 10



RCS



Industria 4.0

- 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 trafilé in bronzo.
- Comandi in acciaio inox IP 67.
- Sistema di ventilazione forzata temporizzata anche a motore spento.

Opzionali:

- Motorino tagliapasta con variatore di velocità
- Trafilé in bronzo con ampia disponibilità di formati
- RAV: raviolatrice e stampi
- RACK: rastrelliera portacassetti
- DRYER: cassetto asciugapasta
- Supporto RAV
- Kit per raffreddare la bocca in 2 soluzioni:
 - Frio 5: kit con soli tubi per collegamento acqua a perdere
 - Frio R: kit aggiuntivo con pompa di ricircolo
- RCS scheda controllo remoto

- 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
- Head cooling kit in 2 solutions:
 - Frio 5: kit with pipes only for non-returnable water connection
 - Frio R: additional kit with recirculation pump
- RCS wifi control board



Tagliapasta opzionale
Optional pasta cutter

	watt/hp		lt	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



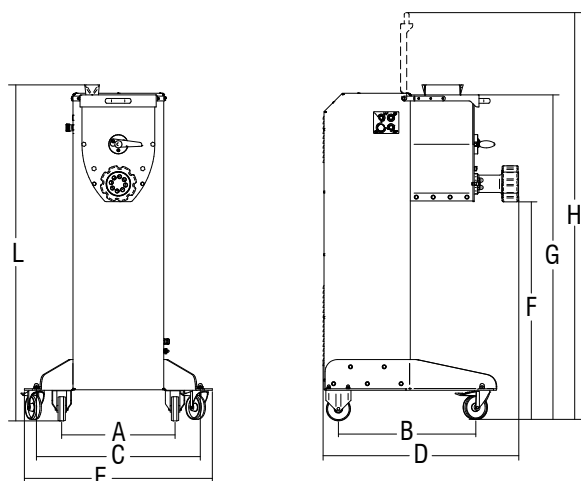
RACK rastrelliera portacassetti
opzionale
Optional RACK tray holder



Supporto RAV opzionale
Optional RAV support



Frio: kit opzionale per
raffreddare la bocca
Frio: optional head cooling kit



Pastastation

- E' un carrello attrezzato e dedicato alle macchine pasta abbinate con RAV.
- Studiato per ottimizzare e velocizzare tutte le funzioni di CiaoPasta 5, Pastajet e RAV permette di passare velocemente dalla produzione di pasta lunga alla pasta ripiena o alla pasta corta.
- Totalmente realizzato in acciaio inox Aisi 304 è completo di ogni funzionalità necessaria per lavorare in pieno comfort e massima produttività:
 - Ripiano frontale girevole per posizionare la RAV in pochi secondi
 - Pratico Rack porta cassette -da cm 60x40 h 7- smontabile per pulizia
 - Ripiani posteriori per il posizionamento di tagliapasta, stampi e trafilè
 - Robuste e stabili gambe di supporto dotate di ruote inox con freno
 - Pratica sede per le chiavi di fissaggio in dotazione

Opzionali:

- Cassette forate
- Cassetto Dryer per asciugare la pasta

- Is a trolley equipped and dedicated to pasta machines combined with RAV.
- Designed to optimize and speed up all the functions of CiaoPasta5, Pastajet and RAV, it allows you to quickly switch from the production of long pasta to filled pasta or short pasta.
- Entirely made of Aisi 304 stainless steel, it is complete with every functionality necessary to work in full comfort and maximum productivity:
 - Rotating front shelf to position the RAV in seconds
 - Practical rack for cassettes -from cm 60x40 h 7- that can be dismantled for cleaning
 - Rear shelves for the positioning of pasta cutters, molds and dies
 - Sturdy and stable support legs equipped with stainless steel wheels with brakes
 - Practical location for the fixing keys supplied

Options:

- Perforated boxes
- Dryer drawer to dry the pasta



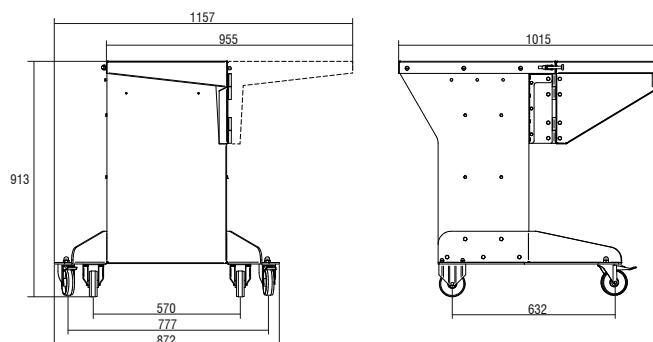
Pastastation Standard



Rack



Pastastation + CiaoPasta 5 e RAV



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

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

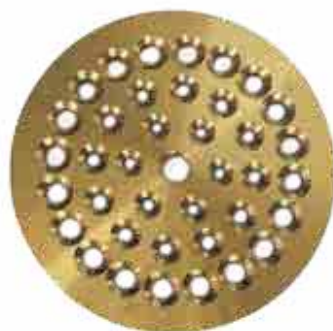


Sfoglia regolabile
larghezza mm 173 - trafile ø 59/75
mm 284 - trafile ø 110

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



Filtro uniformatore opzionale
Optional uniforming filter



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



RAV



You Tube

- 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 trafile 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

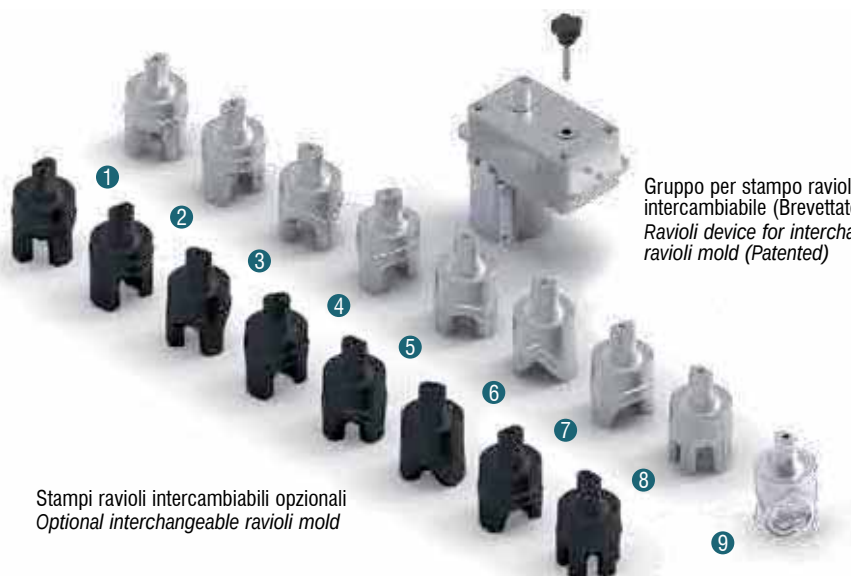
Mezzaluna
piccolo seghettato
mm 50x31

Mezzaluna
grande seghettato
mm 72x49

Quadrato
seghettato
mm 37x37

Schlutzkrapfen
mezzaluna liscio
mm 50x31
mm 72x49

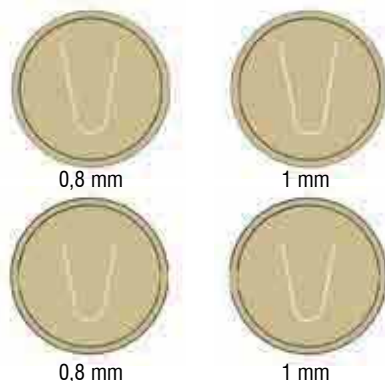
Triangolare
seghettato
mm 60x60



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

Stampi ravioli intercambiabili opzionali
Optional interchangeable ravioli mold

- ① Rettangolare piccolo seghettato 50x42 mm
- ② Rettangolare grande seghettato 70x50 mm
- ③ Mezzaluna piccolo seghettato 50 x h.31 mm
- ④ Mezzaluna grande seghettato 72 x h.49 mm
- ⑤ Schlutzkrapfen mezzaluna piccolo liscio 50 x h.31 mm
- ⑥ Triangolare 60 x h.60 mm
- ⑦ Schlutzkrapfen mezzaluna grande liscio 72 x h.49 mm
- ⑧ Quadrato seghettato 37 x 37 mm
- ⑨ Cuore 60 x 45 mm

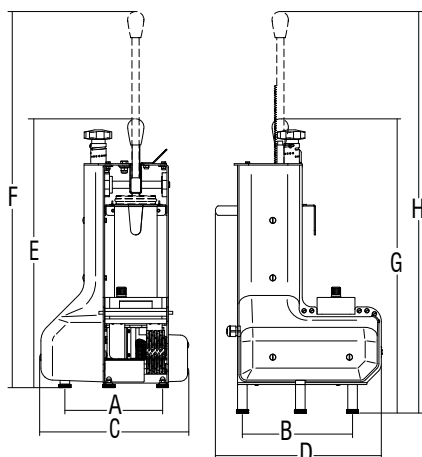


Trafile sfoglia opzionali
Optionals dies sheets



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



Kit cilindro con imbuto da mm Ø 8
o Ø 12 e supporto opzionali
Optional kit funnel from mm Ø 8
Ø 12 with support



Porta cilindro opzionale
Optional cylinder 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 pastaPasta corta
Short pastaTagliapasta opzionale
Optional pasta cutter

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



You Tube



TS 256 XP



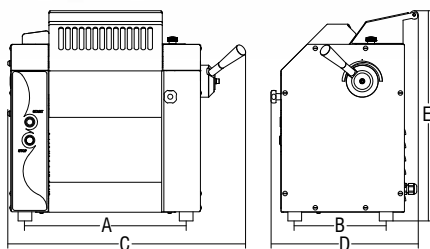
TS 326 XP



TS 426 XP



TS 526 XP



				(A)	(B)	(C)	(D)	(E)			
	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			lt	n.	mm	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



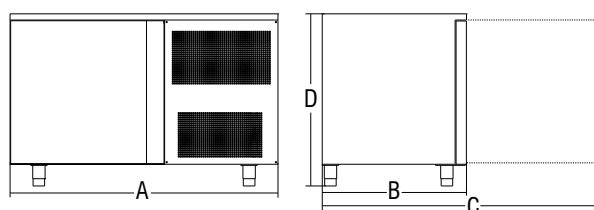
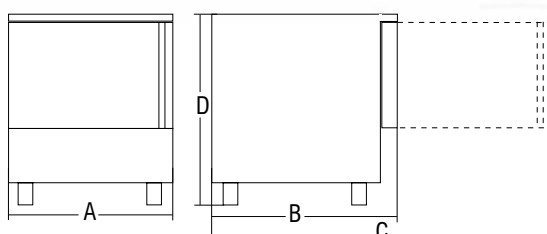
Distanza ripiani regolabile
Distance between shelves
adjustable



Comandi standard
Standard controls



Comandi Gelateria
Gelateria controls





MC-MP HP3

- Sobria e robusta struttura in acciaio verniciato a polveri.
- Macine in acciaio speciale K 100.
- Millimetrico sistema di regolazione della macinatura.
- Campana 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.



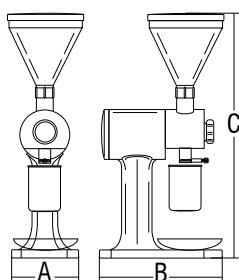
Bocca di scarico
Unloading opening



Pepe
Pepper



Caffè
Coffee



												
		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

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

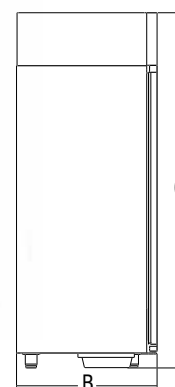
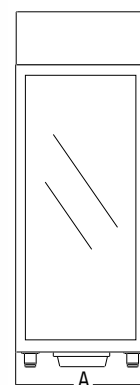
- *Electronic control over humidity, temperature and seasoning times at various levels*
- *Practical touch control, that is easy to access and easy to position*
- *10 programmes that are easily retrievable via the keyboard*
- *Gas R452A*
- *Can be controlled via the handy APP that allows you:*
 - *to 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*
- *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 salumi



Kronos meat



										
		watt	°C	%	mm	mm	mm	Kg	mm	Kg
Kronos	1ph	570	+2 / +25	40 - 96	725	797	2020÷2050	140	-	-

Kronos EVO

- Pompa immissione umidità di serie con serbatoio 5 lt e sensore livello
- Lampada UV di serie ma gestibile tramite programmi
- Velocità ventola ventilatore interno regolabile
- Lampada UV (accesa/spenta)
- Possibilità di modifica programma in corso tastiera
- Regolazione ventola interna 10-100%
- WiFi con nuovo sistema di controllo WEBAPP
- Allarme serbatoio acqua vuoto
- Massima accessibilità ai componenti per manutenzione

Opzioni:

- KIT ALLESTIMENTO SALUMI = 2 traversi e appendimenti
- KIT ALLESTIMENTO CARNI = 3 ripiani a griglia
- Vassoio di fondo raccogli liquidi

- Standard humidity injection pump with 5 lt tank and level sensor
- Standard UV lamp controllable by every single program/spet
- Internal fan speed controllable by every single program/spet
- Program in progress can be adjusted from the keyboard
- Internal fan adjustment 10-100%
- Empty water tank alarm
- WiFi with new WEBAPP control system
- Maximum accessibility to components for an easy maintenance

Optionals:

- CURED MEAT KIT = 2 crossbars and 8 hangers
- MEAT MATURATION KIT = 3 wire shelves
- Bottom tray for collecting liquids



Kronos EVO



Con kit allestimento carni opzionale
With optional meat maturation kit



APP gratuita facile ed intuitiva
Easy and intuitive free APP

										
		watt	°C	%	mm	mm	mm	Kg	mm	Kg
Kronos EVO	1ph	570	+2 / +25	40 - 95	725	797	2020÷2050	140	-	-



Pratica ed elegante maniglia
Practical and elegant handle



Con kit allestimento salumi opzionale
With optional cured meat kit



Vassoio raccogli liquidi opzionale
Optional tray for collecting liquids



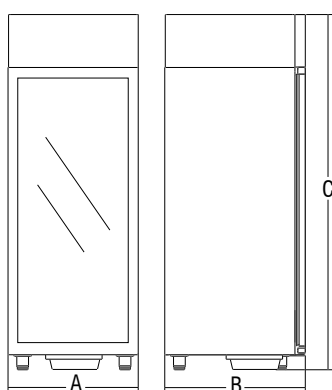
Ventilazione interna
Internal ventilation



Pannello di fondo estraibile per la pulizia
Removable back panel for easy cleaning



Pompa immissione umidità
Humidity injection pump



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



i 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

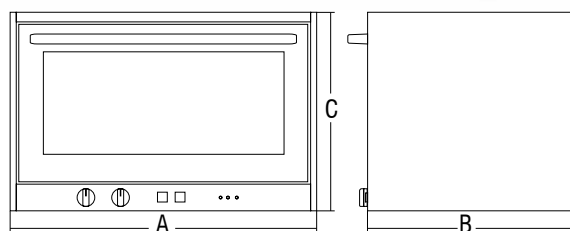
- Fan with inverter system allows for an even and effective temperature distribution.



Sahara 60/4 B Plus



Sahara 80/4 Plus



												
	watt		°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 XP

- 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



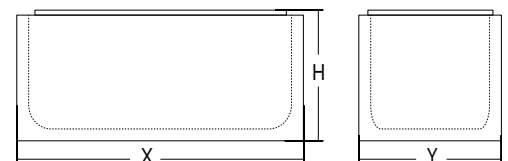
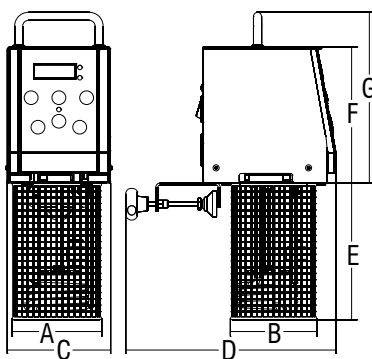
Softcooker XP



Morsetto per il fissaggio pentola
Pot fixing clamp



Divisorio buste sottovuoto
Vacuum bags dividing



				(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 XP	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



				A	B	C	D	E	F	G	L	X	Y	H			
	watt		°C	mm	mm	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	360	230	7,7	700x470x350	11,5
2/1 GN Vasca / Container	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	650	530	230	13	700x780x350	16

SWP Sonde Wireless 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

SWP Wireless probes 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



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



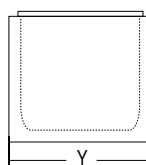
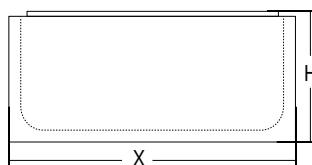
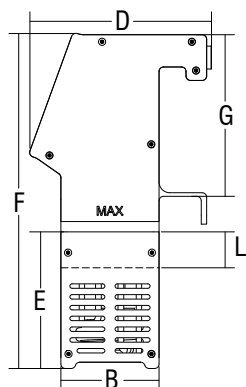
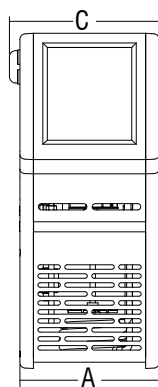
Morsetto per il fissaggio
Pot fixing clamp



Maniglia per trasporto
handle for carrying the machine



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



Divisorio buste sottovuoto opzionale
Optional vacuum bag dividing holder

SOFTCOOKER XP 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 versione with tap for discharging water.



SOFTCOOKER XP S 1/1



SOFTCOOKER XP S 2/3



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



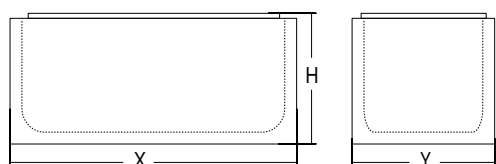
SOFTCOOKER XP S 2/3 R



SOFTCOOKER XP S 1/1 R



SOFTCOOKER XP 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.



												
	watt		°C	lt	lt	mm	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



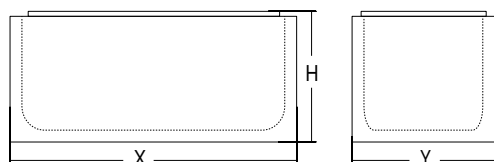
Spinotto ermetico IP67
IP 67 hermetic connector



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.



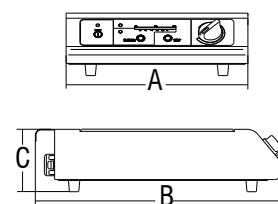
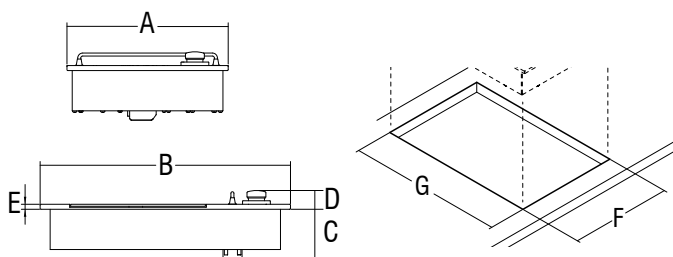
SPEEDY 25



SPEEDY 25 BI



SPEEDY 35



													
	watt/hp	ph	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

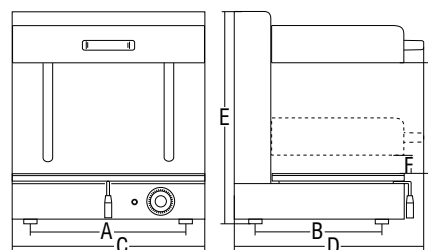
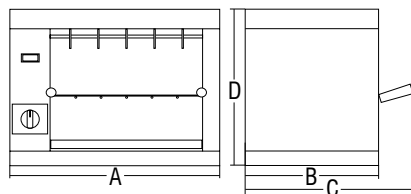


SALAMANDRA Mobile



SALAMANDRA Mobile

Supporto a muro opzionale
Optional wall mounted support



															
	watt/hp	1ph	lt	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.

Opzioni:

- Protezioni coperchi superiori

- 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.

Optionals:

- Upper cover protections



PS LR



PP RR



PD 3000 LR LR



OPEN LL

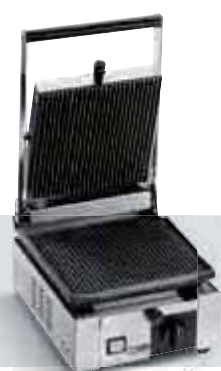
	watt	1ph	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	Kg	mm	Kg
PS LR/RR	1550	1ph	250x255	215	275	260	435	235	500	16	490x320x330	17
PP LR/RR	2100	1ph	355x255	340	275	380	435	235	500	22	430x420x270	23
PD 3000 LR LR/LR RR/RR RR	3000	1ph	500x255	475	275	515	435	235	500	28	560x430x270	30
OPEN L-L/L-R/R-R	1800	1ph	500x255	475	275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



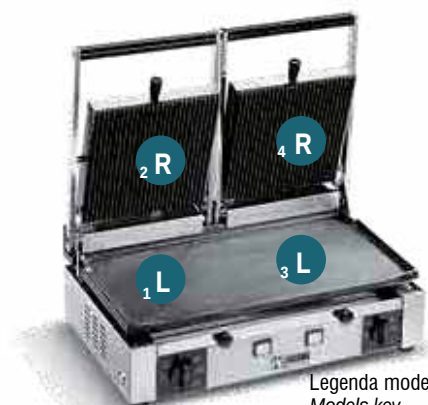
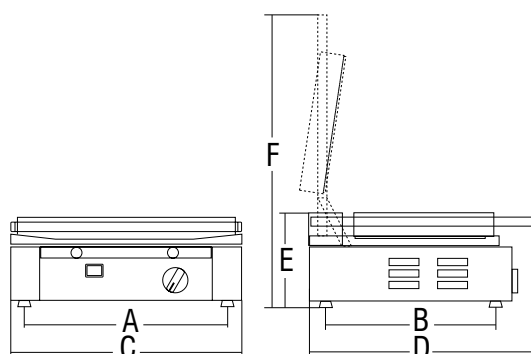
PP LR



PD 3000 LR RR



OPEN RR



Legenda modelli
Models key



Protezioni coperchi superiori opzionali
Optionals upper cover protections

PPV - PDV - OPEN V

- PIASTRE VETROKERAMICA
- STRUTTURA IN ACCIAIO INOX.
- PIANI DI COTTURA IN VETROKERAMICA CERAN®.
- CONTROLLO A MEZZO TERMOSTATO.
- PIANO DI COTTURA RACCORDATO AL CORPO MACCHINA FACILE DA PULIRE.
- PRATICO CASSETTO RACCOLGILI 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



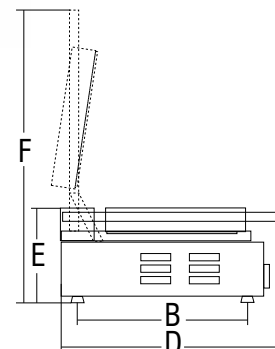
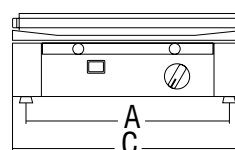
PPV LR



PPV RR



PDV LL LL



												
	watt	ph	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

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.

CREPIERA CERAMICATA

- Piano di cottura in ghisa con trattamento di vetroceramicatura
- Massima robustezza e durata.
- Ottima conducibilità termica.
- Estrema facilità di pulizia.

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.

CRÊPES WITH CERAMIC COATING TREATMENT

- Cast iron cooking surface with ceramic coating treatment:
- Highest sturdiness and life time.
- Perfect thermal conductivity.
- Very easy to clean.

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



PP CRÊPES T IN

Piano ceramicato

Cooking surface with ceramic coating treatment



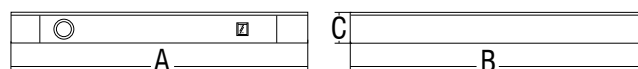
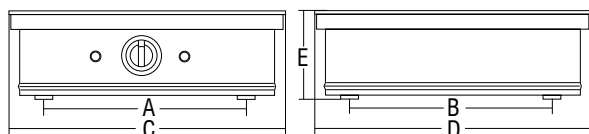
PP CRÊPES T LS

Piano ceramicato

Cooking surface with ceramic coating treatment



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



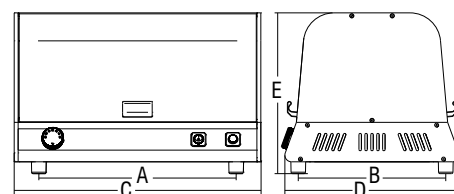
VISION P1



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

Options:

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

VISION Tower Hot

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



VISION BASIC HOT



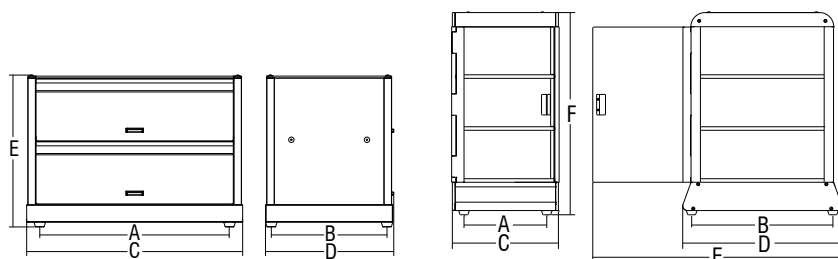
VISION TOWER HOT



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



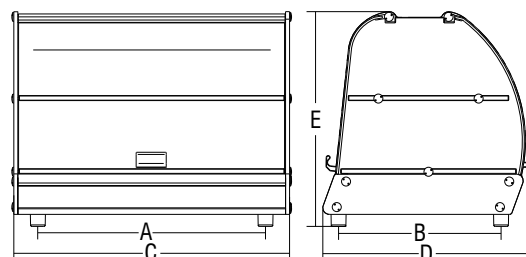
VISION RAINBOW 3P HOT



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

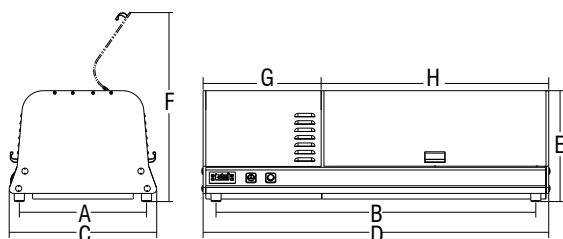
Easycold 130 capacity:

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



VISION EASYCOLD 3

VISION EASYCOLD 2



														
	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.

- 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.



SPM 5



SPM 10



Asta rompipasta
Shaft

																		
	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.

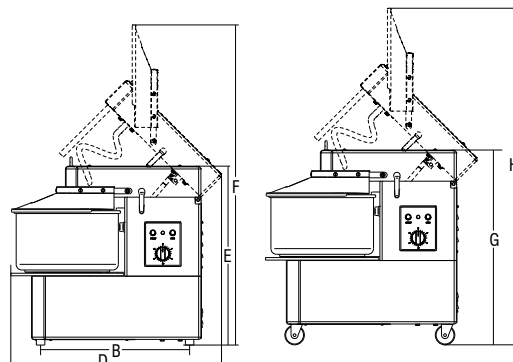
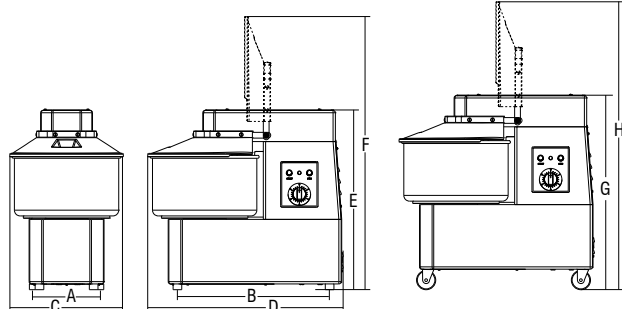


YouTube

Asta rompipasta
Shaft

SPM 20-30-40-50

SPM 20-30-40-50 TR 2V

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

Optionals:

- Wheels



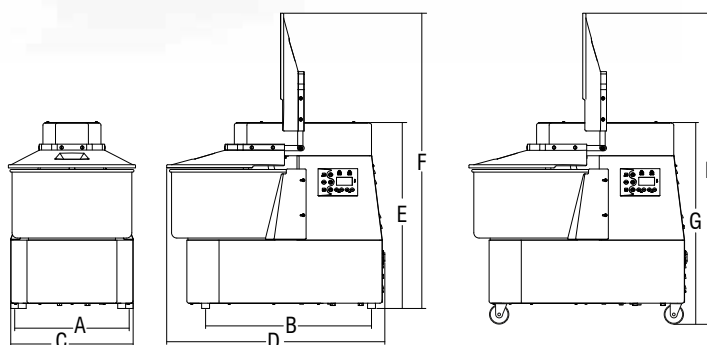
SPM 40-50 Biga 2V



Ruote opzionali
Optionals wheels



Comandi
Controls



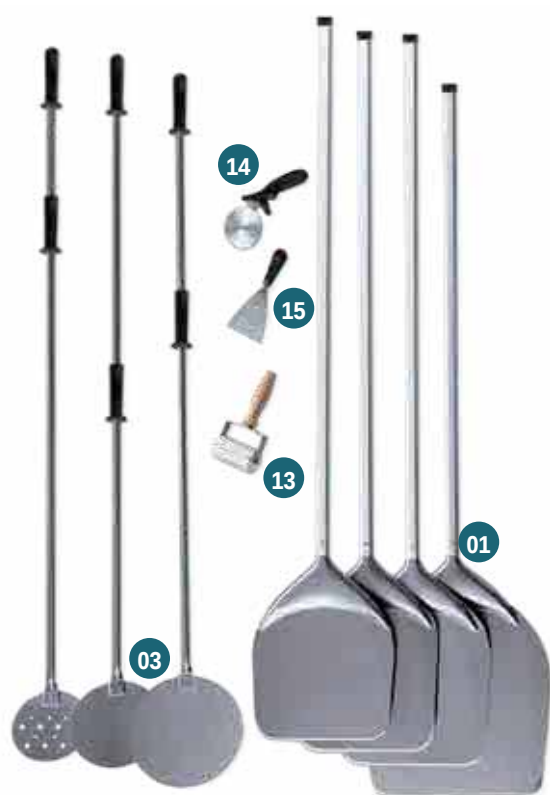
	watt		r.p.m	r.p.m	lt	kg	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	Kg	mm	Kg
SPM 40 BIGA 2V	vasca - tank 750 spirale - spiral 1500-2000	3ph	10	82-165	41	35	ø 452x260	377	630	434	823	705	1115	785	1195	135	-	-
SPM 50 BIGA 2V	vasca - tank 750 spirale - spiral 1500-2000	3ph	10	82-165	52	44	ø 500x270	413	654	470	875	723	1180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



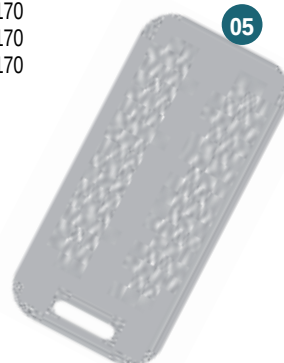
Palini in acciaio inox
Stainless steel little shovels
Normali / Normal:
cm ø 16 h.170
cm ø 18 h.170
cm ø 20 h.170
cm ø 26 h.170
Forati / Punched:
cm ø 16 h.170
cm ø 18 h.170
cm ø 20 h.170

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





STENDIPIZZA PIZZA ROLLING MACHINE

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	mm	mm	Kg	mm	Kg
SPX 320/1	240/0.33	1ph	320	411	315	470	460	390	29	750x400x510	32
SPX 320/1 Plus	240/0.33	1ph	320	411	315	470	460	390	29	750x400x510	32
SPX 320/2	240/0.33	1ph	220/320	411	315	470	460	715	40.5	750x580x1005	52.5
SPX 320/2 Plus	240/0.33	1ph	220/320	411	315	470	460	715	40.5	750x580x1005	52.5
SPX 420/1	240/0.33	1ph	420	510	315	610	460	390	29	750x400x510	32
SPX 420/2	240/0.33	1ph	220/420	511	315	570	460	800	47.5	750x580x1005	59.5
SPX 420/2 Plus	240/0.33	1ph	220/420	511	315	570	460	800	47.5	750x580x1005	59.5
SPX 420 RP	240/0.33	1ph	320/420	511	315	570	460	690	48.5	750x580x1005	60.5
SPX 420 RP Plus	240/0.33	1ph	320/420	511	315	570	460	690	48.5	750x580x1005	60.5



SPX 420/2 Plus

Pedaliere opzionale
Optional pedal controls



SPX 320/2



Regolazione spessore
Adjustable thickness



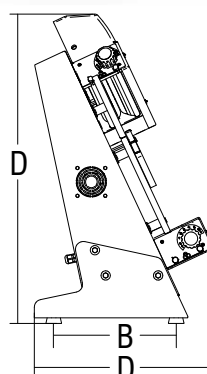
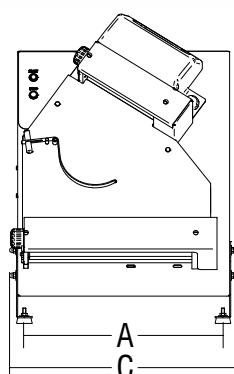
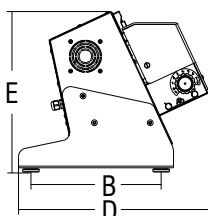
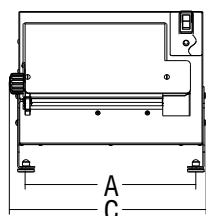
Sistema di trasmissione ad
ingranaggi metallici
Metal gears transmission



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

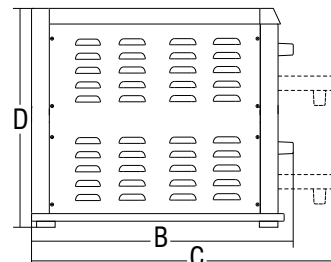
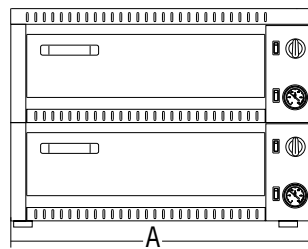
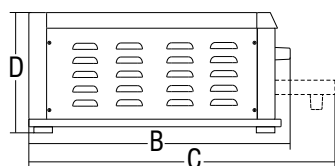
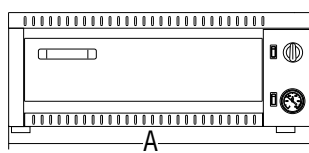
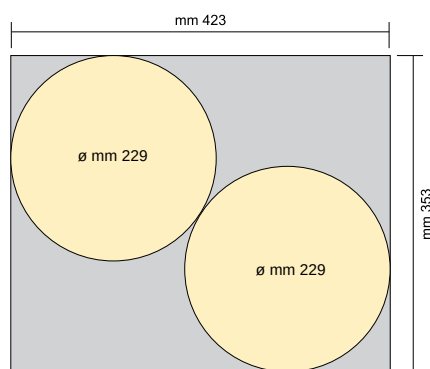


Pizza 4135 D



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



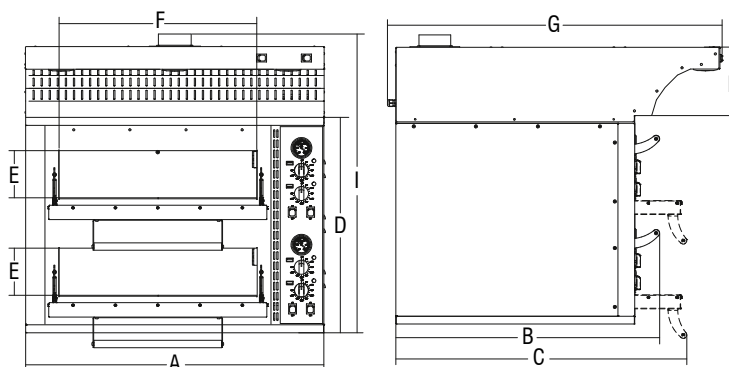
Piano cottura in pietra refrattaria

Refractory brick deck



Cappa aspirante opzionale

Optional fume hood



																
	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	1040	920	1015	365	119	700	1038	171	556	78	1140x1240x600	102
PIZZA 7070 x2 EL	5850 (x2)	3ph	0÷350	700x700 h.149 (x2)	1040	920	1015	675	119	700	1038	171	891	148	1140x1320x1200	172
PIZZA 8570 EL	7.200	3ph	0÷350	850x700 h.149	1190	920	1015	365	119	850	1038	171	566	93	1240x1320x600	118
PIZZA 8570 x2 EL	7.200 (x2)	3ph	0÷350	850x700 h.149 (x2)	1190	920	1015	675	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	675	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	675	119	1050	1445	260	881	240	1540x1520x1200	270



Cappa aspirante opzionale
Optional fume hood

Cavalletti alluminio con porta cassette 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

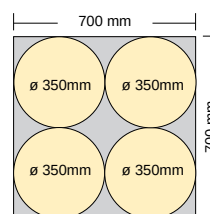
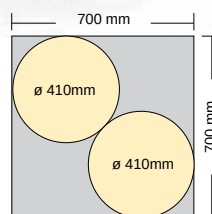
PIZZA 10570

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

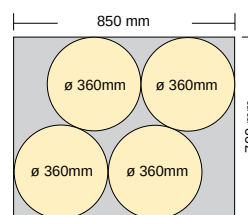
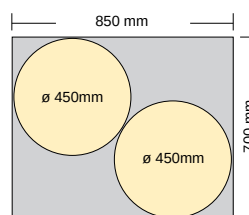
PIZZA 105105

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

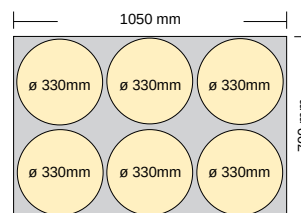
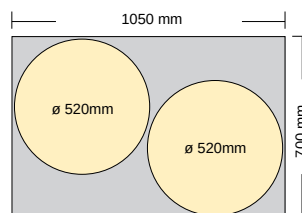
Pizza 7070



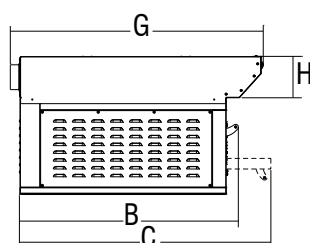
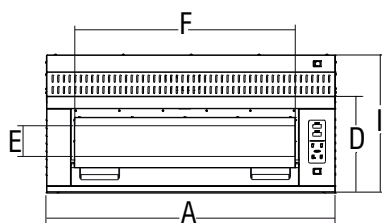
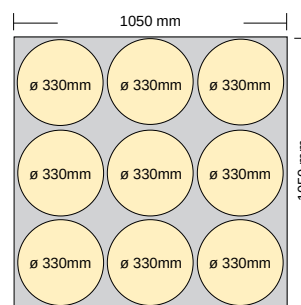
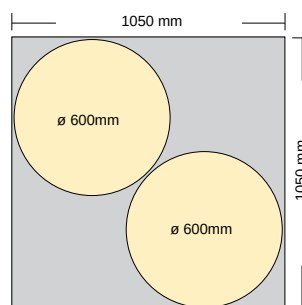
Pizza 8570



Pizza 10570



Pizza 105105





Pizza NeXt 7070 - 10570

Nuovo forno pizza per i perfezionisti del settore

Controllo elettronico touch facile e intuitivo con:

- Controllo separato temperatura resistenze superiori e inferiori
- Impostazione pre-riscaldamento giornaliero e settimanale
- Apertura sfiato aria elettronico
- Programmabile in base al tipo di pizza
- Possibilità di selezione servizio ECO che alterna il funzionamento cielo e platea per abbassare la potenza di picco assorbita
- Controllo separato temperatura resistenze superiori e inferiori oppure con una sola sonda in camera e percentuale di potenza cielo e platea
- Porta senza viti e con nuovo sistema di chiusura a molla
- Distribuzione del calore sul refrattario perfettamente uniforme
- Cuoce in 3.5 minuti 6 pizze senza calare di prestazione dopo 3 infornate

Versioni disponibili:

- 1, 2 o 3 camere
- con o senza copertura
- con o senza cappa
- con o senza lievitatore

Opzioni:

- controllo remoto WiFi
- cappa forno con aspirazione minima
- cappa forno con aspirazione potenziata e luci a Led
- Lievitatore con ruote per forno singolo o doppio (2 sovrapposti)
- Cavalletto inox per forno singolo, doppio o triplo (2 o 3 sovrapposti)
- Rastrelliera cavalletto per forno singolo o doppio (2 sovrapposti)
- Porta pala

New top-of-the-range pizza oven

Easy and intuitive touch electronic control with:

- Separate temperature control for upper and lower heating elements
- Daily and weekly pre-heating setting
- Electronic air vent opening
- Programmable according to the type of pizza
- ECO program alternates top and bottom heater operation to lower the peak absorbed power
- Separate control of upper and lower heating element temperature or with a single probe in the chamber and percentage of top and bottom power
- Door without visible screws and closing with powerful spring system
- Perfect even and uniform heat distribution of the bottom stone
- It cooks 6 pizzas in 3.5 minutes without losing performance after 3 batches

Available versions:

- 1, 2 or 3 backing chambers
- with or without cover
- with or without hood
- with or without leavening cabinet

Optional:

- WiFi remote control
- Fume hood with minimal suction
- Fume hood powerful with Led lights
- Leavening cabinet with wheels, for 1 oven or 2 stacked ovens
- Stainless steel stand for 1 oven or 2 or 3 stacked ovens
- Tray-holder for stand for 1 oven or 2 stacked ovens
- Pizza peel hanger



Pizza NeXt 10570



															
	watt		°C	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	Kg	mm	Kg
PIZZA 8570 NeXt	9.270	3ph+N	450	850x700 h.165	1280	1300	1857	380	165	850	1366	252	-	-	-
PIZZA 8570 NeXt x2	9.270 (x2)	3ph+N	450	850x700 h.165 (x2)	1280	1300	2036	380	165	850	1366	252	-	-	-
PIZZA 10570 NeXt	11.400	3ph+N	450	1050x700 h.165	1480	1300	1857	380	165	1050	1366	252	-	-	-
PIZZA 10570 NeXt x2	11.400 (x2)	3ph+N	450	1050x700 h.165 (x2)	1480	1300	2036	380	165	1050	1366	252	-	-	-



Piano cottura in pietra refrattaria
Refractory brick deck



Comandi touch
Touch controls



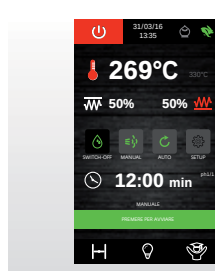
Cappa con aspirazione potenziata e luci a led
Fume hood powerful with led lights



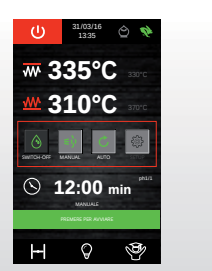
Spazioso lievatore opzionale
Optional spacious leavening cabinet



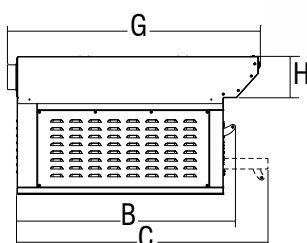
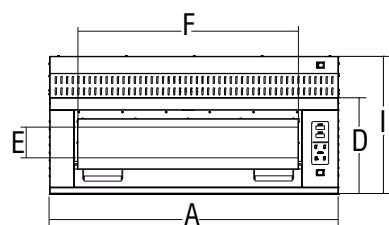
Porta pala
Pizza peel hanger



Configurazione temperatura camera
Setting of chamber temperature

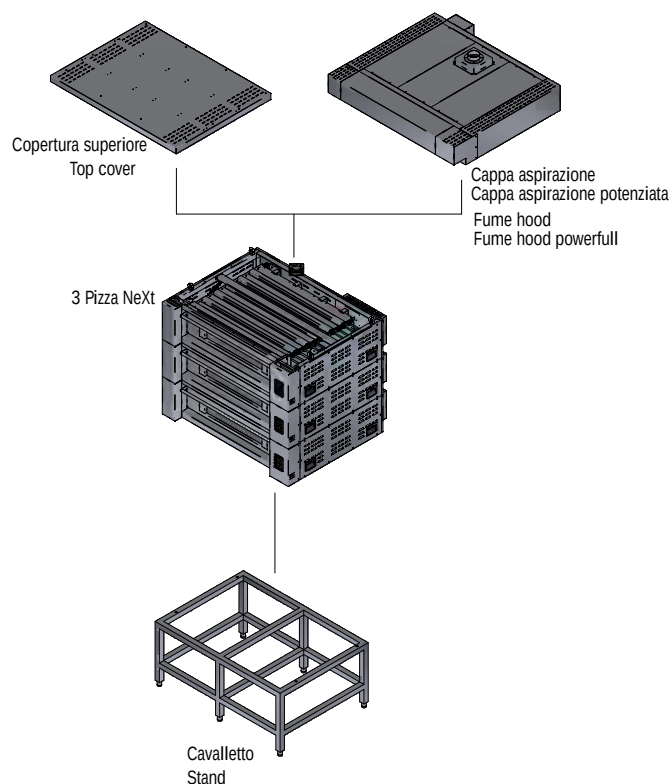
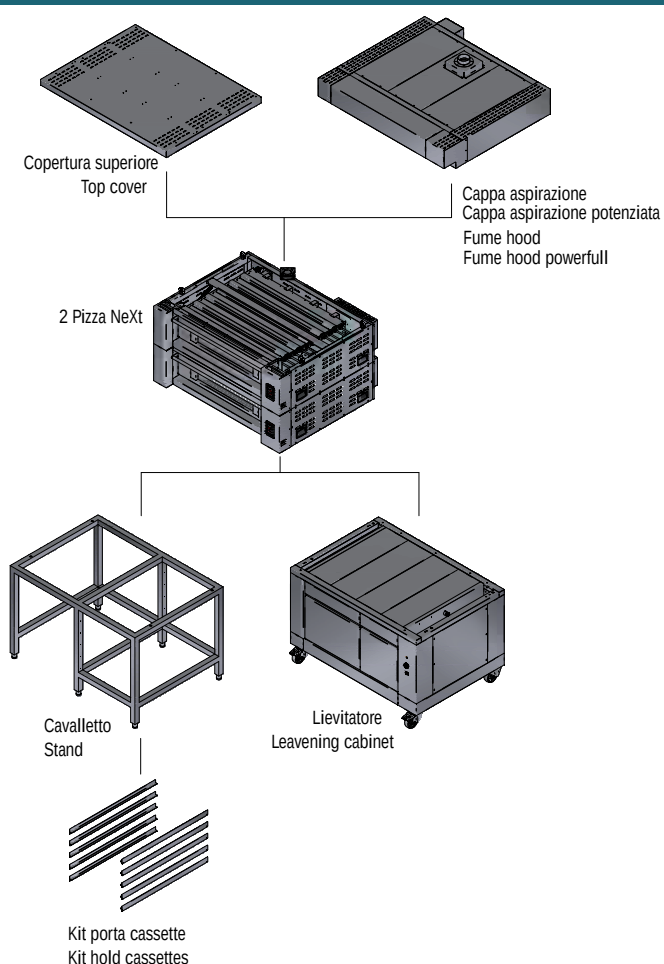
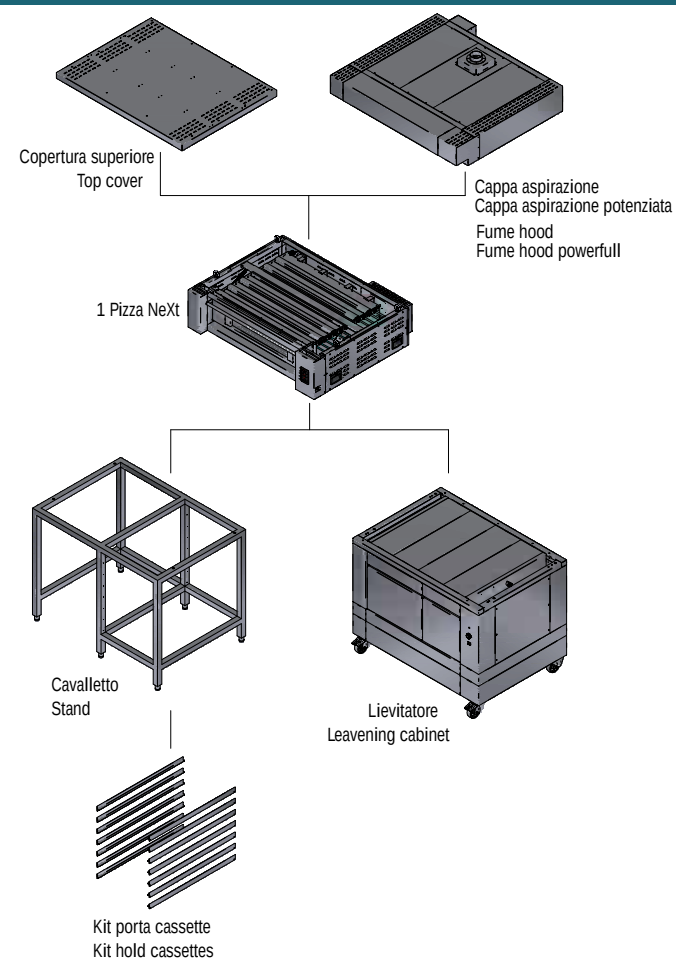


Gestione temperatura cielo/platea
Top and deck temperature setting





Possibili combinazioni - Possible combinations Pizza NeXt



Possible combinations		Overall dimensions
		mm
Pizza NeXt 85x70		1280x1300 h.380
Pizza NeXt 85x70 + copertura superiore		1280x1300 h.440
Pizza NeXt 85x70 + cappa		1280x1366 h.722
Lievitatore con ruote	1 Pizza NeXt 85x70	h.1135
Lievitatore con ruote	2 Pizza NeXt 85x70	h.1314
Cavalletto	1 Pizza NeXt 85x70	h.1135
Cavalletto	2 Pizza NeXt 85x70	h.935
Cavalletto	3 Pizza NeXt 85x70	h.650
Pizza NeXt 105x70		1480x1300 h.380
Pizza NeXt 105x70 + copertura superiore		1480x1300 h.440
Pizza NeXt 105x70 + cappa		1480x1366 h.722
Lievitatore con ruote	1 Pizza NeXt 105x70	h.1135
Lievitatore con ruote	2 Pizza NeXt 105x70	h.1314
Cavalletto	1 Pizza NeXt 105x70	h.1135
Cavalletto	2 Pizza NeXt 105x70	h.935
Cavalletto	3 Pizza NeXt 105x70	h.650



Pizza tonda classica



Pizza romana (croccante)



Pinsa romana



Pizza alla pala



Pizza gourmet



Pizza a metro

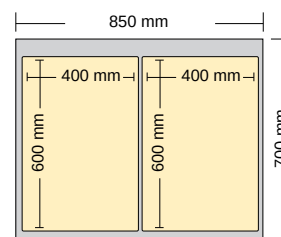
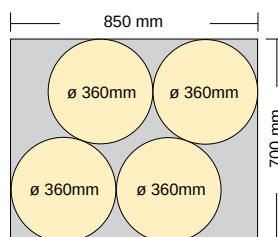
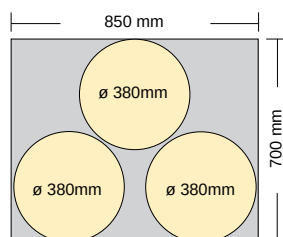
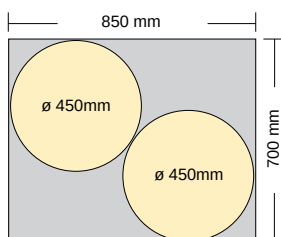


Pizza in teglia

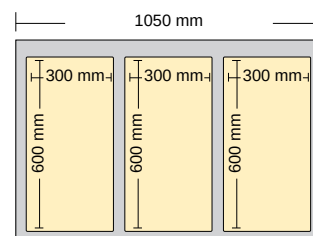
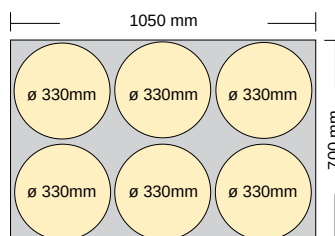
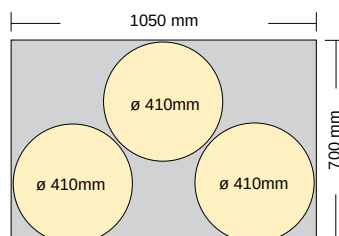
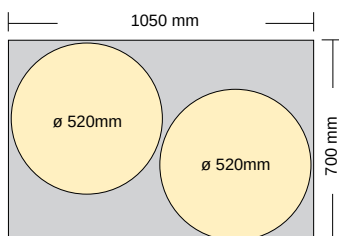


Focaccia

Pizza NeXt 8570



Pizza NeXt 10570





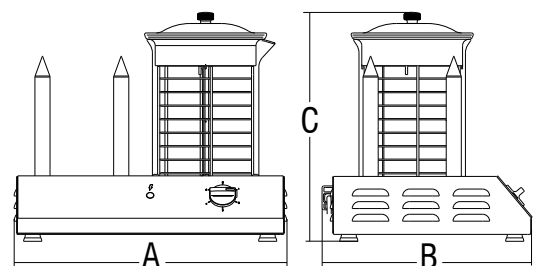
Hot dog

- 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



TOSTIERE TOASTERS

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



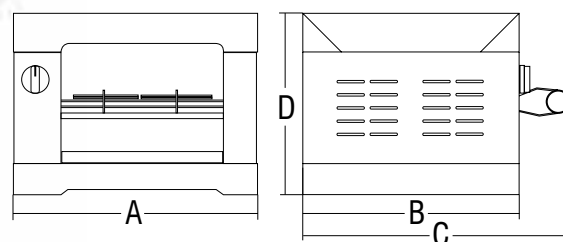
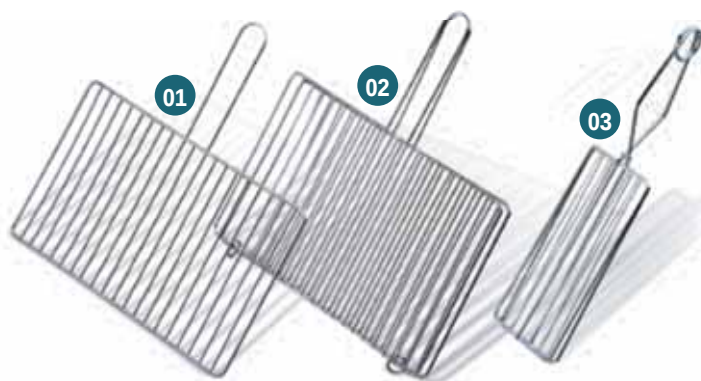
Resistenze corazzate
Shock-proof resistences



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).

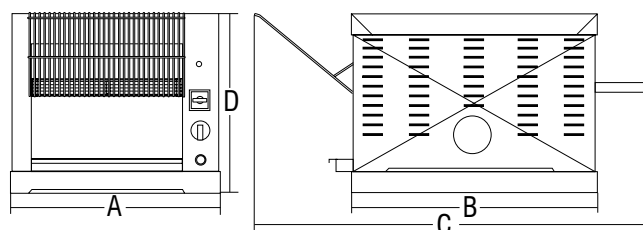
- Easy to use and suitable for toasting or heating up bread, bruschetta, pizza, croissants, french fries and many other snacks.
- Made from AISI 304 S/S with AISI 304 S/S conveyor belt.
- Thermal insulation of the chamber.
- Fan-cooled motor.
- Fan cooled controls compartment.
- The heating elements 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.

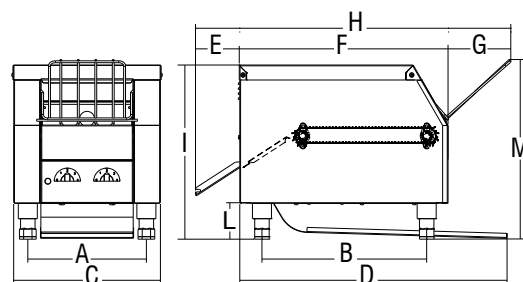
- AISI 304 stainless steel construction.
- AISI 304 stainless steel conveyor.
- Fan-cooled motor.
- Built-in cooling-fan to prevent overheating and burns.
- Reinforced heating elements against burnout and breakage.
- Reflecting heating elements for upper and lower heat ensure that the product is quickly 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.	mm	mm	mm	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	85	85	35	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'agrumo. 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



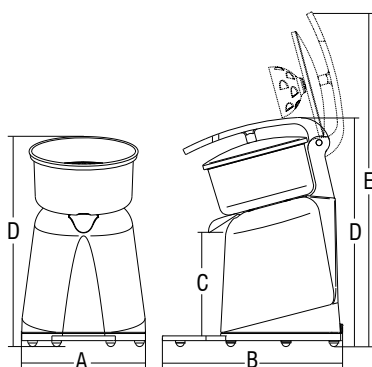
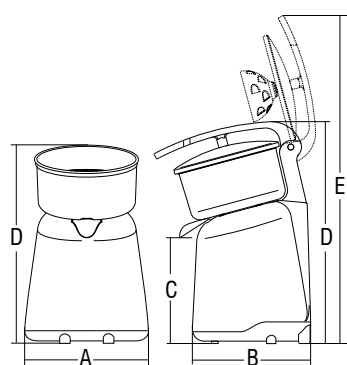
SA ECO LEVA VV



SA MAXI VV



SA MAXI LEVA



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

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.



FR E 1



FR E 2 VV



WHIPPER



FR PE 1 VV

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



FR E 1 VV



FR E 1 VV 90



FR E 2



Bicchieri 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



FR E 2 VV



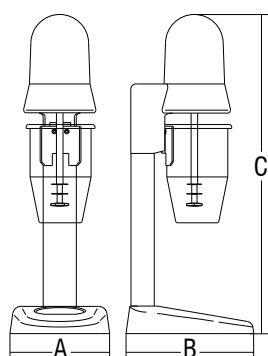
FR E 2



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 CAFFÉ



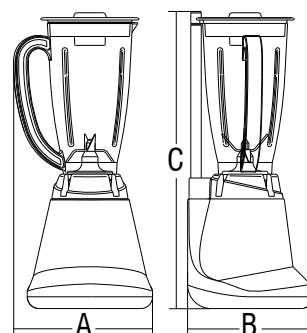
Base completa Tornado Caffé
Complete base Tornado Caffé



Micro su coperchio
Microswitch on cover



Variatore 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

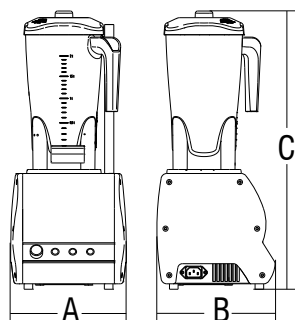
JUMBOMIXER X5

- 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	1ph	r.p.m	lt	mm	mm	mm	Kg	mm	Kg
JUMBOMIXER X5	750/1		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.
- Silconic 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



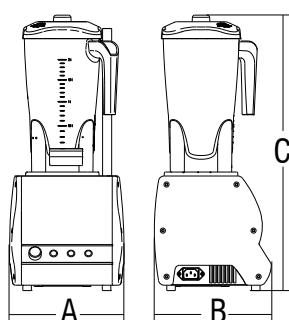
Bicchieri quadri impilabili
Stackable square glass



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

- 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 rompighiaccio
- 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

- 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 T EL

Campana silenziante opzionale
Optional sound enclosure

JUMBOMIXER 1 Q/T EL
Campana / Sound enclosure



watt
750/1



1ph



r.p.m
8.000 ÷ 16.000



lt
2



mm
232



mm
204



mm
486



mm
238



mm
230



mm
536



mm
315



mm
665



Kg
5
1



mm
305x305x525
305x305x525



Kg
7
2



Jumbomixer 1 Q EL
Campana silenziante opzionale
Optional sound enclosure



Jumbomixer 1 T EL



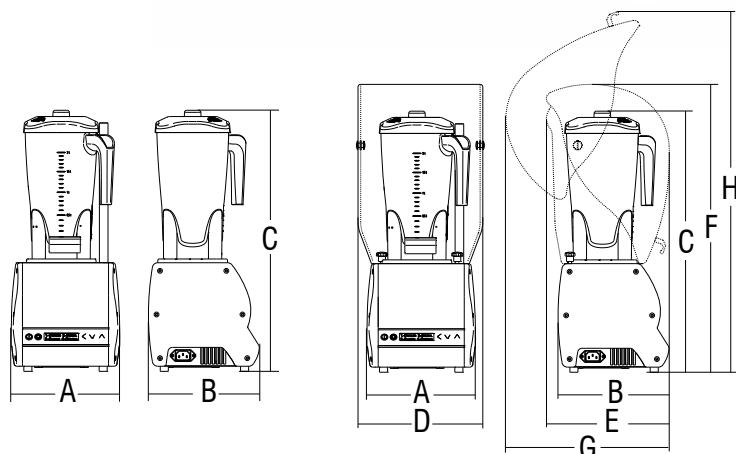
Jumbomixer EL WiFi
Comandi touch
Touch controls



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.



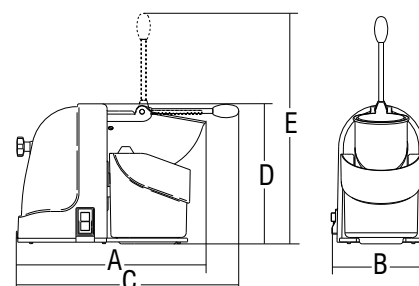
Regolazione spessore taglio
Thickness adjusting knob



Micromagnetico su leva
Magnetic micro on the lever



Vaschetta con micro
Microswitch on bowl



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

- 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



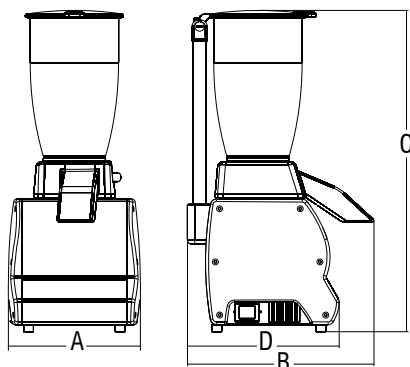
Coperchio bicchiere
Glass lid



Coltelli
Blades



Leva regolazione spessore
ghiaccio
Adjustable lever ice thickness



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



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

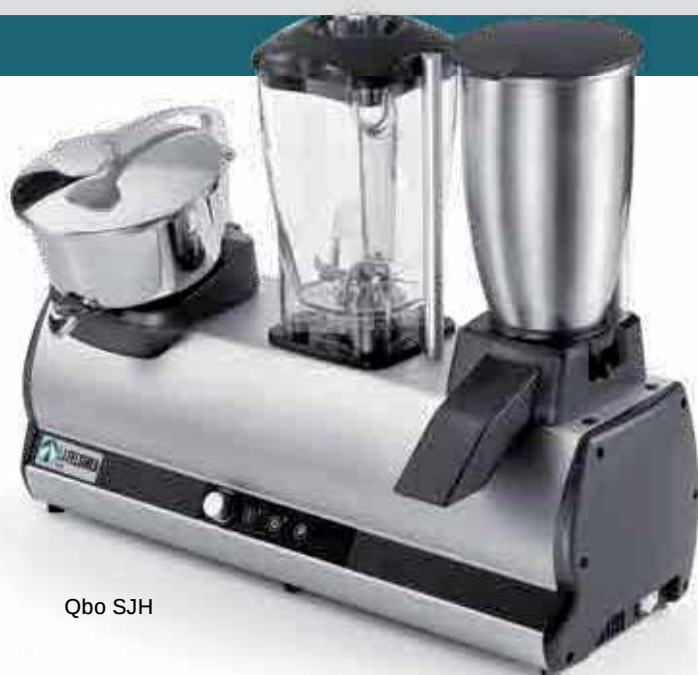


Qbo S



Qbo SJHF

										
	watt/Hp		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



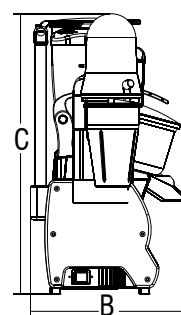
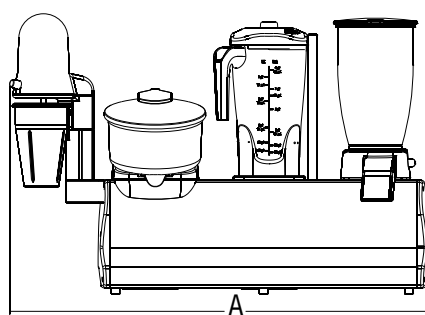
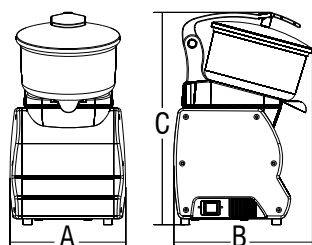
Qbo JH



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 nelle aree 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.

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)

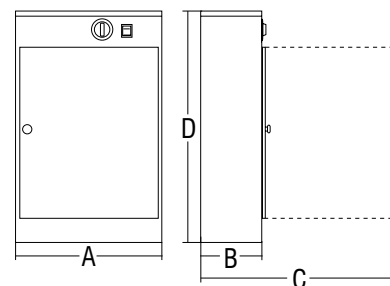
STER UVC S

- 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 curtesy 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



	1 ph	n. 3 x 8	100 watt ~0,5A	min. 0 ÷ 120	A mm 400	B mm 300	C mm 690	D 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



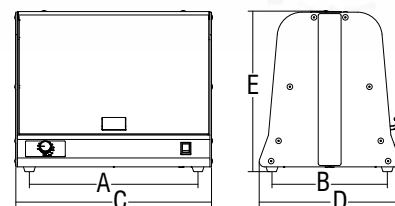
VISION UVC 24 W TH



VISION UVC 24 W TH



VISION UVC 24 W SH

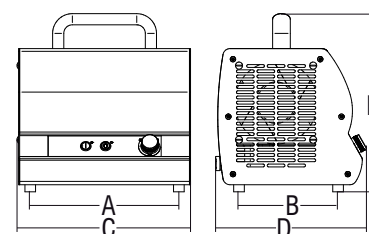


														
	watt	watt	min.	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	Kg	mm	Kg
VISION UVC 16 W S	1 ph	n. 2 x 8	70 watt ~0,3A	0 ÷ 120	473x240	473x250	425	290	495	355	320	10,3	620x430x350	14,3
VISION UVC 16 W SH	1 ph	n. 2 x 8	70 watt ~0,3A	0 ÷ 120	473x240	473x250	425	290	495	355	320	11,5	620x430x350	15,5
VISION UVC 16 W TH	1 ph	n. 2 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		g/h	min.	h	m ³ /h	mm	mm	mm	mm	mm	Kg	mm	Kg
O3 Port 10	100	1ph	10	120		165	210	140	244	210	252	3.7	270x340x370	4.7
O3 Port 28	200	1ph	28	120		165	210	140	244	210	252	4.2	270x340x370	5.2
O3 Port 28 TOP	200	1ph	28		0-24	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

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

- 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

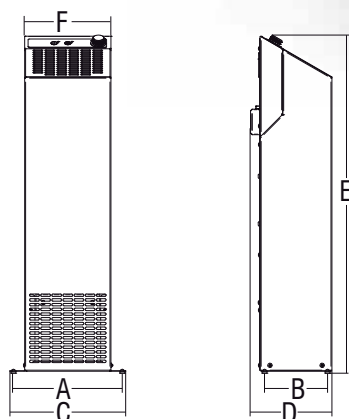
- Digital panel with start & stop daily program allows to set operation to your needs
- Precise control setting with ozone detector sensor



O3 Tower Top



O3 Tower

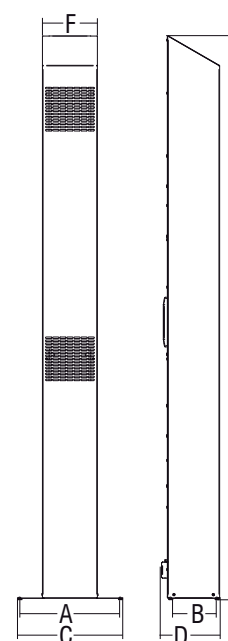


															
	watt		g/h	min.	h	m³/h	mm	mm	mm	mm	mm	Kg	mm	Kg	
O3 Tower 28	200	1ph	28	120		165	222	129	236	166	689	176	6,5	225x250x755	7.5
O3 Tower 56	370	1ph	56	120		165	222	129	236	166	689	176	7	225x250x755	8
O3 Tower 28 TOP	200	1ph	28		0-24	165	222	129	236	166	689	176	6,5	225x250x755	7.5
O3 Tower 56 TOP	370	1ph	56		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	-	-

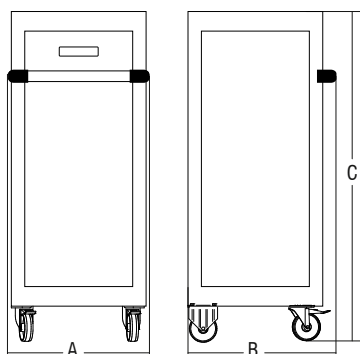
O₃ MAXI PRO TOP

Controllo Plus con:

- Livello O₃
- Tempo utilizzo
- Programmazione on-off giornaliera e settimanale
- Cicalino allarme presenza O₃
- Potenza 200 watt 230V
- Produzione ozono g/h 112
- 4 ruote girevoli, 2 con freno
- Per ambienti commerciali, industriali, serre, palestre ecc.

Plus control with:

- Ozone level
- Usage time
- Daily and weekly on-off programming
- Ozone alarm buzzer
- 200 watts power, 230 V
- Ozone production: 112 g/h
- 4 swivelling castors, 2 with brakes
- For commercial, industrial premises, greenhouses, fitness centers, etc.



											
	watt	1ph	g/h	h	m ³ /h	mm	mm	mm	Kg	mm	Kg
O3 Maxi Pro Top	740	1ph	112	24	775	500	500	1100	-	-	-

ESEMPI DI UTILIZZO WHERE TO USE OZONO



Cucine professionali
Professional kitchens



Laboratori alimentari
Food processing areas



Ristoranti/mense/bar/pub/gastronomie
Restaurants / Canteens / Bars / Pubs / Delis



Ambienti frequentati dal pubblico
Public Places



Ambienti di stoccaggio
Storage facilities

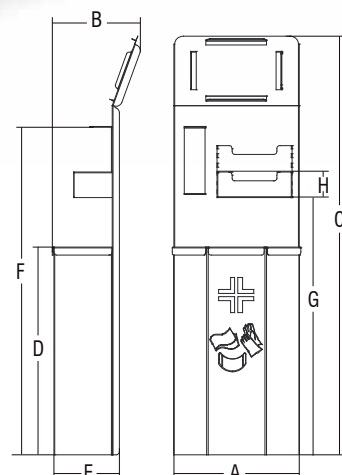


Uffici pubblici e privati
Public and private offices

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 portaguant 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)



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.



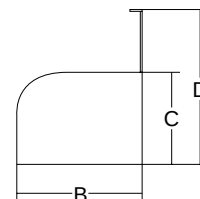
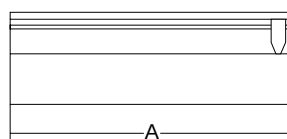
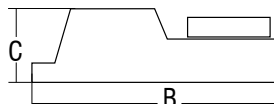
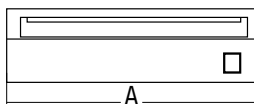
Profilo teflonato
Teflon coated section



DIPA SMALL



HW 45



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



SIGILLASACCHETTI SEALING MACHINES

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



S 30



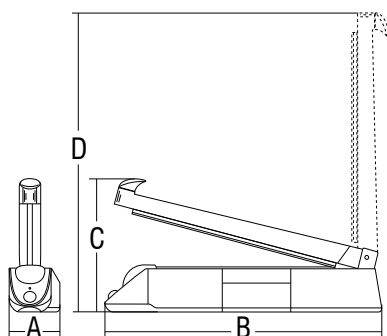
S 40 C



Taglierina su S 40 C
Cutter on S 40 C



Timer



															
	watt		°C	sec.	sec.	mm	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.

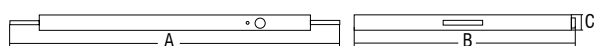
- *Bain - marie alternative for maintaining the temperature of trays and casserole dishes made of metal, glass and porcelain.*
- *Hot Plate conveniently designed for buffet and table service.*
- *Sturdy polished stainless steel frame.*
- *Convenient handles to easily carry it.*
- *Tempered glass.*
- *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

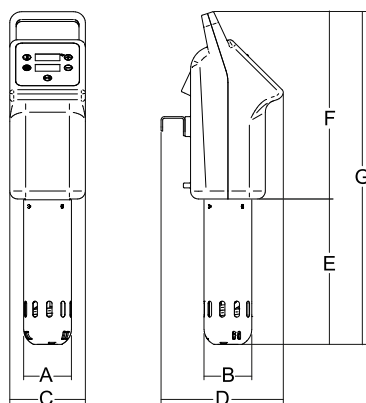
Softcooker Light

- 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	170x130xh.420	-



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

IH BM

- Bagnomaria per il mantenimento in temperatura di pietanze es. nei buffet

- 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

- Bain - marie for maintaining the temperature of trays in the buffets



IH 27



IH 35



IH 35x2



IH 35 BIC



	watt		mm	mm	mm	mm	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	370	350	187	80	4,2	350x395x130	5,2
IH 35 BIC	3.500	1ph	308x329	316	335	115	370	390	345	325	187	80	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



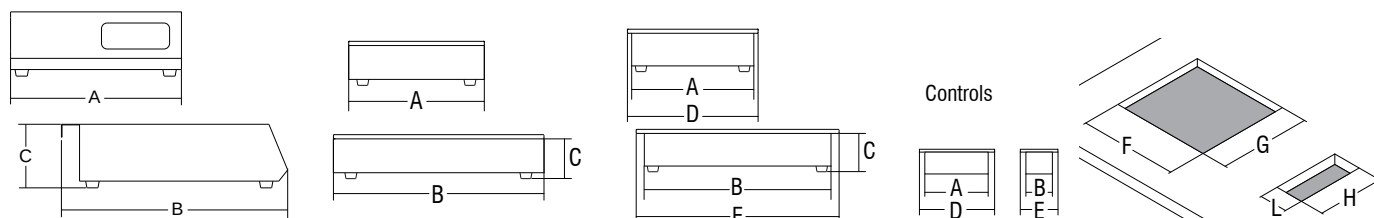
IH 35 BI



IH 50



IH BM





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 prodotto per uso commerciale e professionale 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

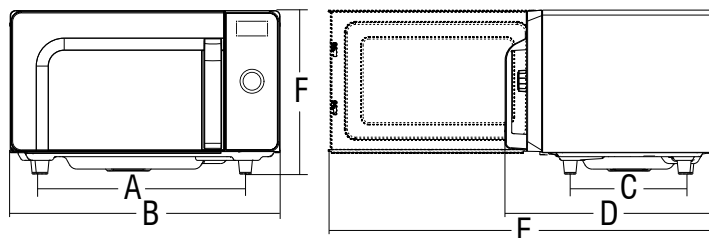
- The compact and high performance oven RMS offers reliability and long-life, even in the professional field at low budget
- Studied for medium/low loading, it is fitted with:
 - in compliance with the European Standard for professional and commercial use s/s housing and cavity in the RMS510TS model
 - 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 DS2



RMS 510 TS2



																	
	watt	watt		mhz	n.	n.	lt	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

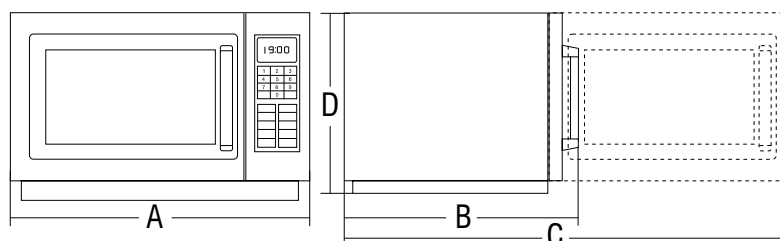
- The practical powerful oven RCS have a good quality-price ratio, wide capacity and reliability.
- Ideal for medium loading, it is fitted with:
s/s cavity, housing and door
practical and sturdy door opening
tempered door glass
fixed tray and distribution system by rotating antenna
1100 Watt output power
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		mhz	n.	n.	lt	mm	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



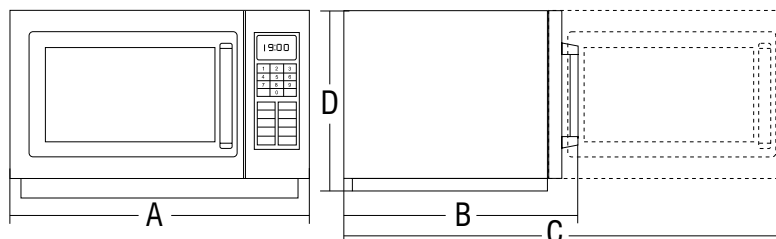
RFS 518 TS



DEC 14 E - 18 E - 21 E2



Optional DEC
Piano intermedio plexiglass
Plexiglass middle shelf



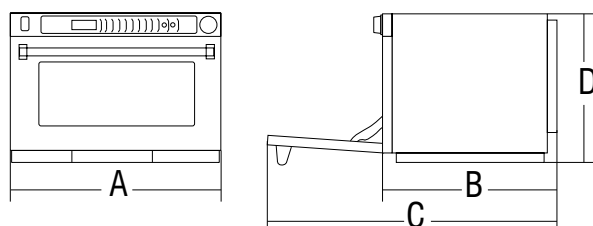
	watt	watt	ph	mhz	n.	n.	min		lt	mm	mm	mm	mm	mm	Kg	mm	Kg
RFS 18 TS	1800	2700	1ph	2450	-	5	-	-	34	362x416x226	552	514	864	362	29	663x581x467	32
DEC 14 E	1400	2300	1ph	2450	2x700 watt	10	60	yes	17	330x305x175	425	559	940	343	30	556x625x473	33
DEC 18 E	1800	2900	1ph	2450	2x900 watt	10	60	yes	17	330x305x175	425	564	940	343	33	556x625x473	34
DEC 21	2100	3100	1ph	2450	-	10	-	-	17	330x305x175	425	559	940	343	33	556x625x473	34

- 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 filterChiavetta USB memoria per ricette
Memory USB key for recipe

															
	watt	watt	1ph	mhz	n.	n.	min	lt	mm	mm	mm	mm	Kg	mm	Kg
MSO 5211	2100	3300	1ph	2450	4	11	60	45	535x330xh251	650	464	851	472	65	768x667x565
MSO 5353	3500	5200	3ph	2450	4	11	60	45	535x330xh251	650	464	851	472	65	768x667x565



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.



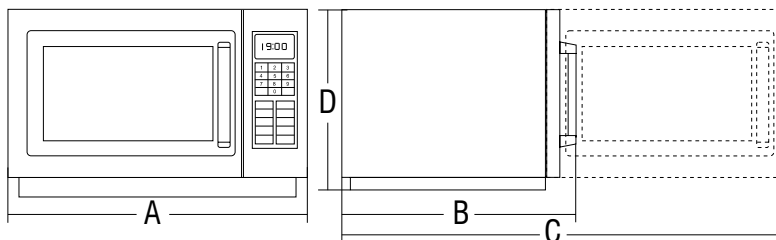
JET 514 - 519



Filtro magnetico rimovibile
Removable, magnetic filter



Chiavetta USB memoria per ricette
Memory US key for recipe



															
	watt	watt		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

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

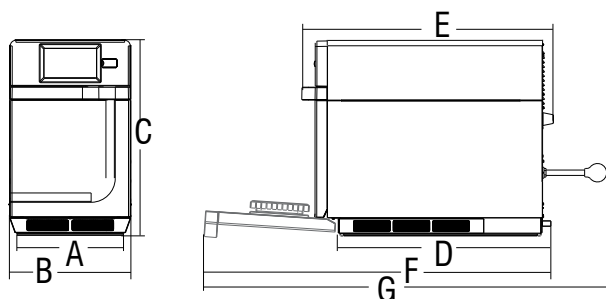
- Enhanced cavity airflow for perfect browning & crisping
- 3000W impingement enhances toasting and browning.
- Easily adjustable 0-100% fan speed.
- 95° - 270°C (200° - 520°F) temperature range
- Cooks a variety of items
- 1000 or 2000W top antenna feed microwave system heats quickly, reduces cooking 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



MXP 520



Chiavetta USB memoria per ricette

Memory US key for recipe



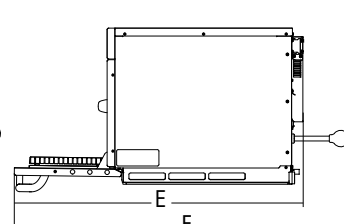
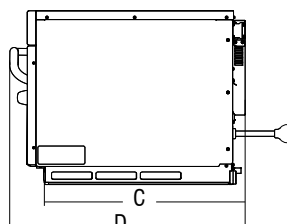
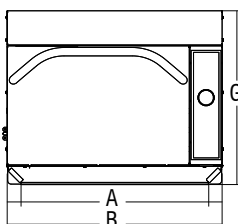
Microonde
Microwave
2200 Watts



Resistenze a infrarossi
Infra-red radiant
3000 Watts



Convezione
Forced convection
3000 Watts



									(A)	(B)	(C)	(D)	(E)	(F)	(G)				
	watt	watt		mhz	n.	n.	lt	mm	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

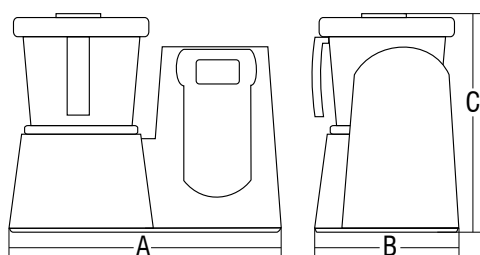


Mycook



Farfalla mescolatrice e coltello
Butterfly mixer and knife hub

Set cottura a vapore opzionale
Optional steamer cooking set



													
	watt	1ph	watt	n.	°C	lt	r.p.m.	mm	mm	mm	Kg	mm	Kg
MINICOOKER	600	1ph	1.000	10	120	2	100 ÷ 11.000	360	300	290	10	400x370x540	11
MYCOOK	800	1ph	1.000	10	120	2		360	300	290	9	400x370x540	10



Il Pacojet 4 si distingue per le numerose novità che lo confermano strumento di lavoro per i migliori professionisti della ristorazione

- Progettato per l'utilizzo esclusivo dei bicchieri in polycarbonato
- Veloce ed efficiente programma Jet® mode per pacossare un intero bicchiere in soli 90 secondi (solo ricette con alto contenuto di grassi e zuccheri)
- Lavorazione in sovrappressione fino ad 1 bar, con un ampliamento del volume del prodotto tra il 20% e il 30% per mousse più soffici e sapori più intensi
- Funzione di ripetizione automatica fino a 10 volte, per un risultato particolarmente leggero e cremoso
- Ampio ed intuitivo touch screen con guida integrata
- Salvataggio delle impostazioni delle ricette (quantità, numero di lavorazioni ed immissione d'aria) per velocizzare la fase operativa
- Risparmio energetico garantito grazie alla funzione standby durante lunghi periodi di inattività
- Facile ed efficace processo di pulizia in due fasi utilizzando le pastiglie detergenti Pacojet Cleaning Tabs®
- Sistemi di controllo che assicurano il corretto montaggio degli accessori
- Collegamento tramite Wi Fi consente al centro di assistenza Pacojet di rilevare le fonti di errore in modo rapido e semplice

Accessori opzionali

- Supporto per bicchiere inox
- Pacojet Coupe Set amplia le funzionalità fino ad includere la lavorazione di alimenti non congelati
- Lama Coupe Set ideale per tritare freschi di carne, pesce, verdure, erbe aromatiche, frutta, noci, ecc.
- Disco per montare adatto per la lavorazione di alimenti liquidi come panna e albume d'uovo e per la preparazione di creme di frutta, frullati, bevande miste, ecc.
- Pacojet Cleaning Tabs sviluppate appositamente per una pulizia professionale ed efficiente:
 - eliminano fino al 99,9% dei batteri
 - sono compatte e molto facili da usare



Pacojet 4



												
	watt	1ph	r.p.m.	bar	lt	°C	mm	mm	mm	Kg	mm	Kg
Pacojet 4	1500	1ph	-	1	0,8	-20°C	204	365	497	22,5	-	-



Creatività ed ampia possibilità di utilizzo



Un passaggio nell'abbattitore



Pronto da pacossare



Servi o prepara la mise en place



Kit di lame per alimenti freschi opzionale



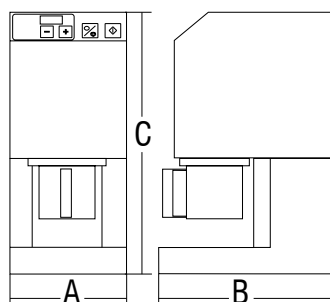
Opzionale contenitore isotermico per 4 bicchieri inox



Supporto per bicchiere inox opzionale



Cleaning Tabs





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.
- S/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		r.p.m.	mm	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



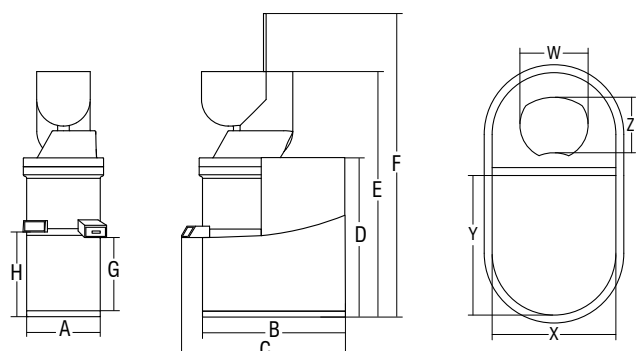
Tappo salvagoccia
Drip cap



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		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



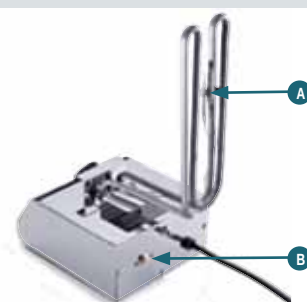
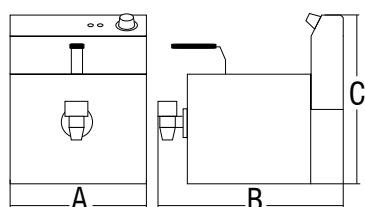
Posizione di sgocciolo
Position of drip



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.

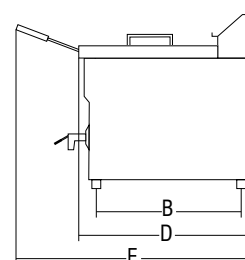
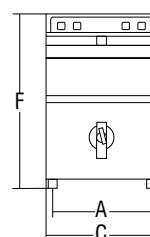
- Induction deep fryer
- Stainless steel structure.
- Handy tap for oil removal.
- Quickly heating and extremely easy to clean.
- Splash-proof touch controls.
- Temperature regulation up to 190° (range is from 60° to 190°).
- Easy setting timer to 120 minutes.
- Extremely visible digital display.
- Buzzer 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



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 carico 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



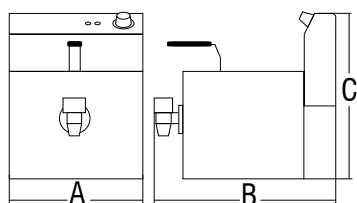
Pastallegra 10



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

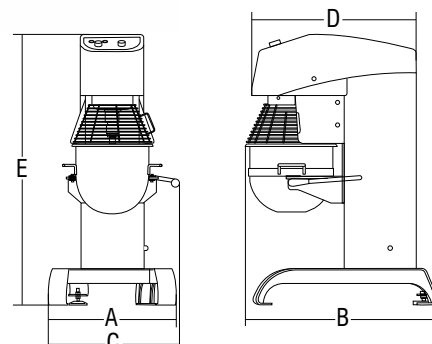
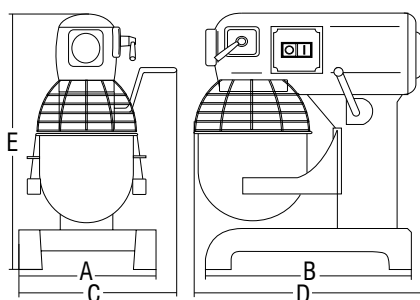
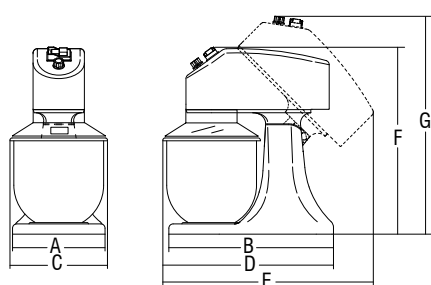


Tramoggia per aggiunta ingredienti

Feed tray for adding ingredient



I2Pasta opzionale
Optional I2Pasta



LIBRA

- Balance 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



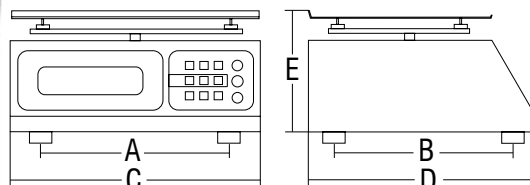
Libra 30/1



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	ø 150	180	220	230	190	50	1	180x270x230	1,5
Libra 5/1 inox con vaschetta	5	1	ø 200 x h60	180	220	230	190	105	0,8	240x215x135	1
Libra 5/1 P 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

CONERO - PANTELLERIA - SALENTO - SOAVE - COLLI ORIENTALI - MONFERRATO - LISON

- Porta con vetro temperato doppio provvisto di protezione UV, compresa di serratura con chiave.
- Kit porta reversibile incluso
- Ripiani estraibili in legno
- Comandi digital touch
- Regolazione termostato in °C o °F
- Display e luce interna a led
- Gas R600a
- Autosbrinatorio
- Filtro attivo al carbone
- Ventilazione interna
- Grado di rumorosità 40 dB.
- I modelli da 49-150 lt sono predisposti da semincasso

CONERO

- Modello incasso
- Dimensioni foro incasso: LxPxH 565x540x450 mm

- Door with double tempered glass UV protected, key lock system.
- Reversible door hinge kit included
- 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
- Noise level 40 dB
- 49-150 lt models can be semi built-in

CONERO

- Built-in model
- Hole size: LxDxH 565x540x450 mm



PANTELLERIA



CONERO



SALENTO



SOAVE



	watt		°C	n.	n.	lt	mm	mm	mm	mm	Kg	mm	Kg
CONERO	75	1ph	5-18	1	24	53	595	600	985	455	28.5	-	-
PANTELLERIA	70	1ph	5-18	1	16	49	398	410	800	565	28	455x530x635	30
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
LISON	-	1ph	5-22 / 5-22	2	250	-	1000	600	-	1900	-	1060x680x2060	-



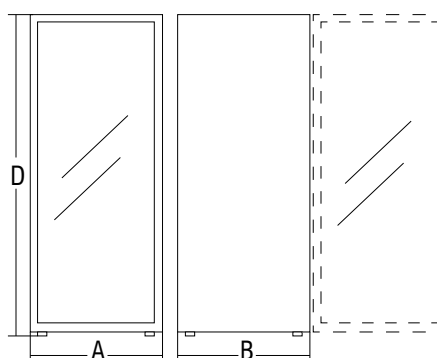
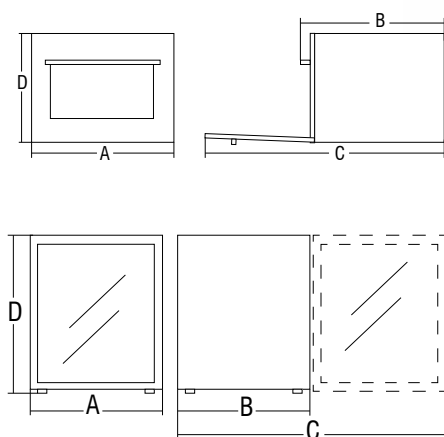
COLLI ORIENTALI



MONFERRATO



LISON





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 weight kg 6
- cod.75010500

SHEL P 15

- mm 1.500x300x220
- Peso netto/Net weight kg 5
- Imballo/Shipping mm 1.210x230x320
- Peso lordo/Gross weight 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

© 2023 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. 2023

Printed in Italy
Finito di stampare nel 2023

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