



SERIE RETRÒ

RETRÒ MODELS





RICORDANDO ANTICHI SAPORI... CON CLASSE ED ELEGANZA

OLD TIME FLAVOURS...
HIGH-CLASS AND GRACE

SERIE RETRÒ MIGNON
RETRÒ MIGNON MODELS

SERIE RETRÒ PROFESSIONAL
RETRÒ PROFESSIONAL MODELS

AFFETTATRICI VOLANO RETRÒ
RETRÒ FLYWHEEL SLICER

AFFETTATRICI RETRÒ SERIE R
RETRÒ SLICING MACHINES R MODELS

AFFETTATRICI RETRÒ SERIE GR
RETRÒ SLICING MACHINES GR MODELS





RETRÒ SERIE MIGNON

RETRÒ MIGNON MODELS

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

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



Gruppi di macinazione - Mincing Groups

	Inox - S/Steel	Alluminio - Aluminium	Ghisa - Cast Iron
TS 8 R	•	•	•
TG 8 R	•	•	•

	Alimentazione Power supply (Volt/Hz)	Potenza Motor power (Kwatt/Hp)	Giri/m tritacarne Meat mincer (RPM)	Giri/m grattugia Grater (RPM)	Produzione oraria tritacarne Meat mincer production per hour (kg)	Produzione oraria grattugia Grater production per hour (kg)	Piastra in dotazione Standard plate (mm)
TS 8 R	230/50	0,38 (0,50)	80	-	15	-	ø6
TG 8 R			80	1400	15	30	
GM R			-	1400	-	30	

TS 8 R



Bocca d'uscita
Barrel (mm)
Ø 60



Peso netto
Net weight (kg)
9,0 kg



Dimensioni prodotto
Product dimension (mm)
B. 260 / D. 270 / H. 360



TG 8 R



Bocca d'uscita
Barrel (mm)
Ø 60



Peso netto
Net weight (kg)
10,0 kg



Dimensioni prodotto
Product dimension (mm)
B. 260 / D. 380 / H. 360



GM R



Bocca grattugia
Grater mouth (mm)
110x65



Peso netto
Net weight (kg)
8,0 kg



Dimensioni prodotto
Product dimension (mm)
B. 170 / D. 280 / H. 310



NORME CE / CE APPROVED

Gruppo Macinazione

TS 8 R 230V monofase single phase

codice prodotto product code

TG 8 R 230V monofase single phase

codice prodotto product code

GM R 230V monofase single phase

codice prodotto product code

MRIM rullo in acciaio inox s/steel roll

Alluminio Alimentare

FTSMR101

FTGMR102

Acciaio Inox

FTSMR126

FTGMR126

FGMR113

su richiesta / on request



RETRÒ SERIE PROFESSIONAL

RETRÒ PROFESSIONAL SERIES

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

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



	Gruppi di macinazione - Mincing Groups		
	Inox - S/Steel	Alluminio - Aluminium	Ghisa - Cast Iron
TS 12 R	•	•	•
TG 12 R	•	•	•

	Alimentazione Power supply (Volt/Hz)	Potenza Motor power (Kwatt/Hp)	Giri/m tritacarne Meat mincer (RPM)	Giri/m grattugia Grater (RPM)	Produzione oraria tritacarne Meat mincer production per hour (kg)	Produzione oraria grattugia Grater production per hour (kg)	Piastra in dotazione Standard plate (mm)
TS 12 R	230/50 230-400/50	0,75 (1,00)	200	-	150/200	-	ø6
TG 12 R			200	1400	200	50	ø6
GSR			-	1400	-	50	-

TS 12 R



Bocca d'uscita
Barrel (mm)
Ø 70



Peso netto (mono/trifase)
Net weight single/three phase (kg)
19,0 / 19,0 kg



Dimensioni prodotto
Product dimension (mm)
B. 220 / D. 370 / H. 440



TG 12 R



Bocca d'uscita
Barrel (mm)
Ø 70



Peso netto (mono/trifase)
Net weight single/three phase (kg)
22,0 / 22,0 kg



Dimensioni prodotto
Product dimension (mm)
B. 220 / D. 550 / H. 460



GS R



Bocca grattugia
Grater mouth (mm)
140x80



Peso netto (mono/trifase)
Net weight single/three phase (kg)
18,0 / 18,0 kg



Dimensioni prodotto
Product dimension (mm)
B. 220 / D. 380 / H. 380



NORME CE / CE APPROVED

Gruppo Macinazione

TS 12 R 230/400V trifase three phase
codice prodotto product code

TS 12 R 230V monofase single phase
codice prodotto product code

TG 12 R 230/400V trifase three phase
codice prodotto product code

TG 12 R 230V monofase single phase
codice prodotto product code

FINV inversione di marcia gear reverse option

GSR 230/400V trifase three phase
codice prodotto product code

GS R 230V monofase single phase
codice prodotto product code

MRI supplemento per rullo in acciaio inox s/steel roll

Ghisa Alimentare

Acciaio Inox

FTSR106

FTSR126

FTSR107

FTSR127

FTGR126

FTGR102

FTGR127

FTGR103

su richiesta / on request

FGRS106

FGRS107

su richiesta / on request



RETRÒ AFFETTATRICI A VOLANO

RETRÒ FLOWER WHEEL VOLANO MANUAL SLICERS

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

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



Capacità di taglio
Cutting capacity (mm)

Spessore di taglio
Slice thickness (mm)

Base d'appoggio
affettatrice
Slicer cutting area (mm)

Dimensione
pedistallo
Pedestal dimensions
(mm)

VOLANO 250 R	185x150	0÷2,3 - (8 posizioni)	380x290	650x800
VOLANO 300 R	230x190	0÷2,5 - (9 posizioni)	400x340	650x800
VOLANO 350 R	270x240	0÷2,5 - (9 posizioni)	650x400	650x800

250 R



Lama
Blade size (mm)
Ø 250



Peso netto affettatrice
Slicer net weight (kg)
33,0 kg

Peso netto colonna
Slicer net weight (kg)
43,0 kg



Dimensioni prodotto
Product dimension (mm)
B. 520 / D. 680 / H. 510



300 R



Lama
Blade size (mm)
Ø 300



Peso netto affettatrice
Slicer net weight (kg)
46,0 kg

Peso netto colonna
Slicer net weight (kg)
46,0 kg



Dimensioni prodotto
Product dimension (mm)
B. 600 / D. 670 / H. 950



350 R



Lama
Blade size (mm)
Ø 350



Peso netto affettatrice
Slicer net weight (kg)
81,0 kg

Peso netto colonna
Slicer net weight (kg)
54,0 kg



Dimensioni prodotto
Product dimension (mm)
B. 710 / D. 870 / H. 800



VOLANO 250 R

codice prodotto product code

VOLANO 300 R

codice prodotto product code

VOLANO 350 R

codice prodotto product code

BASAMENTO PER VOLANO 250 R / 300 R

codice prodotto product code

BASAMENTO PER VOLANO 350 R

codice prodotto product code

SENZA DECORAZIONI / WITHOUT DECORATIONS

FAV250

FAV300

FAV350

FBAS

FBAS350

CON DECORAZIONI / WITH DECORATIONS

FAV250D

FAV300D

FAV350D

FBASD

FBAS350D



RETRÒ AFFETTATRICI GRAVITÀ SERIE R

GRAVITY RETRÒ STYLE SLICERS R SERIES

• Macchinario per uso professionale • Realizzata in lega di alluminio trattata anodicamente • Motore asincrono ventilato • Lama di produzione nazionale • Anello di protezione • Boccole carrello autolubrificanti • Ampio piatto porta salumi • Protezione in plastica al carrello • Curata nei dettagli • Trasmissione a cinghia • Affilatoio incorporato • Facile da pulire • Norme CE • Fabbricata in Italia

• Professional equipment • Slicer made from highly food-grade aluminium • Ventilated asynchronous motor • Italian make blades • Safety ring • Permanently lubricated carriage ball bearings • Capacious food plate • Safety carriage plastic cover • High quality gravity feed slicer • Belt transmission • Sharpening accessory included • Easy clean up • CE approved • Proudly Made in Italy



	Alimentazione Power supply (Volt/Hz)	Potenza Motor power (Kwatt/Hp)	Capacità di taglio Cutting capacity (mm)	Giri/m lama al minuto Blade revolution (RPM)	Corsa Carrello Carriage sliding (mm)	Spessore di taglio Slice thickness (mm)	Base d'appoggio affettatrice Slicer cutting area (mm)
220 R	230 / 50-60	0,18 (0,25)	190x160	300	240	0÷15	415x280
250 R		0,18 (0,25)	220x190		260	0÷16	440x290
275 R		0,22 (0,35)	220x210		270	0÷16	440x290

220 R



Lama
Blade size (mm)
Ø 220



Peso netto
Net weight (kg)
13,5 kg



Dimensioni prodotto
Product dimension (mm)
B. 580 / D. 405 / H. 340



250 R



Lama
Blade size (mm)
Ø 250



Peso netto
Net weight (kg)
15,5 kg



Dimensioni prodotto
Product dimension (mm)
B. 620 / D. 425 / H. 360



275 R



Lama
Blade size (mm)
Ø 275



Peso netto
Net weight (kg)
16,5 kg



Dimensioni prodotto
Product dimension (mm)
B. 620 / D. 440 / H. 390



220 ROSSA 230V monofase single phase

codice prodotto product code

250 ROSSA 230V monofase single phase

codice prodotto product code

275 ROSSA 230V monofase single phase

codice prodotto product code

	NORME CE / CE APPROVED	SENZA NORME CE / NON CE APPROVED
	FAFR223	FAFR223E
	FAFR253	FAFR253E
	FAFR279	FAFR279E



RETRÒ AFFETTATRICI GRAVITÀ SERIE GR

GRAVITY RETRÒ STYLE SLICERS GR SERIES

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

- Professional equipment • Made from highly polished anodised food-grade aluminium • Ventilated asynchronous motor • Italian make forged blade • Blade safety ring • Permanently lubricated carriage ball bearings • CE approved carriage locking • Capacious food plate • High quality gravity feed slicer • Safety carriage plastic cover • Powerful polyester belt driven transmission • 24 volt low tension card • Digital ON/OFF switch • Sharpening accessory included • CE approved • Proudly Made in Italy



	Alimentazione <i>Power supply (Volt/Hz)</i>	Potenza <i>Motor power (Kwatt/Hp)</i>	Capacità di taglio <i>Cutting capacity (mm)</i>	Giri/m lama al minuto <i>Blade revolution (RPM)</i>	Corsa Carrello <i>Carriage sliding (mm)</i>	Spessore di taglio <i>Slice thickness (mm)</i>	Base d'appoggio affettatrice <i>Slicer cutting area (mm)</i>
275 GR	230/50 230-400/50	0,26 (0,35)	230x160	300	270	0÷15	470x320
300 GR				280			
330 GR		0,38 (0,50)	240x250	280	330		600x420
350 GR				260			

275 GR



Lama
Blade size (mm)
Ø 275



Peso netto
Net weight (kg)
22,0 kg



Dimensioni prodotto
Product dimension (mm)
B. 630 / D. 500 / H. 420



300 GR



Lama
Blade size (mm)
Ø 300



Peso netto
Net weight (kg)
23,0 kg



Dimensioni prodotto
Product dimension (mm)
B. 630 / D. 500 / H. 420



330 GR



Lama
Blade size (mm)
Ø 330



Peso netto
Net weight (kg)
38,0 kg



Dimensioni prodotto
Product dimension (mm)
B. 780 / D. 500 / H. 480



350 GR



Lama
Blade size (mm)
Ø 350



Peso netto
Net weight (kg)
40,0 kg



Dimensioni prodotto
Product dimension (mm)
B. 800 / D. 500 / H. 480



	NORME CE / CE APPROVED	SENZA NORME CE / NON CE APPROVED
275 ROSSA 230/400V trifase three phase codice prodotto product code	FAR276	FAR276E
275 ROSSA 230V monofase single phase codice prodotto product code	FAR275	FAR275E
300 ROSSA 230/400V trifase three phase codice prodotto product code	FAR301	FAR301E
300 ROSSA 230V monofase single phase codice prodotto product code	FAR300	FAR300E
330 ROSSA 230/400V trifase three phase codice prodotto product code	FAR331	FAR331E
330 ROSSA 230V monofase single phase codice prodotto product code	FAR330	FAR330E
350 ROSSA 230/400V trifase three phase codice prodotto product code	FAR351	FAR351E
350 ROSSA 230V monofase single phase codice prodotto product code	FAR350	FAR350E
FPAA supplemento per pomelleria in alluminio extra charge for aluminium knob	su richiesta / on request	su richiesta / on request