

EDIZIONE
EDITION

2021



CATALOGO GENERALE

GENERAL CATALOGUE



famaindustrie.com





CATALOGO GENERALE
GENERAL CATALOGUE



famaindustrie.com



Fama Industrie

è un'azienda a conduzione familiare da 65 anni, sempre aperta all'innovazione e alle esigenze del mercato, fattori che l'hanno portata a diventare un'Azienda leader nel settore della fabbricazione di attrezzature per la ristorazione.

Fama Industrie

a family run business open to innovation and market requirements. In its 65 years history of expertise, knowledge and skill, FAMA has built up a strong reputation as one of the top manufacturers of food preparation equipment.



La presenza nel mondo

Da Rimini, in Emilia Romagna, al mondo intero, Fama Industrie vanta la propria presenza in tutti i continenti e distribuisce in più di 100 paesi macchinari altamente qualificati, con accessori studiati appositamente per ogni specifica esigenza, costruiti con estrema precisione e con l'utilizzo di materiali di qualità.

Prodotti di qualità Made in Italy

La nostra Forza consiste nel mettere a disposizione della clientela varie tipologie di macchine, diversificate in base all'utilizzo di varie dimensioni e capacità. Queste caratteristiche permettono di scegliere tra una vasta gamma di prodotti, tutti realizzati secondo gli stessi criteri di qualità e affidabilità, ma completamente versatili e adattabili a ogni situazione e ad ogni attività.

Da sempre progettiamo, costruiamo, importiamo e distribuiamo prodotti affidabili e resistenti, con lo scopo di permettere a tutti i clienti in ogni angolo del mondo un utilizzo semplice e duraturo. Dopo una minuziosa selezione e accurati test di verifica sui prodotti importati, Fama Industrie garantisce la massima qualità e affidabilità dei prodotti commercializzati.

Il cliente al centro

Da sempre attribuiamo fondamentale importanza alla soddisfazione del cliente. Attualmente dagli uffici commerciali numerosi addetti sono pronti ad assistere rivenditori e distributori grazie alla padronanza delle lingue più diffuse e all'approfondita conoscenza dei prodotti, supportandoli e aiutandoli anche attraverso la documentazione tecnica e libretti d'uso.

Inoltre sul sito www.famaindustrie.com sono disponibili tutte le fotografie dei nostri articoli disponibili, le schede tecniche e i video dimostrativi delle macchine principali.

Efficienza e versatilità

Fama Industrie è consapevole dell'importanza della velocità, infatti potendo contare sugli ampi e moderni stabilimenti di produzione e stoccaggio, ad oggi riusciamo ad offrire quantità imponenti di prodotti e ricambi in pronta consegna, anche in sole 24 ore.

Fama worldwide

From our state-of-the-art factory in Rimini, Emilia-Romagna, we ship all over the world equipment produced with the highest quality components, which combined with class-leading design, innovation and expertise, mean the end result is of the highest standard.

Italian made quality equipment

From testing new designs and materials to looking for ways to improve guarantees and reduce cost of service, we continue to expand our portfolio and footprint to offer innovative products to help the food service industry to prepare, cook and serve. All available in different sizes and capacity, providing excellent solutions that fully satisfy the needs of catering and hospitality environments.

Customer focus beyond the call of duty

One of our key brand values is customer focus. We're proud of our quick response to all enquiries, orders and service calls. Our customers associate us with the winning combination of quality, value and longevity. FAMA INDUSTRIE's name is also a mark of personal service, we provide an unparalleled after-sales service. Our sales team are trained to support our network of distributors and retailers in choosing the best product. Additionally, on our website further information and videos are available

Inoltre sul sito www.famaindustrie.com sono disponibili tutte le fotografie dei nostri articoli disponibili, le schede tecniche e i video dimostrativi delle macchine principali.

Efficiency and versatility

We're dedicated to satisfying customer needs with next day deliveries and stock availability of an extensive range.



CERTIFICAZIONI IMQ

IMQ CERTIFICATIONS

SECONDO LA NORMA EN 12331 : 2003 + A2 : 2010 (UNI EN 12331 : 2010)

FAMA, al fine di certificare la qualità dei propri macchinari, ha scelto di sottoporli agli scrupolosi esami del più grande istituto Italiano.

Un serio e lungo percorso che mira a fornire prodotti di alta qualità, tali da soddisfare la fiducia dei nostri clienti che da sessant'anni hanno scelto la nostra affidabilità.

FAMA: la forza della tradizione al passo con i tempi!

ACCORDING TO STANDARD EN 12331 : 2003 + A2 : 2010 (UNI EN 12331 : 2010)

FAMA has chosen to certify the quality of its equipment, and for this purpose one of the major Italian laboratory has tested FAMA's products.

Thus granting the highest-grade quality products to those customers who have been choosing FAMA, and the reliability of its family run business, for nearly 60 years.

FAMA: the strength of tradition that keeps up with times!



TRITACARNE MINCING MACHINES

Certificato di esame tipo / Type Examination Certificate

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

Modelli / Models

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

TRITACARNE GRATTUGIA MINCING MACHINES WITH GRATER MACHINES

Certificato di esame tipo / Type Examination Certificate

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

Modelli / Models

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

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

Certificato di esame tipo / Type Examination Certificate

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

Modelli / Models

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

GRATTUGIE GRATER MACHINE

Certificato di esame tipo / Type Examination Certificate

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

Modelli / Models

GS, GSD, GSM, GI, GD, GG

FRULLATORI E SBATTITORI BLENDERS AND WHISKS

Certificato di esame tipo / Type Examination Certificate

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

Modelli / Models

250VF, 250VV, 300VV, 350VF, 350VV, 400VV, 450VF, 450VV, 500VV, 550VF, 550VV, 650VF, 650VV

PELAVERDURE VEGETABLE PEELERS

Certificato di esame tipo / Type Examination Certificate

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

Modelli / Models

5 Kg, 10 Kg, 18 Kg

RINGRAZIAMENTI

SPECIAL THANKS

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

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





**I MIGLIORI SCELGONO
L'ECCELLENZA**
TOP CHEFS GO
FOR THE BEST!

Rolando Lolli

Chef "Select Hotels" - Cervia

Lolli Rolando



Mario Beccari

Chef "Select Hotels" - Cervia

Mario Beccari



Roberto Scarpelli

Chef "Select Hotels" - Cervia

Scarpelli Roberto



Enrico Lubrano

Chef "Select Hotels" - Cervia

Lubrano Enrico



Luca Dell'Ospedale

Chef "Hotel Medusa" - Misano Adriatico

Dell'Ospedale Luca



INDICE

INDEX



P.22/25

TI8 TI12 TI22 TI32ECO



P.32/35

TSK12 TSK22 TIK12 TIK22



P.38/39

TS12 Unger TI12 Unger TS22 Unger TI22 Unger



P.44/46

TG8 TG12 TG22



P.50/51

TGK12 TGK22 TGIK12 TGIK22



P.056/58

TS8 R TG8 R GM R



P.62/64

250R 300R 350R



TS8 TS12 TS22 TS32ECO

P.18/21



TI12 R TI22 RS TI22 R TI32 RS TI32 R TI32 R PRO

P.26/31



TR22 TR32

P.36/37



TI12 R Unger TI22 R Unger TI32 RS Unger TI32 R Unger

P.40/41



TGI8 TGI12 TGI22

P.47/49



APPLICAZIONI GRUPPI RICAMBI

P. 52/53



TS12 R TG12 R GS R

P. 59/61



P.68/71

275GR **300GR** **330GR** **350GR**



P.80/81

GG HP2 **GG HP4**



P.86/87

350VV^{PRO} **450VV^{PRO}** **550VV^{PRO}** **650VV^{PRO}**



P.94/95

250VF **250VV**



P.105/108

275 ECO **275** **300ECO**
Base Piccola **300ECO**
Base Grande



P.112/117

250 Verticale **300 Verticale** **330 Verticale** **350 Verticale** **370 Verticale**



P.122/124

300 **350** **370**



220R **250R** **275R**

P.65/67



GMB **GMR** **GM** **GS** **GSD** **GSM** **GD**

P.74/78



350VF^{PRO} **450VF^{PRO}** **550VF^{PRO}** **650VF^{PRO}**

P.84/85



300VV **400VV** **500VV**

P.90/91



195 **220 ECO** **250 ECO DOM** **250 ECO** **250**

P.100/104



275 Luxury **300 Luxury** **330 Luxury** **350 Luxury**

P.109/112



300 Verticale Luxury **330 Verticale Luxury** **350 Verticale Luxury** **370 Verticale Luxury**

P.118/121

INDICE

INDEX



P.128/136 **PP5kg** **PP10kg** **PP18kg** **PP30kg**



P.145/146 **LAVATARTUFO** 10kg 18kg



P.148/150 **L4VV** **L6VV** **L9VV**



P.156/157 **TAGLIAMOZZARELLA**



P.162/163 **L8 ECO** **L5 ECO** **L3 ECO** **L7 O** **L14 O** **L7 V** **L14 V**



P.167/168 **1550 A** **1550 V** **1830 A** **1830 V**



P.172/174 **FSV35IT** **FSV45IT** **FSV52IT**



PC5kg **PC10kg** **PC18kg**

P.138/142



TAGLIAVERDURE ÉLITE

P.146



L3 **L5** **L8**

P.151/154



IMPASTACARNE

P.160/161



1650 A **1650 V** **1600 A** **1600 V** **1800 A** **1800 V** P.164/166



FSV32T **FSV33IF** **FSV32IT**

P.169/171



FSCV320 **FSCV420** **FSCV300** **FSCV350** **FSCV400** P.175/180

P.184/186



FHA100 FHA400 FHA500

P.196/200



7kg 18kg 25kg 38kg 44kg

P.205/209



L30H L40H L30I L40I L40P

P.212/214



320 400 500

P.223/229



MT1 MT1D MT1I MT1DI MTQ MTFIVE MT5

P.233/235



MG13 MG20 MG50

P.242



FPM



150

200

TERMO SIGILLATRICI

P.182/183



MINI

MEDIA

MEDIA
tagliapasta

GRANDE
tagliapasta

MACCHINE PASTA

P.190/195



18kg

25kg

38kg

44kg

P.201/204



MANUALE ELETTRICA

P.210/211



MF4

MF4D

MSE

MSP

MSP2

P.218/222



MCF100

MTG6

MSG100

P. 230/232



CS

CD

GC

GCP

FMC6

FMX

P. 236/241

INDICE

INDEX

P.252/255



MFR40 MFR240 MFR80 MFR280

P.260/263



MFR12R MFR212R MFR12M MFR212M

P.270/274



FFDU4 FFDU5 FFDU6 FFDU7 FFDU10

P.276/281



B1 B1+1 B1V B1+1V B7 B7+7

P.286/288



FS40 FS70 FS60

P.293/296



MTP100 MTP101 MRT600 MRT700

P.299/304



PSINGS PCORTS PDR3000S PSING PCORT PDR3000



ROWNER 12 ROWNER 25 ROWNER 50

P.248/250



MFR80R MFR280R MFR10R MFR210R

P.256/259



FFM100S FFM101G FFM102U FFM103C FFM103PF FFM105C

P.264/269



DECS11M

P.275



B8 B8+8 B9 B9+9

P.282/285



Q4 Q6 Q12 Q18

P.289/292



CPS40 CPD

P.297/298



P.307/309



PFT1L

PFT2L

PFT3L

P.318/321



FABB23

FABB3

FABB5

FABB10

P.328/330



FTR2TN

FTR3TN

FTR4TN



UPM

UPD

P.305/306



PFTM

PFTD

PFT3040V

PFT4060V

P.310/313



FFR700TN

FFR700BT

FFR1400TN

FFR1400BT

P.323/326







TRITACARNE / MEAT MINCERS >

016 > 041



TRITACARNE GRATTUGIA / MEAT MINCER GRATERS >
SERIE RETRÒ / RETRO MODELS >

042 > 053

054 > 071



GRATTUGIE / GRATERS >

072 > 081



MIXER AD IMMERSIONE / STICK BLENDERS >

082 > 97



AFFETTATRICI / SLICING MACHINES >

98 > 125



PREPARAZIONE DINAMICA / DYNAMIC PROCESSING >

126 > 157



LAVORAZIONE CARNE / MEAT PROCESSING >

158 > 187



LAVORAZIONE PASTA / KNEADING MACHINES >

188 > 215



SNACK BAR / SNACK BAR >

216 > 243



COTTURA / COOKING EQUIPMENT >

244 > 313



REFRIGERATI / REFRIGERATED >

314 > 332



TRITACARNE

MEAT MINCERS



FORZA E AFFIDABILITÀ: LA SCELTA DEI PROFESSIONISTI
STRENGTH AND RELIABILITY: THE PROFESSIONAL'S CHOICE

TRITACARNE SERIE TS

MEAT MINCERS TS MODELS

TRITACARNE SERIE TI

MEAT MINCERS TI MODELS

TRITACARNE SERIE TI R

MEAT MINCERS TI R MODELS

TRITACARNE SERIE UNIKO

MEAT MINCERS UNIKO MODELS

TRITACARNE REFRIGERATO

REFRIGERATED MEAT MINCER

TRITACARNE SERIE UNGER

UNGER MEAT MINCERS MODELS

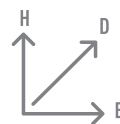


TRITACARNE TS 8

MEAT MINCER TS 8

• Macchinario per uso professionale • Costruito in lega di alluminio pressofuso e lucidato • Elegante fascia in acciaio inossidabile sulla carcassa motore • Ingranaggi elicoidali in acciaio temperato a bagno d'olio • Motore asincrono ventilato con termica di protezione • Gruppo macinazione carne: Alluminio / Acciaio Inox • Trafilte auto affilanti in acciaio inox di serie • Tramoggia e piatto raccolta in acciaio inox • Pestello in ABS • Comandi a 24 volt • Versione TS 8 non disponibile con l'inversione di marcia • Set per insaccare (a richiesta) • Norme CE • Fabbricato in Italia

• Professional equipment • Structured in polished pressure die cast aluminium alloy • Elegant stainless steel motor cover band • Oil immersed gears made from hardened steel • Ventilated asynchronous motor with thermal protection included • Easy-removable mincing unit available in: Anodized aluminium / Aisi 304 stainless steel • Stainless steel self-sharpening draw-plates included • Stainless steel tray and hopper • ABS pestle • 24 volt controls • Model TS 8 is not available with gear inversion • Sausage filling kit available on demand • CE approved • Proudly Made in Italy



DIMENSIONE
PRODOTTO

B. 260
D. 270
H. 360

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

Gruppi di macinazione - Mincing Groups

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

TS 8 230V monofase single phase
codice prodotto product code

NORME CE / CE APPROVED		SENZA NORME CE / NON CE APPROVED	
Gruppo Macinazione		Mincing group	
Alluminio Alimentare	Acciaio Inox	Food Aluminium	Stainless Steel
FTSM101	FTSM126	FTSM101E	FTSM126E

• I macchinari senza norme CE sono destinati ai paesi fuori dalla Comunità Europea / Not suitable for EC countries • Le illustrazioni sono riferite ai modelli CE / Pictures refer to CE approved models

TRITACARNE TS 12

MEAT MINCER TS 12

• Macchinario per uso professionale • Costruito in lega di alluminio pressofuso e lucidato • Elegante fascia in acciaio inossidabile sulla carcassa motore • Ingranaggi elicoidali in acciaio temperato a bagno d'olio • Motore asincrono ventilato con termica di protezione • Gruppo macinazione carne: Ghisa / Alluminio / Acciaio Inox • Trafilte auto affilanti in acciaio inox di serie • Tramoggia e piatto raccolta in acciaio inox • Pestello in ABS • Comandi a 24 volt • Set per insaccare (a richiesta) • Inversione di marcia (a richiesta) • Norme CE • Fabbricato in Italia

• Professional equipment • Structured in polished pressure die cast aluminium alloy • Elegant stainless steel motor cover band • Oil immersed gears made from hardened steel • Ventilated asynchronous motor with thermal protection included • Easy-removable mincing unit available in: Electroless nickel plated cast iron / Anodized aluminium / Aisi 304 stainless steel • Stainless steel self-sharpening draw-plates included • Stainless steel tray and hopper • ABS pestle • 24 volt controls • Gear inversion option available on demand • Sausage filling kit available on demand • CE approved • Proudly Made in Italy



DIMENSIONE
PRODOTTO

B. 220
D. 370
H. 440

Alimentazione
Power supply (Volt/Hz) 230/50
230-400/50

Potenza
Motor power (Kwatt/Hp) 0,75 (1,00)

Giri/m coclea
Screw revolution (RPM) 200

Produzione oraria
Production per hour (kg) 150/200

Bocca d'uscita
Barrel (mm) ø70

Bocca inserimento carne
Inlet (mm) ø52

Piastra in dotazione
Standard plate (mm) ø6

Peso netto mono/tri fase
Net weight single/three phase (kg) 19,0/16,0

Peso lordo mono/tri fase
Gross weight single/three phase (kg) 21,0/18,0

Dimensione imballo
Packing dimensions (mm) B. 250
D. 440
H. 440

Gruppi di macinazione - Mincing Groups

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

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

TS 12 230V monofase single phase
codice prodotto product code

FINV inversione di marcia gear reverse option

NORME CE / CE APPROVED		SENZA NORME CE / NON CE APPROVED	
Gruppo Macinazione		Mincing group	
Ghisa Alimentare	Acciaio Inox	Food Grade Cast Iron	Stainless Steel
FTS106	FTS126	FTS106E	FTS126E
FTS107	FTS127	FTS107E	FTS127E
		di serie / included	

• I macchinari senza norme CE sono destinati ai paesi fuori dalla Comunità Europea / Not suitable for EC countries • Le illustrazioni sono riferite ai modelli CE / Pictures refer to CE approved models

TRITACARNE TS 22

MEAT MINCER TS 22

• Macchinario per uso professionale • Costruito in lega di alluminio pressofuso e lucidato • Elegante fascia in acciaio inossidabile sulla carcassa motore • Ingranaggi elicoidali in acciaio temperato a bagno d'olio • Motore asincrono ventilato con termica di protezione • Gruppo macinazione carne: Ghisa / Alluminio / Acciaio Inox • Trafilte auto affilanti in acciaio inox di serie • Tramoggia e piatto raccolta in acciaio inox • Pestello in ABS • Comandi a 24 volt • Set per insaccare (a richiesta) • Inversione di marcia (a richiesta) • Norme CE • Fabbricato in Italia

• Professional equipment • Structured in polished pressure die cast aluminium alloy • Elegant stainless steel motor cover band • Oil immersed gears made from hardened steel • Ventilated asynchronous motor with thermal protection included • Easy-removable mincing unit available in: Electroless nickel plated cast iron / Anodized aluminium / Aisi 304 stainless steel • Stainless steel self-sharpening draw-plates included • Stainless steel tray and hopper • ABS pestle • 24 volt controls • Gear inversion option available on demand • Sausage filling kit available on demand • CE approved • Proudly Made in Italy



DIMENSIONE
PRODOTTO

B. 240
D. 440
H. 510

Alimentazione
Power supply (Volt/Hz) 230/50
230-400/50

Potenza
Motor power (Kwatt/Hp) 1,10 (1,50)

Giri/m coclea
Screw revolution (RPM) 140

Produzione oraria
Production per hour (kg) 300

Bocca d'uscita
Barrel (mm) ø82

Bocca inserimento carne
Inlet (mm) ø52

Piastra in dotazione
Standard plate (mm) ø6

Peso netto mono/tri fase
Net weight single/three phase (kg) 24,0/22,0

Peso lordo mono/tri fase
Gross weight single/three phase (kg) 26,5/24,5

Dimensione imballo
Packing dimensions (mm)
B. 300
D. 480
H. 510

Gruppi di macinazione - Mincing Groups

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

TS 22 230/400V trifase three phase
codice prodotto product code

TS 22 230 monofase single phase
codice prodotto product code

FINV inversione di marcia gear reverse option

NORME CE / CE APPROVED		SENZA NORME CE / NON CE APPROVED	
Gruppo Macinazione		Mincing group	
Ghisa Alimentare	Acciaio Inox	Food Grade Cast Iron	Stainless Steel
FTS116	FTS136	FTS116E	FTS136E
FTS117	FTS137	FTS117E	FTS137E
		di serie / included	

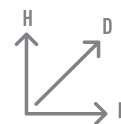
• I macchinari senza norme CE sono destinati ai paesi fuori dalla Comunità Europea / Not suitable for EC countries • Le illustrazioni sono riferite ai modelli CE / Pictures refer to CE approved models

TRITACARNE TS 32 ECO

MEAT MINCER TS 32 ECO

• Macchinario per uso professionale • Costruito in lega di alluminio pressofuso e lucidato • Elegante fascia in acciaio inossidabile sulla carcassa motore • Ingranaggi elicoidali in acciaio temperato a bagno d'olio • Motore asincrono ventilato con termica di protezione • Gruppo macinazione carne: Ghisa / Acciaio Inox • Gruppo macinazione smontabile • Trafilte auto affilanti in acciaio inox di serie • Tramoggia e piatto raccolta in acciaio inox • Pestello in ABS • Comandi a 24 volt • Set per insaccare (a richiesta) • Inversione di marcia inclusa • Norme CE • Fabbriato in Italia

• Professional equipment • Structured in polished pressure die cast aluminium alloy • Elegant stainless steel motor cover band • Oil immersed gears made from hardened steel • Ventilated asynchronous motor with thermal protection included • Easy-removable mincing unit available in: Electroless nickel plated cast iron / Aisi 304 stainless steel • Mincing group that can be dismantled • Stainless steel self-sharpening draw-plates included • Stainless steel tray and hopper • ABS pestle • 24 volt controls • Gear inversion option included • Sausage filling kit available on demand • CE approved • Proudly Made in Italy



DIMENSIONE
PRODOTTO

B. 240
D. 500
H. 510



Alimentazione
Power supply (Volt/Hz)

230/50
230-400/50

Potenza
Motor power (Kwatt/Hp)

1,50 (2,00)

Giri/m coclea
Screw revolution (RPM)

140

Produzione oraria
Production per hour (kg)

400

Bocca d'uscita
Barrel (mm)

ø98

Bocca inserimento carne
Inlet (mm)

ø52

Piastra in dotazione
Standard plate (mm)

ø6

Peso netto mono/tri fase
Net weight single/three phase (kg)

33,0/31,0

Peso lordo mono/tri fase
Gross weight single/three phase (kg)

36,0/34,0

Dimensione imballo
Packing dimensions (mm)

B. 370
D. 590
H. 520

Gruppi di macinazione - Mincing Groups

Inox - S/Steel



Alluminio - Aluminium



Ghisa - Cast Iron



TS 32 ECO 230/400V trifase three phase
codice prodotto product code

TS 32 ECO 230V monofase single phase
codice prodotto product code

FINV inversione di marcia gear reverse option

NORME CE / CE APPROVED		SENZA NORME CE / NON CE APPROVED	
Gruppo Macinazione		Mincing group	
Ghisa Alimentare	Acciaio Inox	Food Grade Cast Iron	Stainless Steel
FTS146	FTS138	FTS146E	FTS138E
FTS147	FTS139	FTS147E	FTS139E
di serie / included		di serie / included	

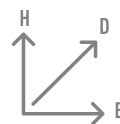
• I macchinari senza norme CE sono destinati ai paesi fuori dalla Comunità Europea / Not suitable for EC countries • Le illustrazioni sono riferite ai modelli CE / Pictures refer to CE approved models

TRITACARNE TI 8 - CARENATO ACCIAIO INOX

MEAT MINCER TI 8 - FAIRED STAINLESS STEEL

• Macchinario per uso professionale • Struttura in acciaio inossidabile lucidato • Ingranaggi elicoidali in acciaio temperato a bagno d'olio • Motore asincrono ventilato con termica di protezione • Gruppo macinazione carne: Alluminio / Acciaio Inox • Trifile auto affilanti in acciaio inox di serie • Tramoggia e piatto raccolta in acciaio inox • Pestello in ABS • Comandi a 24 volt • Versione TI 8 non disponibile con l'inversione di marcia • Set per insaccare (a richiesta) • Norme CE • Fabbriato in Italia

• Professional equipment • Structured in polished stainless steel • Oil immersed steel gears • Ventilated asynchronous motor with thermal protection included • Easy-removable mincing unit available in: Anodized aluminium / AISI 304 stainless steel • Stainless steel self-sharpening draw-plates included • Stainless steel tray and hopper • ABS pestle • 24 volt controls • Model TI 8 is not available with gear inversion • Sausage filling kit available on demand • CE approved • Proudly Made in Italy



DIMENSIONE
PRODOTTO

B. 280
D. 270
H. 350

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

Gruppi di macinazione - Mincing Groups

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

TI 8 230V monofase single phase
codice prodotto product code

NORME CE / CE APPROVED		SENZA NORME CE / NON CE APPROVED	
Gruppo Macinazione		Mincing group	
Alluminio Alimentare	Acciaio Inox	Food Aluminum	Stainless Steel
FTSM1101	FTSM1127	FTSM1101E	FTSM1127E

• I macchinari senza norme CE sono destinati ai paesi fuori dalla Comunità Europea / Not suitable for EC countries • Le illustrazioni sono riferite ai modelli CE / Pictures refer to CE approved models

TRITACARNE TI 12 - CARENATO ACCIAIO INOX

MEAT MINCER TI 12 - FAIRED STAINLESS STEEL

- Macchinario per uso professionale • Struttura in acciaio inossidabile lucidato • Ingranaggi elicoidali in acciaio temperato a bagno d'olio • Motore asincrono ventilato con termica di protezione
- Gruppo macinazione carne: Ghisa / Alluminio / Acciaio Inox • Trefile auto affilanti in acciaio inox di serie • Tramoggia e piatto raccolta in acciaio inox • Pestello in ABS • Comandi a 24 volt • Set per insaccare (a richiesta) • Inversione di marcia (a richiesta) • Norme CE • Fabbriato in Italia

- Professional equipment • Structured in polished stainless steel • Oil immersed steel gears • Ventilated asynchronous motor with thermal protection included • Easy-removable mincing unit available in: Electroless nikel plated cast iron / Anodized aluminium / AISI 304 stainless steel • Stainless steel self-sharpening draw-plates included • Stainless steel tray and hopper • ABS pestle • 24 volt controls
- Sausage filling kit available on demand • Gear inversion option available on demand • CE approved • Proudly Made in Italy



DIMENSIONE
PRODOTTO

B. 215
D. 430
H. 440



Alimentazione
Power supply (Volt/Hz) 230/50
230-400/50

Potenza
Motor power (Kwatt/Hp) 0,75 (1,00)

Giri/m coclea
Screw revolution (RPM) 200

Produzione oraria
Production per hour (kg) 150/200

Bocca d'uscita
Barrel (mm) ø70

Bocca inserimento carne
Inlet (mm) ø52

Piastra in dotazione
Standard plate (mm) ø6

Peso netto mono/tri fase
Net weight single/three phase (kg) 22,0/19,0

Peso lordo mono/tri fase
Gross weight single/three phase (kg) 24,0/21,0

Dimensione imballo
Packing dimensions (mm) B. 300
D. 480
H. 510

Gruppi di macinazione - Mincing Groups

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

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

TI 12 230V monofase single phase
codice prodotto product code

FINV inversione di marcia gear reverse option

NORME CE / CE APPROVED		SENZA NORME CE / NON CE APPROVED	
Gruppo Macinazione		Mincing group	
Ghisa Alimentare	Acciaio Inox	Food Grade Cast Iron	Stainless Steel
FTI106	FTI126	FTI106E	FTI126E
FTI107	FTI127	FTI107E	FTI127E
		di serie / included	

• I macchinari senza norme CE sono destinati ai paesi fuori dalla Comunità Europea / Not suitable for EC countries • Le illustrazioni sono riferite ai modelli CE / Pictures refer to CE approved models

TRITACARNE TI 22 - CARENATO ACCIAIO INOX

MEAT MINCER TI 22 - FAIRED STAINLESS STEEL

- Macchinario per uso professionale • Struttura in acciaio inossidabile lucidato • Ingranaggi elicoidali in acciaio temperato a bagno d'olio • Motore asincrono ventilato con termica di protezione
- Gruppo macinazione carne: Ghisa / Alluminio / Acciaio Inox • Trefile auto affilanti in acciaio inox di serie • Tramoggia e piatto raccolta in acciaio inox • Pestello in ABS • Comandi a 24 volt • Set per insaccare (a richiesta) • Inversione di marcia (a richiesta) • Norme CE • Fabbriato in Italia

- Professional equipment • Structured in polished stainless steel • Oil immersed steel gears • Ventilated asynchronous motor with thermal protection included • Easy-removable mincing unit available in: Electroless nikel plated cast iron / Anodized aluminium / AISI 304 stainless steel • Stainless steel self-sharpening draw-plates included • Stainless steel tray and hopper • ABS pestle • 24 volt controls
- Sausage filling kit available on demand • Gear inversion option available on demand • CE approved • Proudly Made in Italy



DIMENSIONE
PRODOTTO

B. 215
D. 440
H. 440

Alimentazione
Power supply (Volt/Hz)

230/50
230-400/50

Potenza
Motor power (Kwatt/Hp)

1,10 (1,50)

Giri/m coclea
Screw revolution (RPM)

140

Produzione oraria
Production per hour (kg)

300

Bocca d'uscita
Barrel (mm)

ø82

Bocca inserimento carne
Inlet (mm)

ø52

Piastra in dotazione
Standard plate (mm)

ø6

Peso netto mono/tri fase
Net weight single/three phase (kg)

25,0/22,0

Peso lordo mono/tri fase
Gross weight single/three phase (kg)

27,5/24,5

Dimensione imballo
Packing dimensions (mm)

B. 300
D. 480
H. 510

Gruppi di macinazione - Mincing Groups

Inox - S/Steel



Alluminio - Aluminium



Ghisa - Cast Iron



TI 22 230/400V trifase three phase
codice prodotto product code

TI 22 230 monofase single phase
codice prodotto product code

FINV inversione di marcia gear reverse option

NORME CE / CE APPROVED		SENZA NORME CE / NON CE APPROVED	
Gruppo Macinazione		Mincing group	
Ghisa Alimentare	Acciaio Inox	Food Grade Cast Iron	Stainless Steel
FTI116	FTI136	FTI116E	FTI136E
FTI117	FTI137	FTI117E	FTI137E
		di serie / included	

• I macchinari senza norme CE sono destinati ai paesi fuori dalla Comunità Europea / Not suitable for EC countries • Le illustrazioni sono riferite ai modelli CE / Pictures refer to CE approved models

TRITACARNE TI 32 ECO - CARENATO ACCIAIO INOX

MEAT MINCER TI 32 ECO - FAIRED STAINLESS STEEL

- Macchinario per uso professionale • Struttura in acciaio inossidabile lucidato • Ingranaggi elicoidali in acciaio temperato a bagno d'olio • Motore asincrono ventilato con termica di protezione
- Gruppo macinazione carne: Ghisa / Acciaio Inox • Gruppo macinazione smontabile • Trafile auto affilanti in acciaio inox di serie • Tramoggia e piatto raccolta in acciaio inox • Pestello in ABS
- Comandi a 24 volt • Set per insaccare (a richiesta) • Inversione di marcia inclusa • Norme CE • Fabbriato in Italia

• Professional equipment • Structured in polished stainless steel • Oil immersed steel gears • Ventilated asynchronous motor with thermal protection included • Easy-removable mincing unit available in: Electroless nickel plated cast iron / AISI 304 stainless steel • Mincing group that can be dismantled • Stainless steel self-sharpening draw-plates included • Stainless steel tray and hopper • ABS pestle • 24 volt controls • Sausage filling kit available on demand • Gear inversion option included • CE approved • Proudly Made in Italy



DIMENSIONE
PRODOTTO

B. 225
D. 500
H. 510

Alimentazione Power supply (Volt/Hz)	230/50 230-400/50
Potenza Motor power (Kwatt/Hp)	1,50 (2,00)
Giri/m coclea Screw revolution (RPM)	140
Produzione oraria Production per hour (kg)	400
Bocca d'uscita Barrel (mm)	Ø98
Bocca inserimento carne Inlet (mm)	Ø52
Piastra in dotazione Standard plate (mm)	Ø6
Peso netto mono/tri fase Net weight single/three phase (kg)	36,0/35,0
Peso lordo mono/tri fase Gross weight single/three phase (kg)	39,0/38,0
Dimensione imballo Packing dimensions (mm)	B. 370 D. 590 H. 520

Gruppi di macinazione - Mincing Groups

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

TI 32 ECO 230/400V trifase three phase
codice prodotto product code

TI 32 ECO 230V monofase single phase
codice prodotto product code

FINV inversione di marcia gear reverse option

NORME CE / CE APPROVED		SENZA NORME CE / NON CE APPROVED	
Gruppo Macinazione		Mincing group	
Ghisa Alimentare	Acciaio Inox	Food Grade Cast Iron	Stainless Steel
FTI146	FTI156	FTI146E	FTI156E
FTI147	FTI157	FTI147E	FTI157E
di serie / included		di serie / included	

• I macchinari senza norme CE sono destinati ai paesi fuori dalla Comunità Europea / Not suitable for EC countries • Le illustrazioni sono riferite ai modelli CE / Pictures refer to CE approved models

TRITACARNE TI 12 R - CARENATO ACCIAIO INOX

MEAT MINCER TI 12 R - FAIRED STAINLESS STEEL

• Macchinario per uso professionale molto potente • Struttura in robusta lamiera di acciaio inox AISI 304 • Riduttore ermetico a bagno d'olio • Motore asincrono ventilato • Termica di protezione
• Gruppo macinazione carne: Ghisa / Alluminio / Acciaio Inox • Trefile auto affilanti in acciaio inox di serie • Tramoggia e piatto raccolta prodotto in acciaio inox • Pestello in ABS • Centralina elettronica a 24 volt • Pulsante avviamento termoplastico protetto da membrana in lattice di gomma • Disponibile set per insaccare (a richiesta) • Inversione di marcia (a richiesta) • Norme CE • Fabbricato in Italia

• Heavy duty Professional equipment • Structured in AISI 304 stainless steel • Hermetic steel Oil immersed reducer • Ventilated asynchronous motor • Thermal protection included • Easy-removable enterprise mouth unit available in: electroless nickel plated cast iron / anodized aluminium / AISI 304 stainless steel • Stainless steel self-sharpening draw-plates included • Stainless steel tray and hopper • ABS pestle • Central control system requires 24 volt low tension • On/off switch protection with waterproof rubber cover • Sausage filling kit available on demand • Gear inversion option available • CE approved • Proudly Made in Italy



DIMENSIONE
PRODOTTO

B. 260
D. 400
H. 490



Alimentazione
Power supply (Volt/Hz)

230/50
230-400/50

Potenza
Motor power (Kwatt/Hp)

1,10 (1,50)

Giri/m coclea
Screw revolution (RPM)

140

Produzione oraria
Production per hour (kg)

250

Bocca d'uscita
Barrel (mm)

ø70

Bocca inserimento carne
Inlet (mm)

ø52

Piastra in dotazione
Standard plate (mm)

ø6

Peso netto mono/tri fase
Net weight single/three phase (kg)

26,0/26,0

Peso lordo mono/tri fase
Gross weight single/three phase (kg)

28,0/28,0

Dimensione imballo
Packing dimensions (mm)

B. 300
D. 480
H. 510

Gruppi di macinazione - Mincing Groups

Inox - S/Steel



Alluminio - Aluminium



Ghisa - Cast Iron



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

TI 12 R 230 monofase single phase
codice prodotto product code

FINV inversione di marcia gear reverse option

NORME CE / CE APPROVED		SENZA NORME CE / NON CE APPROVED	
Gruppo Macinazione		Mincing group	
Ghisa Alimentare	Acciaio Inox	Food Grade Cast Iron	Stainless Steel
FTI106R	FTI126R	FTI106RE	FTI126RE
FTI107R	FTI127R	FTI107RE	FTI127RE
		di serie / included	

• I macchinari senza norme CE sono destinati ai paesi fuori dalla Comunità Europea / Not suitable for EC countries • Le illustrazioni sono riferite ai modelli CE / Pictures refer to CE approved models

TRITACARNE TI 22 RS - CARENATO ACCIAIO INOX

MEAT MINCER TI 12 - FAIRED STAINLESS STEEL

- Macchinario per uso professionale molto potente • Struttura in robusta lamiera di acciaio inox AISI 304 • Riduttore ermetico a bagno d'olio • Motore asincrono ventilato • Termica di protezione
- Gruppo macinazione carne: Acciaio Inox • Trafile auto affilanti in acciaio inox di serie • Tramoggia e piatto raccolta prodotto in acciaio inox • Pestello in ABS • Centralina elettronica a 24 volt
- Pulsante avviamento termoplastico protetto da membrana in lattice di gomma • Disponibile set per insaccare (a richiesta) • Inversione di marcia (a richiesta) • Norme CE • Fabbricato in Italia

- Heavy duty Professional equipment • Ideally suited for butcheries, supermarkets, etc • Structured in AISI 304 stainless steel • Hermetic steel Oil immersed reducer • Ventilated asynchronous motor
- Thermal protection included • Easy-removable enterprise mouth unit available in: AISI 304 stainless steel • Stainless steel self-sharpening draw-plates included • Stainless steel tray and hopper • ABS pestle • Central control system requires 24 volt low tension • On/off switch protection with waterproof rubber cover • Sausage filling kit available on demand • Gear inversion option available • CE approved • Proudly Made in Italy



DIMENSIONE
PRODOTTO

B. 260
D. 435
H. 525

Alimentazione
Power supply (Volt/Hz) 230/50
230-400/50

Potenza
Motor power (Kwatt/Hp) 1,50 (2,00)

Giri/m coclea
Screw revolution (RPM) 140

Produzione oraria
Production per hour (kg) 400/500

Bocca d'uscita
Barrel (mm) ø82

Bocca inserimento carne
Inlet (mm) ø52

Piastra in dotazione
Standard plate (mm) ø6

Peso netto mono/tri fase
Net weight single/three phase (kg) 35,0/34,0

Peso lordo mono/tri fase
Gross weight single/three phase (kg) 38,0/37,0

Dimensione imballo
Packing dimensions (mm) B. 370
D. 590
H. 550

Gruppi di macinazione - Mincing Groups

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

TI 22 RS 230/400V trifase three phase
codice prodotto product code

TI 22 RS 230V monofase single phase
codice prodotto product code

FINV inversione di marcia gear reverse option

NORME CE / CE APPROVED		SENZA NORME CE / NON CE APPROVED	
Gruppo Macinazione		Mincing group	
	Acciaio Inox		Stainless Steel
	FTI136RS		FTI136RSE
	FTI137RS		FTI137RSE
		di serie / included	

• I macchinari senza norme CE sono destinati ai paesi fuori dalla Comunità Europea / Not suitable for EC countries • Le illustrazioni sono riferite ai modelli CE / Pictures refer to CE approved models

TRITACARNE TI 22 R - CARENATO ACCIAIO INOX

MEAT MINCER TI 22 R - FAIRED STAINLESS STEEL

• Macchinario per uso professionale molto potente • Struttura in robusta lamiera di acciaio inox AISI 304 • Riduttore ermetico a bagno d'olio • Motore asincrono ventilato • Termica di protezione
• Gruppo macinazione carne: Ghisa / Alluminio / Acciaio Inox • Trafilte auto affilanti in acciaio inox di serie • Tramoggia e piatto raccolta prodotto in acciaio inox • Pestello in ABS • Centralina elettronica a 24 volt • Pulsante avviamento termoplastico protetto da membrana in lattice di gomma • Disponibile set per insaccare (a richiesta) • Inversione di marcia (a richiesta) • Norme CE • Fabbricato in Italia

• Heavy duty Professional equipment • Structured in AISI 304 stainless steel • Hermetic steel Oil immersed reducer • Ventilated asynchronous motor • Thermal protection included • Easy-removable enterprise mouth unit available in: electroless nickel plated cast iron / anodized aluminium / AISI 304 stainless steel • Stainless steel self-sharpening draw-plates included • Stainless steel tray and hopper • ABS pestle • Central control system requires 24 volt low tension • On/off switch protection with waterproof rubber cover • Sausage filling kit available on demand • Gear inversion option available • CE approved • Proudly Made in Italy



DIMENSIONE
PRODOTTO

B. 260
D. 450
H. 530

Alimentazione
Power supply (Volt/Hz) 230/50
230-400/50

Potenza
Motor power (Kwatt/Hp) 1,50 (2,00)

Giri/m coclea
Screw revolution (RPM) 140

Produzione oraria
Production per hour (kg) 350/400

Bocca d'uscita
Barrel (mm) ø82

Bocca inserimento carne
Inlet (mm) ø52

Piastra in dotazione
Standard plate (mm) ø6

Peso netto mono/tri fase
Net weight single/three phase (kg) 32,0/32,0

Peso lordo mono/tri fase
Gross weight single/three phase (kg) 35,0/35,0

Dimensione imballo
Packing dimensions (mm) B. 370
D. 590
H. 550

Gruppi di macinazione - Mincing Groups

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

TI 22 R 230/400V trifase three phase
codice prodotto product code

TI 22 R 230 monofase single phase
codice prodotto product code

FINV inversione di marcia gear reverse option

NORME CE / CE APPROVED		SENZA NORME CE / NON CE APPROVED	
Gruppo Macinazione		Mincing group	
Ghisa Alimentare	Acciaio Inox	Food Grade Cast Iron	Stainless Steel
FTI116R	FTI136R	FTI116RE	FTI136RE
FTI117R	FTI137R	FTI117RE	FTI137RE
		di serie / included	

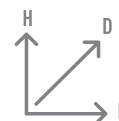
• I macchinari senza norme CE sono destinati ai paesi fuori dalla Comunità Europea / Not suitable for EC countries • Le illustrazioni sono riferite ai modelli CE / Pictures refer to CE approved models

TRITACARNE TI 32 RS - CARENATO ACCIAIO INOX

MEAT MINCER TI 32 RS - FAIRED STAINLESS STEEL

- Macchinario per uso professionale molto potente • Struttura in robusta lamiera di acciaio inox AISI 304 • Riduttore ermetico a bagno d'olio • Motore asincrono ventilato • Termica di protezione
- Gruppo macinazione carne: Acciaio Inox • Trafale auto affilanti in acciaio inox di serie • Tramoggia e piatto raccolta prodotto in acciaio inox • Pestello in ABS • Centralina elettronica a 24 volt
- Pulsante avviamento termoplastico protetto da membrana in lattice di gomma • Disponibile set per insaccare (a richiesta) • Inversione di marcia (a richiesta) • Norme CE • Fabbricato in Italia

- Heavy duty Professional equipment • Ideally suited for butcheries, supermarkets, etc • Structured in AISI 304 stainless steel • Hermetic steel Oil immersed reducer • Ventilated asynchronous motor
- Thermal protection included • Easy-removable enterprise mouth unit available in: AISI 304 stainless steel • Stainless steel self-sharpening draw-plates included • Stainless steel tray and hopper • ABS pestle • Central control system requires 24 volt low tension • On/off switch protection with waterproof rubber cover • Sausage filling kit available on demand • Gear inversion option available on demand • CE approved • Proudly Made in Italy



DIMENSIONE
PRODOTTO

B. 260
D. 510
H. 525

Alimentazione
Power supply (Volt/Hz) 230/50
230-400/50

Potenza
Motor power (Kwatt/HP) 1,60 (2,20)

Giri/m coclea
Screw revolution (RPM) 140

Produzione oraria
Production per hour (kg) 500

Bocca d'uscita
Barrel (mm) Ø98

Bocca inserimento carne
Inlet (mm) Ø52

Piastra in dotazione
Standard plate (mm) Ø6

Peso netto mono/tri fase
Net weight single/three phase (kg) 40,0/40,0

Peso lordo mono/tri fase
Gross weight single/three phase (kg) 43,0/43,0

Dimensione imballo
Packing dimensions (mm) B. 370
D. 590
H. 550

Gruppi di macinazione - Mincing Groups

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

TI 32 RS 230/400V trifase three phase
codice prodotto product code

TI 32 RS 230V monofase single phase
codice prodotto product code

FINV inversione di marcia gear reverse option

NORME CE / CE APPROVED		SENZA NORME CE / NON CE APPROVED	
Gruppo Macinazione		Mincing group	
	Acciaio Inox		Stainless Steel
	FTI138RS		FTI138RSE Inlet Ø 76mm
	FTI139RS		FTI139RSE Inlet Ø 76mm
		di serie / included	

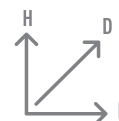
• I macchinari senza norme CE sono destinati ai paesi fuori dalla Comunità Europea / Not suitable for EC countries • Le illustrazioni sono riferite ai modelli CE / Pictures refer to CE approved models

TRITACARNE TI 32 R - CARENATO ACCIAIO INOX

MEAT MINCER TI 32 R - FAIRED STAINLESS STEEL

• Macchinario per uso professionale molto potente • Struttura in robusta lamiera di acciaio inox AISI 304 • Riduttore ermetico a bagno d'olio • Motore asincrono ventilato • Termica di protezione
• Gruppo macinazione carne: Acciaio Inox • Trafale auto affilanti in acciaio inox di serie • Tramoggia e piatto raccolta prodotto in acciaio inox • Pestello in ABS • Centralina elettronica a 24 volt
• Pulsante avviamento termoplastico protetto da membrana in lattice di gomma • Ventola di raffreddamento supplementare nel modello 32 • Inversione di marcia inclusa • Disponibile set per insaccare (a richiesta) • Norme CE • Fabbriato in Italia

• Heavy duty Professional equipment • Structured in AISI 304 stainless steel • Hermetic steel Oil immersed reducer • Ventilated asynchronous motor • Thermal protection included • Easy-removable enterprise mouth unit available in: AISI 304 stainless steel • Stainless steel self-sharpening draw-plates included • Stainless steel tray and hopper • ABS pestle • Central control system requires 24 volt low tension • On/off switch protection with waterproof rubber cover • Optional cooling fan available for mod 32 • Gear inversion option included • Sausage filling kit available on demand • CE approved
• Proudly Made in Italy



DIMENSIONE
PRODOTTO

B. 300
D. 475
H. 560

Alimentazione
Power supply (Volt/Hz) 230/50
230-400/50

Potenza
Motor power (Kwatt/Hp) 2,20 (3,00)

Giri/m coclea
Screw revolution (RPM) 140

Produzione oraria
Production per hour (kg) 600

Bocca d'uscita
Barrel (mm) Ø98

Bocca inserimento carne
Inlet (mm) Ø52

Piastra in dotazione
Standard plate (mm) Ø6

Peso netto mono/tri fase
Net weight single/three phase (kg) 52,0/46,0

Peso lordo mono/tri fase
Gross weight single/three phase (kg) 55,0/49,0

Dimensione imballo
Packing dimensions (mm) B. 430
D. 620
H. 650

Gruppi di macinazione - Mincing Groups

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

Bocca inserimento carne Ø 76 mm supplemeto 250 €
Inlet Ø 76 mm extra charge 250 €

TI 32 R 230/400V trifase three phase
codice prodotto product code

TI 32 R 230 monofase single phase
codice prodotto product code

FINV inversione di marcia gear reverse option

NORME CE / CE APPROVED		SENZA NORME CE / NON CE APPROVED	
Gruppo Macinazione		Mincing group	
	Acciaio Inox		Stainless Steel
	FTI138R		FTI138RE
	FTI139R		FTI139RE
	di serie / included		di serie / included

• I macchinari senza norme CE sono destinati ai paesi fuori dalla Comunità Europea / Not suitable for EC countries • Le illustrazioni sono riferite ai modelli CE / Pictures refer to CE approved models

TRITACARNE TI 32 R PRO - ACCIAIO INOX / UNGER

MEAT MINCER UNIKO TI 32 R PRO - STAINLESS STEEL / UNGER

• Macchinario per uso professionale molto potente • Struttura in robusta lamiera di acciaio inox AISI 304, con tramoggia estraibile dotata di micro interruttore di sicurezza codificato • Riduttore ermetico a bagno d'olio • Robusto motore asincrono ventilato di produzione nazionale con termica di protezione • Pulsante per marcia e arresto e inversione IP 65 • Grado di protezione IP 65 • Gruppo macinazione carne in: Acciaio Inox • Tramoggia e piatto raccolta in acciaio inox • Trfile auto-affilanti in acciaio inox di serie • Pestello in ABS • Centralina elettronica con controllo congruenza sensori magnetici di sicurezza • Comandi a bassa tensione (24 Volt) • Ventola di raffreddamento supplementare • Inversione di marcia di serie • Set per insaccare (disponibile a richiesta) • Norme CE • Fabbricato in Italia

• Professional equipment • AISI 304 s/steel construction, easy removable hopper with safety micro switch • Speed reducer with oil immersed gears • Heavy duty Italian make asynchronous motor equipped with thermal protection • IP 65 BACK/FWD switch • IP 65 protection • S/steel mincing assembly • S/steel feedbox and meat pick-up tray • S/steel self-sharpening draw plates included • ABS plunger • Control board equipped with safety sensors • No-volt release • Extra fan cooler • On / off switch and reverse function • Sausage filling available on demand • CE approved • Proudly made in Italy



DIMENSIONE
PRODOTTO

B. 295
D. 545
H. 550

	TI 32 R PRO	TI 32 R PRO UNGER
Alimentazione Power supply (Volt/Hz)	230-400/50	230-400/50
Potenza Motor power (Kwatt/Hp)	2,20 (3,00)	2,20 (3,00)
Giri/m coclea Screw revolution (RPM)	140	140
Produzione oraria Production per hour (kg)	600	600
Bocca d'uscita Barrel (mm)	ø98	ø98
Bocca inserimento carne Inlet (mm)	ø76	76
Piastra in dotazione Standard plate (mm)	ø6	ø6
Peso netto Net weight	50,0	50,0
Peso lordo Gross weight	54,0	54,0
Dimensione imballo Packing dimensions (mm)	B. 420 D. 545 H. 550	B. 420 D. 545 H. 550

Gruppi di macinazione - Mincing Groups

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

TI 32 R PRO 230/400V trifase three phase
codice prodotto product code

TI 32 R PRO UNGER 230/400V trifase three phase
codice prodotto product code

FINV inversione di marcia gear reverse option

NORME CE / CE APPROVED		SENZA NORME CE / NON CE APPROVED	
Gruppo Macinazione		Mincing group	
	Acciaio Inox		Stainless Steel
	FTI138RP		
	FTI139RPUT		
di serie / included		di serie / included	

• I macchinari senza norme CE sono destinati ai paesi fuori dalla Comunità Europea / Not suitable for EC countries • Le illustrazioni sono riferite ai modelli CE / Pictures refer to CE approved models

TRITACARNE UNIKO TSK 12 - ACCIAIO INOX

MEAT MINCER UNIKO TSK 12 - STAINLESS STEEL

• Macchinario per uso professionale • Corpo in lega di alluminio pressofuso • Sistema di riduzione ad ingranaggi elicoidali a bagno d'olio • Robusto motore asincrono di produzione nazionale • Termica di protezione • Gruppo macinazione carne: Acciaio Inox • Trafilte auto affilanti in acciaio inox di serie • Tramoggia e piatto raccolta prodotto in acciaio inox • Pestello in ABS • Comandi a 24 volt • Disponibile set per insaccare (a richiesta) • Disponibile con inversione di marcia (a richiesta) • Norme CE • Fabbricato in Italia

• Professional equipment • Pressure die cast aluminium alloy cover casing • Speed reducer with oil immersed gears • Heavy duty Italian make asynchronous motor • Thermal protection • AISI 304 stainless steel easy-removable "ENTERPRISE" mincing unit • Stainless steel self-sharpening draw-plates included • Stainless steel tray and hopper • ABS pestle • 24 volt controls • Sausage filling kit available on demand • Gear inversion option available on demand • CE approved • Proudly Made in Italy



DIMENSIONE
PRODOTTO

B. 220
D. 440
H. 440

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

Gruppi di macinazione - Mincing Groups

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

	NORME CE / CE APPROVED	SENZA NORME CE / NON CE APPROVED
	Gruppo Macinazione	Mincing group
	Acciaio Inox	Stainless Steel
TSK 12 230/400V trifase three phase codice prodotto product code	FTSK126	FTSK126E
TSK 12 230V monofase single phase codice prodotto product code	FTSK127	FTSK127E
FINV inversione di marcia gear reverse option		di serie / included

• I macchinari senza norme CE sono destinati ai paesi fuori dalla Comunità Europea / Not suitable for EC countries • Le illustrazioni sono riferite ai modelli CE / Pictures refer to CE approved models

TRITACARNE UNIKO TSK 22 - ACCIAIO INOX

MEAT MINCER UNIKO TSK 22 - STAINLESS STEEL

• Macchinario per uso professionale • Corpo in lega di alluminio pressofuso • Sistema di riduzione ad ingranaggi elicoidali a bagno d'olio • Robusto motore asincrono di produzione nazionale • Termica di protezione • Gruppo macinazione carne: Acciaio Inox • Trafilte auto affilanti in acciaio inox di serie • Tramoggia e piatto raccolta prodotto in acciaio inox • Pestello in ABS • Comandi a 24 volt • Disponibile set per insaccare (a richiesta) • Disponibile con inversione di marcia (a richiesta) • Norme CE • Fabbricato in Italia

• Professional equipment • Pressure die cast aluminium alloy cover casing • Speed reducer with oil immersed gears • Heavy duty Italian make asynchronous motor • Thermal protection • AISI 304 stainless steel easy-removable "ENTERPRISE" mincing unit • Stainless steel self-sharpening draw-plates included • Stainless steel tray and hopper • ABS pestle • 24 volt controls • Sausage filling kit available on demand • Gear inversion option available on demand • CE approved • Proudly Made in Italy



DIMENSIONE
PRODOTTO

B. 240
D. 490
H. 500

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

Gruppi di macinazione - Mincing Groups

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

TSK 22 230/400V trifase three phase
codice prodotto product code

TSK 22 230 monofase single phase
codice prodotto product code

FINV inversione di marcia gear reverse option

NORME CE / CE APPROVED		SENZA NORME CE / NON CE APPROVED	
Gruppo Macinazione		Mincing group	
	Acciaio Inox		Stainless Steel
	FTSK136		FTSK136E
	FTSK137		FTSK137E
		di serie / included	

• I macchinari senza norme CE sono destinati ai paesi fuori dalla Comunità Europea / Not suitable for EC countries • Le illustrazioni sono riferite ai modelli CE / Pictures refer to CE approved models

TRITACARNE UNIKO TIK 12 - CARENATO ACCIAIO INOX

MEAT MINCER UNIKO TIK 12 - FAIRED STAINLESS STEEL

• Macchinario per uso professionale • Struttura in acciaio inox AISI 304 • Sistema di riduzione ad ingranaggi elicoidali a bagno d'olio • Robusto motore asincrono di produzione nazionale • Termica di protezione • Gruppo macinazione carne: Acciaio Inox • Trafilte auto affilanti in acciaio inox di serie • Tramoggia e piatto raccolta prodotto in acciaio inox • Pestello in ABS • Comandi a 24 volt • Disponibile set per insaccare (a richiesta) • Disponibile con inversione di marcia (a richiesta) • Norme CE • Fabbricato in Italia

• Professional equipment • Structured in AISI 304 stainless steel • Speed reducer with oil immersed gears • Heavy duty Italian make asynchronous motor • Thermal protection • AISI 304 stainless steel easy-removable "ENTERPRISE" mincing unit • Stainless steel self-sharpening draw-plates included • Stainless steel tray and hopper • ABS pestle • 24 volt controls • Sausage filling kit available on demand • Gear inversion option available on demand • CE approved • Proudly Made in Italy



DIMENSIONE
PRODOTTO

B. 215
D. 480
H. 430



Alimentazione
Power supply (Volt/Hz)

230/50
230-400/50

Potenza
Motor power (Kwatt/Hp)

0,75 (1,00)

Giri/m coclea
Screw revolution (RPM)

200

Produzione oraria
Production per hour (kg)

150/200

Bocca d'uscita
Barrel (mm)

ø70

Bocca inserimento carne
Inlet (mm)

ø52

Piastra in dotazione
Standard plate (mm)

ø6

Peso netto mono/tri fase
Net weight single/three phase (kg)

24,0/23,0

Peso lordo mono/tri fase
Gross weight single/three phase (kg)

27,0/26,0

Dimensione imballo
Packing dimensions (mm)

B. 300
D. 480
H. 510

Gruppi di macinazione - Mincing Groups

Inox - S/Steel



Alluminio - Aluminium



Ghisa - Cast Iron



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

TIK 12 230V monofase single phase
codice prodotto product code

FINV inversione di marcia gear reverse option

NORME CE / CE APPROVED

Gruppo Macinazione

	Acciaio Inox
	FTIK126
	FTIK127

SENZA NORME CE / NON CE APPROVED

Mincing group

	Stainless Steel
	FTIK126E
	FTIK127E

di serie / included

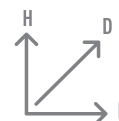
• I macchinari senza norme CE sono destinati ai paesi fuori dalla Comunità Europea / Not suitable for EC countries • Le illustrazioni sono riferite ai modelli CE / Pictures refer to CE approved models

TRITACARNE UNIKO TIK 22 - CARENATO ACCIAIO INOX

MEAT MINCER UNIKO TIK 22 - FAIRED STAINLESS STEEL

• Macchinario per uso professionale • Struttura in acciaio inox AISI 304 • Sistema di riduzione ad ingranaggi elicoidali a bagno d'olio • Robusto motore asincrono di produzione nazionale • Termica di protezione • Gruppo macinazione carne: Acciaio Inox • Trafile auto affilanti in acciaio inox di serie • Tramoggia e piatto raccolta prodotto in acciaio inox • Pestello in ABS • Comandi a 24 volt • Disponibile set per insaccare (a richiesta) • Disponibile con inversione di marcia (a richiesta) • Norme CE • Fabbriato in Italia

• Professional equipment • Structured in AISI 304 stainless steel • Speed reducer with oil immersed gears • Heavy duty Italian make asynchronous motor • Thermal protection • AISI 304 stainless steel easy-removable "ENTERPRISE" mincing unit • Stainless steel self-sharpening draw-plates included • Stainless steel tray and hopper • ABS pestle • 24 volt controls • Sausage filling kit available on demand • Gear inversion option available on demand • CE approved • Proudly Made in Italy



DIMENSIONE
PRODOTTO

B. 215
D. 490
H. 430

Alimentazione
Power supply (Volt/Hz) 230/50
230-400/50

Potenza
Motor power (Kwatt/Hp) 1,10 (1,50)

Giri/m coclea
Screw revolution (RPM) 140

Produzione oraria
Production per hour (kg) 300

Bocca d'uscita
Barrel (mm) Ø82

Bocca inserimento carne
Inlet (mm) Ø52

Piastra in dotazione
Standard plate (mm) Ø6

Peso netto mono/tri fase
Net weight single/three phase (kg) 27,0/25,0

Peso lordo mono/tri fase
Gross weight single/three phase (kg) 30,0/28,0

Dimensione imballo
Packing dimensions (mm) B. 300
D. 480
H. 510

Gruppi di macinazione - Mincing Groups

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

TIK 22 230/400V trifase three phase
codice prodotto product code

TIK 22 230 monofase single phase
codice prodotto product code

FINV inversione di marcia gear reverse option

NORME CE / CE APPROVED		SENZA NORME CE / NON CE APPROVED	
Gruppo Macinazione		Mincing group	
	Acciaio Inox		Stainless Steel
	FTIK136		FTIK136E
	FTIK137		FTIK137E
		di serie / included	

• I macchinari senza norme CE sono destinati ai paesi fuori dalla Comunità Europea / Not suitable for EC countries • Le illustrazioni sono riferite ai modelli CE / Pictures refer to CE approved models

TRITACARNE REFRIGERATO TR 22 - ACCIAIO INOX

REFRIGERATED MEAT MINCER TR 22 - STAINLESS STEEL

• Macchinario per uso professionale • Monoblocco in acciaio inossidabile • Motore asincrono ventilato e motoriduttore a bagno d'olio • Gruppo macinazione carne: Acciaio Inox • Tramoggia refrigerata • Coperchio in plexiglass trasparente • Gas refrigerante R 134a - 80gr • Temperatura -2 +4, regolabile tramite termostato • Trasmissione a ingranaggi • Termica di protezione • Facile da pulire • Disponibile con inversione di marcia (a richiesta) • Norme CE • Fabbricato in Italia

• Professional equipment • Stainless steel cover casing • Ventilated and permanently lubricated geared electrical motor • Cutting unit and knob completely in stainless steel • Refrigerated hopper • Plexyglass transparent lid • Constant cooling by hermetic compressor with R 134a - 80 gr Gas • Homogeneous temperature during all cutting process, adjustable from -2° to +4°C • Stainless steel drive gears • Thermal overload protection included • Entirely detachable for easy cleaning • Gear inversion option available on demand • CE approved • Proudly Made in Italy



DIMENSIONE
PRODOTTO

B. 270
D. 410
H. 545

Alimentazione
Power supply (Volt/Hz) 230/50
230-400/50

Potenza
Motor power (Kwatt/Hp) 0,90 (1,20)

Giri/m coclea
Screw revolution (RPM) 120

Produzione oraria
Production per hour (kg) 280/300

Bocca d'uscita
Barrel (mm) ø82

Bocca inserimento carne
Inlet (mm) ø52

Piastra in dotazione
Standard plate (mm) ø6

Peso netto mono/tri fase
Net weight single/three phase (kg) 43,0/43,0

Peso lordo mono/tri fase
Gross weight single/three phase (kg) 46,0/46,0

Dimensione imballo
Packing dimensions (mm)
B. 430
D. 600
H. 660

Gruppi di macinazione - Mincing Groups

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

TR 22 230/400V trifase three phase
codice prodotto product code

TR 22 230V monofase single phase
codice prodotto product code

FINVE inversione di marcia gear reverse option

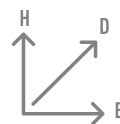
NORME CE / CE APPROVED		SENZA NORME CE / NON CE APPROVED	
Gruppo Macinazione		Mincing group	
	Acciaio Inox		
	FTR100		
	FTR100M		

TRITACARNE REFRIGERATO TR 32 - ACCIAIO INOX

REFRIGERATED MEAT MINCER TR 32 - STAINLESS STEEL

• Macchinario per uso professionale • Monoblocco in acciaio inossidabile • Motore asincrono ventilato e motoriduttore a bagno d'olio • Gruppo macinazione carne: Acciaio Inox • Tramoggia refrigerata • Coperchio in plexiglass trasparente • Gas refrigerante R 134a - 80gr • Temperatura -2 +4, regolabile tramite termostato • Trasmissione a ingranaggi • Termica di protezione • Facile da pulire • Disponibile con inversione di marcia (a richiesta) • Norme CE • Fabbricato in Italia

• Professional equipment • Stainless steel cover casing • Ventilated and permanently lubricated geared electrical motor • Cutting unit and knob completely in stainless steel • Refrigerated hopper • Plexyglass transparent lid • Constant cooling by hermetic compressor with R 134a - 80 gr Gas • Homogeneous temperature during all cutting process, adjustable from -2° to +4°C • Stainless steel drive gears • Thermal overload protection included • Entirely detachable for easy cleaning • Gear inversion option available on demand • CE approved • Proudly Made in Italy



DIMENSIONE
PRODOTTO

B. 350
D. 530
H. 555

Alimentazione
Power supply (Volt/Hz) 230/50
230-400/50

Potenza
Motor power (Kwatt/Hp) 1,85 (1,50)

Giri/m coclea
Screw revolution (RPM) 120

Produzione oraria
Production per hour (kg) 450

Bocca d'uscita
Barrel (mm) Ø98

Bocca inserimento carne
Inlet (mm) Ø52

Piastra in dotazione
Standard plate (mm) Ø6

Peso netto mono/tri fase
Net weight single/three phase (kg) 56,0/56,0

Peso lordo mono/tri fase
Gross weight single/three phase (kg) 59,0/59,0

Dimensione imballo
Packing dimensions (mm) B. 430
D. 600
H. 660

Gruppi di macinazione - Mincing Groups

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

TR 32 230/400V trifase three phase
codice prodotto product code

TR 32 230V monofase single phase
codice prodotto product code

FINVE inversione di marcia gear reverse option

NORME CE / CE APPROVED		SENZA NORME CE / NON CE APPROVED	
Gruppo Macinazione		Mincing group	
	Acciaio Inox		
	FTR200		
	FTR200M		

TRITACARNE UNGER TS 12

UNGER MEAT MINCER TS 12

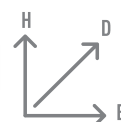


DIMENSIONE
PRODOTTO

B. 220
D. 370
H. 440

TRITACARNE UNGER TI 12 CARENATO ACCIAIO INOX

UNGER MEAT MINCER TI 12 - FAIRED STAINLESS STEEL



DIMENSIONE
PRODOTTO

B. 215
D. 430
H. 440

TRITACARNE UNGER TS 22

UNGER MEAT MINCER TS 22

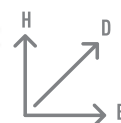


DIMENSIONE
PRODOTTO

B. 240
D. 440
H. 510

TRITACARNE UNGER TI 22 CARENATO ACCIAIO INOX

UNGER MEAT MINCER TI 22 - FAIRED STAINLESS STEEL



DIMENSIONE
PRODOTTO

B. 215
D. 440
H. 440

• Macchinario per uso professionale • Versione 1/2 unger (2 piastre e 1 coltello) (0mm + 6mm) • Versione unger totale (3 piastre e 2 coltelli) (0mm + 6mm + 10mm) • Ideale per realizzare würstel • Struttura in acciaio inossidabile lucidato • Ingranaggi elicoidali in acciaio temperato a bagno d'olio • Motore asincrono ventilato con termica di protezione • Gruppo macinazione carne: Ghisa / Acciaio Inox • Trafilte auto affilanti in acciaio inox di serie • Tramoggia e piatto raccolta in acciaio inox • Pulsante avviamento termoplastico • Pestello in ABS • Comandi a 24 volt • Norme CE • Fabbricato in Italia

• Professional equipment • HALF UNGER version come with 2 plates and 1 knife (0 mm + 6mm) • TOTAL UNGER version come with 3 plates and 2 knives (0 mm + 6mm+ 10 mm) • Ideal for würstel • Structured in AISI 304 stainless steel • Oil immersed steel gears • Ventilated asynchronous motor with thermal protection included • Easy-removable mincing unit available in: Electroless nickel plated cast iron / Aisi 304 stainless steel • Stainless steel self-sharpening draw-plates included • Stainless steel tray and hopper • On/off switch protection with waterproof rubber cover • 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 UNGER	TI 12 UNGER	TS 22 UNGER	TI 22 UNGER
Alimentazione Power supply (Volt/Hz)	230/50 230-400/50	230/50 230-400/50	230/50 230-400/50	230/50 230-400/50
Potenza Motor power (Kwatt/Hp)	1,10 (1,50)	1,10 (1,50)	1,10 (1,50)	1,10 (1,50)
Giri/m coclea Screw revolution (RPM)	140	140	140	140
Produzione oraria Production per hour (kg)	200	200	300	300
Bocca d'uscita Barrel (mm)	ø70	ø70	ø82	ø82
Bocca inserimento carne Inlet (mm)	ø52	ø52	ø52	ø52
Piastra in dotazione Standard plate (mm)	ø 0-6	ø 0-6	ø 0-6	ø 0-10-6
Peso netto mono/tri fase Net weight single/three phase (kg)	23,0/21,0	24,0/22,0	25,0/23,0	26,0/24,0
Peso lordo mono/tri fase Gross weight single/three phase (kg)	26,0/24,0	27,0/25,0	28,0/26,0	29,0/27,0
Dimensione imballo Packing dimensions (mm)	B. 300 D. 480 H. 520	B. 300 D. 480 H. 520	B. 300 D. 480 H. 520	B. 300 D. 480 H. 520

	NORME CE / CE APPROVED				SENZA NORME CE / NON CE APPROVED			
	Gruppo Macinazione				Mincing group			
	Ghisa Alimentare 1/2 Unger	Acciaio Inox 1/2 Unger	Ghisa Alimentare Unger Totale	Acciaio Inox Unger Totale	Food Grade Cast Iron 1/2 Unger	Stainless Steel 1/2 Unger	Food Grade Cast Iron Total Unger	Stainless Steel Total Unger
TS 12 UNGER 230/400V trifase three phase codice prodotto product code	FTS106U	FTS126U			FTS106UE	FTS126UE		
TS 12 UNGER 230V monofase single phase codice prodotto product code	FTS107U	FTS127U			FTS107UE	FTS127UE		
TI 12 UNGER 230/400V trifase three phase codice prodotto product code	FTI106U	FTI126U			FTI106UE	FTI126UE		
TI 12 UNGER 230V monofase single phase codice prodotto product code	FTI107U	FTI127U			FTI107UE	FTI127UE		
TS 22 UNGER 230/400V trifase three phase codice prodotto product code	FTS116U	FTS136U	FTS116UT	FTS136UT	FTS116UE	FTS136UE	FTS116UTE	FTS136UTE
TS 22 UNGER 230V monofase single phase codice prodotto product code	FTS117U	FTS137U	FTS117UT	FTS137UT	FTS117UE	FTS137UE	FTS117UTE	FTS137UTE
TI 22 UNGER 230/400V trifase three phase codice prodotto product code	FTI116U	FTI136U	FTI116UT	FTI136UT	FTI116UE	FTI136UE	FTI116UTE	FTI136UTE
TI 22 UNGER 230V monofase single phase codice prodotto product code	FTI117U	FTI137U	FTI117UT	FTI137UT	FTI117UE	FTI137UE	FTI117UTE	FTI137UTE
FINV inversione di marcia gear reverse option					di serie / included			

TRITACARNE UNGER TI 12 R CARENATO ACCIAIO INOX

UNGER MEAT MINCER TI 12 R - FAIRED STAINLESS STEEL

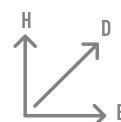


DIMENSIONE
PRODOTTO

B. 260
D. 400
H. 490

TRITACARNE UNGER TI 22 R CARENATO ACCIAIO INOX

UNGER MEAT MINCER TI 22 R - FAIRED STAINLESS STEEL



DIMENSIONE
PRODOTTO

B. 260
D. 450
H. 530

TRITACARNE UNGER TI 32 RS CARENATO ACCIAIO INOX

UNGER MEAT MINCER TI 32 RS - FAIRED STAINLESS STEEL

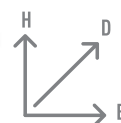


DIMENSIONE
PRODOTTO

B. 260
D. 510
H. 525

TRITACARNE UNGER TI 32 R CARENATO ACCIAIO INOX

UNGER MEAT MINCER TI 32 R - FAIRED STAINLESS STEEL



DIMENSIONE
PRODOTTO

B. 300
D. 475
H. 560

• Macchinario per uso professionale • Versione 1/2 unger (2 piastre e 1 coltello) (0mm + 6mm) • Versione unger totale (3 piastre e 2 coltelli) (0mm + 6mm + 10mm) • Ideale per realizzare würstel • Struttura in acciaio inossidabile lucidato • Ingranaggi elicoidali in acciaio temperato a bagno d'olio • Motore asincrono ventilato con termica di protezione • Gruppo macinazione carne: Ghisa / Acciaio Inox • Trefile auto affilanti in acciaio inox di serie • Tramoggia e piatto raccolta in acciaio inox • Pulsante avviamento termoplastico • Pestello in ABS • Coman-di a 24 volt • Norme CE • Fabbricato in Italia

• Professional equipment • HALF UNGER version come with 2 plates and 1 knife (0 mm + 6mm) • TOTAL UNGER version come with 3 plates and 2 knives (0 mm + 6mm+ 10 mm) • Ideal for würstel • Structured in AISI 304 stainless steel • Oil immersed steel gears • Ventilated asynchronous motor with thermal protection included • Easy-removable mincing unit available in: Electroless nikel plated cast iron / Aisi 304 stainless steel • Stainless steel self-sharpening draw-plates included • Stainless steel tray and hopper • On/off switch protection with waterproof rubber cover • ABS pestle • 24 volt controls • CE approved • Proudly Made in Italy

Gruppi di macinazione TI 12 R - TI 22 R - Mincing Groups TI 12 R - TI 22 R

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

Gruppi di macinazione TI 32 R - TI 32 RS - Mincing Groups TI 32 R - TI 32 RS

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

	TI 12 R UNGER	TI 22 R UNGER	TI 32 RS UNGER	TI 32 R UNGER
Alimentazione Power supply (Volt/Hz)	230/50 230-400/50	230/50 230-400/50	230/50 230-400/50	230/50 230-400/50
Potenza Motor power (Kwatt/Hp)	1,10 (1,50)	1,50 (2,00)	1,60 (2,20)	2,20 (3,00)
Giri/m coclea Screw revolution (RPM)	140	140	140	140
Produzione oraria Production per hour (kg)	250	350/400	500	600
Bocca d'uscita Barrel (mm)	ø70	ø82	ø98	ø98
Bocca inserimento carne Inlet (mm)	ø52	ø52	ø52	ø52
Piastra in dotazione Standard plate (mm)	ø 0-6	ø 0-6	ø 0-10-6	ø 0-10-6
Peso netto mono/tri fase Net weight single/three phase (kg)	27,0/27,0	33,0/33,0	40,0/40,0	54,0/48,0
Peso lordo mono/tri fase Gross weight single/three phase (kg)	30,0/30,0	36,0/36,0	43,0/43,0	57,0/51,0
Dimensione imballo Packing dimensions (mm)	B. 300 D. 480 H. 520	B. 360 D. 580 H. 560	B. 430 D. 620 H. 650	B. 430 D. 620 H. 650

	NORME CE / CE APPROVED				SENZA NORME CE / NON CE APPROVED			
	Gruppo Macinazione				Mincing group			
	Ghisa Alimentare 1/2 Unger	Acciaio Inox 1/2 Unger	Ghisa Alimentare Unger Totale	Acciaio Inox Unger Totale	Food Grade Cast Iron 1/2 Unger	Stainless Steel 1/2 Unger	Food Grade Cast Iron Total Unger	Stainless Steel Total Unger
TI 12 R UNGER 230/400V trifase three phase codice prodotto product code	FTI106RU	FTI126RU			FTI106RUE	FTI126RUE		
TI 12 R UNGER 230V monofase single phase codice prodotto product code	FTI107RU	FTI127RU			FTI107RUE	FTI127RUE		
FINV inversione di marcia gear reverse option					di serie / included			
TI 22 R UNGER 230/400V trifase three phase codice prodotto product code	FTI116RU	FTI136RU	FTI116RUT	FTI136RUT	FTI116RUE	FTI136RUE	FTI116RUTE	FTI136RUTE
TI 22 R UNGER 230V monofase single phase codice prodotto product code	FTI117RU	FTI137RU	FTI117RUT	FTI137RUT	FTI117RUE	FTI137RUE	FTI117RUTE	FTI137RUTE
FINV inversione di marcia gear reverse option					di serie / included			
TI 32 RS UNGER 230/400V trifase three phase codice prodotto product code				FTI138RSUT				FTI138RSUTE
TI 32 RS UNGER 230V monofase single phase codice prodotto product code				FTI139RSUT				FTI139RSUTE
FINV inversione di marcia gear reverse option					di serie / included			
TI 32 R UNGER 230/400V trifase three phase codice prodotto product code				FTI138RUT				FTI138RUTE
TI 32 R UNGER 230V monofase single phase codice prodotto product code				FTI139RUT				FTI139RUTE
FINV inversione di marcia gear reverse option	di serie / included				di serie / included			



TRITACARNE GRATTUGIA

MEAT MINCER AND GRATER



FUNZIONALITÀ COMPLETA... SENZA COMPROMESSI
TOTAL FUNCTIONALITY... WITHOUT COMPROMISE

TRITACARNE GRATTUGIA SERIE TG

MEAT MINCER AND GRATER TG MODELS

TRITACARNE GRATTUGIA CARENATO SERIE TGI

FAIRED COMBO MEAT MINCER AND GRATER TGI MODELS

TRITACARNE GRATTUGIA SERIE UNIKO

COMBO MEAT MINCER AND GRATER UNIKO MODELS

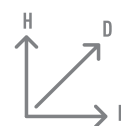


TRITACARNE GRATTUGIA TG 8

COMBO MEAT MINCER & GRATER TG 8

• Macchinario per uso professionale • Costruito in lega di alluminio pressofuso • Elegante fascia in acciaio inossidabile sulla carcassa motore • Sistema di riduzione ad ingranaggi elicoidali a bagno d'olio • Motore asincrono produzione nazionale • Termica di protezione • Gruppo macinazione carne: Alluminio / Acciaio Inox • Trafilare auto affilanti in acciaio inox di serie • Tramoggia e piatto raccolta prodotto in acciaio inox • Rullo in acciaio con trattamento electroless nickel plating • Disponibile rullo in acciaio inox AISI 304 • Scodella formaggio in acciaio inox • Grata di protezione allo scarico bocca grattugia inox • Micro di protezione alla grattugia • Pestello in ABS • Comandi a 24 volt • Norme CE • Fabbriato in Italia

• Professional equipment • Made from pressure die cast aluminium alloy • Elegant stainless steel motor cover band • Speed reducer with oil immersed gears • Italian make asynchronous motor • Thermal protection • Easy-removable "ENTERPRISE" mincing unit available in: Anodized aluminium / AISI 304 stainless steel • Stainless steel self-sharpening draw-plates included • Stainless steel tray and hopper • Stainless steel grating roll plated with nickel electroless • AISI 304 roll option is also available • Stainless steel cheese bowl • Safety Stainless steel protection grid placed at the bottom of the grating mouth • Safety micro switch placed on the mouth inlet • ABS pestle • 24 volt controls • CE approved • Proudly Made in Italy



DIMENSIONE
PRODOTTO

B. 260
D. 380
H. 360



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

Gruppi di macinazione - Mincing Groups

Inox - S/Steel

Alluminio - Aluminium

Ghisa - Cast Iron

TG 8 230V monofase single phase

codice prodotto product code

MRIM supplemento per rullo in acciaio inox s/steel roll

NORME CE / CE APPROVED		SENZA NORME CE / NON CE APPROVED	
Gruppo Macinazione		Mincing group	
Alluminio Alimentare	Acciaio Inox	Food Aluminium	Stainless Steel
FTGM102	FTGM126	FTGM102E	FTGM126E

• I macchinari senza norme CE sono destinati ai paesi fuori dalla Comunità Europea / Not suitable for EC countries • Le illustrazioni sono riferite ai modelli CE / Pictures refer to CE approved models

TRITACARNE GRATTUGIA TG 12

COMBO MEAT MINCER & GRATER TG 12

• Macchinario per uso professionale • Costruito in lega di alluminio pressofuso • Elegante fascia in acciaio inossidabile sulla carcassa motore • Sistema di riduzione ad ingranaggi elicoidali a bagno d'olio • Motore asincrono produzione nazionale • Termica di protezione • Gruppo macinazione carne: Ghisa / Alluminio / Acciaio Inox • Trifile auto affilanti in acciaio inox di serie • Tramoggia e piatto raccolta prodotto in acciaio inox • Rullo in acciaio con trattamento elettrolitico nichel plating • Disponibile rullo in acciaio inox AISI 304 • Scodella formaggio in acciaio inox • Grata di protezione allo scarico bocca grattugia inox • Micro di protezione alla grattugia • Pestello in ABS • Comandi a 24 volt • Disponibile con inversione di marcia (a richiesta) • Norme CE • Fabbricato in Italia

• Professional equipment • Made from pressure die cast aluminium alloy • Elegant stainless steel motor cover band • Speed reducer with oil immersed gears • Italian make asynchronous motor • Thermal protection • Easy-removable "ENTERPRISE" mincing unit available in: Electroless nickel plated cast iron / Anodized aluminium / AISI 304 stainless steel • Stainless steel self-sharpening draw-plates included • Stainless steel tray and hopper • Stainless steel grating roll plated with nickel electroless • AISI 304 roll option is also available • Stainless steel cheese bowl • Safety Stainless steel protection grid placed at the bottom of the grating mouth • Safety micro switch placed on the mouth inlet • ABS pestle • 24 volt controls • Gear inversion option available • CE approved • Proudly Made in Italy



DIMENSIONE
PRODOTTO

B. 200
D. 550
H. 460

Alimentazione
Power supply (Volt/Hz) 230/50
230-400/50

Potenza
Motor power (Kwatt/Hp) 0,75 (1,00)

Giri/m tritacarne
Meat mincer (RPM) 200

Giri/m grattugia
Grater (RPM) 1400

Produzione oraria tritacarne
Meat mincer production per hour (kg) 200

Produzione oraria grattugia
Grater production per hour (kg) 50

Bocca d'uscita tritacarne
Meat mincer Mouth (mm) ø70

Bocca grattugia
Grater Mouth (mm) 140x80

Piastra in dotazione
Standard plate (mm) ø6

Peso netto mono/tri fase
Net weight single/three phase (kg) 22,0/20,0

Peso lordo mono/tri fase
Gross weight single/three phase (kg) 25,0/23,0

Dimensione imballo
Packing dimensions (mm) B. 290
D. 600
H. 430

Gruppi di macinazione - Mincing Groups

Inox - S/Steel

Alluminio - Aluminium

Ghisa - Cast Iron

NORME CE / CE APPROVED

SENZA NORME CE / NON CE APPROVED

Gruppo Macinazione

Mincing group

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

TG 12 230V monofase single phase
codice prodotto product code

FINV inversione di marcia gear reverse option

MRI supplemento per rullo in acciaio inox s/steel roll

Ghisa Alimentare	Acciaio Inox	Food Grade Cast Iron	Stainless Steel
FTG126	FTG102	FTG126E	FTG102E
FTG127	FTG103	FTG127E	FTG103E
		di serie / included	

• I macchinari senza norme CE sono destinati ai paesi fuori dalla Comunità Europea / Not suitable for EC countries • Le illustrazioni sono riferite ai modelli CE / Pictures refer to CE approved models

TRITACARNE GRATTUGIA TG 22

COMBO MEAT MINCER & GRATER TG 22

• Macchinario per uso professionale • Costruito in lega di alluminio pressofuso • Elegante fascia in acciaio inossidabile sulla carcassa motore • Sistema di riduzione ad ingranaggi elicoidali a bagno d'olio • Motore asincrono produzione nazionale • Termica di protezione • Gruppo macinazione carne: Ghisa / Alluminio / Acciaio Inox • Trifile auto affilanti in acciaio inox di serie • Tramoggia e piatto raccolta prodotto in acciaio inox • Rullo in acciaio con trattamento electroless nickel plating • Disponibile rullo in acciaio inox AISI 304 • Scodella formaggio in acciaio inox • Grata di protezione allo scarico bocca grattugia inox • Micro di protezione alla grattugia • Pestello in ABS • Comandi a 24 volt • Disponibile con inversione di marcia (a richiesta) • Norme CE • Fabbricato in Italia

• Professional equipment • Made from pressure die cast aluminium alloy • Elegant stainless steel motor cover band • Speed reducer with oil immersed gears • Italian make asynchronous motor • Thermal protection • Easy-removable "ENTERPRISE" mincing unit available in: Electroless nickel plated cast iron / Anodized aluminium / AISI 304 stainless steel • Stainless steel self-sharpening draw-plates included • Stainless steel tray and hopper • Stainless steel grating roll plated with nickel electroless • AISI 304 roll option is also available • Stainless steel cheese bowl • Safety Stainless steel protection grid placed at the bottom of the grating mouth • Safety micro switch placed on the mouth inlet • ABS pestle • 24 volt controls • Gear inversion option available • CE approved • Proudly Made in Italy



DIMENSIONE
PRODOTTO

B. 220
D. 610
H. 460

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

Gruppi di macinazione - Mincing Groups

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

TG 22 230/400V trifase three phase
codice prodotto product code

TG 22 230V monofase single phase
codice prodotto product code

FINV inversione di marcia gear reverse option

MRI supplemento per rullo in acciaio inox s/steel roll

NORME CE / CE APPROVED		SENZA NORME CE / NON CE APPROVED	
Gruppo Macinazione		Mincing group	
Ghisa Alimentare	Acciaio Inox	Food Grade Cast Iron	Stainless Steel
FTG208	FTG206	FTG208E	FTG206E
FTG209	FTG207	FTG209E	FTG207E
		di serie / included	

• I macchinari senza norme CE sono destinati ai paesi fuori dalla Comunità Europea / Not suitable for EC countries • Le illustrazioni sono riferite ai modelli CE / Pictures refer to CE approved models

TRITACARNE GRATTUGIA TGI 8 - CARENATO ACCIAIO INOX

COMBO MEAT MINCER & GRATER TGI 8 - FAIRED S/STEEL

• Macchinario per uso professionale • Struttura in lamiera di acciaio inox AISI 304 • Sistema di riduzione ad ingranaggi elicoidali a bagno d'olio • Motore asincrono produzione nazionale • Termica di protezione • Gruppo macinazione carne: Alluminio / Acciaio Inox • Trifile auto affilanti in acciaio inox di serie • Tramoggia e piatto raccolta prodotto in acciaio inox • Rullo in acciaio con trattamento elettrolitico nichel plating • Disponibile rullo in acciaio inox AISI 304 • Scodella formaggio in acciaio inox • Grata di protezione allo scarico bocca grattugia inox • Micro di protezione alla grattugia • Pestello in ABS • Comandi a 24 volt • Norme CE • Fabbriato in Italia

• Professional equipment • AISI 304 stainless steel plated case • Speed reducer with oil immersed gears • Italian make asynchronous motor • Thermal protection • Easy-removable "ENTERPRISE" mincing unit available in: Anodized aluminium / AISI 304 stainless steel • Stainless steel self-sharpening draw-plates included • Stainless steel tray and hopper • Stainless steel grating roll plated with nickel electroless • AISI 304 roll option is also available • Stainless steel cheese bowl • Safety Stainless steel protection grid placed at the bottom of the grating mouth • Safety micro switch placed on the mouth inlet • ABS pestle • 24 volt controls • CE approved • Proudly Made in Italy



DIMENSIONE
PRODOTTO

B. 280
D. 400
H. 360

Alimentazione
Power supply (Volt/Hz)

230/50

Potenza
Motor power (Kwatt/Hp)

0,38 (0,50)

Giri/m tritacarne
Meat mincer (RPM)

80

Giri/m grattugia
Grater (RPM)

1400

Produzione oraria tritacarne
Meat mincer production per hour (kg)

15

Produzione oraria grattugia
Grater production per hour (kg)

30

Bocca d'uscita tritacarne
Meat mincer Mouth (mm)

ø60

Bocca grattugia
Grater Mouth (mm)

110x65

Piastra in dotazione
Standard plate (mm)

ø6

Peso netto monofase
Net weight single phase (kg)

12,0

Peso lordo monofase
Gross weight single phase (kg)

13,0

Dimensione imballo
Packing dimensions (mm)

B. 310
D. 410
H. 410

Gruppi di macinazione - Mincing Groups

Inox - S/Steel

Alluminio - Aluminium

Ghisa - Cast Iron

TGI 8 230V monofase single phase

codice prodotto product code

MRIM supplemento per rullo in acciaio inox s/steel roll

NORME CE / CE APPROVED

SENZA NORME CE / NON CE APPROVED

Gruppo Macinazione

Mincing group

Alluminio Alimentare	Acciaio Inox	Food Aluminum	Stainless Steel
FTGMI102	FTGMI126	FTGMI102E	FTGMI126E

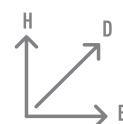
• I macchinari senza norme CE sono destinati ai paesi fuori dalla Comunità Europea / Not suitable for EC countries • Le illustrazioni sono riferite ai modelli CE / Pictures refer to CE approved models

TRITACARNE GRATTUGIA TGI 12 - CARENATO ACCIAIO INOX

COMBO MEAT MINCER & GRATER TGI 12 - FAIRED S/STEEL

• Macchinario per uso professionale • Struttura in lamiera di acciaio inox AISI 304 • Sistema di riduzione ad ingranaggi elicoidali a bagno d'olio • Motore asincrono produzione nazionale • Termica di protezione • Gruppo macinazione carne: Ghisa / Alluminio / Acciaio Inox • Trafilte auto affilanti in acciaio inox di serie • Tramoggia e piatto raccolta prodotto in acciaio inox • Rullo in acciaio con trattamento elettrolitico nichel plating • Disponibile rullo in acciaio inox AISI 304 • Scodella formaggio in acciaio inox • Grata di protezione allo scarico bocca grattugia inox • Micro di protezione alla grattugia • Pestello in ABS • Comandi a 24 volt • Disponibile con inversione di marcia (a richiesta) • Rullo fresato (disponibile a richiesta) • Norme CE • Fabbriato in Italia

• Professional equipment • AISI 304 stainless steel plated case • Speed reducer with oil immersed gears • Italian make asynchronous motor • Thermal protection • Easy-removable "ENTERPRISE" mincing unit available in: Electroless nickel plated cast iron / Anodized aluminium / AISI 304 stainless steel • Stainless steel self-sharpening draw-plates included • Stainless steel tray and hopper • Stainless steel grating roll plated with nickel electroless • AISI 304 roll option is also available • Stainless steel cheese bowl • Safety Stainless steel protection grid placed at the bottom of the grating mouth • Safety micro switch placed on the mouth inlet • ABS pestle • 24 volt controls • Gear inversion option available • Milled roll available on request • CE approved • Proudly Made in Italy



DIMENSIONE
PRODOTTO

B. 220
D. 590
H. 440

Alimentazione Power supply (Volt/Hz)	230/50 230-400/50
Potenza Motor power (Kwatt/Hp)	0,75 (1,00)
Giri/m tritacarne Meat mincer (RPM)	200
Giri/m grattugia Grater (RPM)	1400
Produzione oraria tritacarne Meat mincer production per hour (kg)	200
Produzione oraria grattugia Grater production per hour (kg)	50
Bocca d'uscita tritacarne Meat mincer Mouth (mm)	Ø70
Bocca grattugia Grater Mouth (mm)	140x80
Piastra in dotazione Standard plate (mm)	Ø6
Peso netto mono/tri fase Net weight single/three phase (kg)	25,0/23,0
Peso lordo mono/tri fase Gross weight single/three phase (kg)	28,0/26,0
Dimensione imballo Packing dimensions (mm)	B. 280 D. 720 H. 440

Gruppi di macinazione - Mincing Groups

Inox - S/Steel

Alluminio - Aluminium

Ghisa - Cast Iron

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

TGI 12 230V monofase single phase
codice prodotto product code

FINV inversione di marcia gear reverse option

MRI supplemento per rullo in acciaio inox s/steel roll

NORME CE / CE APPROVED		SENZA NORME CE / NON CE APPROVED	
Gruppo Macinazione		Mincing group	
Ghisa Alimentare	Acciaio Inox	Food Grade Cast Iron	Stainless Steel
FTGI126	FTGI102	FTGI126E	FTGI102E
FTGI127	FTGI103	FTGI127E	FTGI103E
		di serie / included	

• I macchinari senza norme CE sono destinati ai paesi fuori dalla Comunità Europea / Not suitable for EC countries • Le illustrazioni sono riferite ai modelli CE / Pictures refer to CE approved models

TRITACARNE GRATTUGIA TGI 22 - CARENATO ACCIAIO INOX

COMBO MEAT MINCER & GRATER TGI 22 - FAIRED S/STEEL

• Macchinario per uso professionale • Struttura in lamiera di acciaio inox AISI 304 • Sistema di riduzione ad ingranaggi elicoidali a bagno d'olio • Motore asincrono produzione nazionale • Termica di protezione • Gruppo macinazione carne: Ghisa / Alluminio / Acciaio Inox • Trafilte auto affilanti in acciaio inox di serie • Tramoggia e piatto raccolta prodotto in acciaio inox • Rullo in acciaio con trattamento electroless nikel plating • Disponibile rullo in acciaio inox AISI 304 • Scodella formaggio in acciaio inox • Grata di protezione allo scarico bocca grattugia inox • Micro di protezione alla grattugia • Pestello in ABS • Comandi a 24 volt • Disponibile con inversione di marcia (a richiesta) • Rullo fresato (disponibile a richiesta) • Norme CE • Fabbriato in Italia

• Professional equipment • AISI 304 stainless steel plated case • Speed reducer with oil immersed gears • Italian make asynchronous motor • Thermal protection • Easy-removable "ENTERPRISE" mincing unit available in: Electroless nikel plated cast iron / Anodized aluminium / AISI 304 stainless steel • Stainless steel self-sharpening draw-plates included • Stainless steel tray and hopper • Stainless steel grating roll plated with nikel electroless • AISI 304 roll option is also available • Stainless steel cheese bowl • Safety Stainless steel protection grid placed at the bottom of the grating mouth • Safety micro switch placed on the mouth inlet • ABS pestle • 24 volt controls • Gear inversion option available • Milled roll available on request • CE approved • Proudly Made in Italy



DIMENSIONE
PRODOTTO

B. 220
D. 610
H. 440

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

Gruppi di macinazione - Mincing Groups

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

TGI 22 230/400V trifase three phase
codice prodotto product code

TGI 22 230V monofase single phase
codice prodotto product code

FINV inversione di marcia gear reverse option

MRI supplemento per rullo in acciaio inox s/steel roll

NORME CE / CE APPROVED		SENZA NORME CE / NON CE APPROVED	
Gruppo Macinazione		Mincing group	
Ghisa Alimentare	Acciaio Inox	Food Grade Cast Iron	Stainless Steel
FTGI208	FTGI206	FTGI208E	FTGI206E
FTGI209	FTGI210	FTGI209E	FTGI210E
		di serie / included	

• I macchinari senza norme CE sono destinati ai paesi fuori dalla Comunità Europea / Not suitable for EC countries • Le illustrazioni sono riferite ai modelli CE / Pictures refer to CE approved models

TRITACARNE GRATTUGIA UNIKO TGK 12

UNIKO MEAT MINCER & GRATER TGK 12



DIMENSIONE
PRODOTTO

B. 220
D. 610
H. 470



TRITACARNE GRATTUGIA UNIKO TGK 22

UNIKO MEAT MINCER & GRATER TGK 22



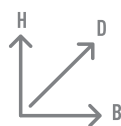
DIMENSIONE
PRODOTTO

B. 240
D. 670
H. 500



TRITACARNE GRATTUGIA UNIKO TGIK 12 - CARENATO ACCIAIO INOX

UNIKO FAIRED S/STEEL MEAT MINCER & GRATER TGIK 12



DIMENSIONE
PRODOTTO

B. 220
D. 640
H. 430



TRITACARNE GRATTUGIA UNIKO TGIK 22 - CARENATO ACCIAIO INOX

UNIKO FAIRED S/STEEL MEAT MINCER & GRATER TGIK 22



DIMENSIONE
PRODOTTO

B. 220
D. 660
H. 430



• Macchinario per uso professionale • Corpo in lega di alluminio pressofuso (TGK) • Struttura in lamiera di acciaio inox (TGIK) • Sistema di riduzione ad ingranaggi elicoidali a bagno d'olio • Robusto motore asincrono di produzione nazionale • Termica di protezione • Gruppo macinazione carne: Acciaio Inox • Trazile auto affilanti in acciaio inox di serie • Tramoggia e piatto raccolta prodotto in acciaio inox • Pestello in ABS • Micro di protezione alla bocca grattugia • Grata in acciaio inox allo scarico della grattugia • Comandi a 24 volt • Disponibile con inversione di marcia (a richiesta) • Norme CE • Fabbricato in Italia

• Professional equipment • Pressure die cast aluminium alloy cover casing (TGK) • Structured in stainless steel plating (TGIK) • Speed reducer with oil immersed gears • Heavy duty Italian make asynchronous motor • Thermal protection • AISI 304 stainless steel easy-removable "ENTERPRISE" mincing unit • Stainless steel self-sharpening draw-plates included • Stainless steel tray and hopper • ABS pestle • Safety micro switch placed on the mouth inlet • Safety Stainless steel protection grid placed at the bottom of the grating mouth • 24 volt controls • Gear inversion option available • CE approved • Proudly Made in Italy

Gruppi di macinazione - Mincing Groups		
Inox - S/Steel	Alluminio - Aluminium	Ghisa - Cast Iron
●	●	●

	UNIKO TGK 12	UNIKO TGK 22	UNIKO TGIK 12	UNIKO TGIK 22
Alimentazione Power supply (Volt/Hz)	230/50 230-400/50	230/50 230-400/50	230/50 230-400/50	230/50 230-400/50
Potenza Motor power (Kwatt/Hp)	0,75 (1,00)	1,10 (1,50)	0,75 (1,00)	1,10 (1,50)
Giri/m tritacarne Meat mincer (RPM)	200	140	200	140
Giri/m grattugia Grater (RPM)	1400	900	1400	900
Produzione oraria tritacarne Meat mincer production per hour (kg)	200	300	200	300
Produzione oraria grattugia Grater production per hour (kg)	50	70	50	70
Bocca d'uscita tritacarne Meat mincer Mouth (mm)	ø70	ø82	ø70	ø82
Bocca grattugia Grater Mouth (mm)	140x80	140x80	140x80	140x80
Piastra in dotazione Standard plate (mm)	ø6	ø6	ø6	ø6
Peso netto mono/tri fase Net weight single/three phase (kg)	25,0/23,0	29,0/27,0	26,0/24,0	29,0/27,0
Peso lordo mono/tri fase Gross weight single/three phase (kg)	28,0/26,0	32,0/30,0	28,0/26,0	32,0/30,0
Dimensione imballo Packing dimensions (mm)	B. 280 D. 720 H. 440	B. 280 D. 720 H. 440	B. 280 D. 720 H. 440	B. 280 D. 720 H. 440

	NORME CE / CE APPROVED	SENZA NORME CE / NON CE APPROVED
	Gruppo Macinazione	Mincing group
	Acciaio Inox	Stainless Steel
TGK 12 230/400V trifase three phase codice prodotto product code	FTGK102	FTGK102E
TGK 12 230V monofase single phase codice prodotto product code	FTGK103	FTGK103E
TGK 22 230/400V trifase three phase codice prodotto product code	FTGK206	FTGK206E
TGK 22 230V monofase single phase codice prodotto product code	FTGK207	FTGK207E
TGIK 12 230/400V trifase three phase codice prodotto product code	FTGIK102	FTGIK102E
TGIK 12 230V monofase single phase codice prodotto product code	FTGIK103	FTGIK103E
TGIK 22 230/400V trifase three phase codice prodotto product code	FTGIK206	FTGIK206E
TGIK 22 230V monofase single phase codice prodotto product code	FTGIK210	FTGIK210E
FINV inversione di marcia gear reverse option		di serie / included
MRI supplemento per rullo in acciaio inox s/steel roll		

• I macchinari senza norme CE sono destinati ai paesi fuori dalla Comunità Europea / Not suitable for EC countries • Le illustrazioni sono riferite ai modelli CE / Pictures refer to CE approved models

APPLICAZIONI SOLO PER TRITACARNE O TRITACARNE GRATTUGIA MOD. 12 O 22 **ESCLUSO UNIKO** • AVAILABLE FOR MEAT MINCER AND COMBO MEAT MINCER AND GRATER MOD. 12 OR 22 ONLY - **NOT SUITABLE FOR UNIKO MODELS** • TUTTE LE APPLICAZIONI SONO DA INTENDERSI SENZA MACCHINARIO - DEVICES PRICES ARE NOT INCLUSIVE OF MEAT MINCER • LE APPLICAZIONI SONO ADATTE SIA PER MACCHINARI **CE** CHE PER MACCHINARI **NON CE** - DEVICES ARE SUITABLE FOR **CE** AND **NON CE** APPROVED MODEL

APPLICAZIONE PASSAPOMODORO

TOMATO SQUEEZER DEVICE



FPP100 - MOD. 12 Applicazioni per il nostro tritacarne Mod. 12 Device for model 12	
FPP101 - MOD. 22 Applicazioni per il nostro tritacarne Mod. 22 Device for model 22	

APPLICAZIONE PASSAPUREA

POTATO MASHER DEVICE



FPP102 - MOD. 12 Applicazioni per il nostro tritacarne Mod. 12 Device for model 12	
FPP103 - MOD. 22 Applicazioni per il nostro tritacarne Mod. 22 Device for model 22	

GRUPPO CARNE ENTERPRISE

ENTERPRISE MINCING ASSEMBLY



	Ghisa Alimentare Food Grade Cast Iron	Acciaio Inox Stainless Steel
Mod. 12 Bocca, coclea con perno, volantino, n° 1 piastra, coltello Mouth, screw, handwheel, n° 1 plate, knife codice prodotto product code	FOTM12G	FOTM12I
Mod. 22 Bocca, coclea con perno, volantino, n° 1 piastra, coltello Mouth, screw, handwheel, n° 1 plate, knife codice prodotto product code	FOTM22G	FOTM22I
Mod. 32 ECO Bocca, coclea con perno, volantino, n° 1 piastra, coltello Mouth, screw, handwheel, n° 1 plate, knife codice prodotto product code		FOTM32IE
Mod. 32 R-RS Bocca, coclea con perno, volantino, n° 1 piastra, coltello Mouth, screw, handwheel, n° 1 plate, knife codice prodotto product code		FOTM32IR

GRUPPO CARNE MEZZO UNGER

HALF UNGER SYSTEM MINCING ASSEMBLY



	Ghisa Alimentare Food Grade Cast Iron	Acciaio Inox Stainless Steel
Mod. 12 Bocca, coclea con perno, volantino, n° 2 piastre, coltello Mouth, screw, handwheel, n° 2 plates, knife codice prodotto product code	FOTM12GU	FOTM12IU
Mod. 22 Bocca, coclea con perno, volantino, n° 2 piastre, coltello Mouth, screw, handwheel, n° 2 plates, knife codice prodotto product code	FOTM22GU	FOTM22IU

GRUPPO CARNE UNGER TOTALE

TOTAL UNGER SYSTEM MINCING ASSEMBLY



	Ghisa Alimentare Food Grade Cast Iron	Acciaio Inox Stainless Steel
Mod. 22 Bocca, coclea con perno, volantino, n° 3 piastre, n° 2 coltelli Mouth, screw, handwheel, n° 3 plates, n° 2 knives codice prodotto product code	FOTM22GUT	FOTM22IUT
Mod. 32 Bocca, coclea con perno, volantino, n° 3 piastre, n° 2 coltelli Mouth, screw, handwheel, n° 3 plates, n° 2 knives codice prodotto product code		FOTM32IUT

IMBUTI PER INSACCARE

SAUSAGE FILLING FUNNELS



F0163-8 Set 3 imbuti in Moplen per insaccare Mod. 8 - Foro imbuti mm 15/20/25 Sausage filling kit Mod. 08 (3 pcs kit) - Funnel diam mm 15/20/25	
F0163-12 Set 3 imbuti in Moplen per insaccare Mod. 12 - Foro imbuti mm 15/20/25 Sausage filling kit Mod. 12 (3 pcs kit) - Funnel diam mm 15/20/25	
F0163-22 Set 3 imbuti in Moplen per insaccare Mod. 22 - Foro imbuti mm 15/20/25 Sausage filling kit Mod. 22 (3 pcs kit) - Funnel diam mm 15/20/25	
F0163-32 Set 3 imbuti in Moplen per insaccare Mod. 32 - Foro imbuti mm 15/20/25 Sausage filling kit Mod. 32 (3 pcs kit) - Funnel diam mm 15/20/25	
F2939 Anello per insaccare Mod. 8 Ring for funnels Mod. 8	
F2227 Anello per insaccare Mod. 12 Ring for funnels Mod. 12	
F2228 Anello per insaccare Mod. 22 Ring for funnels Mod. 22	

RICAMBI PER TRITACARNE ENTERPRISE

SPARE PARTS FOR ENTERPRISE MINCER



Piastre e coltelli Acciaio Inox
Stainless Steel plates and knives

	Modello 8	Modello 12	Modello 22	Modello 32
Piastra ø 2 mm <i>Plate ø 2 mm</i> codice prodotto <i>product code</i>	F0403	F0406	F0409	F0412
Piastra ø 3 mm <i>Plate ø 3 mm</i> codice prodotto <i>product code</i>	F0404	F0407	F0410	F0413
Piastra ø 3,5 mm <i>Plate ø 3,5 mm</i> codice prodotto <i>product code</i>	F0405	F0408	F0411	F0414
Piastra ø 4,5 mm <i>Plate ø 4,5 mm</i> codice prodotto <i>product code</i>	F2045	F2131	F2219	F0502
Piastra ø 6 mm <i>Plate ø 6 mm</i> codice prodotto <i>product code</i>	F3134	F3136	F3138	F3140
Piastra ø 8 mm <i>Plate ø 8 mm</i> codice prodotto <i>product code</i>	F3135	F3137	F3139	F3141
Coltello <i>Knife</i> codice prodotto <i>product code</i>	F2044	F2130	F2218	F0503

RICAMBI PER TRITACARNE UNGER

SPARE PARTS FOR UNGER MINCER



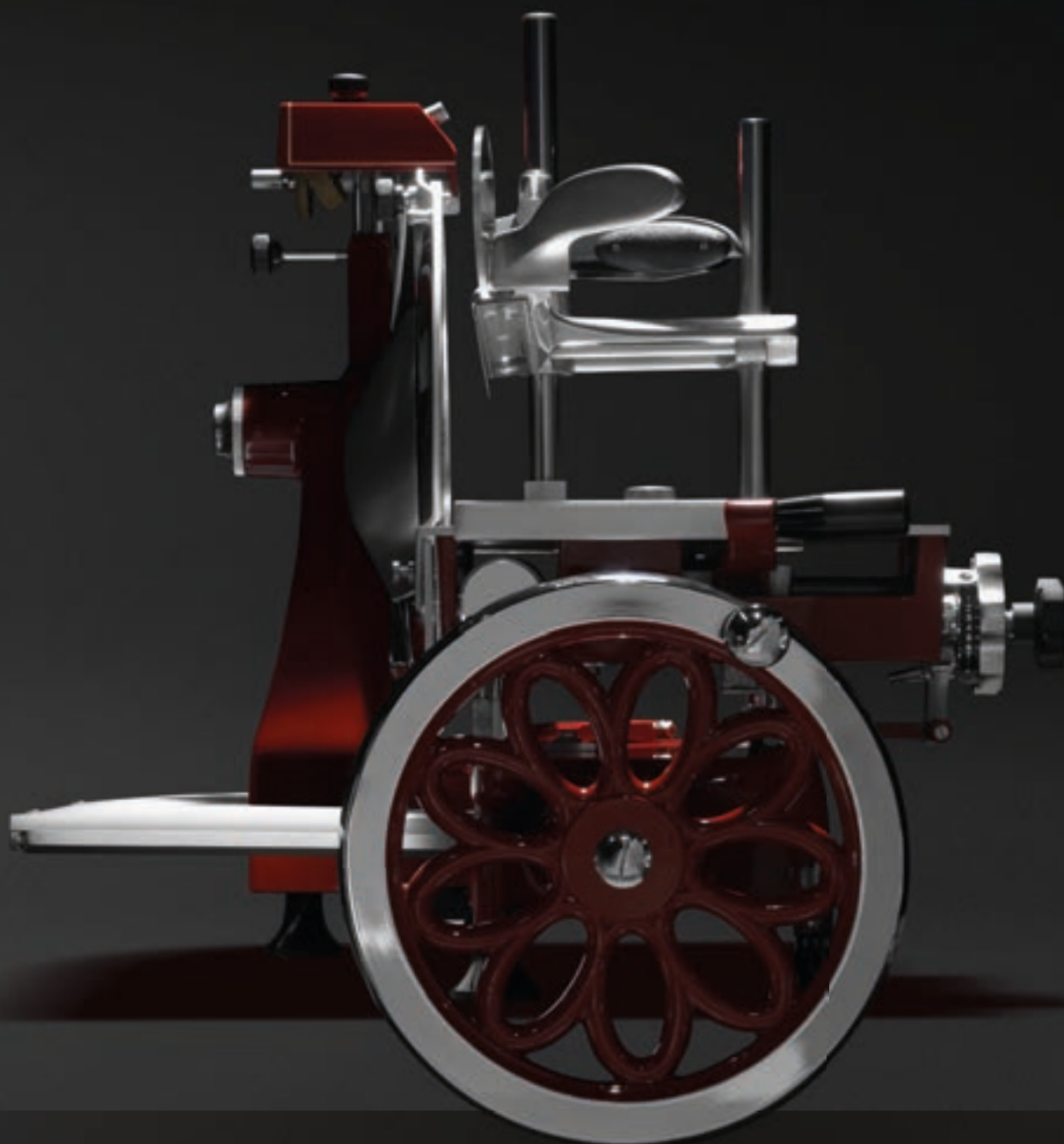
Piastre e coltelli Acciaio Inox
Stainless Steel plates and knives

	Modello 8	Modello 12	Modello 22	Modello 32
Piastra ø 0 mm <i>Plate ø 0 mm</i> codice prodotto <i>product code</i>		F0400U	F0401U	F0402U
Piastra ø 2 mm <i>Plate ø 2 mm</i> codice prodotto <i>product code</i>		F0406U	F0409U	F0412U
Piastra ø 3 mm <i>Plate ø 3 mm</i> codice prodotto <i>product code</i>		F0407U	F0410U	F0413U
Piastra ø 3,5 mm <i>Plate ø 3,5 mm</i> codice prodotto <i>product code</i>		F3142U	F3149U	F3156U
Piastra ø 4,5 mm <i>Plate ø 4,5 mm</i> codice prodotto <i>product code</i>		F0408U	F0411U	F0414U
Piastra ø 6 mm <i>Plate ø 6 mm</i> codice prodotto <i>product code</i>		F3136U	F3138U	F3140U
Piastra ø 8 mm <i>Plate ø 8 mm</i> codice prodotto <i>product code</i>		F3137U	F3139U	F3141U
Piastra ø 10 mm <i>Plate ø 10 mm</i> codice prodotto <i>product code</i>		F3143U	F3150U	F3157U
Piastra ø 12 mm <i>Plate ø 12 mm</i> codice prodotto <i>product code</i>		F3144U	F3151U	F3158U
Piastra ø 14 mm <i>Plate ø 14 mm</i> codice prodotto <i>product code</i>		F3145U	F3152U	F3159U
Piastra ø 16 mm <i>Plate ø 16 mm</i> codice prodotto <i>product code</i>		F3146U	F3153U	F3160U
Piastra ø 18 mm <i>Plate ø 18 mm</i> codice prodotto <i>product code</i>		F3147U	F3154U	F3161U
Piastra ø 20 mm <i>Plate ø 20 mm</i> codice prodotto <i>product code</i>		F3148U	F3155U	F3162U
Coltello <i>Knife</i> codice prodotto <i>product code</i>		F0415U	F0416U	F0417U



SERIE RETRÒ

RETRÒ MODELS



RICORDANDO ANTICHI SAPORI... CON CLASSE ED ELEGANZA
OLD TIME FL AVOURS... 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

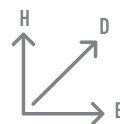


TRITACARNE RETRÒ SERIE MIGNON TS 8 R

RETRÒ STYLE MEAT MINCER MIGNON SERIES

• Macchinario per uso professionale • Corpo in lega di alluminio pressofuso e verniciato • Sistema di riduzione ad ingranaggi elicoidali a bagno d'olio • Robusto motore di produzione nazionale • Termica di protezione • Gruppo macinazione carne: Alluminio / Acciaio Inox • Trefile auto affilanti in acciaio inox di serie • Tramoggia in acciaio inox • Pestello in ABS • Comandi a 24 volt • Norme CE • Fabbriata in Italia

• Professional equipment • Pressure die cast aluminium alloy and varnished case • Speed reducer with oil immersed gears • Italian make heavy duty induction motor • Thermal protection • Easy-re-movable "ENTERPRISE" mincing unit available in stainless steel or aluminium • Stainless steel self-sharpening draw-plates • Stainless steel hopper • ABS pestle • 24 volt controls • CE approved • Proudly Made in Italy



DIMENSIONE
PRODOTTO

B. 260
D. 270
H. 360

Alimentazione Power supply (Volt/Hz)	230/50
Potenza Motor power (Kwatt/Hp)	0,38 (0,50)
Giri/m coclea Screw revolution (RPM)	80
Produzione oraria tritacarne Meat mincer production per hour (kg)	15
Bocca d'uscita tritacarne Meat mincer Mouth (mm)	Ø60
Piastra in dotazione Standard plate (mm)	Ø6
Peso netto monofase Net weight single phase (kg)	9,0
Peso lordo monofase Gross weight single phase (kg)	10,0
Dimensione imballo Packing dimensions (mm)	B. 260 D. 310 H. 370

Gruppi di macinazione - Mincing Groups

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

NORME CE / CE APPROVED

Gruppo Macinazione

Alluminio Alimentare	Acciaio Inox		
FTSMR101	FTSMR126		

TS 8 R 230V monofase single phase
codice prodotto product code

TRITACARNE GRATTUGIA SERIE MIGNON RETRÒ TG 8 R

RETRÒ STYLE COMBO MEAT MINCER & GRATER MIGNON SERIES

• Macchinario per uso professionale • Corpo in lega di alluminio pressofuso e verniciato • Sistema di riduzione ad ingranaggi elicoidali in acciaio temperato a bagno d'olio • Robusto motore asincrono di produzione nazionale con termica di protezione • Gruppo macinazione carne in: Alluminio / Acciaio Inox • Trafilte auto-affilanti in acciaio inox di serie • Tramoggia e piatto raccolta in acciaio inox • Rullo in acciaio con trattamento electroless nikel plating • Rullo in acciaio Inox AISI 304 (disponibile a richiesta) • Scodella formaggio in acciaio Inox • Grata di protezione allo scarico della bocca grattugia in acciaio inox • Micro di protezione alla grattugia • Pestello in ABS • Comandi a bassata tensione (24 Volt) • Set per insaccare (disponibile a richiesta) • Norme CE • Fabbricato in Italia

• Professional equipment • Pressure die cast aluminium alloy and varnished case • Speed reducer with oil immersed gears made from hardened steel • Heavy duty Italian make asynchronous motor with thermal protection included • Easy-removable mincing unit available in: Anodized aluminium / Aisi 304 stainless steel • Stainless steel self-sharpening draw-plates included • Stainless steel tray and hopper • Stainless steel grating roll plated with nikel electroless • AISI 304 roll option available on demand • Stainless steel cheese bowl • Safety stainless steel protection grid placed at the bottom of the grating mouth • Safety micro switch placed on the mouth inlet • ABS pestle • 24 volt controls • Sausage filling kit availavle on demand • CE approved • Proudly Made in Italy



DIMENSIONE
PRODOTTO

B. 260
D. 380
H. 360

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

Gruppi di macinazione - Mincing Groups

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

TG 8 R 230V monofase single phase
codice prodotto product code

MRIM rullo in acciaio inox s/steel roll

NORME CE / CE APPROVED			
Gruppo Macinazione			
Ghisa Alimentare	Acciaio Inox		
FTGMR102	FTGMR126		

GRATTUGIA RETRÒ SERIE MIGNON GM R

RETRÒ STYLE CHEESE GRATER MIGNON SERIES

• Macchinario per uso professionale • Corpo in lega di alluminio pressofuso e verniciato • Robusto motore asincrono di produzione nazionale con termica di protezione • Rullo in acciaio con trattamento electroless nikel plating • Rullo in acciaio Inox AISI 304 (disponibile a richiesta) • Scodella formaggio in acciaio Inox • Grata di protezione allo scarico della bocca grattugia in acciaio inox • Micro di protezione alla grattugia • Norme CE • Fabbricato in Italia

• Professional equipment • Pressure die cast aluminium alloy and varnished case • Heavy duty Italian make asynchronous motor with thermal protection included • Stainless steel grating roll plated with nikel electroless • AISI 304 roll option available on demand • Stainless steel cheese bowl • Safety stainless steel protection grid placed at the bottom of the grating mouth • Safety micro switch placed on the mouth inlet • CE approved



DIMENSIONE
PRODOTTO

B. 170
D. 280
H. 310

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

GM R 230V monofase single phase

codice prodotto product code

MRIM rullo in acciaio inox s/steel roll

NORME CE / CE APPROVED

FGMR113

TRITACARNE RETRÒ SERIE PROFESSIONAL TS 12 R

RETRÒ STYLE MEAT MINCER PROFESSIONAL SERIES

- Macchinario per uso professionale • Corpo in lega di alluminio pressofuso e verniciato • Elegante fascia in acciaio inossidabile sulla carcassa motore • Sistema di riduzione ad ingranaggi elicoidali in acciaio temperato a bagno d'olio • Robusto motore asincrono di produzione nazionale con termica di protezione • Gruppo macinazione carne in: Ghisa / Alluminio / Acciaio Inox • Trefile auto-affilanti in acciaio inox di serie • Tramoggia e piatto raccolta in acciaio inox • Pestello in ABS • Comandi a bassata tensione (24 Volt) • Inversione di marcia (disponibile a richiesta) • Set per insaccare (disponibile a richiesta) • Norme CE • Fabbriato in Italia

- Professional equipment • Pressure die cast aluminium alloy and varnished case • Elegant stainless steel motor cover band • Speed reducer with oil immersed gears made from hardened steel • Heavy duty Italian make asynchronous motor with thermal protection included • Easy-removable mincing unit available in: Electroless nickel plated cast iron / Aisi 304 stainless steel • Stainless steel self-sharpening draw-plates included • Stainless steel tray and hopper • ABS pestle • 24 volt controls • Gear inversion option available on demand • Sausage filling kit available on demand • CE approved • Proudly Made in Italy



DIMENSIONE
PRODOTTO

B. 220
D. 370
H. 440

Alimentazione Power supply (Volt/Hz)	230/50 230-400/50
Potenza Motor power (Kwatt/Hp)	0,75 (1,00)
Giri/m tritacarne Meat mincer (RPM)	200
Produzione oraria tritacarne Meat mincer production per hour (kg)	150/200
Bocca d'uscita tritacarne Meat mincer Mouth (mm)	Ø70
Bocca inserimento carne Inlet (mm)	Ø52
Piastra in dotazione Standard plate (mm)	Ø6
Peso netto mono/tri fase Net weight single/three phase (kg)	19,0/19,0
Peso lordo mono/tri fase Gross weight single/three phase (kg)	21,0/21,0
Dimensione imballo Packing dimensions (mm)	B. 250 D. 440 H. 440

Gruppi di macinazione - Mincing Groups

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

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

FINV inversione di marcia gear reverse option

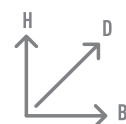
Ghisa Alimentare	Acciaio Inox	
FTSR106	FTSR126	
FTSR107	FTSR127	

TRITACARNE GRATTUGIA RETRÒ SERIE PROFESSIONAL TG 12 R

RETRÒ STYLE COMBO MEAT MINCER & CHEESE GRINDER PROFESSIONAL SERIES

• Macchinario per uso professionale • Corpo in lega di alluminio pressofuso e verniciato • Elegante fascia in acciaio inossidabile sulla carcassa motore • Sistema di riduzione ad ingranaggi elicoidali in acciaio temperato a bagno d'olio • Robusto motore asincrono di produzione nazionale con termica di protezione • Gruppo macinazione carne in: Ghisa / Alluminio / Acciaio Inox • Trafilte auto-affilanti in acciaio inox di serie • Tramoggia e piatto raccolta in acciaio inox • Rullo in acciaio con trattamento electroless nickel plating • Rullo in acciaio Inox AISI 304 (disponibile a richiesta) • Rullo fresato (disponibile a richiesta) • Scodella formaggio in acciaio inox • Grata di protezione allo scarico della bocca grattugia in acciaio inox • Micro di protezione alla grattugia • Pestello in ABS • Comandi a bassata tensione (24 Volt) • Inversione di marcia (disponibile a richiesta) • Set per insaccare (disponibile a richiesta) • Norme CE • Fabbriato in Italia

• Professional equipment • Pressure die cast aluminium alloy and varnished case • Elegant stainless steel motor cover band • Speed reducer with oil immersed gears made from hardened steel • Heavy duty Italian make asynchronous motor with thermal protection included • Easy-removable mincing unit available in: Electroless nickel plated cast iron / Aisi 304 stainless steel • Stainless steel self-sharpening draw-plates included • Stainless steel tray and hopper • Stainless steel grating roll plated with nickel electroless • AISI 304 roll option available on demand • Milled roll available on request • Stainless steel cheese bowl • Safety stainless steel protection grid placed at the bottom of the grating mouth • Safety micro switch placed on the mouth inlet • ABS pestle • 24 volt controls • Gear inversion option available on demand • Sausage filling kit available on demand • CE approved • Proudly Made in Italy



DIMENSIONE
PRODOTTO

B. 220
D. 550
H. 460

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

Gruppi di macinazione - Mincing Groups

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

NORME CE / CE APPROVED

Gruppo Macinazione

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

MRI supplemento per rullo in acciaio inox s/steel roll

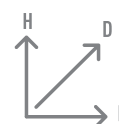
Ghisa Alimentare	Acciaio Inox		
FTGR126	FTGR102		
FTGR127	FTGR103		

GRATTUGIA RETRÒ SERIE PROFESSIONAL GSR

RETRÒ STYLE CHEESE GRATER PROFESSIONAL SERIES

• Macchinario per uso professionale • Corpo in lega di alluminio pressofuso e verniciato • Elegante fascia in acciaio inossidabile sulla carcassa motore • Robusto motore asincrono ventilato di produzione nazionale con termica di protezione • Rullo in acciaio con trattamento electroless nikel plating • Rullo in acciaio Inox AISI 304 (disponibile a richiesta) • Rullo fresato (disponibile a richiesta) • Scodella formaggio in acciaio Inox • Grata di protezione allo scarico della bocca grattugia in acciaio inox • Micro di protezione alla grattugia • Comandi a bassata tensione (24 Volt) • Norme CE • Fabbricato in Italia

• Professional equipment • Pressure die cast aluminium alloy and varnished case • Elegant stainless steel motor cover band • Heavy duty Italian make, ventilated asynchronous motor with thermal protection included • Stainless steel grating roll plated with nikel electroless • AISI 304 roll option available on demand • Milled roll available on request • Stainless steel cheese bowl • Safety stainless steel protection grid placed at the bottom of the grating mouth • Safety micro switch placed on the mouth inlet • 24 volt controls • CE approved • Proudly Made in Italy



DIMENSIONE
PRODOTTO

B. 220
D. 380
H. 380

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

GSR 230/400V trifase three phase

codice prodotto product code

GSR 230V monofase single phase

codice prodotto product code

MRI supplemento per rullo in acciaio inox s/steel roll

NORME CE / CE APPROVED

F6SR106

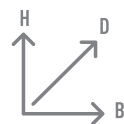
F6SR107

AFFETTATRICE A VOLANO 250 R

FLOWER WHEEL VOLANO MANUAL SLICER 250 R

• Macchinario per uso professionale • 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 • 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



DIMENSIONE
PRODOTTO

B. 520
D. 680
H. 510

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

VOLANO 250 R

codice prodotto product code

COLONNA

codice prodotto product code

NORME CE / CE APPROVED

FAV250

FBAS

AFFETTATRICE A VOLANO 300 R

FLOWER WHEEL VOLANO MANUAL SLICER 300 R

- Macchinario per uso professionale • 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 • 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



DIMENSIONE
PRODOTTO

B. 600
D. 670
H. 950

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

VOLANO 300 R

codice prodotto product code

COLONNA

codice prodotto product code

NORME CE / CE APPROVED

FAV300

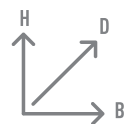
FBAS

AFFETTATRICE A VOLANO 350 R

FLOWER WHEEL VOLANO MANUAL SLICER 350 R

• Macchinario per uso professionale • 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 • 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



DIMENSIONE
PRODOTTO

B. 710
D. 870
H. 800

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

VOLANO 350 R

codice prodotto product code

COLONNA

codice prodotto product code

NORME CE / CE APPROVED

FAV350

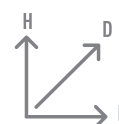
FBAS350

AFFETTATRICE 220 R GRAVITÀ

220 R GRAVITY RETRÒ STYLE SLICER

• 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



DIMENSIONE
PRODOTTO

B. 580
D. 405
H. 340

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

220 ROSSA 230V monofase single phase

codice prodotto product code

NORME CE / CE APPROVED

FAFR223

SENZA NORME CE / NON CE APPROVED

FAFR223E

• I macchinari senza norme CE sono destinati ai paesi fuori dalla Comunità Europea / Not suitable for EC countries • Le illustrazioni sono riferite ai modelli CE / Pictures refer to CE approved models

AFFETTATRICE 250 R GRAVITÀ

250 R GRAVITY RETRÒ STYLE SLICER

• 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



DIMENSIONE
PRODOTTO

B. 620
D. 425
H. 370



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

250 ROSSA 230V monofase single phase
codice prodotto product code

NORME CE / CE APPROVED

FAFR253

SENZA NORME CE / NON CE APPROVED

FAFR253E

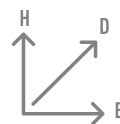
• I macchinari senza norme CE sono destinati ai paesi fuori dalla Comunità Europea / Not suitable for EC countries • Le illustrazioni sono riferite ai modelli CE / Pictures refer to CE approved models

AFFETTATRICE 275 R GRAVITÀ

275 R GRAVITY RETRÒ STYLE SLICER

• 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 • Fabbriata 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



DIMENSIONE
PRODOTTO

B. 620
D. 440
H. 390

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

NORME CE / CE APPROVED

SENZA NORME CE / NON CE APPROVED

275 ROSSA 230V monofase single phase

codice prodotto product code

FAFR279

FAFR279E

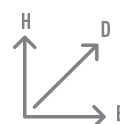
• I macchinari senza norme CE sono destinati ai paesi fuori dalla Comunità Europea / Not suitable for EC countries • Le illustrazioni sono riferite ai modelli CE / Pictures refer to CE approved models

AFFETTATRICE 275 GR GRAVITÀ - BASE DA 300

275 GR GRAVITY BASE 300 RETRÒ STYLE SLICER

• 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 poliester • 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



DIMENSIONE
PRODOTTO

B. 630
D. 500
H. 420



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

275 ROSSA 230/400V trifase three phase

codice prodotto product code

275 ROSSA 230V monofase single phase

codice prodotto product code

FPAA supplemento per pomelleria in alluminio
extra charge for aluminium knob

NORME CE / CE APPROVED	SENZA NORME CE / NON CE APPROVED
FAR276	FAR276E
FAR275	FAR275E

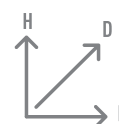
• I macchinari senza norme CE sono destinati ai paesi fuori dalla Comunità Europea / Not suitable for EC countries • Le illustrazioni sono riferite ai modelli CE / Pictures refer to CE approved models

AFFETTATRICE 300 GR GRAVITÀ

300 GR GRAVITY RETRÒ STYLE SLICER

• 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 poliestere • Scheda elettrica a 24 volt • Interruttore digitale • Affilatoio incorporato • Norme CE • Fabbriata 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



DIMENSIONE
PRODOTTO

B. 630
D. 500
H. 420



Alimentazione
Power supply (Volt/Hz) 230/50
230-400/50

Potenza
Motor power (Kwatt/Hp) 0,26 (0,35)

Lama
Blade size (mm) ø300

Giri/m lama al minuto
Blade revolution (RPM) 280

Corsa Carrello
Carriage sliding (mm) 270

Capacità di taglio
Cutting capacity (mm) 230x160

Spessore di taglio
Slice thickness (mm) 0÷15

Base d'appoggio affettatrice
Slicer cutting area (mm) 470x320

Peso netto mono/tri fase
Net weight single/three phase (kg) 23,0/23,0

Peso lordo mono/tri fase
Gross weight single/three phase (kg) 26,0/26,0

Dimensione imballo
Packing dimensions (mm) B. 650
D. 570
H. 520

300 ROSSA 230/400V trifase three phase

codice prodotto product code

300 ROSSA 230V monofase single phase

codice prodotto product code

FPAA supplemento per pomelleria in alluminio
extra charge for aluminium knob

NORME CE / CE APPROVED

FAR301

FAR300

SENZA NORME CE / NON CE APPROVED

FAR301E

FAR300E

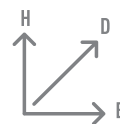
• I macchinari senza norme CE sono destinati ai paesi fuori dalla Comunità Europea / Not suitable for EC countries • Le illustrazioni sono riferite ai modelli CE / Pictures refer to CE approved models

AFFETTATRICE 330 GR GRAVITÀ

330 GR GRAVITY RETRÒ STYLE SLICER

• 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 poliestere • 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



DIMENSIONE
PRODOTTO

B. 780
D. 500
H. 480



Alimentazione
Power supply (Volt/Hz) 230/50
230-400/50

Potenza
Motor power (Kwatt/Hp) 0,38 (0,50)

Lama
Blade size (mm) ø330

Giri/m lama al minuto
Blade revolution (RPM) 280

Corsa Carrello
Carriage sliding (mm) 330

Capacità di taglio
Cutting capacity (mm) 240x250

Spessore di taglio
Slice thickness (mm) 0÷15

Base d'appoggio affettatrice
Slicer cutting area (mm) 600x420

Peso netto mono/tri fase
Net weight single/three phase (kg) 38,0/38,0

Peso lordo mono/tri fase
Gross weight single/three phase (kg) 42,0/42,0

Dimensione imballo
Packing dimensions (mm) B. 800
D. 700
H. 620

330 ROSSA 230/400V trifase three phase

codice prodotto product code

330 ROSSA 230V monofase single phase

codice prodotto product code

FPAA supplemento per pomelleria in alluminio
extra charge for aluminium knob

NORME CE / CE APPROVED

SENZA NORME CE / NON CE APPROVED

FAR331

FAR331E

FAR330

FAR330E

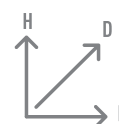
• I macchinari senza norme CE sono destinati ai paesi fuori dalla Comunità Europea / Not suitable for EC countries • Le illustrazioni sono riferite ai modelli CE / Pictures refer to CE approved models

AFFETTATRICE 350 GR GRAVITÀ

350 GR GRAVITY RETRÒ STYLE SLICER

• 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 poliestere • 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



DIMENSIONE
PRODOTTO

B. 800
D. 500
H. 480

Alimentazione
Power supply (Volt/Hz) 230/50
230-400/50

Potenza
Motor power (Kwatt/Hp) 0,38 (0,50)

Lama
Blade size (mm) ø350

Giri/m lama al minuto
Blade revolution (RPM) 260

Corsa Carrello
Carriage sliding (mm) 330

Capacità di taglio
Cutting capacity (mm) 240x250

Spessore di taglio
Slice thickness (mm) 0÷15

Base d'appoggio affettatrice
Slicer cutting area (mm) 600x420

Peso netto mono/tri fase
Net weight single/three phase (kg) 40,0/40,0

Peso lordo mono/tri fase
Gross weight single/three phase (kg) 44,0/44,0

Dimensione imballo
Packing dimensions (mm) B. 800
D. 700
H. 620

350 ROSSA 230/400V trifase three phase
codice prodotto product code

350 ROSSA 230V monofase single phase
codice prodotto product code

FPAA supplemento per pomelleria in alluminio
extra charge for aluminium knob

NORME CE / CE APPROVED

FAR351

FAR350

SENZA NORME CE / NON CE APPROVED

FAR351E

FAR350E

• I macchinari senza norme CE sono destinati ai paesi fuori dalla Comunità Europea / Not suitable for EC countries • Le illustrazioni sono riferite ai modelli CE / Pictures refer to CE approved models



GRATTUGIE
GRATERS



SEMPLICEMENTE EFFICACI... PER OGNI TIPO DI PRODOTTO
SIMPLY EFFECTIVE ...FOR ANY KIND OF FOODSTUFF

GRATTUGIE

GRATERS

GRATTUGIE MAXI

MAXI GRATERS

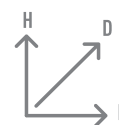


GRATTUGIE MIGNON GM GMR GMB

GRATER MIGNON GM GMR GMB

• Macchinario per uso professionale • Struttura in acciaio INOX • Corpo in lega di alluminio pressofuso e verniciato • Robusto motore asincrono ventilato di produzione nazionale con termica di protezione • Rullo in acciaio con trattamento electroless nikel plating • Rullo in acciaio Inox AISI 304 (disponibile a richiesta) • Scodella formaggio in acciaio Inox • Grata di protezione allo scarico della bocca grattugia in acciaio inox • Micro di protezione alla grattugia • Norme CE

• Professional equipment • Structured in stainless steel • Pressure die cast aluminium alloy and varnished case • Heavy duty Italian make, ventilated asynchronous motor with thermal protection included • Stainless steel grating roll plated with nikel electroless • AISI 304 roll option available on demand • Stainless steel cheese bowl • Safety stainless steel protection grid placed at the bottom of the grating mouth • Safety micro switch placed on the mouth inlet • CE approved



DIMENSIONE
PRODOTTO

B. 170
D. 280
H. 310

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

GM 230V monofase single phase

codice prodotto product code

GMR ROSSA 230V monofase single phase

codice prodotto product code

GMR BIANCA 230V monofase single phase

codice prodotto product code

MRIM supplemento per rullo in acciaio inox s/steel roll

NORME CE / CE APPROVED	SENZA NORME CE / NON CE APPROVED
FGM113	FGM113E
FGM113R	FGM113RE
FGM113B	FGM113BE

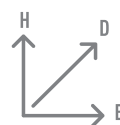
• I macchinari senza norme CE sono destinati ai paesi fuori dalla Comunità Europea / Not suitable for EC countries • Le illustrazioni sono riferite ai modelli CE / Pictures refer to CE approved models

GRATTUGIA GS

GRATER GS

• Macchinario per uso professionale • Costruito in lega di alluminio pressofuso e lucidato • Elegante fascia in acciaio inossidabile sulla carcassa motore • Robusto motore asincrono di produzione nazionale con termica di protezione • Freno motore • Rullo in acciaio con trattamento electroless nikel plating • Rullo in acciaio Inox AISI 304 (disponibile a richiesta) • Rullo fresato (disponibile a richiesta) • Scodella formaggio in acciaio Inox • Grata di protezione allo scarico della bocca grattugia in acciaio inox • Micro di protezione alla grattugia • Comandi a bassata tensione (24 Volt) • Norme CE • Fabbriato in Italia

• Professional equipment • Structured in polished pressure die cast aluminium alloy • Elegant stainless steel motor cover band • Heavy duty Italian make asynchronous motor with thermal protection included • With motor brake • Stainless steel grating roll plated with nikel electroless • AISI 304 roll option available on demand • Milled roll available on request • Stainless steel cheese bowl • Safety stainless steel protection grid placed at the bottom of the grating mouth • Safety micro switch placed on the mouth inlet • 24 volt controls • CE approved • Proudly Made in Italy



DIMENSIONE
PRODOTTO

B. 220
D. 380
H. 380

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

GS 230/400V trifase three phase

codice prodotto product code

GS 230V monofase single phase

codice prodotto product code

MRI supplemento per rullo in acciaio inox s/steel stamped roll

NORME CE / CE APPROVED	SENZA NORME CE / NON CE APPROVED
FGS106	FGS106E
FGS107	FGS107E

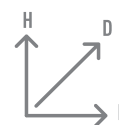
• I macchinari senza norme CE sono destinati ai paesi fuori dalla Comunità Europea / Not suitable for EC countries • Le illustrazioni sono riferite ai modelli CE / Pictures refer to CE approved models

GRATTUGIA GSD - BOCCA DESTRA

GRATER GSD RIGHT MOUTHED

• Macchinario per uso professionale • Costruito in lega di alluminio pressofuso e lucidato • Elegante fascia in acciaio inossidabile sulla carcassa motore • Robusto motore asincrono di produzione nazionale con termica di protezione • Senza freno motore • Rullo in acciaio con trattamento electroless nikel plating • Rullo in acciaio Inox AISI 304 (disponibile a richiesta) • Rullo fresato (disponibile a richiesta) • Scodella formaggio in acciaio Inox • Grata di protezione allo scarico della bocca grattugia in acciaio inox • Micro di protezione alla grattugia • Comandi a bassata tensione (24 Volt) • Norme CE • Fabbriato in Italia

• Professional equipment • Structured in polished pressure die cast aluminium alloy • Elegant stainless steel motor cover band • Heavy duty Italian make asynchronous motor with thermal protection included • Without motor brake • Stainless steel grating roll plated with nikel electroless • AISI 304 roll option available on demand • Milled roll available on request • Stainless steel cheese bowl • Safety stainless steel protection grid placed at the bottom of the grating mouth • Safety micro switch placed on the mouth inlet • 24 volt controls • CE approved • Proudly Made in Italy



DIMENSIONE
PRODOTTO

B. 220
D. 380
H. 380

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

GSD 230/400V trifase three phase

codice prodotto product code

GSD 230V monofase single phase

codice prodotto product code

MRI supplemento per rullo in acciaio inox s/steel stamped roll

NORME CE / CE APPROVED	SENZA NORME CE / NON CE APPROVED
F6SD106	F6SD106E
F6SD107	F6SD107E

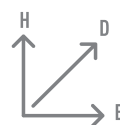
• I macchinari senza norme CE sono destinati ai paesi fuori dalla Comunità Europea / Not suitable for EC countries • Le illustrazioni sono riferite ai modelli CE / Pictures refer to CE approved models

GRATTUGIA GSM - MOTORE MAGGIORATO

GRATER GSM HIGHER POWER MOTOR

• Macchinario per uso professionale • Costruito in lega di alluminio pressofuso e lucidato • Elegante fascia in acciaio inossidabile sulla carcassa motore • Robusto motore asincrono di produzione nazionale con termica di protezione • Freno motore • Rullo in acciaio con trattamento electroless nikel plating • Rullo in acciaio Inox AISI 304 (disponibile a richiesta) • Rullo fresato (disponibile a richiesta) • Scodella formaggio in acciaio Inox • Grata di protezione allo scarico della bocca grattugia in acciaio inox • Micro di protezione alla grattugia • Comandi a bassata tensione (24 Volt) • Norme CE • Fabbriato in Italia

• Professional equipment • Structured in polished pressure die cast aluminium alloy • Elegant stainless steel motor cover band • Heavy duty Italian make asynchronous motor with thermal protection included • With motor brake • Stainless steel grating roll plated with nikel electroless • AISI 304 roll option available on demand • Milled roll available on request • Stainless steel cheese bowl • Safety stainless steel protection grid placed at the bottom of the grating mouth • Safety micro switch placed on the mouth inlet • 24 volt controls • CE approved • Proudly Made in Italy



DIMENSIONE
PRODOTTO

B. 220
D. 420
H. 380

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

GSM 230/400V trifase three phase

codice prodotto product code

GSM 230V monofase single phase

codice prodotto product code

MRI supplemento per rullo in acciaio inox s/steel stamped roll

NORME CE / CE APPROVED	SENZA NORME CE / NON CE APPROVED
F6SM106	F6SM106E
F6SM107	F6SM107E

• I macchinari senza norme CE sono destinati ai paesi fuori dalla Comunità Europea / Not suitable for EC countries • Le illustrazioni sono riferite ai modelli CE / Pictures refer to CE approved models

GRATTUGIA DOPPIA GD

DOUBLE GRATER GD

• Macchinario per uso professionale • Costruito in lega di alluminio pressofuso e lucidato • Elegante fascia in acciaio inossidabile sulla carcassa motore • Robusto motore asincrono di produzione nazionale con termica di protezione • Senza freno motore • Rullo in acciaio con trattamento electroless nikel plating • Rullo in acciaio Inox AISI 304 (disponibile a richiesta) • Rullo fresato (disponibile a richiesta) • Scodella formaggio in acciaio Inox • Grata di protezione allo scarico della bocca grattugia in acciaio inox • Micro di protezione alla grattugia • Comandi a bassata tensione (24 Volt) • Norme CE • Fabbricato in Italia

• Professional equipment • Structured in polished pressure die cast aluminium alloy • Elegant stainless steel motor cover band • Heavy duty Italian make asynchronous motor with thermal protection included • Without motor brake • Stainless steel grating roll plated with nikel electroless • AISI 304 roll option available on demand • Milled roll available on request • Stainless steel cheese bowl • Safety stainless steel protection grid placed at the bottom of the grating mouth • Safety micro switch placed on the mouth inlet • 24 volt controls • CE approved • Proudly Made in Italy



DIMENSIONE
PRODOTTO

B. 220
D. 540
H. 380

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

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

GD 230V monofase single phase
codice prodotto product code

MRI supplemento per rullo in acciaio inox s/steel stamped roll

NORME CE / CE APPROVED

FGD100

FGD101

APPLICAZIONI

ACCESSORIES



RULLO STANDARD

Realizzato in acciaio ferroso, presenta le punte affilate ed adatto a pane o parmigiano stagionato.

Ironed steel drum (supplied as standard): features sharp ends. Only suitable for grating hard cheese (i.e. parmesan) and bread.



RULLO INOX -MRI

Rullo interamente in acciaio inox AISI 304, presenta punte affilate.

S/steel drum: entirely made of stainless steel features sharp ends.



RULLO FRESATO - MRF

Realizzato in acciaio inox non presenta punte affilate, ma ha dei tronchi di cono adatti a parmigiano poco stagionato, come Pecorino romano o pecorino sardo. Il tipo di grattugiato realizzato è molto simile a quello che si ottiene con la Grattugia a mano.

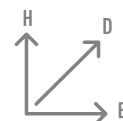
Milled drum: made of s/steel comes with cone shaped ends. Suitable for grating not too matured cheese (i.e. pecorino romano/sardo). Features coarse grating.

	NORME CE / CE APPROVED	
MRI supplemento per rullo in acciaio inox s/steel stamped roll		
MRF supplemento per rullo in acciaio inox fresato <i>Milled s/steel stamped roll</i>		

GRATTUGIA MAXI HP2

MAXI GRATER HP2

- Macchinario per uso professionale • Struttura in alluminio pressofuso lucidato o verniciato • Motore asincrono ventilato di grande potenza • Freno motore • Micro interruttore alla parte grattugia • Rullo in acciaio inossidabile • Grata di protezione allo scarico in acciaio inox • Termica di protezione al motore • Scodella raccolta forma in plastica • Norme CE • Fabbriato in Italia
- Professional equipment • Structured in pressure die cast polished or varnished aluminium • Powerful ventilated asynchronous motor • Motor brake • Safety micro switch • Stainless steel grating roll • Stainless steel grid to avoid contact with moving parts • Thermal overload protection • GG model comes with plastic cheese bowl • CE approved • Proudly Made in Italy



DIMENSIONE
PRODOTTO

B. 280
D. 500
H. 570

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

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

GG 230V monofase single phase
codice prodotto product code

NORME CE / CE APPROVED

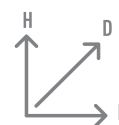
FGG108

FGG109

GRATTUGIA MAXI HP4

MAXI GRATER HP4

- Macchinario per uso professionale • Struttura in alluminio pressofuso lucidato o verniciato • Motore asincrono ventilato di grande potenza • Freno motore • Micro interruttore alla parte grattugia • Rullo in acciaio inossidabile • Grata di protezione allo scarico in acciaio inox • Termica di protezione al motore • Scodella raccolta forma in plastica • Norme CE • Fabbriato in Italia
- Professional equipment • Structured in pressure die cast polished or varnished aluminium • Powerful ventilated asynchronous motor • Motor brake • Safety micro switch • Stainless steel grating roll • Stainless steel grid to avoid contact with moving parts • Thermal overload protection • GG model comes with plastic cheese bowl • CE approved • Proudly Made in Italy



DIMENSIONE
PRODOTTO

B. 400
D. 700
H. 600

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

NORME CE / CE APPROVED

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

FGG106

GRATERS



MIXER A IMMERSIONE

STICK BLENDERS



UNA GAMMA COMPLETA PER LA SCELTA DEI PROFESSIONISTI
A FULL RANGE FOR THE PROFESSIONAL'S CHOICE

MIXER A IMMERSIONE SERIE HEAVY^{PRO}

STICK BLENDERS HEAVY DUTY PRO LINE

MIXER A IMMERSIONE SERIE LIGHT

STICK BLENDERS LIGHT DUTY LINE

MIXER A IMMERSIONE SERIE LIGHT MINI

STICK BLENDERS LIGHT DUTY LINE MINI



MIXER HEAVY PRO 350 - 450 - 550 - 650 VELOCITÀ FISSA

MIXER HEAVY DUTY PRO LINE 350 - 450 - 550 - 650 FIXED SPEED

• Macchinario per uso professionale • Corpo motore in acciaio inox • Motore ventilato di produzione nazionale • Termica di protezione al motore • Impugnatura ergonomica per un maggiore comfort d'utilizzo • Display a cristalli liquidi • Sistema elettronico di stabilizzazione di velocità e potenza SRS (self-regulating-speed) • Giunti di connessione in polimero ad alta resistenza • Mescolatore in acciaio inox disponibile in 4 lunghezze: 300-400-500-600 mm • Innesto mescolatore a vite • Apparecchio certificato da ente di controllo • Norme CE • Fabbricato in Italia

• Professional equipment • Stainless steel motor cover • Italian make ventilated motor • Thermal overload protection included • Ergonomic handle for comfortable use • Liquid crystal digital display • Control board equipped with SRS (self-regulating-speed) device for power and speed stabilization • High grade joints made from polymer • Fully detachable stainless steel shafts available in 4 lengths: 300-400-500 and 600 mm • Tube screw fitting • Patented machine • CE approved • Proudly Made in Italy

350 VF

450 VF

550 VF

650 VF



FM350VF



FM450VF



FM550VF



FM650VF

CORPO MOTORE BODY MOTOR

	Codice Model Code	A ø mm	B mm	C mm	D mm	E mm	F mm	Peso netto Net Weight kg	Peso lordo Gross Weight kg	Alimentazione Power supply Volt/Hzg	Potenza Motor power Watt	Velocità Speed Giri/Rpm	Dim. imballaggio Packing dim. mm	Prezzo Price €
Corpo Motore 350 VF Body Motor Mixer 350 VF	FM350VF	130	360	-	-	-	-	2,60	2,90	230 / 50-60	350	15.000	440x190x160	
Corpo Motore 450 VF Body Motor Mixer 450 VF	FM450VF		380					3,20	3,50		450	17.000		
Corpo Motore 550 VF Body Motor Mixer 550 VF	FM550VF		390					3,40	3,70		550	15.000		
Corpo Motore 650 VF Body Motor Mixer 650 VF	FM650VF		400					3,60	3,90		650	13.000		

COMPONENTI MIXER HEAVY PRO 350 - 450 - 550 - 650 VELOCITÀ FISSA

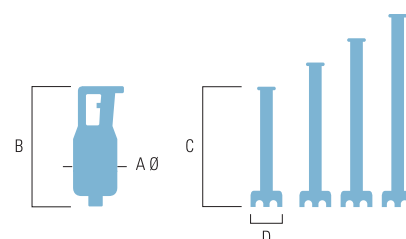
MIXER HEAVY DUTY PRO LINE 350 - 450 - 550 - 650 FIXED SPEED COMPONENTS



SRS Self-Regulating Speed

La tecnologia SRS consente di ottenere composti estremamente omogenei.

SRS device grants high-quality homogeneous mixtures.



COMPONENTI COMPONENTS

	Codice Model Code	A Ø mm	B mm	C mm	D mm	E mm	F mm	Peso netto Net Weight kg	Peso lordo Gross Weight kg	lt	Dim. imballo Packing dim. mm	Prezzo Price €
Mescolatore 300 mm Blender tube 300 mm	FM300			330				1,20	1,50	30/80	650x100x100	
Mescolatore 400 mm Blender tube 400 mm	FM400			430	95	-	-	1,45	1,75	80/120		
Mescolatore 500 mm Blender tube 500 mm	FM500			530				1,65	1,95	150/230		
Mescolatore 600 mm Blender tube 600 mm	FM600			630				1,90	2,10	250/330		
Omogeneizzatore 300 mm Homogenizer 300 mm	F0300			330	60	-	-	1,20	1,50	2/20		
Omogeneizzatore 400 mm Homogenizer 400 mm	F0400			430				1,45	1,75	2/30		
Omogeneizzatore 500 mm Homogenizer 500 mm	F0500			530				1,65	1,95	2/40		
Omogeneizzatore 600 mm Homogenizer 600 mm	F0600			630				1,90	2,10	2/50		

MIXER HEAVY PRO 350 - 450 - 550 - 650 VELOCITÀ VARIABILE

MIXER HEAVY DUTY PRO LINE 350 - 450 - 550 - 650 VARIABLE SPEED

• Macchinario per uso professionale • Corpo motore in acciaio inox • Motore ventilato di produzione nazionale • Termica di protezione al motore • Impugnatura ergonomica per un maggiore comfort d'utilizzo • Display a cristalli liquidi • Regolatore a 9 velocità • Sistema elettronico di stabilizzazione di velocità e potenza SRS (self-regulating-speed) • Giunti di connessione in polimero ad alta resistenza • Mescolatore in acciaio inox disponibile in 4 lunghezze: 300-400-500-600 mm • Innesto mescolatore a vite • Apparecchio certificato da ente di controllo • Norme CE • Fabbricato in Italia

• Professional equipment • Stainless steel motor cover • Italian make ventilated motor • Thermal overload protection included • Ergonomic handle for comfortable use • Liquid crystal digital display • 9 speed regulator • Control board equipped with SRS (self-regulating-speed) device for power and speed stabilization • High grade joints made from polymer • Fully detachable stainless steel shafts available in 4 lengths: 300-400-500 and 600 mm • Tube screw fitting • Patented machine • CE approved • Proudly Made in Italy

350 VV

450 VV

550 VV

650 VV



FM350VV



FM450VV



FM550VV



FM650VV

CORPO MOTORE BODY MOTOR

	Codice Model code	A Ø mm	B mm	C mm	D mm	E mm	F mm	Peso netto Net Weight kg	Peso lordo Gross Weight kg	Alimentazione Power supply Volt/Hz	Potenza Motor power Watt	Velocità Speed Giri/Rpm	Dim. imballo Packing dim. mm	Prezzo Price €
Corpo Motore 350 VV Body Motor Mixer 350 VV	FM350VV	130	360	-	-	-	-	2,60	2,90	230 / 50-60	350	2.000 9.000 max 15.000	440x190x160	
Corpo Motore 450 VV Body Motor Mixer 450 VV	FM450VV		380					3,20	3,50		450	2.000 11.000 max 17.000		
Corpo Motore 550 VV Body Motor Mixer 550 VV	FM550VV		390					3,40	3,70		550	2.000 9.000 max 15.000		
Corpo Motore 650 VV Body Motor Mixer 650 VV	FM650VV		400					3,60	3,90		650	2.000 9.000 max 13.000		

COMPONENTI MIXER HEAVY PRO 350 - 450 - 550 - 650 VELOCITÀ VARIABILE

MIXER HEAVY DUTY PRO LINE 350 - 450 - 550 - 650 VARIABLE SPEED COMPONENTS



30/80 Lt.

mm. 300



80/120 Lt.

mm. 400



150/230 Lt.

mm. 500



250/330 Lt.

mm. 600



2/20 Lt.

mm. 300



2/30 Lt.

mm. 400



2/40 Lt.

mm. 500



2/50 Lt.

mm. 600



80 Lt.

mm. 360



FM300



FM400



FM500



FM600



F0300



F0400



F0500



F0600

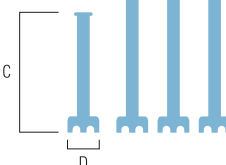
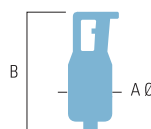


FAF



La tecnologia SRS consente di ottenere composti estremamente omogenei.

SRS device grants high-quality homogeneous mixtures.



COMPONENTI COMPONENTS

	Codice Model Code	A Ø mm	B mm	C mm	D mm	E mm	F mm	Peso netto Net Weight kg	Peso lordo Gross Weight kg	lt	Dim. imballo Packing dim. mm	Prezzo Price €
Mescolatore 300 mm Blender tube 300 mm	FM300			330				1,20	1,50	30/80	650x100x100	
Mescolatore 400 mm Blender tube 400 mm	FM400			430	95	-	-	1,45	1,75	80/120		
Mescolatore 500 mm Blender tube 500 mm	FM500			530				1,65	1,95	150/230		
Mescolatore 600 mm Blender tube 600 mm	FM600			630				1,90	2,10	250/330		
Frustra Whip	FAF	-	-	-	-	360	120	0,90	1,20	80	390x120x90	
Omogeneizzatore 300 mm Homogenizer 300 mm	F0300			330	60	-	-	1,20	1,50	2/20	650x100x100	
Omogeneizzatore 400 mm Homogenizer 400 mm	F0400			430				1,45	1,75	2/30		
Omogeneizzatore 500 mm Homogenizer 500 mm	F0500			530				1,65	1,95	2/40		
Omogeneizzatore 600 mm Homogenizer 600 mm	F0600			630				1,90	2,10	2/50		

ACCESSORI MIXER HEAVY^{PRO} VV / VF

ACCESSORIES HEAVY DUTY PRO LINE VV / VF MODEL

FSPS Supporto parete singolo

Single wall support



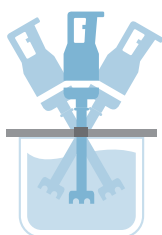
FSPC Supporto parete

Single wall



FSP Supporto pentola regolabile e con snodo libero

Adjustable pot support with free articulated joint



	Codice Model code	Peso netto Net Weight kg	Peso lordo Gross Weight kg	Dim. imballaggio Packing dim. mm	Prezzo Price €
Supporto parete singolo / <i>Single wall support</i>	FSPS	0,15	0,30	400x125x110	
Supporto parete per mixer combi / <i>Wall support for mixer combi</i>	FSPC	0,30	0,45	400x125x110	
Supporto pentola ø 400 mm / <i>Pot support ø 400 mm</i>	FSP400	1,95	2,10	470x350x130	
Supporto pentola ø 600 mm / <i>Pot support ø 600 mm</i>	FSP600	2,15	2,30	810x310x130	
Supporto pentola ø 800 mm / <i>Pot support ø 800 mm</i>	FSP800	2,35	2,50	-	
Supporto pentola ø 1000 mm / <i>Pot support ø 1000 mm</i>	FSP1000	2,65	2,80	-	
Supporto pentola ø 1200 mm / <i>Pot support ø 1200 mm</i>	FSP1200	2,75	2,90	-	

CARATTERISTICHE MIXER HEAVY^{PRO} VV / VF

FEATURES MIXER HEAVY DUTY PRO LINE VV / VF MODEL



NOVITÀ OMOGENEIZZATORE IN ACCIAIO INOX
NEW S/STEEL HOMOGENIZER



DISPLAY DIGITALE CON TASTO DI AVVIO (MODELLO VF)
DIGITAL DISPLAY WITH START BUTTON (VF MODEL)



REGOLATORE A 9 VEL. CON DISPLAY LUMINOSO
(MODELLO VV) / *LUMINOUS DISPLAY WITH 9 SPEEDS
REGULATOR (VV MODEL)*



ESTREMA FACILITÀ DI CAMBIO ACCESSORI
EASY ACCESSORY CHANGING CLUTCH



BLOCCO GHIERA
NEW SLIDING JOINT LOCK



CORPO CENTRALE IN ACCIAIO INOX PIÙ ROBUSTO
E RESISTENTE / *S/STEEL STURDY MAIN BLOCK*



IMPUGNATURA ERGONOMICA
ERGONOMIC HANDLE



TUBO E CAMPANA IN ACCIAIO INOX
S/STEEL BLENDER TUBE AND BELL



GIUNTO IN POLIMERO
POLYMER JOINT



LAME IN ACCIAIO INOX FACILMENTE SOSTITUIBILE
S/STEEL EASY REPLACEABLE BLADES



FRUSTE IN ACCIAIO INOX SMONTABILI
S/STEEL WHISKS THAT CA BE DISMANTLED

MIXER LIGHT 300 400 500 VELOCITÀ VARIABILE

MIXER LIGHT DUTY LINE 300 400 500 VARIABLE SPEED

• Macchinario per uso professionale • Corpo realizzato in plastica con disegno innovativo • Macchinario dal peso contenuto e di facile utilizzo • Motore ventilato di produzione nazionale • Termica di protezione al motore • Impugnatura ergonomica per un maggiore comfort d'utilizzo • Display a cristalli liquidi • Regolatore a 9 velocità • Sistema elettronico di stabilizzazione di velocità e potenza SRS (self-regulating-speed) • Giunti di connessione in polimero ad alta resistenza • Mescolatore disponibile in 3 misure: 300-400-500 mm • Innesto mescolatore a baionetta • Apparecchio certificato da ente di controllo • Norme CE • Fabbricato in Italia

• Professional equipment • Exclusive body design made from plastic • User friendly and light tool for comfortable use • Italian make ventilated motor • Thermal overload protection included • Ergonomic handle for comfortable use • Liquid crystal digital display • Variable speed • Control board equipped with SRS (self-regulating-speed) device for power and speed stabilization • High grade joints made from polymer • Fully detachable stainless steel shafts available in 3 lengths 300-400-500 mm • Tube bayonet fitting • Patented machine • CE approved • Proudly Made in Italy



CORPO MOTORE BODY MOTOR		Codice Model code	A ø mm	B mm	C mm	D mm	E mm	F mm	Peso netto Net Weight kg	Peso lordo Gross Weight kg	Alimentazione Power supply Volt/Hz	Potenza Motor power Watt	Velocità Speed Giri/Rpm	Dim. imballaggio Packaging dim. mm	Prezzo Price €
Corpo Motore 300 VV Body Motor Mixer 300 VV		FM300VV							1,80	2,10		300	2.000 9.000 max 13.000		
Corpo Motore 400 VV Body Motor Mixer 400 VV		FM400VV	100	350	-	-	-	-	2,10	2,40	230 / 50-60	400	2.000 9.000 max 15.000	440x190x160	
Corpo Motore 500 VV Body Motor Mixer 500 VV		FM500VV							2,40	2,70		500	2.000 9.000 max 15.000		

COMPONENTI MIXER LIGHT 300 400 500 VELOCITÀ VARIABILE

C MIXER LIGHT DUTY LINE 300 400 500 VARIABLE SPEED COMPONENTS



30/50 Lt.

mm. 300



50/80 Lt.

mm. 400



80/100 Lt.

mm. 500



2/10 Lt.

mm. 300



2/20 Lt.

mm. 400



2/30 Lt.

mm. 500



40 Lt.

mm. 330



FM300L



FM400L



FM500L



FO300L



FO400L



FO500L

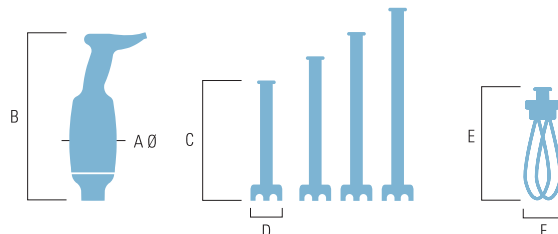


FAFL



La tecnologia SRS consente di ottenere composti estremamente omogenei.

SRS device grants high-quality homogeneous mixtures.



COMPONENTI COMPONENTS

	Codice Model Code	A Ø mm	B mm	C mm	D mm	E mm	F mm	Peso netto Net Weight kg	Peso lordo Gross Weight kg	lt	Dim. imballo Packing dim. mm	Prezzo Price €
Mescolatore 300 mm Blender tube 300 mm	FM300L			340				0,85	1,15	30/50		
Mescolatore 400 mm Blender tube 400 mm	FM400L			440	85	-	-	1,00	1,30	50/80	650x100x100	
Mescolatore 500 mm Blender tube 500 mm	FM500L			540				1,20	1,50	80/100		
Frusta Whip	FAFL	-	-	-	-	330	120	0,80	1,10	40	390x120x115	
Omogeneizzatore 300 mm Homogenizer 300 mm	FO300L			340				0,85	1,15	2/10		
Omogeneizzatore 400 mm Homogenizer 400 mm	FO400L			440	55	-	-	1,00	1,30	2/20	650x100x100	
Omogeneizzatore 500 mm Homogenizer 500 mm	FO500L			540				1,20	1,50	2/30		

ACCESSORI MIXER LIGHT 300 400 500 VV

ACCESSORIES LIGHT DUTY LINE 300 400 500 VV MODEL

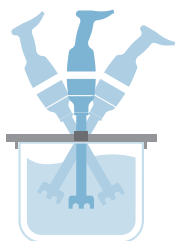
FSPC Supporto parete
per combi

*Wall support
for combi*



FSP Supporto pentola regolabile
e con snodo libero

*Adjustable pot support with
free articulated joint*



GELATO COMBI MIXER 400 GELATO COMBI MIXER 400

230V-50/60 Hz

Mixer e Mescolatore da 400 mm + Omogeneizzatore 400 mm - Velocità Variabile - Misure imballo: 350x470x135 mm

Peso netto: 3,5 kg - Peso lordo: 4 kg

Mixer + Blender 400 mm + Homogenizer 400 mm- Variable Speed - Packing dimensions: 350x470x135 mm

Net weight: 3.5 kg - Gross weight: 4 kg

NORME CE / CE APPROVED

GELATO COMBI MIXER 400

codice prodotto product code

€ 705,00
FMCG400

	Codice Model code	Peso netto Net Weight kg	Peso lordo Gross Weight kg	Dim. imballo Packing dim. mm	Prezzo Price €
Supporto parete per mixer combi / Wall support for mixer combi	FSPC	0,30	0,45	400x125x110	
Supporto pentola ø 400 mm / Pot support ø 400 mm	FSP400	1,95	2,10	470x350x130	
Supporto pentola ø 600 mm / Pot support ø 600 mm	FSP600	2,15	2,30	810x310x130	
Supporto pentola ø 800 mm / Pot support ø 800 mm	FSP800	2,35	2,50	-	
Supporto pentola ø 1000 mm / Pot support ø 1000 mm	FSP1000	2,65	2,80	-	
Supporto pentola ø 1200 mm / Pot support ø 1200 mm	FSP1200	2,75	2,90	-	

CARATTERISTICHE MIXER LIGHT 300 400 500 VV

FEATURES MIXER LIGHT DUTY LINE 300 400 500 VV MODEL



NOVITÀ OMOGENEIZZATORE IN ACCIAIO INOX
NEW S/STEEL HOMOGENIZER



INNESTO A SGANCIO RAPIDO CHE SEMPLIFICA
L'INSERIMENTO DEGLI ACCESSORI
QUICK-AND-EASY CLUTCH



PULSANTE IN DIMENSIONI OTTIMALI.
DISPLAY DIGITALE CON REGOLATORE A 9 VELOCITÀ
*HANDY STARTER. DIGITAL DISPLAY WITH
9 SPEEDS REGULATOR*



TUBO E CAMPANA IN ACCIAIO INOX
S/STEEL BLENDER TUBE AND BELL



LAME IN ACCIAIO INOX FACILMENTE SOSTITUIBILE
S/STEEL EASY REPLACEABLE BLADES



GIUNTO IN POLIMERO
POLYMER JOINT



FRUSTE IN ACCIAIO INOX SMONTABILI
S/STEEL WHISKS THAT CA BE DISMANTLED



MIXER LIGHT MINI 250 VELOCITÀ FISSA e VELOCITÀ VARIABILE

MIXER LIGHT MINI DUTY LINE 250 FIXED AND VARIABLE SPEED

• Macchinario per uso professionale • Corpo realizzato in plastica con disegno innovativo • Macchinario dal peso contenuto e di facile utilizzo • Motore ventilato di produzione nazionale • Termica di protezione al motore • Variatore di velocità (solo nel modello VV) • Sistema elettronico di stabilizzazione di velocità e potenza SRS (self-regulating-speed) • Giunti di connessione in polimero ad alta resistenza • Mescolatori ed emulsionatori disponibili in due misure: 200-250 mm • Apparecchio certificato da ente di controllo • Norme CE • Fabbricato in Italia

• Professional equipment • Exclusive body design made from plastic • User friendly and light tool for comfortable use • Italian make ventilated motor • Thermal overload protection included • Variable speed (only model VV) • Control board equipped with SRS (self-regulating-speed) device for power and speed stabilization • High grade joints made from polymer • Blender and emulsifying tubes available in 2 lengths: 200-250 mm • Patented machine • CE approved • Proudly Made in Italy

250 VF



FM250VF

250 VV



FM250VV

accessori - accessories

mescolatore - blender



frusta - whisk



novità omogeneizzatore - new homogenizer



CORPO MOTORE BODY MOTOR

	Codice Model code	A ø mm	B mm	C mm	D mm	E mm	F mm	Peso netto Net Weight kg	Peso lordo Gross Weight kg	Alimentazione Power supply Volt/Hzg	Potenza Motor power Watt	Velocità Speed Giri/Rpm	Dim. imballo Packing dim. mm	Prezzo Price €
Corpo Motore 250 VF Body Motor Mixer 250 VF	FM250VF	75	285	-	-	-	-	1,0	1,3	230 / 50-60	250	15.000	390x120x115	
Corpo Motore 250 VV Body Motor Mixer 250 VV	FM250VV											2.500 max 15.000		

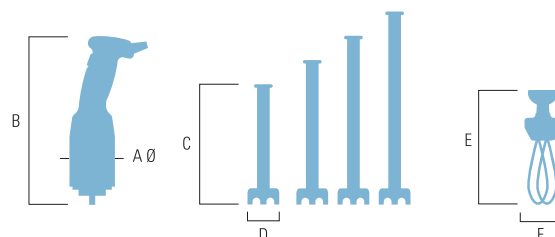
COMPONENTI MIXER LIGHT MINI 250 VELOCITÀ FISSA e VELOCITÀ VARIABILE

MIXER LIGHT MINI DUTY LINE 250 FIXED AND VARIABLE SPEED COMPONENTS



SRS Self-Regulating Speed

La tecnologia SRS consente di ottenere composti estremamente omogenei.
SRS device grants high-quality homogeneous mixtures.



COMPONENTI COMPONENTS

	Codice Model Code	A Ø mm	B mm	C mm	D mm	E mm	F mm	Peso netto Net Weight kg	Peso lordo Gross Weight kg	lt	Dim. imballo Packing dim. mm	Prezzo Price €
Mescolatore 200 mm Blender tube 200 mm	FM200			220	75	-	-	0,40	0,70	15	390x120x115	
Mescolatore 250 mm Blender tube 250 mm	FM250			270				0,45	0,75	20		
Tubo Emulsionatore 200 mm Emulsifying tube 200 mm	FE200			220	75	-	-	0,40	0,70	15		
Tubo Emulsionatore 250 mm Emulsifying tube 250 mm	FE250	-	-	270				0,45	0,75	20		
Frusta Whip	FAFLM			-	-	290	90	0,45	0,75	10		
Omogeneizzatore 200 mm Homogenizer 200 mm	F0200			220	45	-	-	0,35	0,65	1/3		
Omogeneizzatore 250 mm Homogenizer 250 mm	F0250			270				0,40	0,70	1/5		

ACCESSORI MIXER LIGHT MINI VV / VF

ACCESSORIES LIGHT MINI DUTY LINE VV / VF MODEL

FSPM Supporto parete
singolo mini

*Single wall
support*



FSPCM Supporto parete
per combi mini

*Wall support mini
for combi*



GELATO COMBI MIXER 250 GELATO COMBI MIXER 250

230V-50/60 Hz

Mixer con Mescolatore da 250 mm + Omogeneizzatore 250 mm - Velocità Variabile - Misure imballo: 360x250x80 mm

Peso netto: 2 kg - Peso lordo: 2,5 kg

ALL' ORDINE PER QUESTO MODELLO SPECIFICARE LA FREQUENZA (HZ)

Mixer + Blender 250 mm + Homogenizer 250 mm - Variable speed - Packing dimensions: 360x250x80 mm

Net weight: 2 kg - Gross weight: 2.5 kg

PLEASE MENTION HERTZ WHEN ORDERING

NORME CE / CE APPROVED

€ 456,00
FMC6250

GELATO COMBI MIXER 250

codice prodotto product code



FRULLUOTTO FRULLUOTTO

230V-50/60 Hz

Combi Frusta e Mescolatore da 250 mm+ Omogeneizzatore 250 mm - Velocità Variabile - Misure imballo: 380x340x100 mm

Peso netto: 2,5 kg - Peso lordo: 3 kg

ALL' ORDINE PER QUESTO MODELLO SPECIFICARE LA FREQUENZA (HZ)

Combi Whip + Blender 250 mm + Homogenizer 250 mm - Variable speed - Packing dimensions: 380x340x100 mm

Net weight: 2.5 kg - Gross weight: 3 kg

PLEASE MENTION HERTZ WHEN ORDERING

NORME CE / CE APPROVED

€ 607,00
FRULLUOTTO

FRULLUOTTO

codice prodotto product code

Codice
Model code

Peso netto
Net Weight
kg

Peso lordo
Gross Weight
kg

Dim. imballo
Packing dim.
mm

Prezzo
Price
€

Supporto parete singolo mini / Single wall support

FSPM

0,10

0,25

400x125x110

Supporto parete per combi mini / Wall support mini for combi

FSPCM

0,25

0,40

400x125x110

CARATTERISTICHE MIXER LIGHT MINI VV / VF

FEATURES MIXER LIGHT MINI DUTY LINE VV / VF MODEL



NOVITÀ OMOGENIZZATORE IN ACCIAIO INOX
NEW S/STEEL HOMOGENIZER



ESTREMA FACILITÀ DI SMONTAGGIO UTENSILE.
IMPUGNATURA ERGONOMICA
*EASY ACCESSORY CHANGING CLUTCH.
ERGONOMIC HANDLE*



SEMPlicità D'USO
USER FRIENDLY



SOLO PER MIXER VV VARIATORE DI VELOCITÀ
ONLY VV MODEL SPEED VARIATOR



TUBO E CAMPANA IN ACCIAIO INOX
S/STEEL BLENDER TUBE AND BELL



LAME IN ACCIAIO INOX FACILMENTE SOSTITUIBILE
S/STEEL EASY REPLACEABLE BLADES



SOLO PER MIXER VV DISCO EMULSIONATORE IN
ACCIAIO INOX FACILMENTE INTERCAMBIABILI
ONLY VV MODEL EMULSIFYING DISC, *S/STEEL* EASY
INTERCHANGEABLE BLADES



SOLO PER MIXER VV FRUSTA
ONLY VV MODEL WHIP



AFFETTATRICI

SLICING MACHINES



PRECISIONE E SICUREZZA... UNA SERIE DI GRANDE SPESSORE
ACCURACY AND SAFETY ...A THICK SET

AFFETTATRICI GRAVITÀ

GRAVITY SLICERS

AFFETTATRICI GRAVITÀ LUXURY

LUXURY GRAVITY SLICERS

AFFETTATRICI VERTICALI

VERTICAL SLICERS

AFFETTATRICI VERTICALI LUXURY

LUXURY VERTICAL SLICERS

AFFETTACARNE

MEAT SLICER

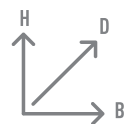


AFFETTATRICE 195 GRAVITÀ

GRAVITY SLICER 195 MM BLADE

• Macchinario per uso professionale • Macchina realizzata in lega di alluminio anodizzato • Motore asincrono ventilato • Lama di produzione nazionale • Anello di protezione • Boccole carrello autolubrificanti • Protezione in plastica al carrello • Trasmissione a cinghia • Affilatoio incorporato • Facile da pulire • Curata nei dettagli • Norme CE • Fabbriata in Italia

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



DIMENSIONE
PRODOTTO

B. 360
D. 320
H. 310

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

195 230V monofase single phase
codice prodotto product code

NORME CE / CE APPROVED

FAF195D

SENZA NORME CE / NON CE APPROVED

FAF195E

• I macchinari senza norme CE sono destinati ai paesi fuori dalla Comunità Europea / Not suitable for EC countries • Le illustrazioni sono riferite ai modelli CE / Pictures refer to CE approved models

AFFETTATRICE 220 GRAVITÀ ECO

GRAVITY SLICER 220 MM BLADE ECO MODEL

- Macchinario per uso professionale • Macchina in alluminio pressofuso verniciato • Motore asincrono ventilato • Lama tornita • Anello di protezione • Boccole carrello autolubrificanti • Piatto porta salumi scorrevole • Protezione in plastica al carrello • Trasmissione a cinghia • Affilatoio incorporato • Facile da pulire • Curata nei dettagli • Norme CE • Fabbricata in Italia
- Professional equipment • Polished anodised food-grade aluminium • Ventilated asynchronous motor • Turned blade • Safety ring • Permanently lubricated carriage ball bearings • Sliding feeding pan • Safety carriage plexiglass cover • Belt transmission • Sharpening accessory included • Easy clean up • CE approved • Proudly Made in Italy



DIMENSIONE
PRODOTTO

B. 450
D. 450
H. 370

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

SLICING
MACHINES

220 ECO 230V monofase single phase
codice prodotto product code

NORME CE / CE APPROVED

FAF223

SENZA NORME CE / NON CE APPROVED

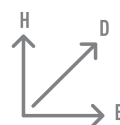
FAF223E

• I macchinari senza norme CE sono destinati ai paesi fuori dalla Comunità Europea / Not suitable for EC countries • Le illustrazioni sono riferite ai modelli CE / Pictures refer to CE approved models

AFFETTATRICE 250 DOMESTICA GRAVITÀ ECO

GRAVITY SLICER 250 MM BLADE ECO HOME APPLIANCE

- Macchinario per uso professionale • Macchina in alluminio pressofuso verniciato • Motore asincrono ventilato • Lama tornita • Anello di protezione • Boccole carrello autolubrificanti • Piatto porta salumi scorrevole • Protezione in plastica al carrello • Trasmissione a cinghia • Affilatoio incorporato • Facile da pulire • Curata nei dettagli • Norme CE • Fabbricata in Italia
- Professional equipment • Polished anodised food-grade aluminium • Ventilated asynchronous motor • Turned blade • Safety ring • Permanently lubricated carriage ball bearings • Sliding feeding pan • Safety carriage plexiglass cover • Belt transmission • Sharpening accessory included • Easy clean up • CE approved • Proudly Made in Italy



DIMENSIONE
PRODOTTO

B. 450
D. 450
H. 370

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

250 ECO DOM 230V monofase single phase
codice prodotto product code

SENZA NORME CE / NON CE APPROVED

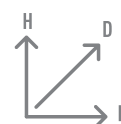
FAF253E

• I macchinari senza norme CE sono destinati ai paesi fuori dalla Comunità Europea / Not suitable for EC countries • Le illustrazioni sono riferite ai modelli CE / Pictures refer to CE approved models

AFFETTATRICE 250 GRAVITÀ ECO

GRAVITY SLICER 250 MM BLADE ECO MODEL

- Macchinario per uso professionale • Macchina in alluminio pressofuso verniciato • Motore asincrono ventilato • Lama tornita • Anello di protezione • Boccole carrello autolubrificanti • Piatto porta salumi scorrevole • Protezione in plastica al carrello • Trasmissione a cinghia • Affilatoio incorporato • Facile da pulire • Curata nei dettagli • Norme CE • Fabbricata in Italia
- Professional equipment • Polished anodised food-grade aluminium • Ventilated asynchronous motor • Turned blade • Safety ring • Permanently lubricated carriage ball bearings • Sliding feeding pan • Safety carriage plexiglass cover • Belt transmission • Sharpening accessory included • Easy clean up • CE approved • Proudly Made in Italy



DIMENSIONE
PRODOTTO

B. 490
D. 430
H. 400

Alimentazione Power supply (Volt/Hz)	230 / 50-60
Potenza Motor power (Kwatt/Hp)	0,185 (0,25)
Lama Blade size (mm)	Ø250
Giri/m lama al minuto Blade revolution (RPM)	300
Corsa Carrello Carriage sliding (mm)	260
Capacità di taglio Cutting capacity (mm)	210x170
Spessore di taglio Slice thickness (mm)	0÷16
Base d'appoggio affettatrice Slicer cutting area (mm)	440x290
Peso netto monofase Net weight single phase (kg)	15,5
Peso lordo monofase Gross weight single phase (kg)	18,0
Dimensione imballo Packing dimensions (mm)	B. 550 D. 470 H. 460

SLICING
MACHINES

250 ECO 230V monofase single phase
codice prodotto product code

NORME CE / CE APPROVED

FAFG253

SENZA NORME CE / NON CE APPROVED

FAFG253E

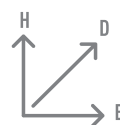
• I macchinari senza norme CE sono destinati ai paesi fuori dalla Comunità Europea / Not suitable for EC countries • Le illustrazioni sono riferite ai modelli CE / Pictures refer to CE approved models

AFFETTATRICE 250 GRAVITÀ

GRAVITY SLICER 250 MM BLADE

• Macchinario per uso professionale • Macchina realizzata in lega di alluminio anodizzato • Motore asincrono ventilato • Lama di produzione nazionale • Anello di protezione • Boccole carrello autolubrificanti • Protezione in plastica al carrello • Corsa carrello maggiorata • Trasmissione a cinghia • Affilatoio incorporato • Facile da pulire • Curata nei dettagli • Norme CE • Fabbricata in Italia

• Professional equipment • Slicer made from highly polished anodised food-grade aluminium • Ventilated asynchronous motor • Italian make blades • Safety ring • Permanently lubricated carriage ball bearings • Safety carriage plastic cover • Larger food tray • Belt transmission • Sharpening accessory included • Easy clean up • CE approved • Proudly Made in Italy



DIMENSIONE
PRODOTTO

B. 510
D. 430
H. 390



Alimentazione
Power supply (Volt/Hz)

230/50

Potenza
Motor power (Kwatt/Hp)

0,26 (0,35)

Lama
Blade size (mm)

Ø250

Giri/m lama al minuto
Blade revolution (RPM)

300

Corsa Carrello
Carriage sliding (mm)

260

Capacità di taglio
Cutting capacity (mm)

220x160

Spessore di taglio
Slice thickness (mm)

0÷16

Base d'appoggio affettatrice
Slicer cutting area (mm)

470x310

Peso netto monofase
Net weight single phase (kg)

16,0

Peso lordo monofase
Gross weight single phase (kg)

18,0

Dimensione imballo
Packing dimensions (mm)

B. 550
D. 470
H. 460

250 230V monofase single phase
codice prodotto product code

NORME CE / CE APPROVED

FA253

SENZA NORME CE / NON CE APPROVED

FA253E

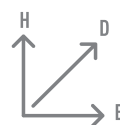
• I macchinari senza norme CE sono destinati ai paesi fuori dalla Comunità Europea / Not suitable for EC countries • Le illustrazioni sono riferite ai modelli CE / Pictures refer to CE approved models

AFFETTATRICE 275 GRAVITÀ ECO

GRAVITY SLICER 275 MM BLADE ECO MODEL

• Macchinario per uso professionale • Fusione in lega di alluminio anodizzato • Motore asincrono ventilato • Lama forgiata di produzione nazionale • Anello di protezione alla lama • Blocco al carrello come da normativa • Protezione in plastica al carrello • Trasmissione a cinghia • Interruttore digitale • Affilatoio incorporato • Facile da pulire • Curata nei dettagli • 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 • CE approved carriage • Safety carriage plastic cover • Belt transmission • Digital ON/OFF switch • Sharpening accessory included • Easy clean up • CE approved • Proudly Made in Italy



DIMENSIONE
PRODOTTO

B. 500
D. 430
H. 410



Alimentazione
Power supply (Volt/Hz)

230 / 50-60

Potenza
Motor power (Kwatt/Hp)

0,18 (0,25)

Lama
Blade size (mm)

ø275

Giri/m lama al minuto
Blade revolution (RPM)

300

Corsa Carrello
Carriage sliding (mm)

260

Capacità di taglio
Cutting capacity (mm)

200x190

Spessore di taglio
Slice thickness (mm)

0÷16

Base d'appoggio affettatrice
Slicer cutting area (mm)

440x290

Peso netto monofase
Net weight single phase (kg)

17,0

Peso lordo monofase
Gross weight single phase (kg)

19,0

Dimensione imballo
Packing dimensions (mm)

B. 480
D. 480
H. 400

NORME CE / CE APPROVED

SENZA NORME CE / NON CE APPROVED

275 ECO 230V monofase single phase

codice prodotto product code

FAF279

FAF279E

• I macchinari senza norme CE sono destinati ai paesi fuori dalla Comunità Europea / Not suitable for EC countries • Le illustrazioni sono riferite ai modelli CE / Pictures refer to CE approved models

AFFETTATRICE 275 GRAVITÀ

GRAVITY SLICER 275 MM BLADE

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

• Professional equipment • Anodised food-grade aluminium • Ventilated asynchronous motor • Italian make turned blade • Blade safety ring • Permanently lubricated carriage ball bearings • CE approved carriage locking • Safety carriage plexiglass cover • Capacious feeding pan • 24 Low tension card included • High quality gravity feed slicer • Powerful polyester belt driven transmission • Sharpening accessory included • Easy clean up • CE approved • Proudly Made in Italy



DIMENSIONE
PRODOTTO

B. 510
D. 320
H. 400



Alimentazione Power supply (Volt/Hz)	230/50
Potenza Motor power (Kwatt/Hp)	0,26 (0,35)
Lama Blade size (mm)	Ø275
Giri/m lama al minuto Blade revolution (RPM)	300
Corsa Carrello Carriage sliding (mm)	260
Capacità di taglio Cutting capacity (mm)	220x180
Spessore di taglio Slice thickness (mm)	0÷16
Base d'appoggio affettatrice Slicer cutting area (mm)	445x290
Peso netto monofase Net weight single phase (kg)	18,0
Peso lordo monofase Gross weight single phase (kg)	20,0
Dimensione imballo Packing dimensions (mm)	B. 650 D. 560 H. 530

275 230V monofase single phase
codice prodotto product code

NORME CE / CE APPROVED

SENZA NORME CE / NON CE APPROVED

FA279

FA279E

• I macchinari senza norme CE sono destinati ai paesi fuori dalla Comunità Europea / Not suitable for EC countries • Le illustrazioni sono riferite ai modelli CE / Pictures refer to CE approved models

AFFETTATRICE 300 GRAVITÀ ECO - BASE PICCOLA

GRAVITY SLICER 300 MM BLADE ECO SMALL BASE

• Macchinario per uso professionale • Fusione in lega di alluminio anodizzato • Motore asincrono ventilato • Lama forgiata di produzione nazionale • Anello di protezione alla lama • Blocco al carrello come da normativa • Protezione in plastica al carrello • Trasmissione a cinghia • Interruttore digitale • Affilatoio incorporato • Facile da pulire • Curata nei dettagli • 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 • CE approved carriage • Safety carriage plastic cover • Belt transmission • Digital ON/OFF switch • Sharpening accessory included • Easy clean up • CE approved • Proudly Made in Italy



DIMENSIONE
PRODOTTO

B. 490
D. 470
H. 440

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

SLICING
MACHINES

300 ECO 230V monofase single phase
codice prodotto product code

NORME CE / CE APPROVED

FAF303

SENZA NORME CE / NON CE APPROVED

FAF303E

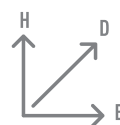
• I macchinari senza norme CE sono destinati ai paesi fuori dalla Comunità Europea / Not suitable for EC countries • Le illustrazioni sono riferite ai modelli CE / Pictures refer to CE approved models

AFFETTATRICE 300 GRAVITÀ ECO - BASE GRANDE

GRAVITY SLICER 300 MM BLADE ECO MODEL - LARGE BASE

• Macchinario per uso professionale • Fusione in lega di alluminio anodizzato • Motore asincrono ventilato • Lama forgiata di produzione nazionale • Anello di protezione alla lama • Blocco al carrello come da normativa • Protezione in plastica al carrello • Trasmissione a cinghia • Interruttore digitale • Affilatoio incorporato • Facile da pulire • Curata nei dettagli • 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 • CE approved carriage • Safety carriage plastic cover • Belt transmission • Digital ON/OFF switch • Sharpening accessory included • Easy clean up • CE approved • Proudly Made in Italy



DIMENSIONE
PRODOTTO

B. 500
D. 480
H. 440

Alimentazione Power supply (Volt/Hz)	230 / 50-60
Potenza Motor power (Kwatt/Hp)	0,26 (0,35)
Lama Blade size (mm)	ø300
Giri/m lama al minuto Blade revolution (RPM)	300
Corsa Carrello Carriage sliding (mm)	270
Capacità di taglio Cutting capacity (mm)	210x200
Spessore di taglio Slice thickness (mm)	0÷16
Base d'appoggio affettatrice Slicer cutting area (mm)	465x340
Peso netto monofase Net weight single phase (kg)	23,0
Peso lordo monofase Gross weight single phase (kg)	25,0
Dimensione imballo Packing dimensions (mm)	B. 650 D. 560 H. 530

300 ECO 230V monofase single phase
codice prodotto product code

NORME CE / CE APPROVED

FAFG303

SENZA NORME CE / NON CE APPROVED

FAFG303E

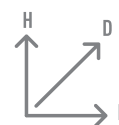
• I macchinari senza norme CE sono destinati ai paesi fuori dalla Comunità Europea / Not suitable for EC countries • Le illustrazioni sono riferite ai modelli CE / Pictures refer to CE approved models

AFFETTATRICE 275 GRAVITÀ LUXURY BASE DA 300

GRAVITY SLICER 275 MM BLADE BASE 300 LUXURY

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

• Professional equipment • Anodised food-grade aluminium • Ventilated asynchronous motor • Italian make turned blade • Blade safety ring • Permanently lubricated carriage ball bearings • CE approved carriage locking • Safety carriage plexiglass cover • Capacious feeding pan • 24 Low tension card included • High quality gravity feed slicer • Powerful polyester belt driven transmission • Sharpening accessory included • Easy clean up • CE approved • Proudly Made in Italy



DIMENSIONE
PRODOTTO

B. 560
D. 470
H. 400



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

SLICING
MACHINES

275 B300 230/400V trifase three phase
codice prodotto product code

275 B300 230V monofase single phase
codice prodotto product code

NORME CE / CE APPROVED	SENZA NORME CE / NON CE APPROVED
FA278	FA278E
FA277	FA277E

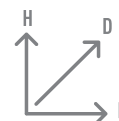
• I macchinari senza norme CE sono destinati ai paesi fuori dalla Comunità Europea / Not suitable for EC countries • Le illustrazioni sono riferite ai modelli CE / Pictures refer to CE approved models

AFFETTATRICE 300 GRAVITÀ LUXURY

GRAVITY SLICER 300 MM BLADE LUXURY

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

• Professional equipment • Anodised food-grade aluminium • Ventilated asynchronous motor • Italian make turned blade • Blade safety ring • Permanently lubricated carriage ball bearings • CE approved carriage locking • Safety carriage plexiglass cover • Capacious feeding pan • 24 Low tension card included • High quality gravity feed slicer • Powerful polyester belt driven transmission • Sharpening accessory included • Easy clean up • CE approved • Proudly Made in Italy



DIMENSIONE
PRODOTTO

B. 560
D. 470
H. 420



Alimentazione
Power supply (Volt/Hz) 230/50
230-400/50

Potenza
Motor power (Kwatt/Hp) 0,27 (0,36)

Lama
Blade size (mm) ø300

Giri/m lama al minuto
Blade revolution (RPM) 280

Corsa Carrello
Carriage sliding (mm) 270

Capacità di taglio
Cutting capacity (mm) 250x190

Spessore di taglio
Slice thickness (mm) 0÷15

Base d'appoggio affettatrice
Slicer cutting area (mm) 470x320

Peso netto mono/tri fase
Net weight single/three phase (kg) 23,0/23,0

Peso lordo mono/tri fase
Gross weight single/three phase (kg) 26,0/26,0

Dimensione imballo
Packing dimensions (mm) B. 650
D. 560
H. 530

300 230/400V trifase three phase
codice prodotto product code

300 230V monofase single phase
codice prodotto product code

NORME CE / CE APPROVED

FA302

FA303

SENZA NORME CE / NON CE APPROVED

FA302E

FA303E

• I macchinari senza norme CE sono destinati ai paesi fuori dalla Comunità Europea / Not suitable for EC countries • Le illustrazioni sono riferite ai modelli CE / Pictures refer to CE approved models

AFFETTATRICE 330 GRAVITÀ LUXURY

GRAVITY SLICER 330 MM BLADE LUXURY

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

• Professional equipment • Anodised food-grade aluminium • Ventilated asynchronous motor • Italian make turned blade • Blade safety ring • Permanently lubricated carriage ball bearings • CE approved carriage locking • Safety carriage plexiglass cover • Capacious feeding pan • 24 Low tension card included • High quality gravity feed slicer • Powerful polyester belt driven transmission • Sharpening accessory included • Easy clean up • CE approved • Proudly Made in Italy



DIMENSIONE
PRODOTTO

B. 680
D. 550
H. 480

Alimentazione Power supply (Volt/Hz)	230/50 230-400/50
Potenza Motor power (Kwatt/Hp)	0,38 (0,50)
Lama Blade size (mm)	ø330
Giri/m lama al minuto Blade revolution (RPM)	280
Corsa Carrello Carriage sliding (mm)	330
Capacità di taglio Cutting capacity (mm)	240x250
Spessore di taglio Slice thickness (mm)	0÷15
Base d'appoggio affettatrice Slicer cutting area (mm)	600x420
Peso netto mono/tri fase Net weight single/three phase (kg)	38,0/38,0
Peso lordo mono/tri fase Gross weight single/three phase (kg)	41,0/41,0
Dimensione imballo Packing dimensions (mm)	B. 800 D. 700 H. 620

SLICING
MACHINES

330 230/400V trifase three phase
codice prodotto product code

330 230V monofase single phase
codice prodotto product code

NORME CE / CE APPROVED	SENZA NORME CE / NON CE APPROVED
FA332	FA332E
FA333	FA333E

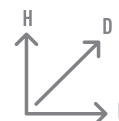
• I macchinari senza norme CE sono destinati ai paesi fuori dalla Comunità Europea / Not suitable for EC countries • Le illustrazioni sono riferite ai modelli CE / Pictures refer to CE approved models

AFFETTATRICE 350 GRAVITÀ LUXURY

GRAVITY SLICER 350 MM BLADE LUXURY

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

• Professional equipment • Anodised food-grade aluminium • Ventilated asynchronous motor • Italian make turned blade • Blade safety ring • Permanently lubricated carriage ball bearings • CE approved carriage locking • Safety carriage plexiglass cover • Capacious feeding pan • 24 Low tension card included • High quality gravity feed slicer • Powerful polyester belt driven transmission • Sharpening accessory included • Easy clean up • CE approved • Proudly Made in Italy



DIMENSIONE
PRODOTTO

B. 680
D. 550
H. 500



Alimentazione Power supply (Volt/Hz)	230/50 230-400/50
Potenza Motor power (Kwatt/Hp)	0,38 (0,50)
Lama Blade size (mm)	ø350
Giri/m lama al minuto Blade revolution (RPM)	260
Corsa Carrello Carriage sliding (mm)	330
Capacità di taglio Cutting capacity (mm)	320x230
Spessore di taglio Slice thickness (mm)	0÷15
Base d'appoggio affettatrice Slicer cutting area (mm)	600x420
Peso netto mono/tri fase Net weight single/three phase (kg)	40,0/40,0
Peso lordo mono/tri fase Gross weight single/three phase (kg)	43,0/43,0
Dimensione imballo Packing dimensions (mm)	B. 800 D. 700 H. 620

350 230/400V trifase three phase
codice prodotto product code

350 230V monofase single phase
codice prodotto product code

NORME CE / CE APPROVED	SENZA NORME CE / NON CE APPROVED
FA352	FA352E
FA353	FA353E

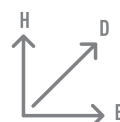
• I macchinari senza norme CE sono destinati ai paesi fuori dalla Comunità Europea / Not suitable for EC countries • Le illustrazioni sono riferite ai modelli CE / Pictures refer to CE approved models

AFFETTATRICE 250 VERTICALE

VERTICAL SLICER 250 MM BLADE

• Macchinario per uso professionale • Fusione in lega di alluminio anodizzato • Lama forgiata in acciaio temperato • Anello di protezione alla lama • Motore asincrono ventilato • Boccole carrello autolubrificanti • Blocco al carrello • Scorrevole piatto porta salumi con braccio a cigno • Trasmissione a cinghia in poliestere • Affilatoio incorporato • Facile da pulire • Curata nei dettagli • Norme CE • Fabbriata in Italia

• Professional equipment • Anodised food-grade aluminium • Forged and hardened blade • Blade safety ring • Ventilated asynchronous motor with thermal protection • Permanently lubricated carriage ball bearings • CE approved carriage locking • Swan shaped clamp lever • Polyester Belt transmission • Sharpening accessory included • Easy clean up • CE approved • Proudly Made in Italy



DIMENSIONE
PRODOTTO

B. 530
D. 520
H. 500

Alimentazione
Power supply (Volt/Hz)

230/50

Potenza
Motor power (Kwatt/Hp)

0,35 (0,47)

Lama
Blade size (mm)

ø250

Giri/m lama al minuto
Blade revolution (RPM)

300

Capacità di taglio
Cutting capacity (mm)

240x170

Spessore di taglio
Slice thickness (mm)

0÷16

Base d'appoggio affettatrice
Slicer cutting area (mm)

460x360

Peso netto mono fase
Net weight single phase (kg)

24,0

Peso lordo mono fase
Gross weight single phase (kg)

27,0

Dimensione imballo
Packing dimensions (mm)

B. 580
D. 270
H. 520

SLICING
MACHINES

NORME CE / CE APPROVED

SENZA NORME CE / NON CE APPROVED

250 230V monofase single phase
codice prodotto product code

FA251

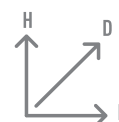
FA251E

AFFETTATRICE 300 VERTICALE

VERTICAL SLICER 300 MM BLADE

• Macchinario per uso professionale • Fusione in lega di alluminio anodizzato • Lama forgiata in acciaio temperato • Anello di protezione alla lama • Motore asincrono ventilato • Boccole carrello autolubrificanti • Blocco al carrello • Scorrevole piatto porta salumi con braccio a cigno • Trasmissione a cinghia in poliestere • Affilatoio incorporato • Interruttore digitale • Scheda a 24 volt • Facile da pulire • Curata nei dettagli • Norme CE • Fabbriata in Italia

• Professional equipment • Anodised food-grade aluminium • Forged and hardened blade • Blade safety ring • Permanently lubricated carriage ball bearings • CE approved carriage locking • Swan shaped clamp lever • Polyester Belt transmission • Sharpening accessory included • Digital ON/OFF switch • 24 Low tension card included • Easy clean up • High quality vertical feed slicer • CE approved • Proudly Made in Italy



DIMENSIONE
PRODOTTO

B. 610
D. 530
H. 500

Alimentazione
Power supply (Volt/Hz) 230/50
230-400/50

Potenza
Motor power (Kwatt/Hp) 0,30 (0,40)

Lama
Blade size (mm) ø300

Giri/m lama al minuto
Blade revolution (RPM) 280

Corsa Carrello
Carriage sliding (mm) 300

Capacità di taglio
Cutting capacity (mm) 270x190

Spessore di taglio
Slice thickness (mm) 0÷15

Base d'appoggio affettatrice
Slicer cutting area (mm) 470x350

Peso netto mono/tri fase
Net weight single/three phase (kg) 24,0/24,0

Peso lordo mono/tri fase
Gross weight single/three phase (kg) 26,0/26,0

Dimensione imballo
Packing dimensions (mm) B. 650
D. 560
H. 530

300 230/400V trifase three phase
codice prodotto product code

300 230V monofase single phase
codice prodotto product code

NORME CE / CE APPROVED

FA300

FA301

SENZA NORME CE / NON CE APPROVED

FA300E

FA301E

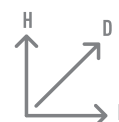
• I macchinari senza norme CE sono destinati ai paesi fuori dalla Comunità Europea / Not suitable for EC countries • Le illustrazioni sono riferite ai modelli CE / Pictures refer to CE approved models

AFFETTATRICE 330 VERTICALE

VERTICAL SLICER 330 MM BLADE

• Macchinario per uso professionale • Fusione in lega di alluminio anodizzato • Lama forgiata in acciaio temperato • Anello di protezione alla lama • Motore asincrono ventilato • Boccole carrello autolubrificanti • Blocco al carrello • Scorrevole piatto porta salumi con braccio a cigno • Trasmissione a cinghia in poliestere • Affilatoio incorporato • Facile da pulire • Curata nei dettagli • Norme CE • Fabbricata in Italia

• Professional equipment • Anodised food-grade aluminium • Forged and hardened blade • Blade safety ring • Ventilated asynchronous motor with thermal protection • Permanently lubricated carriage ball bearings • CE approved carriage locking • Swan shaped clamp lever • Polyester Belt transmission • Sharpening accessory included • Easy clean up • CE approved • Proudly Made in Italy



DIMENSIONE
PRODOTTO

B. 710
D. 550
H. 610



Alimentazione Power supply (Volt/Hz)	230/50
Potenza Motor power (Kwatt/Hp)	0,50 (0,67)
Lama Blade size (mm)	ø330
Giri/m lama al minuto Blade revolution (RPM)	260
Capacità di taglio Cutting capacity (mm)	250x210
Spessore di taglio Slice thickness (mm)	0÷16
Base d'appoggio affettatrice Slicer cutting area (mm)	530x420
Peso netto mono fase Net weight single phase (kg)	37,0
Peso lordo mono fase Gross weight single phase (kg)	40,0
Dimensione imballo Packing dimensions (mm)	B. 580 D. 710 H. 630

SLICING
MACHINES

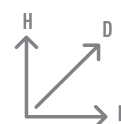
	NORME CE / CE APPROVED	SENZA NORME CE / NON CE APPROVED
330 230V monofase single phase codice prodotto product code	FA334	FA334E

AFFETTATRICE 350 VERTICALE

VERTICAL SLICER 350 MM BLADE

• Macchinario per uso professionale • Fusione in lega di alluminio anodizzato • Lama forgiata in acciaio temperato • Anello di protezione alla lama • Motore asincrono ventilato • Boccole carrello autolubrificanti • Blocco al carrello • Scorrevole piatto porta salumi con braccio a cigno • Trasmissione a cinghia in poliestere • Affilatoio incorporato • Facile da pulire • Curata nei dettagli • Norme CE • Fabbriata in Italia

• Professional equipment • Anodised food-grade aluminium • Forged and hardened blade • Blade safety ring • Ventilated asynchronous motor with thermal protection • Permanently lubricated carriage ball bearings • CE approved carriage locking • Swan shaped clamp lever • Polyester Belt transmission • Sharpening accessory included • Easy clean up • CE approved • Proudly Made in Italy



DIMENSIONE
PRODOTTO

B. 820
D. 650
H. 640



Alimentazione Power supply (Volt/Hz)	230/50
Potenza Motor power (Kwatt/HP)	0,50 (0,67)
Lama Blade size (mm)	ø350
Giri/m lama al minuto Blade revolution (RPM)	260
Capacità di taglio Cutting capacity (mm)	300x265
Spessore di taglio Slice thickness (mm)	0÷16
Base d'appoggio affettatrice Slicer cutting area (mm)	650x530
Peso netto mono fase Net weight single phase (kg)	45,0
Peso lordo mono fase Gross weight single phase (kg)	50,0
Dimensione imballo Packing dimensions (mm)	B. 640 D. 830 H. 700

350 230V monofase single phase
codice prodotto product code

NORME CE / CE APPROVED

FA354

SENZA NORME CE / NON CE APPROVED

FA354E

AFFETTATRICE 370 VERTICALE

VERTICAL SLICER 370 MM BLADE

• Macchinario per uso professionale • Fusione in lega di alluminio anodizzato • Lama forgiata in acciaio temperato • Anello di protezione alla lama • Motore asincrono ventilato • Boccole carrello autolubrificanti • Blocco al carrello • Scorrevole piatto porta salumi con braccio a cigno • Trasmissione a cinghia in poliestere • Affilatoio incorporato • Facile da pulire • Curata nei dettagli • Norme CE • Fabbricata in Italia

• Professional equipment • Anodised food-grade aluminium • Forged and hardened blade • Blade safety ring • Ventilated asynchronous motor with thermal protection • Permanently lubricated carriage ball bearings • CE approved carriage locking • Swan shaped clamp lever • Polyester Belt transmission • Sharpening accessory included • Easy clean up • CE approved • Proudly Made in Italy



DIMENSIONE
PRODOTTO

B. 820
D. 650
H. 640

Alimentazione Power supply (Volt/Hz)	230/50
Potenza Motor power (Kwatt/Hp)	0,50 (0,67)
Lama Blade size (mm)	ø370
Giri/m lama al minuto Blade revolution (RPM)	260
Capacità di taglio Cutting capacity (mm)	290x275
Spessore di taglio Slice thickness (mm)	0÷16
Base d'appoggio affettatrice Slicer cutting area (mm)	650x530
Peso netto mono fase Net weight single phase (kg)	46,0
Peso lordo mono fase Gross weight single phase (kg)	51,0
Dimensione imballo Packing dimensions (mm)	B. 640 D. 830 H. 700

SLICING
MACHINES

370 230V monofase single phase
codice prodotto product code

NORME CE / CE APPROVED

SENZA NORME CE / NON CE APPROVED

FA372

FA372E

AFFETTATRICE 300 VERTICALE LUXURY

VERTICAL SLICER 300 MM BLADE LUXURY

• Macchinario per uso professionale • Fusione in lega di alluminio anodizzato • Lama forgiata in acciaio temperato • Anello di protezione alla lama • Motore asincrono ventilato • Boccole carrello autolubrificanti • Blocco al carrello • Scorrevole piatto porta salumi con braccio a cigno • Trasmissione a cinghia in poliestere • Affilatoio incorporato • Facile da pulire • Curata nei dettagli • Norme CE • Fabbriata in Italia

• Professional equipment • Anodised food-grade aluminium • Forged and hardened blade • Blade safety ring • Ventilated asynchronous motor with thermal protection • Permanently lubricated carriage ball bearings • CE approved carriage locking • Swan shaped clamp lever • Polyester Belt transmission • Sharpening accessory included • Easy clean up • CE approved • Proudly Made in Italy



DIMENSIONE
PRODOTTO

B. 710
D. 550
H. 610



Alimentazione Power supply (Volt/Hz)	230/50
Potenza Motor power (Kwatt/HP)	0,50 (0,67)
Lama Blade size (mm)	Ø300
Giri/m lama al minuto Blade revolution (RPM)	280
Capacità di taglio Cutting capacity (mm)	260x200
Spessore di taglio Slice thickness (mm)	0÷16
Base d'appoggio affettatrice Slicer cutting area (mm)	530x420
Peso netto mono fase Net weight single phase (kg)	37,0
Peso lordo mono fase Gross weight single phase (kg)	40,0
Dimensione imballo Packing dimensions (mm)	B. 580 D. 710 H. 630

NORME CE / CE APPROVED

SENZA NORME CE / NON CE APPROVED

300 230V monofase single phase
codice prodotto product code

FA304

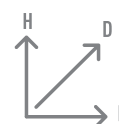
FA304E

AFFETTATRICE 330 VERTICALE LUXURY

VERTICAL SLICER 330 MM BLADE LUXURY

• Macchinario per uso professionale • Fusione in lega di alluminio anodizzato • Lama forgiata in acciaio temperato • Anello di protezione alla lama • Motore asincrono ventilato con termica • Boccole carrello autolubrificanti • Blocco al carrello • Scorrevole piatto porta salumi con braccio a cigno • Trasmissione a cinghia in poliestere • Affilatoio incorporato • Interruttore digitale • Scheda a 24 volt • Facile da pulire • Curata nei dettagli • Norme CE • Fabbriata in Italia

• Professional equipment • Anodised food-grade aluminium • Forged and hardened blade • Blade safety ring • Ventilated asynchronous motor with thermal protection • Permanently lubricated carriage ball bearings • CE approved carriage locking • Swan shaped clamp lever • Polyester Belt transmission • Sharpening accessory included • Digital ON/OFF switch • 24 Low tension card included • Easy clean up • CE approved • Proudly Made in Italy



DIMENSIONE
PRODOTTO

B. 690
D. 620
H. 520



Alimentazione
Power supply (Volt/Hz) 230/50
230-400/50

Potenza
Motor power (Kwatt/HP) 0,38 (0,50)

Lama
Blade size (mm) ø330

Giri/m lama al minuto
Blade revolution (RPM) 280

Corsa Carrello
Carriage sliding (mm) 340

Capacità di taglio
Cutting capacity (mm) 300x230

Spessore di taglio
Slice thickness (mm) 0÷16

Base d'appoggio affettatrice
Slicer cutting area (mm) 605x445

Peso netto mono/tri fase
Net weight single/three phase (kg) 40,0/40,0

Peso lordo mono/tri fase
Gross weight single/three phase (kg) 45,0/45,0

Dimensione imballo
Packing dimensions (mm) B. 800
D. 700
H. 620

SLICING
MACHINES

330 230/400V trifase three phase
codice prodotto product code

330 230V monofase single phase
codice prodotto product code

NORME CE / CE APPROVED

FA330

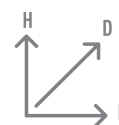
FA331

AFFETTATRICE 350 VERTICALE LUXURY

VERTICAL SLICER 350 MM BLADE LUXURY

• Macchinario per uso professionale • Fusione in lega di alluminio anodizzato • Lama forgiata in acciaio temperato • Anello di protezione alla lama • Motore asincrono ventilato con termica • Boccole carrello autolubrificanti • Blocco al carrello • Scorrevole piatto porta salumi con braccio a cigno • Trasmissione a cinghia in poliestere • Affilatoio incorporato • Interruttore digitale • Scheda a 24 volt • Facile da pulire • Curata nei dettagli • Norme CE • Fabbriata in Italia

• Professional equipment • Anodised food-grade aluminium • Forged and hardened blade • Blade safety ring • Ventilated asynchronous motor with thermal protection • Permanently lubricated carriage ball bearings • CE approved carriage locking • Swan shaped clamp lever • Polyester Belt transmission • Sharpening accessory included • Digital ON/OFF switch • 24 Low tension card included • Easy clean up • CE approved • Proudly Made in Italy



DIMENSIONE
PRODOTTO

B. 710
D. 640
H. 540



Alimentazione
Power supply (Volt/Hz) 230/50
230-400/50

Potenza
Motor power (Kwatt/Hp) 0,38 (0,50)

Lama
Blade size (mm) ø350

Giri/m lama al minuto
Blade revolution (RPM) 260

Corsa Carrello
Carriage sliding (mm) 390

Capacità di taglio
Cutting capacity (mm) 310x240

Spessore di taglio
Slice thickness (mm) 0÷16

Base d'appoggio affettatrice
Slicer cutting area (mm) 605x445

Peso netto mono/tri fase
Net weight single/three phase (kg) 45,0/45,0

Peso lordo mono/tri fase
Gross weight single/three phase (kg) 50,0/50,0

Dimensione imballo
Packing dimensions (mm) B. 800
D. 700
H. 620

350 230/400V trifase three phase
codice prodotto product code

350 230V monofase single phase
codice prodotto product code

NORME CE / CE APPROVED

FA350

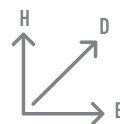
FA351

AFFETTATRICE 370 VERTICALE LUXURY

VERTICAL SLICER 370 MM BLADE LUXURY

• Macchinario per uso professionale • Fusione in lega di alluminio anodizzato • Lama forgiata in acciaio temperato • Anello di protezione alla lama • Motore asincrono ventilato con termica • Boccole carrello autolubrificanti • Blocco al carrello • Scorrevole piatto porta salumi con braccio a cigno • Trasmissione a cinghia in poliestere • Affilatoio incorporato • Interruttore digitale • Scheda a 24 volt • Facile da pulire • Curata nei dettagli • Norme CE • Fabbriata in Italia

• Professional equipment • Anodised food-grade aluminium • Forged and hardened blade • Blade safety ring • Ventilated asynchronous motor with thermal protection • Permanently lubricated carriage ball bearings • CE approved carriage locking • Swan shaped clamp lever • Polyester Belt transmission • Sharpening accessory included • Digital ON/OFF switch • 24 Low tension card included • Easy clean up • CE approved • Proudly Made in Italy



DIMENSIONE
PRODOTTO

B. 770
D. 650
H. 580

Alimentazione Power supply (Volt/Hz)	230/50 230-400/50
Potenza Motor power (Kwatt/Hp)	0,38 (0,50)
Lama Blade size (mm)	ø370
Giri/m lama al minuto Blade revolution (RPM)	260
Corsa Carrello Carriage sliding (mm)	420
Capacità di taglio Cutting capacity (mm)	330x260
Spessore di taglio Slice thickness (mm)	0÷16
Base d'appoggio affettatrice Slicer cutting area (mm)	610x460
Peso netto mono/tri fase Net weight single/three phase (kg)	47,0/47,0
Peso lordo mono/tri fase Gross weight single/three phase (kg)	51,0/51,0
Dimensione imballo Packing dimensions (mm)	B. 800 D. 700 H. 620

SLICING
MACHINES

370 230/400V trifase three phase
codice prodotto product code

370 230V monofase single phase
codice prodotto product code

NORME CE / CE APPROVED

FA370

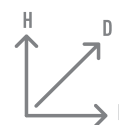
FA371

AFFETTACARNE 300

MEAT SLICER 300 MM BLADE

• Macchinario per uso professionale • Robusta fusione di lega di alluminio alimentare anodizzato • Lama forgiata e temprata • Motore asincrono ventilato • Grande capacità di taglio • Boccole carrello autolubrificanti • Blocco al carrello • Ampio piatto porta carne • Braccio stringi carne a cigno • Trasmissione a cinghia • Interruttore digitale • Scheda a 24 volt • Affilatoio incorporato • Curata nei dettagli • Norme CE • Fabbriato in Italia

• Professional equipment • Heavy duty slicer made from highly polished anodised food-grade aluminium • Forged and hardened blade • Ventilated asynchronous motor • Wide cutting capacity • Permanently lubricated carriage ball bearings • CE models with carriage locking option • Large product support • Swan shaped clamp lever • Belt transmission • Digital ON/OFF switch • 24 Low tension card included • Sharpener included • CE approved • Proudly Made in Italy



DIMENSIONE
PRODOTTO

B. 640
D. 530
H. 500



Alimentazione
Power supply (Volt/Hz) 230/50
230-400/50

Potenza
Motor power (Kwatt/Hp) 0,27 (0,36)

Lama
Blade size (mm) ø300

Giri/m lama al minuto
Blade revolution (RPM) 280

Corsa Carrello
Carriage sliding (mm) 300

Capacità di taglio
Cutting capacity (mm) 270x190

Spessore di taglio
Slice thickness (mm) 0÷16

Base d'appoggio affettatrice
Slicer cutting area (mm) 495x360

Peso netto mono/tri fase
Net weight single/three phase (kg) 35,0/35,0

Peso lordo mono/tri fase
Gross weight single/three phase (kg) 40,0/40,0

Dimensione imballo
Packing dimensions (mm) B. 800
D. 530
H. 460

300 230/400V trifase three phase
codice prodotto product code

300 230V monofase single phase
codice prodotto product code

NORME CE / CE APPROVED

FAC300

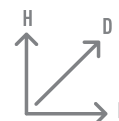
FAC301

AFFETTACARNE 350

MEAT SLICER 350 MM BLADE

• Macchinario per uso professionale • Robusta fusione di lega di alluminio alimentare anodizzato • Lama forgiata e temprata • Motore asincrono ventilato con termica • Grande capacità di taglio • Boccole carrello autolubrificanti • Blocco al carrello • Ampio piatto porta carne • Braccio stringi carne a cigno • Trasmissione a cinghia • Interruttore digitale • Scheda a 24 volt • Affilatoio incorporato • Curata nei dettagli • Norme CE • Fabbricato in Italia

• Professional equipment • Heavy duty slicer made from highly polished anodised food-grade aluminium • Forged and hardened blade • Ventilated asynchronous motor with thermal protection • Wide cutting capacity • Permanently lubricated carriage ball bearings • CE models with carriage locking option • Large product support • Swan shaped clamp lever • Belt transmission • Digital ON/OFF switch • 24 Low tension card included • Sharpener included • CE approved • Proudly Made in Italy



DIMENSIONE
PRODOTTO

B. 740
D. 750
H. 550



Alimentazione Power supply (Volt/Hz)	230/50 230-400/50
Potenza Motor power (Kwatt/Hp)	0,38 (0,50)
Lama Blade size (mm)	ø350
Giri/m lama al minuto Blade revolution (RPM)	260
Corsa Carrello Carriage sliding (mm)	340
Capacità di taglio Cutting capacity (mm)	300x245
Spessore di taglio Slice thickness (mm)	0÷16
Base d'appoggio affettatrice Slicer cutting area (mm)	605x445
Peso netto mono/tri fase Net weight single/three phase (kg)	43,0/43,0
Peso lordo mono/tri fase Gross weight single/three phase (kg)	48,0/48,0
Dimensione imballo Packing dimensions (mm)	B. 800 D. 700 H. 620

SLICING
MACHINES

350 230/400V trifase three phase
codice prodotto product code

350 230V monofase single phase
codice prodotto product code

NORME CE / CE APPROVED

FAC350

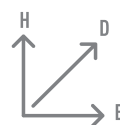
FAC351

AFFETTACARNE 370

MEAT SLICER 370 MM BLADE

• Macchinario per uso professionale • Robusta fusione di lega di alluminio alimentare anodizzato • Lama forgiata e temprata • Motore asincrono ventilato con termica • Grande capacità di taglio • Boccole carrello autolubrificanti • Blocco al carrello • Ampio piatto porta carne • Braccio stringi carne a cigno • Trasmissione a cinghia • Interruttore digitale • Scheda a 24 volt • Affilatoio incorporato • Curata nei dettagli • Norme CE • Fabbriato in Italia

• Professional equipment • Heavy duty slicer made from highly polished anodised food-grade aluminium • Forged and hardened blade • Ventilated asynchronous motor with thermal protection • Wide cutting capacity • Permanently lubricated carriage ball bearings • CE models with carriage locking option • Large product support • Swan shaped clamp lever • Belt transmission • Digital ON/OFF switch • 24 Low tension card included • Sharpener included • CE approved • Proudly Made in Italy



DIMENSIONE
PRODOTTO

B. 750
D. 750
H. 570

Alimentazione Power supply (Volt/Hz)	230/50 230-400/50
Potenza Motor power (Kwatt/Hp)	0,38 (0,50)
Lama Blade size (mm)	ø370
Giri/m lama al minuto Blade revolution (RPM)	260
Corsa Carrello Carriage sliding (mm)	400
Capacità di taglio Cutting capacity (mm)	340x255
Spessore di taglio Slice thickness (mm)	0÷16
Base d'appoggio affettatrice Slicer cutting area (mm)	610x460
Peso netto mono/tri fase Net weight single/three phase (kg)	46,0/46,0
Peso lordo mono/tri fase Gross weight single/three phase (kg)	51,0/51,0
Dimensione imballo Packing dimensions (mm)	B. 1080 D. 750 H. 560

AFFETTACARNE 370 230/400V trifase three phase

codice prodotto product code

AFFETTACARNE 370 230V monofase single phase

codice prodotto product code

NORME CE / CE APPROVED

FAC370

FAC371





PREPARAZIONE DINAMICA

DYNAMIC PROCESSING



TUTTO PRONTO... IN BREVISSIMO TEMPO
EVERYTHING READY... IN THE TWINKLING OF AN EYE

PELAPATATE

POTATO PEELER

PULISCOZZE

MUSSEL WASHER

LAVATARTUFO

TRUFFLE WASHER

TAGLIAVERDURE ÉLITE

ÉLITE VEGETABLE CUTTER

CUTTER

CUTTER

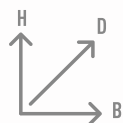
TAGLIAMOZZARELLA

MOZZARELLA CHEESE CUTTER



PELATATE 5 KG VERSIONE DA BANCO

5 KG POTATO PEELER
BENCHTOP MODEL

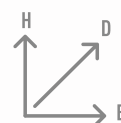


DIMENSIONE
PRODOTTO

B. 530
D. 520
H. 520

PELATATE 5 KG CON PIEDI

5 KG POTATO PEELER WITH BLACK LEGS



DIMENSIONE
PRODOTTO

B. 530
D. 520
H. 630

PELATATE 5 KG SUPPORTO STANDARD CON CASSETTO E FILTRO INCLUSO

5 KG POTATO PEELER
INCLUSIVE OF WASTE FILTER DRAWER

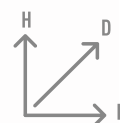


DIMENSIONE
PRODOTTO

B. 530
D. 520
H. 700

PELATATE 5 KG SUPPORTO ALTO CON CASSETTO E FILTRO INCLUSO

5 KG POTATO PEELER WITH HIGH STAND
INCLUSIVE OF WASTE FILTER DRAWER



DIMENSIONE
PRODOTTO

B. 530
D. 520
H. 950

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

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

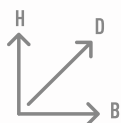
	5 KG BANCO	5 KG PIEDI	5 KG STD	5 KG ALTO
Alimentazione <i>Power supply (Volt/Hz)</i>	230/50 230-400/50	230/50 230-400/50	230/50 230-400/50	230/50 230-400/50
Potenza <i>Motor power (Kwatt/Hp)</i>	0,37 (0,50)	0,37 (0,50)	0,37 (0,50)	0,37 (0,50)
Giri piatto pelapatate <i>Peeler dish revolutions (RPM)</i>	270	270	270	270
Produzione oraria patate <i>Potatoes production per hour (kg/h)</i>	150	150	150	150
Tempo ciclo pulitura <i>Mussel peeling cycle (sec)</i>	60-90	60-90	60-90	60-90
Carico massimo patate <i>Maximum charge potato (kg)</i>	5	5	5	5
Temperatura acqua <i>Water temperature (°C)</i>	5-20	5-20	5-20	5-20
Alimentazione tubo flessibile <i>Flexible pipe feeding (inch)</i>	3/4	3/4	3/4	3/4
Collettore scarico laterale <i>Side discharge manifold (mm)</i>	ø50	ø50	ø50	ø50
Collettore scarico inferiore <i>Lower discharge manifold (mm)</i>	-	ø50	ø40	ø50
Peso netto <i>Net weight (kg)</i>	28,0	30,0	35,0	38,5
Peso lordo <i>Gross weight (kg)</i>	33,0	35,0	40,0	43,5
Dimensione imballo <i>Packing dimensions (mm)</i>	B. 660 D. 600 H. 620	B. 660 D. 600 H. 800	B. 660 D. 600 H. 800	B. 660 D. 600 H. 1020

	NORME CE / CE APPROVED		SENZA NORME CE / NON CE APPROVED	
	Trifase / Three phase V. 230/400	Monofase / Single phase V. 230	Trifase / Three phase V. 230/400	Monofase / Single phase V. 230
5 KG BANCO 0,37 Kw (0,50 Hp) <i>codice prodotto product code</i>	FP105	FP104	FP105E	FP104E
5 KG CON PIEDI 0,37 Kw (0,50 Hp) <i>codice prodotto product code</i>	FP107P	FP106P	FP107PE	FP106PE
5 KG SUPPORTO STANDARD 0,37 Kw (0,50 Hp) <i>codice prodotto product code</i>	FP107	FP106	FP107E	FP106E
5 KG SUPPORTO ALTO 0,37 Kw (0,50 Hp) <i>codice prodotto product code</i>	FP109	FP108	FP109E	FP108E
CI supplemento per coperchio inox <i>optional for stainless steel lid</i>				
CF cassetto e filtro <i>optional for drawer-filter</i>	di serie / included			

• I macchinari senza norme CE sono destinati ai paesi fuori dalla Comunità Europea / *Not suitable for EC countries* • Le illustrazioni sono riferite ai modelli CE / *Pictures refer to CE approved models*

PELATATE 10 KG CON PIEDI

10 KG POTATO PEELER WITH BLACK LEGS

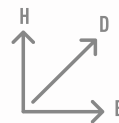


DIMENSIONE
PRODOTTO

B. 530
D. 660
H. 780

PELATATE 10 KG SUPPORTO STANDARD CON CASSETTO E FILTRO INCLUSO

10 KG POTATO PEELER
INCLUSIVE OF WASTE FILTER DRAWER

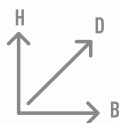


DIMENSIONE
PRODOTTO

B. 530
D. 660
H. 850

PELATATE 10 KG SUPPORTO ALTO CON CASSETTO E FILTRO INCLUSO

10 KG POTATO PEELER WITH HIGH STAND
INCLUSIVE OF WASTE FILTER DRAWER



DIMENSIONE
PRODOTTO

B. 530
D. 660
H. 1100

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

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

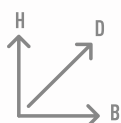
	10 KG PIEDI	10 KG STD	10 KG ALTO
Alimentazione <i>Power supply (Volt/Hz)</i>	230/50 230-400/50	230/50 230-400/50	230/50 230-400/50
Potenza <i>Motor power (Kwatt/Hp)</i>	0,55 (0,75)	0,55 (0,75)	0,55 (0,75)
Giri piatto pelapatate <i>Peeler dish revolutions (RPM)</i>	320	320	320
Produzione oraria patate <i>Potatoes production per hour (kg/h)</i>	300	300	300
Tempo ciclo pulitura <i>Mussel peeling cycle (sec)</i>	90-120	90-120	90-120
Carico massimo patate <i>Maximum charge potato (kg)</i>	10	10	10
Temperatura acqua <i>Water temperature (°C)</i>	5-20	5-20	5-20
Alimentazione tubo flessibile <i>Flexible pipe feeding (inch)</i>	3/4	3/4	3/4
Collettore scarico laterale <i>Side discharge manifold (mm)</i>	ø50	ø50	ø50
Collettore scarico inferiore <i>Lower discharge manifold (mm)</i>	ø50	ø40	ø50
Peso netto <i>Net weight (kg)</i>	35,5	40,5	44,0
Peso lordo <i>Gross weight (kg)</i>	40,5	45,5	49,0
Dimensione imballo <i>Packing dimensions (mm)</i>	B. 660 D. 600 H. 920	B. 660 D. 600 H. 920	B. 660 D. 600 H. 1180

	NORME CE / CE APPROVED		SENZA NORME CE / NON CE APPROVED	
	Trifase / Three phase V. 230/400	Monofase / Single phase V. 230	Trifase / Three phase V. 230/400	Monofase / Single phase V. 230
10 KG CON PIEDI 0,55 Kw (0,75 Hp) <i>codice prodotto product code</i>	FP101P	FP100P	FP101PE	FP100PE
10 KG SUPPORTO STANDARD 0,55 Kw (0,75 Hp) <i>codice prodotto product code</i>	FP101	FP100	FP101E	FP100E
10 KG SUPPORTO ALTO 0,55 Kw (0,75 Hp) <i>codice prodotto product code</i>	FP111	FP110	FP111E	FP110E
CI supplemento per coperchio inox <i>optional for stainless steel lid</i>				
CF cassetto e filtro <i>optional for drawer-filter</i>	di serie / included			

• I macchinari senza norme CE sono destinati ai paesi fuori dalla Comunità Europea / Not suitable for EC countries • Le illustrazioni sono riferite ai modelli CE / Pictures refer to CE approved models

PELATATE 18 KG CON PIEDI

18 KG POTATO PEELER WITH BLACK LEGS

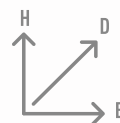


DIMENSIONE
PRODOTTO

B. 530
D. 660
H. 900

PELATATE 18 KG SUPPORTO STANDARD CON CASSETTO E FILTRO INCLUSO

18 KG POTATO PEELER
INCLUSIVE OF WASTE FILTER DRAWER

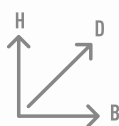


DIMENSIONE
PRODOTTO

B. 530
D. 660
H. 950

PELATATE 18 KG SUPPORTO ALTO CON CASSETTO E FILTRO INCLUSO

18 KG POTATO PEELER WITH HIGH STAND
INCLUSIVE OF WASTE FILTER DRAWER



DIMENSIONE
PRODOTTO

B. 530
D. 660
H. 1200

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

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

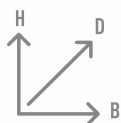
	18 KG PIEDI	18 KG STD	18 KG ALTO
Alimentazione <i>Power supply (Volt/Hz)</i>	230/50 230-400/50	230/50 230-400/50	230/50 230-400/50
Potenza <i>Motor power (Kwatt/Hp)</i>	0,90 (1,20)	0,90 (1,20)	0,90 (1,20)
Giri piatto pelapatate <i>Peeler dish revolutions (RPM)</i>	320	320	320
Produzione oraria patate <i>Potatoes production per hour (kg/h)</i>	500	500	500
Tempo ciclo pulitura <i>Mussel peeling cycle (sec)</i>	120-150	120-150	120-150
Carico massimo patate <i>Maximum charge potato (kg)</i>	18	18	18
Temperatura acqua <i>Water temperature (°C)</i>	5-20	5-20	5-20
Alimentazione tubo flessibile <i>Flexible pipe feeding (inch)</i>	3/4	3/4	3/4
Collettore scarico laterale <i>Side discharge manifold (mm)</i>	ø50	ø50	ø50
Collettore scarico inferiore <i>Lower discharge manifold (mm)</i>	ø50	ø40	ø50
Peso netto <i>Net weight (kg)</i>	40,0	45,0	48,5
Peso lordo <i>Gross weight (kg)</i>	45,0	50,0	54,0
Dimensione imballo <i>Packing dimensions (mm)</i>	B. 660 D. 600 H. 1020	B. 660 D. 600 H. 1020	B. 660 D. 600 H. 1270

	NORME CE / CE APPROVED		SENZA NORME CE / NON CE APPROVED	
	Trifase / Three phase V. 230/400	Monofase / Single phase V. 230	Trifase / Three phase V. 230/400	Monofase / Single phase V. 230
18 KG CON PIEDI 0,90 Kw (1,2 Hp) <i>codice prodotto product code</i>	FP103P	FP102P	FP103PE	FP102PE
18 KG SUPPORTO STANDARD 0,90 Kw (1,2 Hp) <i>codice prodotto product code</i>	FP103	FP102	FP103E	FP102E
18 KG SUPPORTO ALTO 0,90 Kw (1,2 Hp) <i>codice prodotto product code</i>	FP113	FP112	FP113E	FP112E
CI supplemento per coperchio inox <i>optional for stainless steel lid</i>				
CF cassetto e filtro <i>optional for drawer-filter</i>	di serie / included			

• I macchinari senza norme CE sono destinati ai paesi fuori dalla Comunità Europea / Not suitable for EC countries • Le illustrazioni sono riferite ai modelli CE / Pictures refer to CE approved models

PELATATE 30 KG CON PIEDI

30 KG POTATO PEELER WITH BLACK LEGS



DIMENSIONE
PRODOTTO

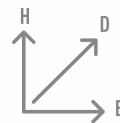
B. 550
D. 800
H. 830

PELATATE 30 KG SUPPORTO STANDARD CON CASSETTO E FILTRO INCLUSO

30 KG POTATO PEELER
INCLUSIVE OF WASTE FILTER DRAWER



CASSETTO
E FILTRO INCLUSI
DRAWER AND FILTER
INCLUDED



DIMENSIONE
PRODOTTO

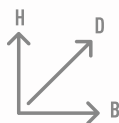
B. 550
D. 800
H. 900

PELATATE 30 KG SUPPORTO ALTO CON CASSETTO E FILTRO INCLUSO

30 KG POTATO PEELER WITH HIGH STAND
INCLUSIVE OF WASTE FILTER DRAWER



CASSETTO
E FILTRO INCLUSI
DRAWER AND FILTER
INCLUDED



DIMENSIONE
PRODOTTO

B. 550
D. 800
H. 1150

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

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

	30 KG PIEDI	30 KG STD	30 KG ALTO
Alimentazione <i>Power supply (Volt/Hz)</i>	230/50 230-400/50	230/50 230-400/50	230/50 230-400/50
Potenza <i>Motor power (Kwatt/Hp)</i>	0,96 (1,30)	0,96 (1,30)	0,96 (1,30)
Giri piatto pelapatate <i>Peeler dish revolutions (RPM)</i>	240	240	240
Produzione oraria patate <i>Potatoes production per hour (kg/h)</i>	700	700	700
Tempo ciclo pultura <i>Mussel peeling cycle (sec)</i>	120-150	120-150	120-150
Carico massimo patate <i>Maximum charge potato (kg)</i>	30	30	30
Temperatura acqua <i>Water temperature (°C)</i>	5-20	5-20	5-20
Alimentazione tubo flessibile <i>Flexible pipe feeding (inch)</i>	3/4	3/4	3/4
Collettore scarico laterale <i>Side discharge manifold (mm)</i>	ø50	ø50	ø50
Collettore scarico inferiore <i>Lower discharge manifold (mm)</i>	ø50	ø40	ø50
Peso netto <i>Net weight single/three phase (kg)</i>	54,0	61,0	66,0
Peso lordo <i>Gross weight single/three phase (kg)</i>	62,0	69,0	74,0
Dimensione imballo <i>Packing dimensions (mm)</i>	B. 800 D. 700 H. 1050	B. 800 D. 700 H. 1050	B. 800 D. 700 H. 1300

	NORME CE / CE APPROVED		SENZA NORME CE / NON CE APPROVED	
	Trifase / Three phase V. 230/400	Monofase / Single phase V. 230	Trifase / Three phase V. 230/400	Monofase / Single phase V. 230
30 CON PIEDI KG 0,90 Kw (1,2 Hp) <i>codice prodotto product code</i>	FP116P	FP114P	FP116PE	FP114PE
30 KG SUPPORTO STANDARD 0,90 Kw (1,2 Hp) <i>codice prodotto product code</i>	FP116	FP114	FP116E	FP114E
30 KG SUPPORTO ALTO 0,90 Kw (1,2 Hp) <i>codice prodotto product code</i>	FP117	FP115	FP117E	FP115E
CF cassetto e filtro <i>optional for drawer-filter</i>	di serie / included			

• I macchinari senza norme CE sono destinati ai paesi fuori dalla Comunità Europea / *Not suitable for EC countries* • Le illustrazioni sono riferite ai modelli CE / *Pictures refer to CE approved models*

COMPONENTI E ACCESSORI PELAPATATE

POTATO PEELER COMPONENTS AND ACCESSORIES

PIATTO PELAPATATE 5-10-18 KG
5-10-18 KG POTATO PEELER PLATE

Di serie / Included



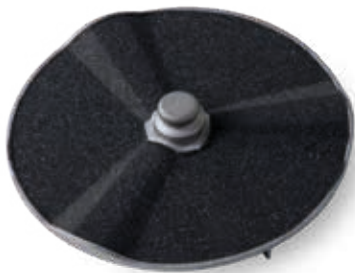
TELA ABRASIVA 5-10-18 KG
5-10-18 KG ABRASIVE WALL

Di serie / Included



PIATTO PELAPATATE 30 KG
30 KG POTATO PEELER PLATE

Di serie / Included



TELA ABRASIVA 30 KG
30 KG ABRASIVE WALL

Di serie / Included



COPERCHIO TRASPARENTE 5-10-18 KG
5-10-18 KG TRANSPARENT LID

Di serie / Included



COPERCHIO IN ACCIAIO INOX 5-10-18 KG
5-10-18 KG STAINLESS STEEL LID

Optional



COPERCHIO IN ACCIAIO INOX 30 KG
30 KG STAINLESS STEEL LID

Di serie / Included



PARETE ABRASIVA SU TUTTI
I MODELLI FACILMENTE
SMONTABILE PER UNA CORRETTA
PULIZIA SENZA L'UTILIZZO
DI UTENSILI

EASY ACCESSORY CHANGING
CLUTCH AND DISASSEMBLY
FOR CLEANING ON
ALL MODELS



ALTEZZA SUPPORTO ALTO 460 MM
ALTEZZA SUPPORTO STANDARD 210 MM

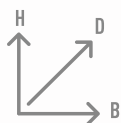
HIGHER SUPPORT 460 MM
STANDARD SUPPORT 210 MM





PULISCICOZZE 5 KG VERSIONE DA BANCO

5 KG MUSSEL WASHER
BENCHTOP MODEL



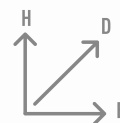
DIMENSIONE
PRODOTTO

B. 530
D. 520
H. 520

PULISCICOZZE 5 KG SUPPORTO STANDARD CON CASSETTO E FILTRO INCLUSO

5 KG MUSSEL WASHER
INCLUSIVE OF WASTE FILTER DRAWER

CASSETTO
E FILTRO INCLUSI
DRAWER AND FILTER
INCLUDED



DIMENSIONE
PRODOTTO

B. 530
D. 520
H. 700

PULISCICOZZE 5 KG SUPPORTO ALTO CON CASSETTO E FILTRO INCLUSO

5 KG MUSSEL WASHER WITH HIGH STAND
INCLUSIVE OF WASTE FILTER DRAWER

CASSETTO
E FILTRO INCLUSI
DRAWER AND FILTER
INCLUDED



DIMENSIONE
PRODOTTO

B. 530
D. 520
H. 950

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

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

	5 KG BANCO	5 KG	5 KG ALTO
Alimentazione <i>Power supply (Volt/Hz)</i>	230/50 230-400/50	230/50 230-400/50	230/50 230-400/50
Potenza <i>Motor power (Kwatt/Hp)</i>	0,35 (0,50)	0,35 (0,50)	0,35 (0,50)
Giri piatto pulisciozze <i>Mussels dish revolutions (RPM)</i>	145	145	145
Produzione oraria cozze <i>Mussels production per hour (kg/h)</i>	75	75	75
Tempo ciclo pulitura <i>Mussel peeling cycle (sec)</i>	90-120	90-120	90-120
Carico massimo cozze <i>Mussels maximum charge (kg)</i>	5	5	5
Temperatura acqua <i>Water temperature (°C)</i>	5-20	5-20	5-20
Alimentazione tubo flessibile <i>Flexible pipe feeding (inch)</i>	3/4	3/4	3/4
Collettore scarico laterale <i>Side discharge manifold (mm)</i>	ø50	ø50	ø50
Collettore scarico inferiore <i>Lower discharge manifold (mm)</i>	-	ø40	ø50
Peso netto mono/tri fase <i>Net weight single/three phase (kg)</i>	25,0/25,0	32,0/32,0	35,0/35,0
Peso lordo mono/tri fase <i>Gross weight single/three phase (kg)</i>	34,0/34,0	42,0/42,0	44,5/44,5
Dimensione imballo <i>Packing dimensions (mm)</i>	B. 670 D. 590 H. 790	B. 670 D. 590 H. 880	B. 670 D. 590 H. 1020

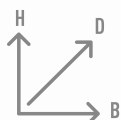
	NORME CE / CE APPROVED		SENZA NORME CE / NON CE APPROVED	
	Trifase / Three phase V. 230/400	Monofase / Single phase V. 230	Trifase / Three phase V. 230/400	Monofase / Single phase V. 230
5 KG BANCO 0,35 Kw (0,50 Hp) <i>codice prodotto product code</i>	FPC301	FPC300	FPC301E	FPC300E
5 KG SUPPORTO STANDARD 0,35 Kw (0,50 Hp) <i>codice prodotto product code</i>	FPC303	FPC302	FPC303E	FPC302E
5 KG SUPPORTO ALTO 0,35 Kw (0,50 Hp) <i>codice prodotto product code</i>	FPC305	FPC304	FPC305E	FPC304E
CI supplemento per coperchio inox <i>optional for stainless steel lid</i>				
CF cassetto e filtro <i>optional for drawer-filter</i>	di serie / included			

• I macchinari senza norme CE sono destinati ai paesi fuori dalla Comunità Europea / Not suitable for EC countries • Le illustrazioni sono riferite ai modelli CE / Pictures refer to CE approved models

PULISCICOZZE 10 KG SUPPORTO STANDARD CON CASSETTO E FILTRO INCLUSO

10 KG MUSSEL WASHER
INCLUSIVE OF WASTE FILTER DRAWER

CASSETTO
E FILTRO INCLUSI
DRAWER AND FILTER
INCLUDED



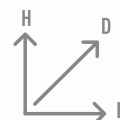
DIMENSIONE
PRODOTTO

B. 530
D. 660
H. 850

PULISCICOZZE 10 KG SUPPORTO ALTO CON CASSETTO E FILTRO INCLUSO

10 KG MUSSEL WASHER WITH HIGH STAND
INCLUSIVE OF WASTE FILTER DRAWER

CASSETTO
E FILTRO INCLUSI
DRAWER AND FILTER
INCLUDED



DIMENSIONE
PRODOTTO

B. 530
D. 660
H. 1100

PULISCICOZZE 18 KG SUPPORTO STANDARD CON CASSETTO E FILTRO INCLUSO

18 KG MUSSEL WASHER
INCLUSIVE OF WASTE FILTER DRAWER

CASSETTO
E FILTRO INCLUSI
DRAWER AND FILTER
INCLUDED



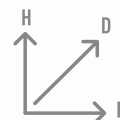
DIMENSIONE
PRODOTTO

B. 530
D. 660
H. 950

PULISCICOZZE 18 KG SUPPORTO ALTO CON CASSETTO E FILTRO INCLUSO

18 KG MUSSEL WASHER WITH HIGH STAND
INCLUSIVE OF WASTE FILTER DRAWER

CASSETTO
E FILTRO INCLUSI
DRAWER AND FILTER
INCLUDED



DIMENSIONE
PRODOTTO

B. 530
D. 660
H. 1200

• Macchinario per uso professionale • Struttura completamente in acciaio inossidabile AISI 304 • Motore asincrono ventilato di produzione nazionale • Pareti abrasive facilmente sostituibili senza l'utilizzo di attrezzi • Elettrovalvola elettronica per ingresso acqua • Micro al coperchio e sportello • Coperchio in plastica trasparente infrangibile • Coperchio in acciaio inox (a richiesta) • Cassetto filtro allo scarico di serie • Visibili e pratici comandi digitali • Apparato elettrico esterno protetto da scatola di plastica isolata • Timer digitale multifunzione • Pulsante manuale per scarico prodotto • Collettore di scarico a terra o parete • Trasmissione a cinghia • Esclusivo piatto per lavorazione cozze brevettato • Norme CE • Fabbricato in Italia

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

	10 KG	10 KG ALTO	18 KG	18 KG ALTO
Alimentazione <i>Power supply (Volt/Hz)</i>	230/50 230-400/50	230/50 230-400/50	230/50 230-400/50	230/50 230-400/50
Potenza <i>Motor power (Kwatt/Hp)</i>	0,35 (0,50)	0,35 (0,50)	0,65 (0,90)	0,65 (0,90)
Giri piatto pulisciozze <i>Mussels dish revolutions (RPM)</i>	180	180	180	180
Produzione oraria cozze <i>Mussels production per hour (kg/h)</i>	150	150	250	250
Tempo ciclo pulitura <i>Mussel peeling cycle (sec)</i>	120-150	120-150	150-180	150-180
Carico massimo cozze <i>Mussels maximum charge (kg)</i>	10	10	18	18
Temperatura acqua <i>Water temperature (°C)</i>	5-20	5-20	5-20	5-20
Alimentazione tubo flessibile <i>Flexible pipe feeding (inch)</i>	3/4	3/4	3/4	3/4
Collettore scarico laterale <i>Side discharge manifold (mm)</i>	ø50	ø50	ø50	ø50
Collettore scarico inferiore <i>Lower discharge manifold (mm)</i>	ø40	ø50	ø40	ø50
Peso netto mono/tri fase <i>Net weight single/three phase (kg)</i>	37,0/37,0	40,0/40,0	42,0/42,0	45,5/45,5
Peso lordo mono/tri fase <i>Gross weight single/three phase (kg)</i>	45,0/45,0	48,5/48,5	50,0/50,0	53,5/53,5
Dimensione imballo <i>Packing dimensions (mm)</i>	B. 670 D. 590 H. 1020	B. 670 D. 590 H. 1210	B. 670 D. 590 H. 1120	B. 670 D. 590 H. 1310

	NORME CE / CE APPROVED		SENZA NORME CE / NON CE APPROVED	
	Trifase / Three phase V. 230/400	Monofase / Single phase V. 230	Trifase / Three phase V. 230/400	Monofase / Single phase V. 230
10 KG SUPPORTO STANDARD 0,35 Kw (0,50 Hp)				
codice prodotto <i>product code</i>	FPC107	FPC106	FPC107E	FPC106E
10 KG SUPPORTO ALTO 0,35 Kw (0,50 Hp)				
codice prodotto <i>product code</i>	FPC307	FPC306	FPC307E	FPC306E
18 KG SUPPORTO STANDARD 0,65 Kw (0,90 Hp)				
codice prodotto <i>product code</i>	FPC109	FPC108	FPC109E	FPC108E
18 KG SUPPORTO ALTO 0,65 Kw (0,90 Hp)				
codice prodotto <i>product code</i>	FPC309	FPC308	FPC309E	FPC308E
CI supplemento per coperchio inox <i>optional for stainless steel lid</i>				
CF cassetto e filtro <i>optional for drawer-filter</i>	di serie / <i>included</i>			

• I macchinari senza norme CE sono destinati ai paesi fuori dalla Comunità Europea / *Not suitable for EC countries* • Le illustrazioni sono riferite ai modelli CE / *Pictures refer to CE approved models*

ACCESSORI PULISCICOZZE

MUSSEL WASHER ACCESSORIES

TELA ABRASIVA
ABRASIVE WALL

Di serie / Included



PIATTO PULISCICOZZE 5 KG
5 KG MUSSEL WASHER PLATES

Di serie / Included



PIATTO PULISCICOZZE 10/18 KG
10/18 KG MUSSEL WASHER PLATES

Di serie / Included



COPERCHIO IN ACCIAIO INOX
STAINLESS STEEL LID

Optional



PARETE ABRASIVA SU TUTTI
I MODELLI FACILMENTE
SMONTABILE PER UNA
CORRETTA PULIZIA SENZA
L'UTILIZZO DI UTENSILI

EASY ACCESSORY CHANGING
CLUTCH AND DISASSEMBLY
FOR CLEANING ON
ALL MODELS



ALTEZZA SUPPORTO ALTO 460 MM
ALTEZZA SUPPORTO STANDARD 210 MM

HIGHER SUPPORT 460 MM
STANDARD SUPPORT 210 MM



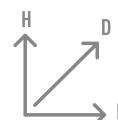


LAVATARTUFO - 10/18 KG

TRUFFLE WASHER - 10/18 KG

• Apparecchio per uso professionale • Struttura completamente in acciaio inossidabile AISI 304 • Motore asincrono ventilato di produzione nazionale • Elettrovalvola elettronica per ingresso acqua • Micro di sicurezza al coperchio e allo sportello di scarico • Coperchio in plastica trasparente infrangibile di serie su modello 10/18 kg Base • Coperchio in acciaio inox nei modelli IDRO e IDRO VV di serie • Coperchio in acciaio inox su modello 10/18 kg Base optional • I modelli IDRO e IDRO VV sono dotati di pompa idraulica da 8 Bar • Il modello IDRO VV è dotato di controllo continuo della velocità di rotazione tramite scheda inverter integrata da 50 a 300 giri/minuto • Doppio ugello con spruzzo a ventaglio • Piatto con setole (Optional) • Cassetto scorie e filtro di serie • Visibili e pratici comandi digitali • Apparato elettrico esterno protetto da ergonomica scatola di plastica isolata • Timer digitale multifunzione • Pulsante manuale per scarico prodotto • Scheda elettronica protetta con scatola in plastica IP 55 • Collettore di scarico a terra o parete • Trasmissione a cinghia • Norme CE • Fabbriato in Italia

• Professional equipment • AISI 304 s/steel construction • Premium made in Italy asynchronous ventilated motor • Electronic electrovalve water inlet • Lid and door safety microswitch • Robust see-through plastic lid on model 10/18 kg Base included • S/steel lid included for models IDRO/IDROVV • S/steel lid for model 10/18 kg Base optional • 8 bar hydraulic pump on models IDRO/IDROVV • IDRO VV model comes with INVERTER speed rotation control board ranging from 50 to 300 RPM • Double nozzle with fanlike water spray • Optional brush plate • Supplied with waste filter drawer • Digital user-friendly control panel • Plastic box housed electrical system • Multifunctions digital timer • Manual discharge button • IP55 plastic box control board protection • Floor or side waste collector • Belt driven • CE approved • Proudly Made in Italy



DIMENSIONE PRODOTTO



	B. 530 D. 660 H. 1100	B. 530 D. 660 H. 1200	B. 530 D. 660 H. 1200	B. 530 D. 660 H. 1200
	10 KG BASE	18 KG BASE	18 KG IDRO	18 KG IDRO VV
Alimentazione Power supply (Volt/Hz)	230/50 230-400/50	230/50 230-400/50	230/50	230/50
Potenza Motor power (Kwatt/Hp)	0,30 (0,40)	0,65 (0,90)	0,65 (0,90)	1,10 (1,50)
Giri piatto lavatartufo Truffle dish revolutions (RPM)	140	140	140	50-300
Produzione oraria tartufi Truffles production per hour (kg/h)	150	250	250	250
Tempo ciclo pulitura Cleaning cycle time (sec)	90-120	120-150	120-150	120-150
Carico massimo tartufi Truffles maximum charge (kg)	10	18	18	18
Temperatura acqua Water temperature (°C)	5-20	5-20	5-20	5-20
Alimentazione tubo flessibile Flexible pipe feeding (inch)	3/4	3/4	3/4	3/4
Collettore scarico laterale Side discharge manifold (mm)	ø50	ø50	ø50	ø50
Collettore scarico inferiore Lower discharge manifold (mm)	ø50	ø50	ø50	ø50
Peso netto Net weight (kg)	42,0	48,0	56,0	57,0
Peso lordo Gross weight (kg)	48,0	54,0	61,0	62,0
Dimensione imballo Packing dimensions (mm)	B. 660 D. 600 H. 1180	B. 660 D. 600 H. 1270	B. 660 D. 600 H. 1270	B. 660 D. 600 H. 1270

NORME CE / CE APPROVED

LAVATARTUFO 10 KG BASE 0,30 Kw (0,40 Hp)

codice prodotto product code

LAVATARTUFO 18 KG BASE 0,65 Kw (0,90 Hp)

codice prodotto product code

LAVATARTUFO 18 KG IDRO 0,65 Kw (0,90 Hp)

codice prodotto product code

LAVATARTUFO 18 KG IDRO VV 1,10 Kw (1,50 Hp)

codice prodotto product code

Trifase / Three phase V. 230/400	Monofase / Single phase V. 230		
FLT111	FLT110		
FLT113	FLT112		
	FLT1112		
	FLT112VV		

ACCESSORI LAVATARTUFO

TRUFFLE WASHER ACCESSORIES

PIATTO LAVATARTUFI
TRUFFLE WASHER PLATE

Di serie / Included



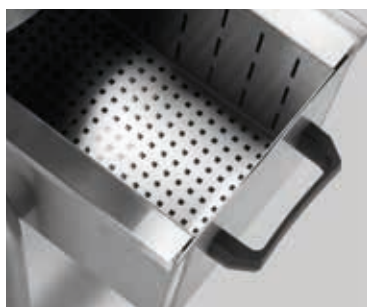
UGELLI PER LAVAGGIO TARTUFI
TRUFFLE WASH NOZZLES

Di serie / Included



CASSETTO E FILTRO
DRAWER AND FILTER

Di serie / Included



COPERCHIO INOX
STAINLESS STEEL LID

Di serie per / Included for
IDRO, IDRO VV

Optional per / Optional for
10 KG BASE, 18 KG BASE



PIATTO SPAZZOLA LAVATARTUFI (0,3 E 0,5 MM)
TRUFFLE WASHER BRUSH PLATE (0,3 AND 0,5 MM)

Optional



MODELLO IDRO VV
CON VARIATORE DI VELOCITÀ
IDRO VV MODEL
WITH SPEED VARIATOR



KIT RUOTE
WHEELS KIT

Optional



F3312 supplemento piatto setole extra morbide 0,3 mm
Plate with extra soft bristles 0.3 mm

F3323 supplemento piatto setole morbide 0,5 mm
Plate with soft bristles 0.5 mm

F3329 coperchio in acciaio inox, 10 kg base, 18 kg base
Stainless steel lid, 10 kg base, 18 kg base

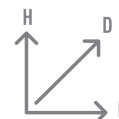
F3322 kit N.4 ruote
Kit n.4 wheels

TAGLIAVERDURE ÉLITE

ÉLITE VEGETABLE SHREDDER

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

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



DIMENSIONE
PRODOTTO

B. 280
D. 490
H. 530



Alimentazione
Power supply (Volt/Hz) 230/50
230-400/50

Potenza
Motor power (Kwatt/Hp) 0,58 (0,80)

Produzione oraria
Production per hour (kg/h) 250-450

Peso netto mono/tri fase
Net weight single/three phase (kg) 20,0/20,0

Peso lordo mono/tri fase
Gross weight single/three phase (kg) 21,5/21,5

Dimensione imballo
Packing dimensions (mm) B. 350
D. 580
H. 560



INTERAMENTE SMONTABILE PER MIGLIORE PULIZIA
EASE OF CLEANING WITH MANUALLY REMOVABLE PARTS

TAGLIAVERDURE ÉLITE 0,58 Kw (0,80 Hp)

codice prodotto product code

Senza dischi + disco espulsore
Without discs + ejectable disc

TAGLIAVERDURE ÉLITE 0,58 Kw (0,80 Hp)

codice prodotto product code

Con dischi: E2 - E10 - D10X10 - B10 - Z3 - Z7 + disco espulsore
With discs: E2 - E10 - D10X10 - B10 - Z3 - Z7 + ejectable disc

NORME CE / CE APPROVED		SENZA NORME CE / NON CE APPROVED	
Trifase / Three phase V. 230/400	Monofase / Single phase V. 230		Monofase / Single phase V. 230
FTV401	FTV400		FTV400E
FTV301	FTV300		FTV300E

• I macchinari senza norme CE sono destinati ai paesi fuori dalla Comunità Europea / Not suitable for EC countries • Le illustrazioni sono riferite ai modelli CE / Pictures refer to CE approved models

DISCHI TAGLIAVERDURA

VEGETABLE CUTTER DISCS

PORTADISCHI 8 PEZZI / DISK RACK 8 PIECES

	CODICE	PREZZO			
	FTV191				



SERIE X / X SERIES

dischi per taglio fette regolabili 1x8 da 1 a 8 mm adjustable slicing disc variable from 1-8 mm

ARTICOLO	CODICE	PREZZO			
X	FTV174				

SERIE E / E SERIES

dischi per taglio fette delicate slicing discs

ARTICOLO	CODICE	PREZZO	ARTICOLO	CODICE	PREZZO
E1	FTV175		E2	FTV176	
E3	FTV177		E4	FTV178	
E5	FTV179		E6	FTV180	
E8	FTV115		E10	FTV116	
E14	FTV117				



SERIE S / S SERIES

dischi per taglio fette delicate slicing discs

ARTICOLO	CODICE	PREZZO	ARTICOLO	CODICE	PREZZO
S1	FTV181		S2	FTV182	
S4	FTV203		S10	FTV204	



SERIE D / D SERIES

dischi per cubettare (vanno sempre abbinati alla serie E) cube cutting discs to be purchased with E disk

ARTICOLO	CODICE	PREZZO	ARTICOLO	CODICE	PREZZO
D 8x8	FTV183		D 10x10	FTV184	
D 12x12	FTV185		D 14x14	FTV202	
D 16x16	FTV194		D 20x20	FTV186	



SERIE B / B SERIES

dischi per taglio listelli (vanno sempre abbinati alla serie E) chipper discs to be purchased with E disk

ARTICOLO	CODICE	PREZZO	ARTICOLO	CODICE	PREZZO
B6	FTV130		B8	FTV131	
B10	FTV132				



SERIE H / H SERIES

dischi per taglio listelli ricurvi staw cutting discs

ARTICOLO	CODICE	PREZZO	ARTICOLO	CODICE	PREZZO
H4	FTV187		H6	FTV188	
H8	FTV189		H10	FTV190	



SERIE Z / Z SERIES

dischi per sfilacciare shredding discs

ARTICOLO	CODICE	PREZZO	ARTICOLO	CODICE	PREZZO
Z2	FTV118		Z3	FTV119	
Z4	FTV120		Z7	FTV121	
Z 10	FTV199				



SERIE V / V SERIES

dischi per grattugiare pane e formaggio grating discs suitable for cheese and bread

ARTICOLO	CODICE	PREZZO			
V	FTV122				

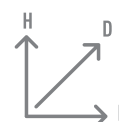


CUTTER 4 LITRI - CON VARIAZIONE DI VELOCITÀ

BOWL CUTTER 4 LITERS

• Macchinario per uso professionale • Robusta struttura in acciaio inox AISI 430 • Motore e vasca affiancati che permettono di isolare dal calore il prodotto lavorato • Vasche in acciaio inox con fondo termico e manici • Motori ventilati ad alto rendimento per uso continuo • Robusti coltelli a lame curve in acciaio temprato da coltelleria • Sicurezza garantita da un sistema a doppio microinterruttore sul coperchio • Coperchio in Lexan trasparente che permette ottima visibilità durante la lavorazione • Foro di aggiunta ingredienti su coperchio • Variatore di velocità stabilizzato con controllo di potenza • Modelli L4VV-6-9 disponibili con variatore continuo di velocità (di serie su L9VV) • In dotazione: spatola e piastra affilatura lame • Opzionali mozzi con lame: dentate, forate, per pesto, per impasti • Norme CE • Fabbriato in Italia

• Professional equipment • Strong AISI 430 steel construction • Detached motor and bowl for a better thermal insulation • S/S bowl with handles and heavy bottom • High efficiency ventilated motor for continuous operation • Strong cutlery steel knives • Safe operations ensured by a system of micro switches on the lid • See-through lexan lid • Lid with opening to add ingredients during operation • Speed control with stabilizer • L4, L6 and L9 available with steplessly variable-speed drive • Standard: spatula and sharpening stones • Optional: serrated knives, emulsifying knives, knives for pesto sauce and knives to mix dough • CE approved • Proudly Made in Italy



DIMENSIONE
PRODOTTO

B. 365
D. 305
H. 255



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

NORME CE / CE APPROVED

Monofase / Single phase V. 230

L4VV 0,35 Kw (0,50 Hp)

codice prodotto product code

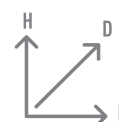
FL4VV

CUTTER 6 LITRI - CON VARIAZIONE DI VELOCITÀ

BOWL CUTTER 6 LITERS

• Macchinario per uso professionale • Robusta struttura in acciaio inox AISI 430 • Motore e vasca affiancati che permettono di isolare dal calore il prodotto lavorato • Vasche in acciaio inox con fondo termico e manici • Motori ventilati ad alto rendimento per uso continuo • Robusti coltelli a lame curve in acciaio temprato da coltelleria • Sicurezza garantita da un sistema a doppio microinterruttore sul coperchio • Coperchio in Lexan trasparente che permette ottima visibilità durante la lavorazione • Foro di aggiunta ingredienti su coperchio • Variatore di velocità stabilizzato con controllo di potenza • Modelli L4VV-6-9 disponibili con variatore continuo di velocità (di serie su L9VV) • In dotazione: spatola e piastra affilatura lame • Opzionali: mozzoni con lame: dentate, forate, per pesto, per impasti • Norme CE • Fabbri Made in Italy

• Professional equipment • Strong AISI 430 steel construction • Detached motor and bowl for a better thermal insulation • S/S bowl with handles and heavy bottom • High efficiency ventilated motor for continuous operation • Strong cutlery steel knives • Safe operations ensured by a system of micro switches on the lid • See-through lexan lid • Lid with opening to add ingredients during operation • Speed control with stabilizer • L4, L6 and L9 available with steplessly variable-speed drive • Standard: spatula and sharpening stones • Optional: serrated knives, emulsifying knives, knives for pesto sauce and knives to mix dough • CE approved • Proudly Made in Italy



DIMENSIONE
PRODOTTO

B. 365
D. 305
H. 320



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

DYNAMIC
PROCESSING

NORME CE / CE APPROVED

Monofase / Single phase V. 230

FL6VV

L6VV 0,35 Kw (0,50 Hp)

codice prodotto product code

CUTTER 9 LITRI - CON VARIAZIONE DI VELOCITÀ

BOWL CUTTER 9 LITERS

• Macchinario per uso professionale • Robusta struttura in acciaio inox AISI 430 • Motore e vasca affiancati che permettono di isolare dal calore il prodotto lavorato • Vasche in acciaio inox con fondo termico e manici • Motori ventilati ad alto rendimento per uso continuo • Robusti coltelli a lame curve in acciaio temprato da coltelleria • Sicurezza garantita da un sistema a doppio microinterruttore sul coperchio • Coperchio in Lexan trasparente che permette ottima visibilità durante la lavorazione • Foro di aggiunta ingredienti su coperchio • Variatore di velocità stabilizzato con controllo di potenza • Modelli L4VV-6-9 disponibili con variatore continuo di velocità (di serie su L9VV) • In dotazione: spatola e piastra affilatura lame • Opzionali mozzi con lame: dentate, forate, per pesto, per impasti • Norme CE • Fabbriato in Italia

• Professional equipment • Strong AISI 430 steel construction • Detached motor and bowl for a better thermal insulation • S/S bowl with handles and heavy bottom • High efficiency ventilated motor for continuous operation • Strong cutlery steel knives • Safe operations ensured by a system of micro switches on the lid • See-through lexan lid • Lid with opening to add ingredients during operation • Speed control with stabilizer • L4, L6 and L9 available with steplessly variable-speed drive • Standard: spatula and sharpening stones • Optional: serrated knives, emulsifying knives, knives for pesto sauce and knives to mix dough • CE approved • Proudly Made in Italy



DIMENSIONE
PRODOTTO

B. 455
D. 225
H. 380

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

NORME CE / CE APPROVED

Monofase / Single phase V. 230

L9VV 0,35 + 0,35 Kw (0,50 + 0,50 Hp)

codice prodotto product code

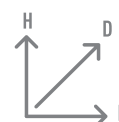
FL9VV

CUTTER 3 LITRI

CUTTER 3 LITERS

- Macchinario per uso professionale • Corpo macchina realizzato in acciaio inox 304 • Vasca estraibile • Motore asincrono ventilato • Freno motore • Termica di protezione • Micro al coperchio
- Comandi digitali a 24 volt • Coltelli in acciaio inox • Coperchio in plastica trasparente • Norme CE • Fabbriato in Italia

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



DIMENSIONE
PRODOTTO

B. 200
D. 230
H. 410

Alimentazione
Power supply (Volt/Hz) 230/50
230-400/50

Potenza
Motor power (Kwatt/Hp) 0,55 (0,75)

Giri motore
Motor revolutions (g/m) 1400

Volume vasca
Tank diameter (lt) 3,0

Capienza utile vasca
Bowl filling capacity (lt) 1,45

Dimensione vasca
Tank dimensions (mm) ø180x105

Peso netto mono/tri fase
Net weight single/three phase (kg) 13,5/13,5

Peso lordo mono/tri fase
Gross weight single/three phase (kg) 15,0/15,0

Dimensione imballo
Packing dimensions (mm) B. 350
D. 310
H. 500

DYNAMIC
PROCESSING

NORME CE / CE APPROVED

Trifase / Three phase V. 230/400 Monofase / Single phase V. 230

FCU102

FCU100

L3 cutter 3 litri cutter 3 ltr

codice prodotto product code

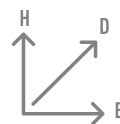
IN DOTAZIONE, MOZZO CON LAME TAGLIENTI SUPPLIED WITH PLAIN CUTTING ASSEMBLY

CUTTER 5 LITRI

BOWL CUTTER 5 LITERS

- Macchinario per uso professionale • Corpo macchina realizzato in acciaio inox 304 • Vasca estraibile • Motore asincrono ventilato • Freno motore • Termica di protezione • Micro al coperchio
- Comandi digitali a 24 volt • Coltelli in acciaio inox • Coperchio in plastica trasparente • Norme CE • Fabbriato in Italia

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



DIMENSIONE
PRODOTTO

B. 270
D. 310
H. 470

Alimentazione
Power supply (Volt/Hz) 230/50
230-400/50

Potenza
Motor power (Kwatt/Hp) 1,10 (1,50)

Giri motore
Motor revolutions (g/m) 1400

Volume vasca
Tank diameter (lt) 5

Capienza utile vasca
Bowl filling capacity (lt) 2,75

Dimensione vasca
Tank dimensions (mm) ø240x120

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

Peso lordo mono/tri fase
Gross weight single/three phase (kg) 23,0/23,0

Dimensione imballo
Packing dimensions (mm) B. 390
D. 370
H. 600

L5 cutter 5 litri cutter 5 ltr
codice prodotto product code

FCU2VELA per mod. 5 e 8 litri disp. a 2 velocità: 700/1400
700/1400 RPM Double speed for mod. 5 and 8 ltr

FCU2VELB per mod. 5 e 8 litri disp. a 2 velocità: 1400/2800
1400/2800 RPM Double speed for mod. 5 and 8 ltr

MOTORE A DUE VELOCITÀ SOLO TRIFASE DOUBLE SPEED OPTION IS AVAILABLE FOR THREE-PHASE MODELS ONLY

IN DOTAZIONE, MOZZO CON LAME TAGLIENTI SUPPLIED WITH PLAIN CUTTING ASSEMBLY

NORME CE / CE APPROVED			
Trifase / Three phase V. 230/400	Monofase / Single phase V. 230		
FCU104	FCU103		

CUTTER 8 LITRI

CUTTER 8 LITERS

- Macchinario per uso professionale • Corpo macchina realizzato in acciaio inox 304 • Vasca estraibile • Motore asincrono ventilato • Freno motore • Termica di protezione • Micro al coperchio
- Comandi digitali a 24 volt • Coltelli in acciaio inox • Coperchio in plastica trasparente • Norme CE • Fabbriato in Italia

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



DIMENSIONE
PRODOTTO

B. 270
D. 310
H. 540

Alimentazione
Power supply (Volt/Hz) 230/50
230-400/50

Potenza
Motor power (Kwatt/HP) 1,10 (1,50)

Giri motore
Motor revolutions (g/m) 1400

Volume vasca
Tank diameter (lt) 8

Capienza utile vasca
Bowl filling capacity (lt) 2,75

Dimensione vasca
Tank dimensions (mm) ø240x180

Peso netto mono/tri fase
Net weight single/three phase (kg) 23,0/23,0

Peso lordo mono/tri fase
Gross weight single/three phase (kg) 24,0/24,0

Dimensione imballo
Packing dimensions (mm) B. 390
D. 370
H. 600

DYNAMIC
PROCESSING

L8 cutter 8 litri cutter 8 ltr
codice prodotto product code

FCU2VELA per mod. 5 e 8 litri disp. a 2 velocità: 700/1400
700/1400 RPM Double speed for mod. 5 and 8 ltr

FCU2VELB per mod. 5 e 8 litri disp. a 2 velocità: 1400/2800
1400/2800 RPM Double speed for mod. 5 and 8 ltr

MOTORE A DUE VELOCITÀ SOLO TRIFASE DOUBLE SPEED OPTION IS AVAILABLE FOR THREE-PHASE MODELS ONLY

IN DOTAZIONE, MOZZO CON LAME TAGLIENTI SUPPLIED WITH PLAIN CUTTING ASSEMBLY

NORME CE / CE APPROVED			
Trifase / Three phase V. 230/400	Monofase / Single phase V. 230		
FCU106	FCU105		

LAME PER CUTTER

CUTTING BLADE FOR CUTTER

LAMA TAGLIENTE CUTTING BLADE



Passato di pomodoro
Tomato sauce



Pane grattugiato
Breadcrumbs



Mozzarella pizza
Mozzarella grating



Passato verdure
Vegetables purée

LAMA SEGHETTATA SAW - TOOTHED BLADE



Carne per ragù
Meat mincing



Frutta secca
Dried fruit-nuts

LAMA FORATA PUNCHED BLADE



Maionese
Mayonnaise



Cioccolato
Chocolate



Impasti teneri per dolci
Soft mixtures

RICAMBI PER CUTTER 3/5/8 LITRI

ACCESSORIES FOR CUTTER

FCU 112 mozzi completi (taglienti, dentate o forate) per L3 L3 cutting blade assembly (please mention plain, serrated or perforated)

FCU 113 mozzi completi (taglienti, dentate o forate) per L5 - L8 L5 - L8 cutting blade assembly (please mention plain, serrated or perforated)

FCU 198 mozzo completo inox (tagliente, dentato o forato) per L5 - L8 a 2 velocità 1400/2800 L5 - L8 double speed cutter s/steel cutting blade assembly (please mention plain, serrated or perforated)

FCU 114 coperchio in plastica per L3 L3 cutter plastic lid

FCU 115 coperchio in plastica per L5 - L8 L5 - L8 cutter plastic lid



TAGLIAMOZZARELLA

MOZZARELLA CHEESE CUTTER

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

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



DIMENSIONE
PRODOTTO

B. 220
D. 420
H. 440

Alimentazione
Power supply (Volt/Hz) 230/50
230-400/50

Potenza
Motor power (Kwatt/HP) 0,75 (1,00)

Giri motore
Motor revolutions (g/m) 1400

Produzione oraria
Production per hour (kg/h) 50

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

Peso lordo mono/tri fase
Gross weight single/three phase (kg) 20,0/20,0

Dimensione imballo
Packing dimensions (mm) B. 300
D. 480
H. 520

TMC carenato inox faired stainless steel
codice prodotto product code

IL TAGLIAMOZZARELLA VIENE DOTATO DEL CONO DA 7 MM SUPPLIED WITH STAINLESS STEEL 7 MM CONE

NORME CE / CE APPROVED

Trifase / Three phase V. 230/400

Monofase / Single phase V. 230

FTMC100

FTMC102

SENZA NORME CE / NON CE APPROVED

Trifase / Three phase V. 230/400

Monofase / Single phase V. 230

FTMC100E

FTMC102E

• I macchinari senza norme CE sono destinati ai paesi fuori dalla Comunità Europea / Not suitable for EC countries • Le illustrazioni sono riferite ai modelli CE / Pictures refer to CE approved models

CONI INOX TAGLIAMOZZARELLA

STAINLESS STEEL CONES

CONO N.1
CONE N.1

Lame spess. mm. 2
Per affettare, ideale per
funghi, zucchine ecc.

*Hole 2 mm
for slicing mushrooms,
courgettes, etc.*



CONO N.2
CONE N.2

Foro mm. 2,5
Per sfilacciare formaggi teneri
o poco stagionati

*Hole 2.5 mm
for fraying tender soft
or not too mature cheese*



CONO N.3
CONE N.3

Foro mm. 4
Per antipasti, realizza
verdure a taglio Julienne

*Hole 4 mm
for appetizers and,
Julienne cut vegetables*



CONO N.4
CONE N.4

Foro mm. 7
Per sfilacciare
mozzarella

*Hole 7 mm
for fraying mozzarella
cheese*



	NORME CE / CE APPROVED	SENZA NORME CE / NON CE APPROVED
N.1 - F2282 lame spess. mm 2 per affettare funghi, zucchine, ecc.. <i>hole 2 mm for slicing mushrooms, courgettes, etc..</i> codice prodotto <i>product code</i>	F2282	
N.2 - F2280 foro mm 2,5 per sfilacciare formaggi teneri o poco stagionati <i>hole 2,5 mm for fraying tender soft or not too mature cheese</i> codice prodotto <i>product code</i>	F2280	
N.3 - F2281 foro mm 4 per antipasti e verdure a taglio Julienne <i>hole 4 mm for Julienne cut vegetables</i> codice prodotto <i>product code</i>	F2281	
N.4 - F2182 foro mm 7 per sfilacciare mozzarella <i>hole 7 mm for fraying mozzarella cheese</i> codice prodotto <i>product code</i>	F2182	



LAVORAZIONE CARNE

MEAT PROCESSING



PROFESSIONALITÀ ARTIGIANA... SU TUTTE LE LAVORAZIONI
CRAFTSMAN SKILL ...IN FOOD PROCESSING

IMPASTACARNE

MEAT KNEADER

INSACCATRICI

SAUSAGE FILLERS

SEGAOSSA

BAND BONE SAW

SOTTOVUOTO A BARRA SALDANTE

SEALING BAR VACUUM MACHINE

SOTTOVUOTO CAMPANA

BELL SHAPED VACUUM MACHINE

TERMOSIGILLATRICI

THERMOSEALING MACHINES

PRESSHAMBURGER

BURGER PRESS



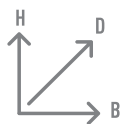
IMPASTACARNE

MEAT KNEADERS

• Macchinario per uso professionale • Struttura in acciaio inox • Potente motore asincrono ventilato • Centralina a 24 volt • Ingranaggi elicoidali a bagno d'olio • Coperchio con micro di sicurezza • Vasca di lavorazione ribaltabile 90° • Pala di lavorazione in acciaio inox • Disponibili ruote con blocco • Norme CE • Fabbricato in Italia

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



	FIC 30M	FIC 30MC	FIC 50M	FIC 50B	FIC 75M	FIC 100B	FIC 120B
Alimentazione <i>Power supply (Volt/Hz)</i>	230/50 230-400/50	230/50 230-400/50	230/50 230-400/50	230/50 230-400/50	230/50 230-400/50	230/50 230-400/50	230/50 230-400/50
Potenza <i>Motor power (Kwatt/Hp)</i>	0,75 (1,00)	0,75 (1,00)	1,50 (2,00)	1,80 (2,40)	1,50 (2,00)	1,80 (2,40)	1,80 (2,40)
Capacità <i>Capacity (kg)</i>	30	30	50	50	75	100	120
Peso netto mono/tri fase <i>Net weight single/three phase (kg)</i>	40,0/40,0	45,0/45,0	80,0/80,0	100,0/100,0	85,0/85,0	110,0/110,0	125,0/125,0
Peso lordo mono/tri fase <i>Gross weight single/three phase (kg)</i>	45,0/45,0	58,0/58,0	93,0/93,0	113,0/113,0	98,0/98,0	123,0/123,0	138,0/138,0
Dimensione imballo <i>Packing dimensions (mm)</i>	B. 840 D. 560 H. 800	B. 1200 D. 800 H. 1200	B. 1200 D. 800 H. 1200	B. 1200 D. 800 H. 1200	B. 1200 D. 800 H. 1200	B. 1200 D. 800 H. 1200	B. 1200 D. 800 H. 1200
	DIMENSIONE PRODOTTO	DIMENSIONE PRODOTTO	DIMENSIONE PRODOTTO	DIMENSIONE PRODOTTO	DIMENSIONE PRODOTTO	DIMENSIONE PRODOTTO	DIMENSIONE PRODOTTO
	B. 720 D. 360 H. 570	B. 720 D. 360 H. 1030	B. 800 D. 460 H. 1020	B. 800 D. 565 H. 1040	B. 980 D. 460 H. 1020	B. 1160 D. 565 H. 1040	B. 1100 D. 630 H. 1080

	NORME CE / CE APPROVED	
FIC 30M 30 kg monopala da banco <i>30 kg bench top single mixing arm</i> codice prodotto <i>product code</i>	FIC30M	
FIC 30MC 30 kg monopala completa di carrello <i>30 kg single mixing arm fitted on blocking wheels</i> codice prodotto <i>product code</i>	FIC30MC	
FIC 50M 50 kg monopala completa di carrello <i>50 kg single mixing arm fitted on blocking wheels</i> codice prodotto <i>product code</i>	FIC50M	
FIC 50B 50 kg bipala completa di carrello <i>50 kg double mixing arm fitted on blocking wheels</i> codice prodotto <i>product code</i>	FIC50B	
FIC 75M 75 kg monopala completa di carrello <i>75 kg single mixing arm fitted on blocking wheels</i> codice prodotto <i>product code</i>	FIC75M	
FIC 100B 100 kg bipala completa di carrello <i>100 kg double mixing arm fitted on blocking wheels</i> codice prodotto <i>product code</i>	FIC100B	
FIC 120B 120kg bipala completa di carrello <i>120 kg double mixing arm fitted on blocking wheels</i> codice prodotto <i>product code</i>	FIC120B	
VERSIONE MOTORE MONOFASE MAGGIORAZIONE SINGLE PHASE MOTOR SURCHARGE		
CARRELLO PER IMPASTACARNE: H. CARRELLO SENZA RUOTE 50CM H. CARRELLO COMPRESO DI RUOTE 95CM <i>MEAT KNEADER TROLLEY: MEAT KNEADER TROLLEY HEIGHT 50 CM</i> <i>MEAT KNEADER TROLLEY HEIGHT INCLUSIVE OF WHEELS 95CM</i>	FICC	

INSACCATRICI L 7V - L 14V - L 70 - L 140

SAUSAGE FILLERS L 7V - L 14V - L 70 - L 140

• Macchinario per uso professionale • Struttura in acciaio inossidabile • Cilindro in acciaio inox 18/8 – AISI 304 • Pistone in alluminio con speciale guarnizione • Due velocità • Maniglia lavorazione in alluminio • Set 3 imbuto differenti misure in abs • Ingranaggi in acciaio • Cremagliera in acciaio rettificato • Viteria in acciaio inox • Norme CE • Fabbriato in Italia

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



L7V



L14V



L70



L140

INSACCATRICI L 3ECO - L 5ECO - L 8ECO

SAUSAGE FILLERS L 3ECO - L 5ECO - L 8ECO

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

• Professional equipment • Painted steel support structure • AISI 304 stainless steel cylinder • 4 ABS funnels kit available in different sizes (15, 23, 28 e 38 mm) • Metal gears • Double speed (only L5 e L8) • CE approved • Proudly Made in Italy



L3ECO



L5ECO



L8ECO

	L 7 V	L 14 V	L 7 0	L 14 0	L 3 ECO	L 5 ECO	L 8 ECO
Capacità <i>Capacity (lt.)</i>	7	14	7	14	3	5	8
Cilindro <i>Cylinder (mm)</i>	ø156	ø198	ø156	ø198	ø136	ø136	ø136
Peso netto <i>Net weigh (kg)</i>	20,0	27,0	19,0	27,0	7,5	11,0	12,5
Peso lordo <i>Gross weight (kg)</i>	24,5	32,0	24,0	32,0	8,0	11,5	13,0
Dimensione imballo <i>Packing dimensions (mm)</i>	B. 300 D. 800 H. 350	B. 400 D. 960 H. 380	B. 300 D. 800 H. 350	B. 400 D. 960 H. 380	B. 220 D. 420 H. 240	B. 255 D. 590 H. 250	B. 255 D. 690 H. 245



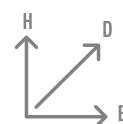
DIMENSIONE PRODOTTO	DIMENSIONE PRODOTTO	DIMENSIONE PRODOTTO	DIMENSIONE PRODOTTO	DIMENSIONE PRODOTTO	DIMENSIONE PRODOTTO	DIMENSIONE PRODOTTO	DIMENSIONE PRODOTTO
B. 300 D. 460 H. 740	B. 350 D. 480 H. 900	B. 230 D. 800 H. 240	B. 280 D. 980 H. 280	B. 200 D. 400 H. 220	B. 230 D. 590 H. 240	B. 335 D. 670 H. 245	

	NORME CE / CE APPROVED	
L 7 0 inox - 2 velocità orizzontale - 7 litri (6 kg) <i>Stainless steel - horizontal with double speed - 7 ltr (6 kg)</i> codice prodotto <i>product code</i>	FINI101	
L 14 0 inox - 2 velocità orizzontale - 14 litri (13 kg) <i>Stainless steel - horizontal with double speed - 14 ltr (13 kg)</i> codice prodotto <i>product code</i>	FINI102	
L 7 V inox - 2 velocità verticale - 7 litri (6 kg) <i>Stainless steel - vertical with double speed - 7 ltr (6 kg)</i> codice prodotto <i>product code</i>	FINI103	
L 14 V inox - 2 velocità verticale - 14 litri (13 kg) <i>Stainless steel - vertical with double speed - 14 ltr (13 kg)</i> codice prodotto <i>product code</i>	FINI104	
L 3 orizzontale - 3 litri <i>horizontal - 3 ltr</i> codice prodotto <i>product code</i>	FINI105	
L 5 orizzontale - 5 litri <i>horizontal - 5 ltr</i> codice prodotto <i>product code</i>	FINI106	
L 8 orizzontale - 8 litri <i>horizontal - 8 ltr</i> codice prodotto <i>product code</i>	FINI107	
FINB serie 4 imbuti per insaccare 4 pcs. sausage filling kit		

SEGAOSSA 1650

BONE BANDSAW 1650

- Macchinario per uso professionale • Fusione di alluminio anodizzato o verniciato • Lama in acciaio di produzione nazionale • Ampio piano di lavoro in acciaio inossidabile • Spingi carne • Pulegge calibrate • Rapido sblocco puleggia superiore • Tendi lama registrabile • Porzionatore di taglio incorporato • Micro di protezione • Apparecchio certificato • Norme CE • Fabbriato in Italia
- Professional equipment • Fusion made from anodized or polished aluminium • Italian make steel blade • Wide stainless steel working surface • Meat pusher • Gauged pulley • Upper pulley easy unlock • Adjustable blade stretcher • Safety micro switch • Certified equipment • CE approved • Proudly Made in Italy



DIMENSIONE
PRODOTTO

B. 480
D. 520
H. 840

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

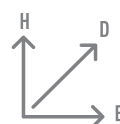
	NORME CE / CE APPROVED		SENZA NORME CE / NON CE APPROVED	
	Trifase / Three phase V. 230/400	Monofase / Single phase V. 230	Trifase / Three phase V. 230/400	Monofase / Single phase V. 230
1650 verniciato - nastro 1650 mm painted finish - 1650 mm bandsaw codice prodotto product code	FSG112	FSGM112	FSG112E	FSGM112E
1650 anodizzato - nastro 1650 mm anodized finish - 1650 mm bandsaw codice prodotto product code	FSG113	FSGM113	FSG113E	FSGM113E
FSG 110 - ricambio accessories anelli per segaossa mm. 1400-1750 confezione da 10 1400 to 1750 mm bone saw blades 10 pcs box				
FSG 111 - ricambio accessories anelli per segaossa mm. 1760-2000 confezione da 10 1760 to 2000 mm bone saw blades 10 pcs box				
FSG CAV - optional cavalletto per segaossa 75x50x35 cm - peso 8 kg bonesaw support 75x50x35 cm - weight 8 kg				
FSG CAS - optional cassetto raccogli segatura drawer for sawing				

• I macchinari senza norme CE sono destinati ai paesi fuori dalla Comunità Europea / Not suitable for EC countries • Le illustrazioni sono riferite ai modelli CE / Pictures refer to CE approved models

SEGAOSSA 1600

BONE BANDSAW 1600

- Macchinario per uso professionale • Fusione di alluminio anodizzato o verniciato • Lama in acciaio di produzione nazionale • Ampio piano di lavoro in acciaio inossidabile • Spingi carne • Pulegge calibrate • Rapido sblocco puleggia superiore • Tendi lama registrabile • Porzionatore di taglio incorporato • Micro di protezione • Apparecchio certificato • Norme CE • Fabbriato in Italia
- Professional equipment • Fusion made from anodized or polished aluminium • Italian make steel blade • Wide stainless steel working surface • Meat pusher • Gauged pulley • Upper pulley easy unlock • Adjustable blade stretcher • Safety micro switch • Certified equipment • CE approved • Proudly Made in Italy



DIMENSIONE
PRODOTTO

B. 480
D. 520
H. 880

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

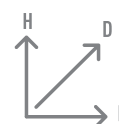
	NORME CE / CE APPROVED		SENZA NORME CE / NON CE APPROVED	
	Trifase / Three phase V. 230/400	Monofase / Single phase V. 230	Trifase / Three phase V. 230/400	Monofase / Single phase V. 230
1600 verniciato - nastro 1600 mm painted finish - 1600 mm bandsaw codice prodotto product code	FSG106	FSGM106	FSG106E	FSGM106E
1600 anodizzato - nastro 1600 mm anodized finish - 1600 mm bandsaw codice prodotto product code	FSG107	FSGM107	FSG107E	FSGM107E
FSG 110 - ricambio accessories anelli per segaossa mm. 1400-1750 confezione da 10 1400 to 1750 mm bone saw blades 10 pcs box				
FSG 111 - ricambio accessories anelli per segaossa mm. 1760-2000 confezione da 10 1760 to 2000 mm bone saw blades 10 pcs box				
FSG CAV - optional cavalletto per segaossa 75x50x35 cm - peso 8 kg bonesaw support 75x50x35 cm - weight 8 kg				
FSG CAS - optional cassetto raccogli segatura drawer for sawing				

• I macchinari senza norme CE sono destinati ai paesi fuori dalla Comunità Europea / Not suitable for EC countries • Le illustrazioni sono riferite ai modelli CE / Pictures refer to CE approved models

SEGAOSSA 1800

BONE BANDSAW 1800

- Macchinario per uso professionale • Fusione di alluminio anodizzato o verniciato • Lama in acciaio di produzione nazionale • Ampio piano di lavoro in acciaio inossidabile • Spingi carne • Pulegge calibrate • Rapido sblocco puleggia superiore • Tendi lama registrabile • Porzionatore di taglio incorporato • Micro di protezione • Apparecchio certificato • Norme CE • Fabbriato in Italia
- Professional equipment • Fusion made from anodized or polished aluminium • Italian make steel blade • Wide stainless steel working surface • Meat pusher • Gauged pulley • Upper pulley easy unlock • Adjustable blade stretcher • Safety micro switch • Certified equipment • CE approved • Proudly Made in Italy



DIMENSIONE
PRODOTTO

B. 480
D. 520
H. 970

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

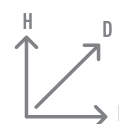
	NORME CE / CE APPROVED		SENZA NORME CE / NON CE APPROVED	
	Trifase / Three phase V. 230/400	Monofase / Single phase V. 230	Trifase / Three phase V. 230/400	Monofase / Single phase V. 230
1800 verniciato - nastro 1800 mm painted finish - 1800 mm bandsaw codice prodotto product code	FSG108	FSGM108	FSG108E	FSGM108E
1800 anodizzato - nastro 1800 mm anodized finish - 1800 mm bandsaw codice prodotto product code	FSG109	FSGM109	FSG109E	FSGM109E
FSG 110 - ricambio accessories anelli per segaossa mm. 1400-1750 confezione da 10 1400 to 1750 mm bone saw blades 10 pcs box				
FSG 111 - ricambio accessories anelli per segaossa mm. 1760-2000 confezione da 10 1760 to 2000 mm bone saw blades 10 pcs box				
FSG CAV - optional cavalletto per segaossa 75x50x35 cm - peso 8 kg bonesaw support 75x50x35 cm - weight 8 kg				
FSG CAS - optional cassetto raccogli segatura drawer for sawing				

• I macchinari senza norme CE sono destinati ai paesi fuori dalla Comunità Europea / Not suitable for EC countries • Le illustrazioni sono riferite ai modelli CE / Pictures refer to CE approved models

SEGAOSSA 1550

BONE BANDSAW 1550

- Macchinario per uso professionale • Fusione di alluminio anodizzato o verniciato • Lama in acciaio di produzione nazionale • Ampio piano di lavoro in acciaio inossidabile • Spingi carne • Pulegge calibrate • Rapido sblocco puleggia superiore • Tendi lama registrabile • Porzionatore di taglio incorporato • Micro di protezione • Apparecchio certificato • Norme CE • Fabbriato in Italia
- Professional equipment • Fusion made from anodized or polished aluminium • Italian make steel blade • Wide stainless steel working surface • Meat pusher • Gauged pulley • Upper pulley easy unlock • Adjustable blade stretcher • Safety micro switch • Certified equipment • CE approved • Proudly Made in Italy



DIMENSIONE
PRODOTTO

B. 370
D. 410
H. 810

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

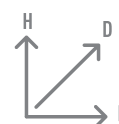
	NORME CE / CE APPROVED		SENZA NORME CE / NON CE APPROVED	
	Trifase / Three phase V. 230/400	Monofase / Single phase V. 230	Trifase / Three phase V. 230/400	Monofase / Single phase V. 230
1550 verniciato - nastro 1550 mm painted finish - 1550 mm bandsaw codice prodotto product code	FSG100	FSGM100	FSG100E	FSGM100E
1550 anodizzato - nastro 1550 mm anodized finish - 1550 mm bandsaw codice prodotto product code	FSG101	FSGM101	FSG101E	FSGM101E
FSG 110 - ricambio accessories anelli per segaossa mm. 1400-1750 confezione da 10 1400 to 1750 mm bone saw blades 10 pcs box				
FSG 111 - ricambio accessories anelli per segaossa mm. 1760-2000 confezione da 10 1760 to 2000 mm bone saw blades 10 pcs box				
FSG CAV - optional cavalletto per segaossa 75x50x35 cm - peso 8 kg bonesaw support 75x50x35 cm - weight 8 kg				
FSG CAS - optional cassetto raccogli segatura drawer for sawing				

• I macchinari senza norme CE sono destinati ai paesi fuori dalla Comunità Europea / Not suitable for EC countries • Le illustrazioni sono riferite ai modelli CE / Pictures refer to CE approved models

SEGAOSSA 1830

BONE BANDSAW 1830

- Macchinario per uso professionale • Fusione di alluminio anodizzato o verniciato • Lama in acciaio di produzione nazionale • Ampio piano di lavoro in acciaio inossidabile • Spingi carne • Puleggia calibrate • Rapido sblocco puleggia superiore • Tendi lama registrabile • Porzionatore di taglio incorporato • Micro di protezione • Apparecchio certificato • Norme CE • Fabbriato in Italia
- Professional equipment • Fusion made from anodized or polished aluminium • Italian make steel blade • Wide stainless steel working surface • Meat pusher • Gauged pulley • Upper pulley easy unlock • Adjustable blade stretcher • Safety micro switch • Certified equipment • CE approved • Proudly Made in Italy



DIMENSIONE
PRODOTTO

B. 420
D. 530
H. 910

Alimentazione Power supply (Volt/Hz)	230/50 230-400/50
Potenza Motor power (Kwatt/Hp)	0,75 (1,00)
Lunghezza nastro Cutting height (mm)	1830
Altezza massima di taglio Max cut height (mm)	240
Larghezza di taglio Cut width (mm)	200
Piano di lavoro Working table (mm)	410x410
Peso netto mono/tri fase Net weight single/three phase (kg)	38,0/38,0
Peso lordo mono/tri fase Gross weight single/three phase (kg)	42,0/42,0
Dimensione imballo Packing dimensions (mm)	B. 380 D. 540 H. 1010

	NORME CE / CE APPROVED		SENZA NORME CE / NON CE APPROVED	
	Trifase / Three phase V. 230/400	Monofase / Single phase V. 230	Trifase / Three phase V. 230/400	Monofase / Single phase V. 230
1830 verniciato - nastro 1830 mm painted finish - 1830 mm bandsaw codice prodotto product code	FSG102	FSGM102	FSG102E	FSGM102E
1830 anodizzato - nastro 1830 mm anodized finish - 1830 mm bandsaw codice prodotto product code	FSG103	FSGM103	FSG103E	FSGM103E
FSG 110 - ricambio accessories anelli per segaossa mm. 1400-1750 confezione da 10 1400 to 1750 mm bone saw blades 10 pcs box				
FSG 111 - ricambio accessories anelli per segaossa mm. 1760-2000 confezione da 10 1760 to 2000 mm bone saw blades 10 pcs box				
FSG CAV - optional cavalletto per segaossa 75x50x35 cm - peso 8 kg bonesaw support 75x50x35 cm - weight 8 kg				
FSG CAS - optional cassetto raccogli segatura drawer for sawing				

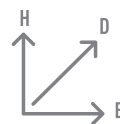
• I macchinari senza norme CE sono destinati ai paesi fuori dalla Comunità Europea / Not suitable for EC countries • Le illustrazioni sono riferite ai modelli CE / Pictures refer to CE approved models

SOTTOVUOTO ABS A BARRA SALDANTE - FSV 32 T

ABS BAR VACUUM PACKAGING MACHINE - FSV 32 T

• Macchinario per uso professionale • Struttura in plastica • Aspirazione esterna ad azione manuale • Vacuometro a lancetta con indicazione del tempo reale e il grado di vuoto raggiunto • Possibilità di usare sia buste lisce che goffrate • Pompa per vuoto auto lubrificata che non richiede manutenzione • Scheda elettronica • Tensione 220 • Norme CE • Fabbriato in Italia

• Professional equipment • Structured in plastic • Manual external suction • Needle Vacuum measurer • Suitable for smooth and embossed vacuum bags • Self-lubricated Vacuum pump that won't require routine maintenance • Electronic control board • 220 voltage • CE approved • Proudly Made in Italy



DIMENSIONE
PRODOTTO

B. 370
D. 300
H. 160

Alimentazione Power supply (Volt/Hz)	230/50
Potenza Motor power (Kwatt/Hp)	0,40 (0,55)
Barra saldante Sealing bar (mm)	330
Pompa per vuoto autolubrificata Vacuum pump (L/min)	15
Struttura Structured in	ABS
Peso netto Net weight (kg)	5,0
Peso lordo Gross weight (kg)	5,5
Dimensione imballo Packing dimensions (mm)	B. 390 D. 330 H. 190

MEAT
PROCESSING

FSV 32 T

codice prodotto product code

NORME CE / CE APPROVED

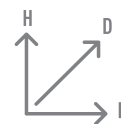
FSV32T

SOTTOVUOTO INOX A BARRA SALDANTE - FSV 33 IF

STAINLESS STEEL BAR VACUUM PACKAGING MACHINE - FSV 33 IF

• Macchinario per uso professionale • Struttura in acciaio inox AISI 304 • Aspirazione esterna ad azione manuale • Comandi digitali • Possibilità di usare sia buste lisce che goffrate • Pompa per vuoto auto lubrificata che non richiede manutenzione • Menù con controllo elettronico del ciclo • Scheda elettronica • Tensione 220 • Norme CE • Fabbriato in Italia

• Professional equipment • Entirely structured in AISI 304 s/steel • Manual external suction • Manual aspiration • Digital display control • Suitable for smooth and embossed vacuum bags • Self-lubricated Vacuum pump that won't require routine maintenance • Cycle ending electric valve • Menu with electronic cycle control • Electronic control board • 220 voltage • CE approved • Proudly Made in Italy



DIMENSIONE
PRODOTTO

B. 390
D. 300
H. 180



Alimentazione
Power supply (Volt/Hz) 230 / 50-60

Potenza
Motor power (Kwatt/Hp) 0,38 (0,50)

Barra saldante
Sealing bar (mm) 330

Pompa per vuoto
Vacuum pump (L/min) 13

Struttura
Structured in Inox

Peso netto
Net weight (kg) 6,0

Peso lordo
Gross weight (kg) 8,0

Dimensione imballo
Packing dimensions (mm)
B. 420
D. 350
H. 200

NORME CE / CE APPROVED

FSV 33 IF

codice prodotto product code

FSV33IF

SOTTOVUOTO INOX A BARRA SALDANTE - FSV 32 IT

STAINLESS STEEL BAR VACUUM PACKAGING MACHINE - FSV 32 IT

• Macchinario per uso professionale • Struttura in acciaio inox AISI 304 • Aspirazione esterna ad azione manuale • Elettrovalvola di fine ciclo • Vacuometro a lancetta con indicazione della pressione e regolazione del tempo di saldatura • Pannello comandi di tipo elettromeccanico • Possibilità di usare sia buste lisce che goffrate • Pompa per vuoto auto lubrificata che non richiede manutenzione • Scheda elettronica • Tensione 220 • Norme CE • Fabbricato in Italia

• Professional equipment • Entirely structured in AISI 304 s/steel • Manual external suction • Cycle ending electric valve • Needle Vacuum measurer • Electromechanical control panel • Suitable for smooth and embossed vacuum bags • Self-lubricated Vacuum pump that won't require routine maintenance • Electronic control board • 220 voltage • CE approved • Proudly Made in Italy



DIMENSIONE
PRODOTTO

B. 360
D. 290
H. 150



Alimentazione Power supply (Volt/Hz)	230 / 50-60
Potenza Motor power (Kwatt/Hp)	0,40 (0,55)
Barra saldante Sealing bar (mm)	330
Pompa per vuoto autolubrificata Vacuum pump (L/min)	15
Struttura Structured in	Inox
Peso netto Net weight (kg)	7,0
Peso lordo Gross weight (kg)	7,5
Dimensione imballo Packing dimensions (mm)	B. 390 D. 330 H. 190

MEAT
PROCESSING

FSV 32 IT

codice prodotto product code

NORME CE / CE APPROVED

FSV32IT

SOTTOVUOTO INOX A BARRA SALDANTE - FSV 35 IT

STAINLESS STEEL BAR VACUUM PACKAGING MACHINE - FSV 35 IT

• Macchinario per uso professionale • Struttura in acciaio inox AISI 304 • Aspirazione esterna ad azione manuale • Elettrovalvola di fine ciclo • Vacuometro a lancetta con indicazione della pressione e regolazione del tempo di saldatura • Pannello comandi di tipo elettromeccanico • Possibilità di usare sia buste lisce che goffrate • Pompa per vuoto auto lubrificata che non richiede manutenzione • Scheda elettronica • Tensione 220 • Norme CE • Fabbriato in Italia

• Professional equipment • Entirely structured in AISI 304 s/steel • Manual external suction • Cycle ending electric valve • Needle Vacuum measurer • Electromechanical control panel • Suitable for smooth and embossed vacuum bags • Self-lubricated Vacuum pump that won't require routine maintenance • Electronic control board • 220 voltage • CE approved • Proudly Made in Italy



DIMENSIONE
PRODOTTO

B. 425
D. 260
H. 150



Alimentazione Power supply (Volt/Hz)	230/50
Potenza Motor power (Kwatt/Hp)	0,40 (0,55)
Barra saldante Sealing bar (mm)	380
Pompa per vuoto Vacuum pump (L/min)	16
Struttura Structured in	INOX
Peso netto Net weight (kg)	8,0
Peso lordo Gross weight (kg)	9,0
Dimensione imballo Packing dimensions (mm)	B. 510 D. 320 H. 210

NORME CE / CE APPROVED

FSV 35 IT

codice prodotto product code

FSV35IT

SOTTOVUOTO INOX A BARRA SALDANTE - FSV 45 IT

STAINLESS STEEL BAR VACUUM PACKAGING MACHINE - FSV 45 IT

• Macchinario per uso professionale • Struttura in acciaio inox AISI 304 • Aspirazione esterna ad azione manuale • Elettrovalvola di fine ciclo • Vacuometro a lancetta con indicazione della pressione e regolazione del tempo di saldatura • Pannello comandi di tipo elettromeccanico • Possibilità di usare sia buste lisce che goffrate • Pompa per vuoto auto lubrificata che non richiede manutenzione • Scheda elettronica • Tensione 220 • Norme CE • Fabbricato in Italia

• Professional equipment • Entirely structured in AISI 304 s/steel • Manual external suction • Cycle ending electric valve • Needle Vacuum measurer • Electromechanical control panel • Suitable for smooth and embossed vacuum bags • Self-lubricated Vacuum pump that won't require routine maintenance • Electronic control board • 220 voltage • CE approved • Proudly Made in Italy



DIMENSIONE
PRODOTTO

B. 480
D. 240
H. 140



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

MEAT
PROCESSING

FSV 45 IT

codice prodotto product code

NORME CE / CE APPROVED

FSV45IT

SOTTOVUOTO INOX A BARRA SALDANTE - FSV 52 IT

STAINLESS STEEL BAR VACUUM PACKAGING MACHINE - FSV 52 IT

• Macchinario per uso professionale • Struttura in acciaio inox AISI 304 • Aspirazione esterna ad azione manuale • Elettrovalvola di fine ciclo • Vacuometro a lancetta con indicazione della pressione e regolazione del tempo di saldatura • Pannello comandi di tipo elettromeccanico • Possibilità di usare sia buste lisce che goffrate • Pompa per vuoto auto lubrificata che non richiede manutenzione • Scheda elettronica • Tensione 220 • Norme CE • Fabbricato in Italia

• Professional equipment • Entirely structured in AISI 304 s/steel • Manual external suction • Cycle ending electric valve • Needle Vacuum measurer • Electromechanical control panel • Suitable for smooth and embossed vacuum bags • Self-lubricated Vacuum pump that won't require routine maintenance • Electronic control board • 220 voltage • CE approved • Proudly Made in Italy



DIMENSIONE
PRODOTTO

B. 600
D. 310
H. 160



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

NORME CE / CE APPROVED

FSV 52 IT

codice prodotto product code

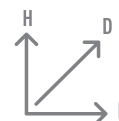
FSV52IT

SOTTOVUOTO A CAMPANA - FSCV 320

BELL SHAPED VACUUM PACKAGING MACHINE - FSCV 320

• Macchinario per professionale • Struttura in acciaio inox AISI 304 • Aspirazione interna ad azione automatica • Elettrovalvola di fine ciclo per riapertura automatica • Comandi digitali • Possibilità di usare sia buste lisce che goffrate • Pompa per vuoto auto lubrificata che non richiede manutenzione • Controllo elettronico del ciclo • Microinterruttore per partenza automatica del ciclo di lavoro ad abbassamento del coperchio • Carter apribile a 90° per favorire la manutenzione • Tensione 220 • Norme CE • Fabbricato in Italia

• Professional equipment • Structured in grade AISI 304 s/steel • Internal action automatic suction • Cycle ending electric valve • Digital display control • Suitable for smooth and embossed vacuum bags • Self-lubricated Vacuum pump that won't require routine maintenance • Electronic process control • Automatic cut-off microswitch for lowered working cycle • 220 voltage • CE approved • Proudly Made in Italy



DIMENSIONE
PRODOTTO

B. 410
D. 500
H. 440

Alimentazione Power supply (Volt/Hz)	230/50
Potenza Motor power (Kwatt/Hp)	1,10 (1,50)
Dimensione Camera Chambre dimensions (mm)	330x430x200
Barra saldante Welding bar (mm)	320
Peso netto Net weight (kg)	40,0
Peso lordo Gross weight (kg)	50,0
Dimensione imballo Packing dimensions (mm)	B. 650 D. 560 H. 530

NORME CE / CE APPROVED

FSCV 320

codice prodotto product code

FSCV320

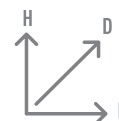
MEAT
PROCESSING

SOTTOVUOTO A CAMPANA - FSCV 420

BELL SHAPED VACUUM PACKAGING MACHINE - FSCV 420

• Macchinario per professionale • Struttura in acciaio inox AISI 304 • Aspirazione interna ad azione automatica • Elettrovalvola di fine ciclo per riapertura automatica • Comandi digitali • Possibilità di usare sia buste lisce che goffrate • Pompa per vuoto auto lubrificata che non richiede manutenzione • Controllo elettronico del ciclo • Microinterruttore per partenza automatica del ciclo di lavoro ad abbassamento del coperchio • Carter apribile a 90° per favorire la manutenzione • Tensione 220 • Norme CE • Fabbricato in Italia

• Professional equipment • Structured in grade AISI 304 s/steel • Internal action automatic suction • Cycle ending electric valve • Digital display control • Suitable for smooth and embossed vacuum bags • Self-lubricated Vacuum pump that won't require routine maintenance • Electronic process control • Automatic cut-off microswitch for lowered working cycle • 220 voltage • CE approved • Proudly Made in Italy



DIMENSIONE
PRODOTTO

B. 500
D. 585
H. 450

Alimentazione Power supply (Volt/Hz)	230/50
Potenza Motor power (Kwatt/Hp)	1,20 (1,60)
Dimensione Camera Chambre dimensions (mm)	430x430x200
Barra saldante Welding bar (mm)	420
Peso netto Net weight (kg)	60,0
Peso lordo Gross weight (kg)	70,0
Dimensione imballo Packing dimensions (mm)	B. 650 D. 600 H. 550

NORME CE / CE APPROVED

FSCV 420

codice prodotto product code

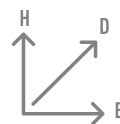
FSCV420

SOTTOVUOTO A CAMPANA - FSCV 300

BELL SHAPED VACUUM PACKAGING MACHINE - FSCV 300

• Macchinario per professionale • Struttura in acciaio inox AISI 304 • Aspirazione interna ad azione automatica • Elettrovalvola di fine ciclo per riapertura automatica • Vacuometro a lancetta con indicazione del tempo reale • Comandi digitali • Possibilità di usare sia buste lisce che goffrate • Pompa per vuoto auto lubrificata che non richiede manutenzione • Controllo elettronico del ciclo • Scheda elettronica digitale monoprogramma • Microinterruttore per partenza automatica del ciclo di lavoro ad abbassamento del coperchio • Ferma campana • Carter apribile a 90° per favorire la manutenzione • Tensione 220 • Norme CE • Fabbriato in Italia

• Professional equipment • Structured in grade AISI 304 s/steel • Cycle ending electric valve • Needle Vacuum measurer • Digital display control • Suitable for smooth and embossed vacuum bags • Self-lubricated Vacuum pump that won't require routine maintenance • Electronic process control • Single-program digital electronic card • Automatic cut-off microswitch for lowered working cycle • Bell stop • 220 voltage • CE approved • Proudly Made in Italy



DIMENSIONE
PRODOTTO

B. 460
D. 410
H. 420

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

MEAT
PROCESSING

FSCV 300

codice prodotto product code

NORME CE / CE APPROVED

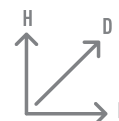
FSCV300

SOTTOVUOTO A CAMPANA - FSCV 350

BELL SHAPED VACUUM PACKAGING MACHINE - FSCV 350

• Macchinario per professionale • Struttura in acciaio inox AISI 304 • Aspirazione interna ad azione automatica • Elettrovalvola di fine ciclo per riapertura automatica • Vacuometro a lancetta con indicazione del tempo reale • Comandi digitali • Possibilità di usare sia buste lisce che goffrate • Pompa per vuoto auto lubrificata che non richiede manutenzione • Controllo elettronico del ciclo • Scheda elettronica digitale monoprogramma • Microinterruttore per partenza automatica del ciclo di lavoro ad abbassamento del coperchio • Ferma campana • Carter apribile a 90° per favorire la manutenzione • Tensione 220 • Norme CE • Fabbricato in Italia

• Professional equipment • Structured in grade AISI 304 s/steel • Cycle ending electric valve • Needle Vacuum measurer • Digital display control • Suitable for smooth and embossed vacuum bags • Self-lubricated Vacuum pump that won't require routine maintenance • Electronic process control • Single-program digital electronic card • Automatic cut-off microswitch for lowered working cycle • Bell stop • 220 voltage • CE approved • Proudly Made in Italy



DIMENSIONE
PRODOTTO

B. 460
D. 500
H. 420



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

NORME CE / CE APPROVED

FSCV 350

codice prodotto product code

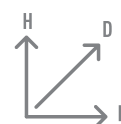
FSCV350

SOTTOVUOTO A CAMPANA - FSCV 400

BELL SHAPED VACUUM PACKAGING MACHINE - FSCV 400

• Macchinario per professionale • Struttura in acciaio inox AISI 304 • Aspirazione interna ad azione automatica • Elettrovalvola di fine ciclo per riapertura automatica • Vacuometro a lancetta con indicazione del tempo reale • Comandi digitali • Possibilità di usare sia buste lisce che goffrate • Pompa per vuoto auto lubrificata che non richiede manutenzione • Controllo elettronico del ciclo • Scheda elettronica digitale monoprogramma • Microinterruttore per partenza automatica del ciclo di lavoro ad abbassamento del coperchio • Ferma campana • Carter apribile a 90° per favorire la manutenzione • Tensione 220 • Norme CE • Fabbriato in Italia

• Professional equipment • Structured in grade AISI 304 s/steel • Cycle ending electric valve • Needle Vacuum measurer • Digital display control • Suitable for smooth and embossed vacuum bags • Self-lubricated Vacuum pump that won't require routine maintenance • Electronic process control • Single-program digital electronic card • Automatic cut-off microswitch for lowered working cycle • Bell stop • 220 voltage • CE approved • Proudly Made in Italy



DIMENSIONE
PRODOTTO

B. 510
D. 560
H. 450



Alimentazione Power supply (Volt/Hz)	230/50
Potenza Motor power (Kwatt/Hp)	0,95 (1,30)
Dimensione Camera Chambre dimensions (mm)	410x450x200
Pulsometro Pulsometer (mq/h)	Q=20
Barra saldante Welding bar (mm)	400
Peso netto Net weight (kg)	55,0
Peso lordo Gross weight (kg)	60,0
Dimensione imballo Packing dimensions (mm)	B. 650 D. 560 H. 530

MEAT
PROCESSING

FSCV 400

codice prodotto product code

NORME CE / CE APPROVED

FSCV400

BUSTE GOFFRATE PER SOTTOVUOTO 105 MICRON

105 MICRON EMBOSSED VACUUM BAGS

	NORME CE / CE APPROVED	
	Confezione da 100 pezzi / 100 pcs box	
FSV 1255 - 120x550		
FSV 1435 - 140x350		
FSV 1530 - 150x300		
FSV 1535 - 150x350		
FSV 1623 - 160x230		
FSV 2030 - 200x300		
FSV 2040 - 200x400		
FSV 2535 - 250x350		
FSV 2550 - 250x500		
FSV 3035 - 300x350		
FSV 3040 - 300x400		
FSV 3545 - 350x450		
FSV 3570 - 350x700		
FSV 30100 - 300x1000		
FSV 4050 - 400x500		
FSV 4070 - 400x700		
FSV 4560 - 450x600		
FSV 5060 - 500x600		

BUSTE LISCE PER COTTURA 90 MICRON

90 MICRON SMOOTH VACUUM BAGS FOR COOKING

	NORME CE / CE APPROVED	
	Riescono a mantenere fino 120° Confezione da 100 pezzi / Up to 120° - 100 pcs box	
FSV 2030C - 200x300		
FSV 2535C - 250x350		
FSV 3040C - 300x400		

BUSTE GOFFRATE PER COTTURA 105 MICRON

105 MICRON EMBOSSED VACUUM BAGS FOR COOKING

	NORME CE / CE APPROVED	
	Riescono a mantenere fino 150° Confezione da 100 pezzi / Up to 150° - 100 pcs box	
FSV 1530 GC - 150x300		
FSV 2030 GC - 200x300		
FSV 2040 GC - 200x400		
FSV 2535 GC - 250x350		
FSV 2550 GC - 250x500		
FSV 3040 GC - 300x400		
FSV 3050 GC - 300x500		
FSV 4050 GC - 400x500		
FSV 4060 GC - 400x600		

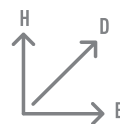


TERMOSIGILLATRICE - 150

HEATSEALER MACHINE - 150

• Le termosigillatrici sono macchine studiate per il settore della gastronomia e della ristorazione professionale • Le nostre termosigillatrici compatte hanno la funzione di sola saldatura, rapida e sicura • Funzionamento manuale • Struttura della macchina completamente in acciaio inox • Norme CE • Fabbricate in Italia

• Professional equipment • Fast and safe welding • Manual operation • Stainless steel structure • CE approved • Proudly Made in Italy



DIMENSIONE
PRODOTTO

B. 220
D. 490
H. 450

Alimentazione Power supply (Volt/Hz)	230/50
Potenza Motor power (Kwatt/Hp)	0.6
Dimensione max vasca Max tray dimensions (mm)	192x137x100
Dimensione bobina Film reel dimensions (mm)	150
Spessore pellicola Film thickness (µm)	65
Peso netto Net weight (kg)	8,5
Peso lordo Gross weight (kg)	15,0
Dimensione imballo Packing dimensions (mm)	B. 250 D. 500 H. 400

FTRM15

codice prodotto product code

FBOB15 bobina 150 mm film reel 150 mm

codice prodotto product code

NORME CE / CE APPROVED

FTRM15

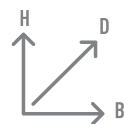
FBOB15

TERMOSIGILLATRICE - 200

HEATSEALER MACHINE - 200

• Le termosigillatrici sono macchine studiate per il settore della gastronomia e della ristorazione professionale • Le nostre termosigillatrici compatte hanno la funzione di sola saldatura, rapida e sicura • Funzionamento manuale • Struttura della macchina completamente in acciaio inox • Norme CE • Fabbricate in Italia

• Professional equipment • Fast and safe welding • Manual operation • Stainless steel structure • CE approved • Proudly Made in Italy



DIMENSIONE
PRODOTTO

B. 275
D. 580
H. 600

Alimentazione Power supply (Volt/Hz)	230/50
Potenza Motor power (Kwatt/Hp)	0.6
Dimensione max vasca Max tray dimensions (mm)	260x190x100
Dimensione bobina Film reel dimensions (mm)	200
Spessore pellicola Film thickness (µm)	65
Peso netto Net weight (kg)	12,0
Peso lordo Gross weight (kg)	20,0
Dimensione imballo Packing dimensions (mm)	B. 300 D. 600 H. 400

MEAT
PROCESSING

FTRM20

codice prodotto product code

FBOB20 bobina 200 mm film reel 200 mm

codice prodotto product code

NORME CE / CE APPROVED

FTRM20

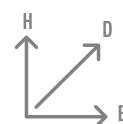
FBOB20

PRESSHAMBURGER 100

100 DIAM MANUAL BURGER PRESS

- Macchinario per uso professionale • Struttura in lega di alluminio alimentare anodizzata • Porta cellophane incorporato • Contenitore carne in acciaio inox aisi 304 • Cremagliera in acciaio inox
- Ingranaggi in acciaio • Fondo in plastica • Attrezzo manuale di semplice utilizzo • Macchina molto robusta • Norme CE • Fabbriato in Italia

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



DIMENSIONE
PRODOTTO

B. 190
D. 250
H. 320

Cilindro
Cylinder (mm) ø100

Peso hamburger
Hamburger weight (kg) da 70 a 150 gr

Peso netto
Net weight (kg) 4,5

Peso lordo
Gross weight (kg) 5,0

Dimensione imballo
Packing dimensions (mm) B. 300
D. 260
H. 360

PRESSHAMBURGER 100 Ø 100 mm.

codice prodotto product code

confezione carta 1kg. (Ø 100 mm.) cellophane discs (1 kg pack)

codice prodotto product code

NORME CE / CE APPROVED

FHA100

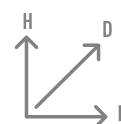
FHA101

PRESSHAMBURGER 130

130 DIAM MANUAL BURGER PRESS

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

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



DIMENSIONE
PRODOTTO

B. 190
D. 300
H. 280

Cilindro
Cylinder (mm) ø130

Peso hamburger
Hamburger weight (kg) da 150 a 250 gr

Peso netto
Net weight (kg) 4,5

Peso lordo
Gross weight (kg) 5,0

Dimensione imballo
Packing dimensions (mm) B. 300
D. 260
H. 360

MEAT
PROCESSING

PRESSHAMBURGER 130 Ø 130 mm.

codice prodotto product code

confezione carta 1kg. (Ø 130 mm.) cellophane discs (1 kg pack)

codice prodotto product code

NORME CE / CE APPROVED

FHA400

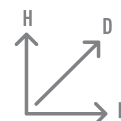
FHA201

PRESSHAMBURGER DOPPIO

DOUBLE MANUAL BURGER PRESS

- Macchinario per uso professionale • 2 dischi intercambiabili • Struttura in lega di alluminio alimentare anodizzata • Porta cellophane incorporato • Contenitore carne in acciaio inox aisi 304
- Cremagliera in acciaio inox • Ingranaggi in acciaio • Fondo in plastica • Attrezzo manuale di semplice utilizzo • Macchina molto robusta • Norme CE • Fabbriato in Italia
- Professional equipment • Two interchangeable disks • Structured in food-grade anodized aluminium alloy • Cellophane case included • AISI 304 stainless steel meat bowl • S/steel rack • Steel gears
- Plastic bottom base • User friendly machine • Strong equipment • CE approved • Proudly Made in Italy

DISCHI
INTERCAMBIABILI
INTERCHANGEABLE
DISKS



DIMENSIONE
PRODOTTO

B. 190
D. 300
H. 280

Cilindro intercambiabile
Interchangeable cylinder (mm)

Ø 100/130

Peso hamburger
Hamburger weight (kg)

da 70 a 250 gr

Peso netto
Net weight (kg)

5,5

Peso lordo
Gross weight (kg)

6,0

Dimensione imballo
Packing dimensions (mm)

B. 300
D. 260
H. 360

PRESSHAMBURGER DOPPIO Ø 100/130 mm.

codice prodotto product code

confezione carta 1kg. (Ø 100 mm.) cellophane discs (1 kg pack)

codice prodotto product code

confezione carta 1kg. (Ø 130 mm.) cellophane discs (1 kg pack)

codice prodotto product code

NORME CE / CE APPROVED

FHA500

FHA101

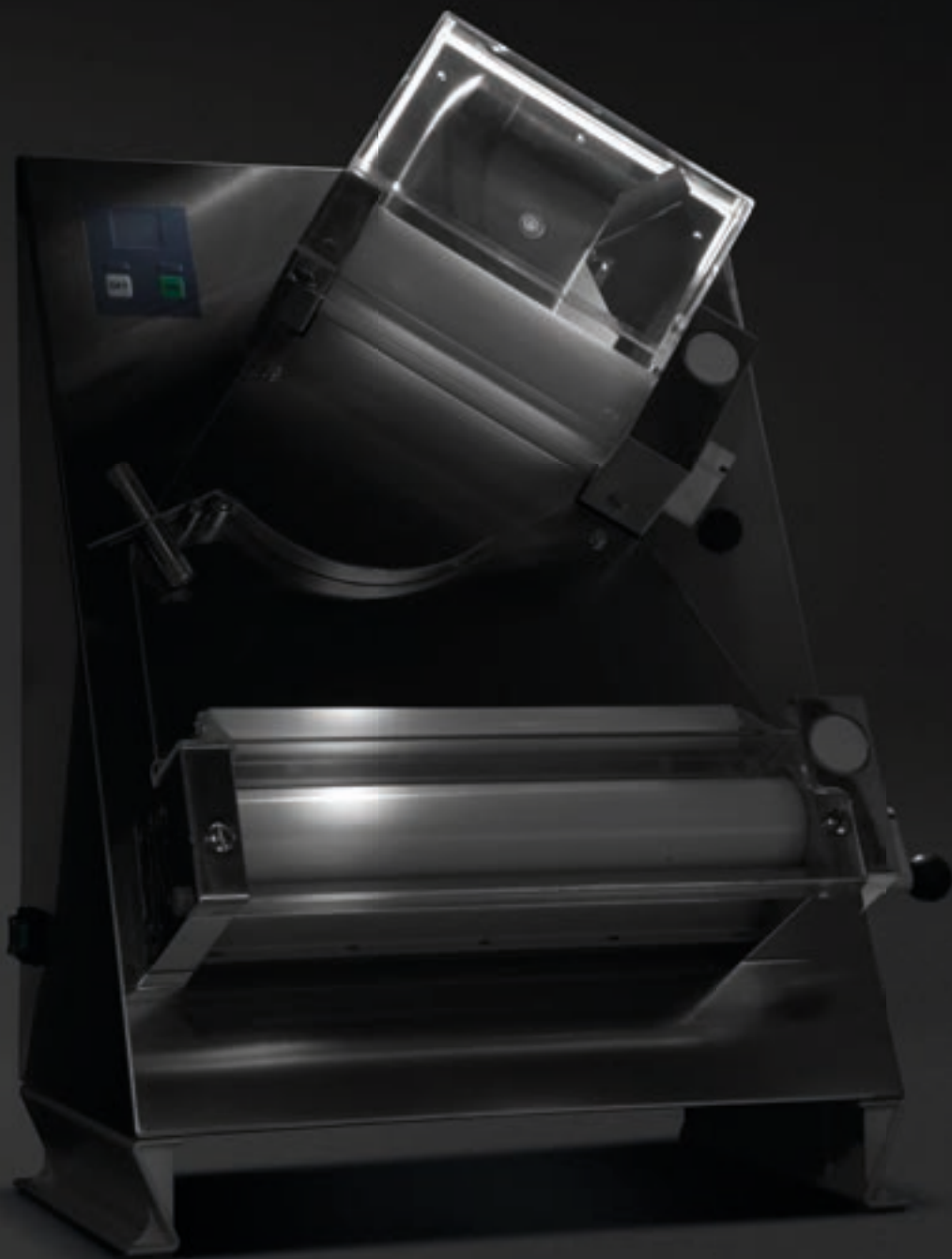
FHA201





LAVORAZIONE PASTA

BAKERY AND PASTA MAKING



PARTNER INFATICABILI... VERI STRUMENTI DA LAVORO
TIRELESS PARTNER.... A REAL WORKING TOOL

MACCHINE PER LA PASTA FRESCA

PASTA MACHINES

IMPASTATRICI A SPIRALE TESTA FISSA

SPIRAL DOUGH MIXER KNEADER

IMPASTATRICI SERIE TESTA SOLLEVABILE

LIFTABLE HEAD DOUGH MIXERS

STENDIPIZZA

PIZZA SHAPING MACHINE

SFOGLIATRICI

DOUGH SHEETER



MACCHINA PER LA PASTA - MINI

PASTA MACHINE - MINI

• Macchina professionale per produzione di pasta fresca • Ideale per piccola ristorazione ed uso familiare, di ridotto ingombro ma professionale • Struttura in acciaio • Produce 4 kg/h • Impasta 1,5 kg per volta • Norme CE • Fabbriata in Italia

Dopo aver versato gli ingredienti nella vasca, la macchina impasta automaticamente per cinque minuti circa, poi inizia la trafilazione (invertitore in posizione. 2). Si avrà così in pochissimi minuti pasta nei vari formati inserendo la trafilata desiderata.

• Professional machine for homemade fresh pasta production • Recommended for small catering and family use, professional with space saving size • Steel structure • Production up to 4 kg/h • 1,5 kg kneading per food processing cycle • CE approved • Made in Italy

Pour the ingredients into the tank and the machine starts kneading for five minutes and shapes different Italian pasta variations (place inverter on position 2), depending on the pasta mould chosen.



DIMENSIONE
PRODOTTO

B. 200
D. 480
H. 290

Alimentazione Power supply (Volt/Hz)	230/50*
Potenza Motor power (Kwatt/Hp)	0,4
Produzione oraria Production per hour (kg/h)	4,0
Produzione minima Minimum production (kg)	0,5
Capacità vasca Tank capacity (kg)	1,5
Peso netto Net weight (kg)	17,5
Peso lordo Gross weight (kg)	20,0
Dimensione imballo Packing dimensions (mm)	B. 320 D. 580 H. 420

*

230/60 disponibile
con sovrapprezzo
230/60 available
at extra cost



CHIAVE SVITA-GHIERA
UNSCREWING KEY

NORME CE / CE APPROVED

Monofase / Single phase V. 230

FMPM102 230V monofase single phase

codice prodotto product code

FMPM102

MACCHINA PER LA PASTA - MEDIA

PASTA MACHINE - MEDIUM

• Macchina professionale per produzione di pasta fresca • Macchina per piccola/media ristorazione • Struttura in acciaio • Maggiorata nelle dimensioni e nella produttività: produce 8 kg/h e impasta 3 Kg per volta • Norme CE • Fabbricata in Italia

Dopo aver versato gli ingredienti nella vasca, la macchina impasta automaticamente per cinque minuti circa, poi inizia la trafilazione (invertire in posizione 2). Si avrà così in pochissimi minuti pasta nei vari formati inserendo la trafilatura desiderata.

• Professional machine for homemade fresh pasta production • Recommended for small and medium catering establishments • Steel structure • Bigger and more performing: production up to 8 kg/h - 3 kg kneading per food processing cycle • CE approved • Made in Italy

Pour the ingredients into the tank and the machine starts kneading for five minutes and shapes different Italian pasta variations (place inverter on position 2), depending on the pasta mould chosen.



DIMENSIONE
PRODOTTO

B. 260
D. 600
H. 350

Alimentazione Power supply (Volt/Hz)	230/50*
Potenza Motor power (Kwatt/Hp)	0,6
Produzione oraria Production per hour (kg/h)	8,0
Produzione minima Minimum production (kg)	1,0
Capacità vasca Tank capacity (kg)	3,0
Peso netto Net weight (kg)	30,0
Peso lordo Gross weight (kg)	32,0
Dimensione imballo Packing dimensions (mm)	B. 370 D. 700 H. 460

*
230/60 disponibile
con sovrapprezzo
230/60 available
at extra cost



CHIAVE SVITA-GHIERA
UNSCREWING KEY

FMPM100 230V monofase single phase
codice prodotto product code

NORME CE / CE APPROVED			
	Monofase / Single phase V. 230		
	FMPM100		

MACCHINA PER LA PASTA CON TAGLIAPASTA - MEDIA

PASTA MACHINE WITH PASTA CUTTER - MEDIUM

• Macchina professionale per produzione di pasta fresca • Macchina per piccola/media ristorazione • Struttura in acciaio • Maggiorata nelle dimensioni e nella produttività: produce 8 kg/h e impasta 3 Kg per volta • Dotata di accessorio taglia-pasta • Norme CE • Fabbricata in Italia

Dopo aver versato gli ingredienti nella vasca, la macchina impasta automaticamente per cinque minuti circa, poi inizia la trafilazione (invertire in posizione 2). Si avrà così in pochissimi minuti pasta nei vari formati inserendo la trafila desiderata.

• Professional machine for homemade fresh pasta production • Recommended for small and medium catering establishments • Steel structure • Bigger and more performing: production up to 8 kg/h - 3 kg kneading per food processing cycle • With cutting attachment • CE approved • Made in Italy

Pour the ingredients into the tank and the machine starts kneading for five minutes and shapes different Italian pasta variations (place inverter on position 2), depending on the pasta mould chosen.



DIMENSIONE
PRODOTTO

B. 260
D. 600
H. 350

Alimentazione Power supply (Volt/Hz)	230/50*
Potenza Motor power (Kwatt/Hp)	0,6
Produzione oraria Production per hour (kg/h)	8,0
Produzione minima Minimum production (kg)	1,0
Capacità vasca Tank capacity (kg)	3,0
Peso netto Net weight (kg)	30,0
Peso lordo Gross weight (kg)	32,0
Dimensione imballo Packing dimensions (mm)	B. 370 D. 700 H. 460

*
230/60 disponibile
con sovrapprezzo
230/60 available
at extra cost



UNITÀ TAGLIA-PASTA
PASTA CUTTER UNIT



CHIAVE SVITA-GHIERA
UNSCREWING KEY

FMPM100T 230V monofase single phase
codice prodotto product code

NORME CE / CE APPROVED			
	Monofase / Single phase V. 230		
	FMPM100T		

MACCHINA PER LA PASTA CON TAGLIAPASTA - GRANDE

PASTA MACHINE WITH PASTA CUTTER - LARGE

• Macchina professionale per produzione di pasta fresca • Macchina per medio/grande ristorazione • Struttura in acciaio • Completa di taglio automatico per pasta corta e ventilazione di raffreddamento estrusore • Mantenendo dimensioni d'ingombro contenute si arriva a produrre 14 Kg/h e impasta 4 Kg per volta • Norme CE • Fabbricata in Italia

Dopo aver versato gli ingredienti nella vasca, la macchina impasta automaticamente per cinque minuti circa, poi inizia la trafilazione (invertitore in posizione 2). Si avrà così in pochissimi minuti pasta nei vari formati inserendo la trafila desiderata.

• Professional machine for homemade fresh pasta production • Recommended for medium and large catering establishments • Steel structure • Comes with automatic short pasta cutting attachment and extruder cooling ventilation • Production up to 14 kg/h - 4 kg kneading per food processing cycle • CE approved • Made in Italy

Pour the ingredients into the tank and the machine starts kneading for five minutes and shapes different Italian pasta variations (place inverter on position 2), depending on the pasta mould chosen.



DIMENSIONE
PRODOTTO

B. 280
D. 650
H. 450

Alimentazione Power supply (Volt/Hz)	230 - 400/50*
Potenza Motor power (Kwatt/Hp)	0,8
Produzione oraria Production per hour (kg/h)	14,0
Produzione minima Minimum production (kg)	1,5
Capacità vasca Tank capacity (kg)	4,0
Peso netto Net weight (kg)	42,0
Peso lordo Gross weight (kg)	45,0
Dimensione imballo Packing dimensions (mm)	B. 400 D. 700 H. 560

*
230/60 disponibile
con sovrapprezzo
230/60 available
at extra cost



UNITÀ TAGLIA-PASTA
PASTA CUTTER UNIT



CHIAVE SVITA-GHIERA
UNSCREWING KEY

NORME CE / CE APPROVED

Monofase / Single phase V. 230

FMPM101 230V monofase single phase

codice prodotto product code

FMPM101

- Le trafilare sono costruite in bronzo, permettendo così di preservare nella pasta una porosità tale favorire la presa del condimento e mantenere quell'aspetto casereccio tanto ricercato. La macchina lavora con tutti i tipi di farina.

- Bronze moulds that preserve pasta porosity for better sauce cling and keep the homemade appearance. All types of flour can be used.

TRAFILE PER MACCHINA PER LA PASTA CON TAGLIAPASTA - MINI

PASTA MACHINE DRAWN - MINI



CASERECCCE

FT01S



FUSILLI

FT02S



PAPPARDELLE

FT03S



GNOCCHI

FT04S



BUCATINI

FT05S



MACCHERONI

FT06S



CAPELLI D'ANGELO

FT07S



SPAGHETTI

FT08S



TAGLIOLINI

FT09S



TAGLIATELLE

FT10S



PASTA SFOGLIA

FT11S



GRAMIGNA

FT12S



BIGOLI

FT13S



CHITARRA

FT14S



CANNELLONI

FT15S

TRAFILE PER MACCHINA PER LA PASTA CON TAGLIAPASTA - MEDIA E GRANDE

PASTA MACHINE DRAWN - MEDIUM AND LARGE



CASERECCCE

FT16L



FUSILLI

FT17L



PAPPARDELLE

FT18L



GNOCCHI

FT19L



BUCATINI

FT20L



MACCHERONI

FT21L



CAPELLI D'ANGELO

FT22L



SPAGHETTI

FT23L



TAGLIOLINI

FT24L



TAGLIATELLE

FT25L



PASTA SFOGLIA

FT26L



GRAMIGNA

FT27L



BIGOLI

FT28L



CHITARRA

FT29L



CANNELLONI

FT30L



AVVERTENZE
WARNING

CONSIGLIO PER L'USO

RECOMMENDATIONS FOR USE

Per poter ottenere un corretto impasto occorre tenere presente che per ogni kg. di farina servono circa 380cl. di liquido (uova, acqua, verdure passate, ecc); una volta versata la farina e poi il liquido nella vasca, si chiude il coperchio e si mette in funzione la macchina. Per l'impasto si può usare qualsiasi tipo di farina, di grano, di semola o misto semola-farina di grano. Può succedere che la farina, a seconda del luogo e della temperatura in cui venga conservata, necessiti di una piccola correzione di acqua da aggiungere o sottrarre all'impasto. Si prevede, inoltre, che il peso medio di un uovo sia di 50g e che per ogni uovo in meno che si metta nell'impasto occorra versare 50 cl. di acqua. I tempi di impasto variano dai 5 ai 8 minuti.

To correctly make the dough, remember that about 300 cl. of liquid (eggs, water, vegetable juice, etc.) are required for each kg. of flour. After introducing the flour and pouring the liquid in the basin. Any type of flour can be used for the dough – whole wheat, bran or meal. According to where and at what temperature the flour is kept, it may require slightly more or less water to make the dough. On average, an egg weighs 50 g and can be substituted for 50 cl. of water. Kneading time varies from 5 to 8 minutes.

Per ottenere un buon impasto rispettare i seguenti consigli:

The following recommendations are provided to obtain good dough quality:

FARINA FLOUR	+	LIQUIDO LIQUID	=	(	UOVA EGGS	+	ACQUA WATER	)
0,5 kg	+	190 gr	=		☉ x 4		💧 0 gr	
1,0 kg	+	380 gr	=		☉ x 7		💧 30 gr	
1,5 kg	+	570 gr	=		☉ x 11		💧 20 gr	
2,0 kg	+	760 gr	=		☉ x 15		💧 10 gr	
3,0 kg	+	1140 gr	=		☉ x 23		💧 0 gr	

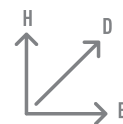


IMPASTATRICE A SPIRALE TESTA FISSA 7 KG

7 KG SPIRAL DOUGH MIXER KNEADER

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

• Professional equipment • With fixed head • Stainless steel and enameled bodywork • Powerful and durable Italian make motor reducer • Heavy duty durable chain transmission dough kneader • Stiffened Steel Transmission shaft • Italian make pulley and ring • Safety micro switch on the lid • Stainless steel bowl, tank and shaft • Wheels with brake included • Easy to clean • 24volt control panel ensures safety during operation and gives the operator maximum security • CE approved • Proudly Made in Italy



DIMENSIONE
PRODOTTO

B. 290
D. 600
H. 610

Altezza ruote
Wheel size
8,5 cm

Alimentazione Power supply (Volt/Hz)	230/50
Potenza Motor power (Kwatt/Hp)	0,37 (0,50)
Volume vasca Tank diameter (lt)	7
Dimensione vasca Bowl dimensions (mm)	ø 240x160
Capacità d'impasto Dough output (kg)	6,0
Capacità farina Flour capacity (kg)	3,5
Peso netto monofase Net weight single phase (kg)	40,0
Peso lordo monofase Gross weight single phase (kg)	43,0
Dimensione imballo Packing dimensions (mm)	B. 410 D. 550 H. 740

NORME CE / CE APPROVED

Monofase / Single phase V. 230

7 KG 0,37 Kw (0,50 Hp) - 7 litri

codice prodotto product code

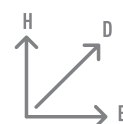
F1300

IMPASTATRICE A SPIRALE TESTA FISSA 18 KG

18 KG SPIRAL DOUGH MIXER KNEADER

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

• Professional equipment • With fixed head • Stainless steel and enameled bodywork • Powerful and durable Italian make motor reducer • Heavy duty durable chain transmission dough kneader • Stiffened Steel Transmission shaft • Italian make pulley and ring • Safety micro switch on the lid • Stainless steel bowl, tank and shaft • Wheels with brake included • Easy to clean • 24volt control panel ensures safety during operation and gives the operator maximum security • CE approved • Proudly Made in Italy



DIMENSIONE
PRODOTTO

B. 400
D. 630
H. 700

Altezza ruote
Wheel size
8,5 cm

Alimentazione
Power supply (Volt/Hz)
230/50
230-400/50

Potenza
Motor power (Kwatt/Hp)
0,75 (1,00)

Volume vasca
Tank diameter (lt)
21

Dimensione vasca
Bowl dimensions (mm)
ø 360x210

Capacità d'impasto
Dough output (kg)
18,0

Capacità farina
Flour capacity (kg)
9,0

Peso netto mono/tri fase
Net weight single/three phase (kg)
59,0/59,0

Peso lordo mono/tri fase
Gross weight single/three phase (kg)
62,0/62,0

Dimensione imballo
Packing dimensions (mm)
B. 440
D. 690
H. 925

KNEADING
MACHINES

18 KG 0,75 Kw (1,00 Hp) - 21 litri

codice prodotto product code

FI301DV doppia velocità double speed

codice prodotto product code

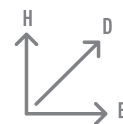
NORME CE / CE APPROVED			
Trifase / Three phase V. 230/400	Monofase / Single phase V. 230		
FI301	FI302		
FI301DV			

IMPASTATRICE A SPIRALE TESTA FISSA 25 KG

25 KG SPIRAL DOUGH MIXER KNEADER

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

• Professional equipment • With fixed head • Stainless steel and enameled bodywork • Powerful and durable Italian make motor reducer • Heavy duty durable chain transmission dough kneader • Stiffened Steel Transmission shaft • Italian make pulley and ring • Safety micro switch on the lid • Stainless steel bowl, tank and shaft • Wheels with brake included • Easy to clean • 24volt control panel ensures safety during operation and gives the operator maximum security • CE approved • Proudly Made in Italy



DIMENSIONE
PRODOTTO

B. 440
D. 680
H. 780

Altezza ruote
Wheel size
8,5 cm

Alimentazione Power supply (Volt/Hz)	230/50 230-400/50
Potenza Motor power (Kwatt/Hp)	1,10 (1,50)
Volume vasca Tank diameter (lt)	32
Dimensione vasca Bowl dimensions (mm)	ø 400x260
Capacità d'impasto Dough output (kg)	25,0
Capacità farina Flour capacity (kg)	12,5
Peso netto mono/tri fase Net weight single/three phase (kg)	90,0/90,0
Peso lordo mono/tri fase Gross weight single/three phase (kg)	94,0/94,0
Dimensione imballo Packing dimensions (mm)	B. 500 D. 800 H. 950

25 KG 1,10 Kw (1,50 Hp) - 32 litri

codice prodotto product code

F1303DV doppia velocità double speed

codice prodotto product code

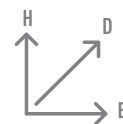
NORME CE / CE APPROVED			
Trifase / Three phase V. 230/400	Monofase / Single phase V. 230		
F1303	F1304		
F1303DV			

IMPASTATRICE A SPIRALE TESTA FISSA 38 KG

38 KG SPIRAL DOUGH MIXER KNEADER

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

• Professional equipment • With fixed head • Stainless steel and enameled bodywork • Powerful and durable Italian make motor reducer • Heavy duty durable chain transmission dough kneader • Stiffened Steel Transmission shaft • Italian make pulley and ring • Safety micro switch on the lid • Stainless steel bowl, tank and shaft • Wheels with brake included • Easy to clean • 24volt control panel ensures safety during operation and gives the operator maximum security • CE approved • Proudly Made in Italy



DIMENSIONE
PRODOTTO

B. 495
D. 800
H. 798

Altezza ruote
Wheel size
8,5 cm

Alimentazione
Power supply (Volt/Hz)
230/50
230-400/50

Potenza
Motor power (Kwatt/Hp)
1,50 (2,00)

Volume vasca
Tank diameter (lt)
41

Dimensione vasca
Bowl dimensions (mm)
ø450x260

Capacità d'impasto
Dough output (kg)
38,0

Capacità farina
Flour capacity (kg)
19,0

Peso netto mono/tri fase
Net weight single/three phase (kg)
104,0/104,0

Peso lordo mono/tri fase
Gross weight single/three phase (kg)
108,0/108,0

Dimensione imballo
Packing dimensions (mm)
B. 535
D. 840
H. 990

38 KG 1,50 Kw (2,00 Hp) - 41 litri

codice prodotto product code

F1305DV doppia velocità double speed

codice prodotto product code

NORME CE / CE APPROVED

Trifase / Three phase V. 230/400	Monofase / Single phase V. 230		
F1305	F1306		
F1305DV			

IMPASTATRICE A SPIRALE TESTA FISSA 44 KG

44 KG SPIRAL DOUGH MIXER KNEADER

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

• Professional equipment • With fixed head • Stainless steel and enameled bodywork • Powerful and durable Italian make motor reducer • Heavy duty durable chain transmission dough kneader • Stiffened Steel Transmission shaft • Italian make pulley and ring • Safety micro switch on the lid • Stainless steel bowl, tank and shaft • Wheels with brake included • Easy to clean • 24volt control panel ensures safety during operation and gives the operator maximum security • CE approved • Proudly Made in Italy



DIMENSIONE
PRODOTTO

B. 495
D. 800
H. 798

Altezza ruote
Wheel size
8,5 cm



Alimentazione
Power supply (Volt/Hz)
230/50
230-400/50

Potenza
Motor power (Kwatt/Hp)
1,50 (2,00)

Volume vasca
Tank diameter (lt)
48

Dimensione vasca
Bowl dimensions (mm)
ø 450x300

Capacità d'impasto
Dough output (kg)
44,0

Capacità farina
Flour capacity (kg)
22,0

Peso netto mono/tri fase
Net weight single/three phase (kg)
109,0/109,0

Peso lordo mono/tri fase
Gross weight single/three phase (kg)
113,0/113,0

Dimensione imballo
Packing dimensions (mm)
B. 535
D. 840
H. 990

NORME CE / CE APPROVED

Trifase / Three phase V. 230/400

Monofase / Single phase V. 230

44 KG 1,50 Kw (2,00 Hp) - 48 litri

codice prodotto product code

F1307

F1308

FIA307DV doppia velocità double speed

codice prodotto product code

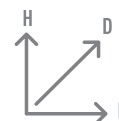
FIA307DV

IMPASTATRICE A SPIRALE TESTA SOLLEVABILE 18 KG

18 KG LIFTABLE HEAD DOUGH MIXERS

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

• Professional equipment • With manual liftable head • Stainless steel and enameled bodywork • Powerful and durable Italian make motor reducer • Heavy duty durable chain transmission dough kneader • Stiffened Steel Transmission shaft • Italian make pulley and ring • Safety micro switch on the lid • Stainless steel bowl, tank and shaft • Removable tank • Wheels with brake included • Easy to clean • 24volt control panel ensures safety during operation and gives the operator maximum security • CE approved • Proudly Made in Italy



DIMENSIONE
PRODOTTO

B. 400
D. 630
H. 700

Altezza ruote
Wheel size
8,5 cm

Alimentazione
Power supply (Volt/Hz)
230/50
230-400/50

Potenza
Motor power (Kwatt/Hp)
0,75 (1,00)

Volume vasca
Tank diameter (lt)
21

Dimensione vasca
Bowl dimensions (mm)
ø 360x210

Capacità d'impasto
Dough output (kg)
18,0

Capacità farina
Flour capacity (kg)
9,0

Peso netto mono/tri fase
Net weight single/three phase (kg)
75,0/75,0

Peso lordo mono/tri fase
Gross weight single/three phase (kg)
79,0/79,0

Dimensione imballo
Packing dimensions (mm)
B. 450
D. 770
H. 840

NORME CE / CE APPROVED

Trifase / Three phase V. 230/400

Monofase / Single phase V. 230

FIA301

FIA302

FIA301DV

18 KG 0,75 Kw (1,00 Hp) - 21 litri

codice prodotto product code

FIA301DV doppia velocità double speed

codice prodotto product code

IMPASTATRICE A SPIRALE TESTA SOLLEVABILE 25 KG

25 KG LIFTABLE HEAD DOUGH MIXERS

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

• Professional equipment • With manual liftable head • Stainless steel and enameled bodywork • Powerful and durable Italian make motor reducer • Heavy duty durable chain transmission dough kneader • Stiffened Steel Transmission shaft • Italian make pulley and ring • Safety micro switch on the lid • Stainless steel bowl, tank and shaft • Removable tank • Wheels with brake included • Easy to clean • 24volt control panel ensures safety during operation and gives the operator maximum security • CE approved • Proudly Made in Italy



DIMENSIONE
PRODOTTO

B. 440
D. 680
H. 780

Altezza ruote
Wheel size
8,5 cm

Alimentazione
Power supply (Volt/Hz)
230/50
230-400/50

Potenza
Motor power (Kwatt/Hp)
1,10 (1,50)

Volume vasca
Tank diameter (lt)
32

Dimensione vasca
Bowl dimensions (mm)
ø 400x260

Capacità d'impasto
Dough output (kg)
25,0

Capacità farina
Flour capacity (kg)
12,5

Peso netto mono/tri fase
Net weight single/three phase (kg)
95,0/95,0

Peso lordo mono/tri fase
Gross weight single/three phase (kg)
99,0/99,0

Dimensione imballo
Packing dimensions (mm)
B. 510
D. 790
H. 930

NORME CE / CE APPROVED

Trifase / Three phase V. 230/400

Monofase / Single phase V. 230

25 KG 1,10 Kw (1,50 Hp) - 32 litri

codice prodotto product code

FIA303DV doppia velocità double speed

codice prodotto product code

FIA303

FIA304

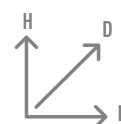
FIA303DV

IMPASTATRICE A SPIRALE TESTA SOLLEVABILE 38 KG

38 KG LIFTABLE HEAD DOUGH MIXERS

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

• Professional equipment • With manual liftable head • Stainless steel and enameled bodywork • Powerful and durable Italian make motor reducer • Heavy duty durable chain transmission dough kneader • Stiffened Steel Transmission shaft • Italian make pulley and ring • Safety micro switch on the lid • Stainless steel bowl, tank and shaft • Removable tank • Wheels with brake included • Easy to clean • 24volt control panel ensures safety during operation and gives the operator maximum security • CE approved • Proudly Made in Italy



DIMENSIONE
PRODOTTO

B. 495
D. 800
H. 798

Altezza ruote
Wheel size
8,5 cm

Alimentazione
Power supply (Volt/Hz)
230/50
230-400/50

Potenza
Motor power (Kwatt/Hp)
1,50 (2,00)

Volume vasca
Tank diameter (lt)
41

Dimensione vasca
Bowl dimensions (mm)
ø 450x260

Capacità d'impasto
Dough output (kg)
38,0

Capacità farina
Flour capacity (kg)
19,0

Peso netto mono/tri fase
Net weight single/three phase (kg)
104,0/104,0

Peso lordo mono/tri fase
Gross weight single/three phase (kg)
108,0/108,0

Dimensione imballo
Packing dimensions (mm)
B. 570
D. 850
H. 930

NORME CE / CE APPROVED

Trifase / Three phase V. 230/400

Monofase / Single phase V. 230

FIA305

FIA306

FIA305DV

38 KG 1,50 Kw (2,00 Hp) - 41 litri

codice prodotto product code

FIA305DV doppia velocità double speed

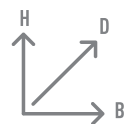
codice prodotto product code

IMPASTATRICE A SPIRALE TESTA SOLLEVABILE 44 KG

44 KG LIFTABLE HEAD DOUGH MIXERS

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

• Professional equipment • With manual liftable head • Stainless steel and enameled bodywork • Powerful and durable Italian make motor reducer • Heavy duty durable chain transmission dough kneader • Stiffened Steel Transmission shaft • Italian make pulley and ring • Safety micro switch on the lid • Stainless steel bowl, tank and shaft • Removable tank • Wheels with brake included • Easy to clean • 24volt control panel ensures safety during operation and gives the operator maximum security • CE approved • Proudly Made in Italy



DIMENSIONE
PRODOTTO

B. 495
D. 800
H. 798

Altezza ruote
Wheel size
8,5 cm

Alimentazione Power supply (Volt/Hz)	230/50 230-400/50
Potenza Motor power (Kwatt/Hp)	1,50 (2,00)
Volume vasca Tank diameter (lt)	48
Dimensione vasca Bowl dimensions (mm)	ø 450x300
Capacità d'impasto Dough output (kg)	44,0
Capacità farina Flour capacity (kg)	22,0
Peso netto mono/tri fase Net weight single/three phase (kg)	109,0/109,0
Peso lordo mono/tri fase Gross weight single/three phase (kg)	113,0/113,0
Dimensione imballo Packing dimensions (mm)	B. 570 D. 850 H. 930

NORME CE / CE APPROVED

Trifase / Three phase V. 230/400 Monofase / Single phase V. 230

44 KG 1,50 Kw (2,00 Hp) - 48 litri

codice prodotto product code

FIA307DV doppia velocità double speed

codice prodotto product code

FIA307

FIA308

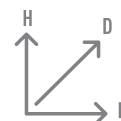
FIA307DV

STENDIPIZZA INOX 30 HALF

30 HALF STAINLESS STEEL PIZZA MOULDER

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

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



DIMENSIONE
PRODOTTO

B. 420
D. 420
H. 370



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

L 30H 0,37 Kw (0,50 Hp)

codice prodotto product code

NORME CE / CE APPROVED	SENZA NORME CE / NON CE APPROVED
Acciaio Inox	Stainless Steel
FSPM100	FSPM100E

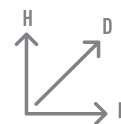
• I macchinari senza norme CE sono destinati ai paesi fuori dalla Comunità Europea / Not suitable for EC countries • Le illustrazioni sono riferite ai modelli CE / Pictures refer to CE approved models

STENDIPIZZA INOX 40 HALF

40 HALF STAINLESS STEEL PIZZA MOULDER

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

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



DIMENSIONE
PRODOTTO

B. 520
D. 520
H. 370



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

NORME CE / CE APPROVED

Acciaio Inox

FSPM200

L 40H 0,37 Kw (0,50 Hp)

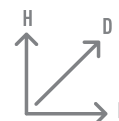
codice prodotto product code

STENDIPIZZA INOX 30

30 STAINLESS STEEL PIZZA MOULDER

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

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



DIMENSIONE
PRODOTTO

B. 420
D. 420
H. 700

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

L 30I 0,37 Kw (0,50 Hp)

codice prodotto product code

FSP 202 pedale per stendipizza pizza moulder pedal

codice prodotto product code

NORME CE / CE APPROVED	SENZA NORME CE / NON CE APPROVED
Acciaio Inox	Stainless Steel
FSP100	FSP100E
FSP202	

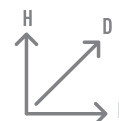
• I macchinari senza norme CE sono destinati ai paesi fuori dalla Comunità Europea / Not suitable for EC countries • Le illustrazioni sono riferite ai modelli CE / Pictures refer to CE approved models

STENDIPIZZA INOX 40

40 STAINLESS STEEL PIZZA MOULDER

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

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



DIMENSIONE
PRODOTTO

B. 520
D. 520
H. 800

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

	NORME CE / CE APPROVED	SENZA NORME CE / NON CE APPROVED
	Acciaio Inox	Stainless Steel
L 40I 0,37 Kw (0,50 Hp) codice prodotto product code	FSPE200	FSPE200E
FSP 202 pedale per stendipizza pizza moulder pedal codice prodotto product code	FSP202	

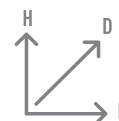
- I macchinari senza norme CE sono destinati ai paesi fuori dalla Comunità Europea / Not suitable for EC countries • Le illustrazioni sono riferite ai modelli CE / Pictures refer to CE approved models

STENDIPIZZA INOX 40 RULLI PARALLELI

PARALLEL ROLLS STAINLESS STEEL PIZZA MOULDER

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

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



DIMENSIONE
PRODOTTO

B. 520
D. 520
H. 690

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

L 40P 0,37 Kw (0,50 Hp)

codice prodotto product code

FSP 202 pedale per stendipizza pizza moulder pedal

codice prodotto product code

NORME CE / CE APPROVED	SENZA NORME CE / NON CE APPROVED
Acciaio Inox	Stainless Steel
FSP201	FSP201E
FSP202	

• I macchinari senza norme CE sono destinati ai paesi fuori dalla Comunità Europea / Not suitable for EC countries • Le illustrazioni sono riferite ai modelli CE / Pictures refer to CE approved models

SFOGLIATRICE MANUALE / ELETTRICA

MANUAL / ELECTRIC DOUGH SHEETER

• Macchinario per uso professionale • Struttura in acciaio inox AISI 304 • Ingranaggi in acciaio temperato ruotanti su perni rettificati • Boccole autolubrificanti • Pomello regolatore con indicatore numerato per 10 diversi spessori di sfoglia • Disponibile set per tagliare la pasta • Facile da pulire • Comandi a 24 volt (elettrica) • Norme CE • Fabbricato in Italia

• Professional equipment • Stiffened AISI 304 • Gears in tempered steel turning on ground pins • Self-lubricating bearings • Regulator knob with numbered indicator for 10 thicknesses of past sheet • Different sizes cutting tools available • Easy clean up • 24 volt control (electric) • CE approved • Proudly Made in Italy



DIMENSIONE PRODOTTO	DIMENSIONE PRODOTTO
B. 325	B. 220
D. 220	D. 300
H. 275	H. 250



	MANUALE	ELETTRICA
Alimentazione Power supply (Volt/Hz)	-	230/50
Potenza Motor power (Kwatt/Hp)	-	0,19 (0,25)
Max regolazione rulli Roller regulation ranger (mm)	0÷5	0÷5
Velocità rotazione rulli Rotating speed rollers (rpm)	-	45
Max larghezza sfoglia Max width pasta sheet (mm)	210	210
Peso netto Net weight (kg)	9,3	15,0
Peso lordo Gross weight (kg)	11,5	17,0
Dimensione imballo Packing dimensions (mm)	B. 420 D. 350 H. 370	B. 420 D. 350 H. 370

NORME CE / CE APPROVED

Manuale / Manual	Monofase / Single phase V. 230		
FSM100			
	FSEI100		

220 sfogliatrice manuale manual dough sheeter

codice prodotto product code

220 0,19 Kw (0,25 Hp) sfogliatrice elettrica motore interno
0,19 Kw (0,25 Hp) electrical dough sheeter with internal motor

codice prodotto product code

FSE - TAGLIO PER SFOGLIATRICE DISPONIBILE IN 7 MODELLI

FSE PASTA CUTTER ACCESSORY AVAILABLE IN 7 MODELS



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



N.2
TAGLIATELLE mm 2
TAGLIATELLE mm 2



N.3
TRENETTE mm 4
TRENETTE mm 4



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



N.5
LASAGNETTE mm 12
LASAGNETTE mm 12



N.6
SPAGHETTI mm ø2
SPAGHETTI mm ø2



N.7
REGINETTE mm 12
REGINETTE mm 12

N.1 capelli d'Angelo 1,5 mm
codice prodotto product code

N.2 tagliatelle 2 mm
codice prodotto product code

N.3 trenette 4 mm
codice prodotto product code

N.4 fettuccine 6,5 mm
codice prodotto product code

N.5 lasagnette 12 mm
codice prodotto product code

N.6 spaghetti ø2 mm
codice prodotto product code

N.7 reginette 12 mm
codice prodotto product code

NORME CE / CE APPROVED

FSE001N

FSE002N

FSE003N

FSE004N

FSE005N

FSE006N

FSE007N

SFOGLIATRICE 320

DOUGH SHEETER 320

• Macchinario per uso professionale • Struttura in acciaio inox e alluminio • Cilindri in legno (per una sfoglia casalinga) oppure in acciaio (per una maggiore durata) • Motore ventilato • Termica di protezione • Regolazione spessore con leva • Facile da pulire • Comandi a 24 volt • Norme CE • Fabbriato in Italia

• Professional equipment • Stiffened AISI 304 and aluminium • Wooden rollers for home made type pasta or steel for longer preasevation • Ventilated motor • Thermal overload protection • Thickness adjusting lever • Easy clean up • 24 volt control • CE approved • Proudly Made in Italy



DIMENSIONE
PRODOTTO

B. 550
D. 350
H. 400



Alimentazione
Power supply (Volt/Hz) 230/50
230-400/50

Potenza
Motor power (Kwatt/Hp) 0,60 (0,80)

Dimensione rullo
Roll dimensions (mm) Ø55x320

Max regolazione rulli
Roller regulation ranger (mm) 0÷7,5

Max larghezza sfoglia
Max width pasta sheet (mm) 350

Peso netto mono/tri fase
Net weight single/three phase (kg) 45,0/45,0

Peso lordo mono/tri fase
Gross weight single/three phase (kg) 50,0/50,0

Dimensione imballo
Packing dimensions (mm) B. 580
D. 360
H. 550

320 0,6 Kw (0,8 Hp) Rulli inox cm 32 - 32 cm s/steel rolls
codice prodotto product code

320 0,6 Kw (0,8 Hp) Rulli legno cm 32 - 32 cm wooden rolls
codice prodotto product code

FSTP tagliapasta misure 2-6-12
pasta cutter accessory av. in size 2-6-12
codice prodotto product code

NORME CE / CE APPROVED

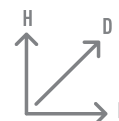
Trifase / Three phase V. 230/400	Monofase / Single phase V. 230	
FSE103	FSE103M	
FSE101	FSE101M	
FSTP (ACCESSORIO)		

SFOGLIATRICE 400

DOUGH SHEETER 400

• Macchinario per uso professionale • Struttura in acciaio inox e alluminio • Cilindri in legno (per una sfoglia casalinga) oppure in acciaio (per una maggiore durata) • Motore ventilato • Termica di protezione • Regolazione spessore con leva • Facile da pulire • Comandi a 24 volt • Norme CE • Fabbriato in Italia

• Professional equipment • Stiffened AISI 304 and aluminium • Wooden rollers for home made type pasta or steel for longer presevation • Ventilated motor • Thermal overload protection • Thickness adjusting lever • Easy clean up • 24 volt control • CE approved • Proudly Made in Italy



DIMENSIONE
PRODOTTO

B. 640
D. 350
H. 400



Alimentazione
Power supply (Volt/Hz) 230/50
230-400/50

Potenza
Motor power (Kwatt/Hp) 0,60 (0,80)

Dimensione rullo
Roll dimensions (mm) Ø55x400

Max regolazione rulli
Roller regulation ranger (mm) 0÷7,5

Max larghezza sfoglia
Max width pasta sheet (mm) 400

Peso netto mono/tri fase
Net weight single/three phase (kg) 48,0/48,0

Peso lordo mono/tri fase
Gross weight single/three phase (kg) 53,0/53,0

Dimensione imballo
Packing dimensions (mm) B. 580
D. 360
H. 550

KNEADING
MACHINES

NORME CE / CE APPROVED

Trifase / Three phase V. 230/400 Monofase / Single phase V. 230

400 0,6 Kw (0,8 Hp) Rulli **inox** cm 40 - 40 cm **s/steel** rolls
codice prodotto product code

FSE104

FSE104M

400 0,6 Kw (0,8 Hp) Rulli **legno** cm 40 - 40 cm **wooden** rolls
codice prodotto product code

FSE102

FSE102M

FSTP tagliapasta misure 2-6-12
pasta cutter accessory av. in size 2-6-12
codice prodotto product code

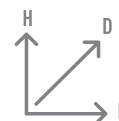
FSTP (ACCESSORIO)

SFOGLIATRICE 500

DOUGH SHEETER 500

• Macchinario per uso professionale • Struttura in acciaio inox e alluminio • Cilindri in legno (per una sfoglia casalinga) oppure in acciaio (per una maggiore durata) • Motore ventilato • Termica di protezione • Regolazione spessore con leva • Facile da pulire • Comandi a 24 volt • Norme CE • Fabbriato in Italia

• Professional equipment • Stiffened AISI 304 and aluminium • Wooden rollers for home made type pasta or steel for longer presevation • Ventilated motor • Thermal overload protection • Thicknessing adjusting lever • Easy clean up • 24 volt control • CE approved • Proudly Made in Italy



DIMENSIONE
PRODOTTO

B. 750
D. 450
H. 450

Alimentazione Power supply (Volt/Hz)	230/50 230-400/50
Potenza Motor power (Kwatt/Hp)	0,60 (0,80)
Dimensione rullo Roll dimensions (mm)	Ø55x500
Max regolazione rulli Roller regulation ranger (mm)	0÷7,5
Max larghezza sfoglia Max width pasta sheet (mm)	500
Peso netto mono/tri fase Net weight single/three phase (kg)	52,0/52,0
Peso lordo mono/tri fase Gross weight single/three phase (kg)	57,0/57,0
Dimensione imballo Packing dimensions (mm)	B. 700 D. 400 H. 520

NORME CE / CE APPROVED

Trifase / Three phase V. 230/400 Monofase / Single phase V. 230

FSE105

FSE105M

FSTP (ACCESSORIO)

500 0,6 Kw (0,8 Hp) Rulli **inox** cm 32 - 32 cm **s/steel** rolls
codice prodotto product code

FSTP tagliapasta misure 2-6-12
pasta cutter accessory av. in size 2-6-12
codice prodotto product code





SNACK BAR

SNACK BAR



SERVIZIO COMPLETO... A PORTATA DI COCKTAIL
COMPLETE SERVICE... HANDY COCKTAIL

FRULLINI

DRINKS MIXERS

SPREMIAGRUMI

CITRUS JUICERS

FRULLATORI

BLENDERS

CENTRIFUGHE

CENTRIFUGAL JUICE EXTRACTORS

TRITAGHIACCIO E SPEZZAGHIACCIO

ICE SHAVERS

GRUPPI BAR

BAR UNITS

MACINACAFFÉ E GRATTUGIA

COMBO COFFEE GRINDER AND GRATER

PRESSAMELAGRANA

POMEGRANATE JUICER

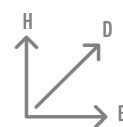


FRULLINI - MF4 MF4T

DRINKS MIXERS MF4 MF4T

• Macchinario per uso professionale • Struttura in alluminio pressofuso e plastica • Motore ventilato • Bicchieri in acciaio inox o plastica • Due velocità • Farfalla in acciaio inox • Disponibile versione con bicchiere in plastica (cod. MF4T) • Norme CE • Fabbricato in Italia

• Professional equipment • Structured in plastic and pressure die cast aluminium • Ventilated motor • Grade stainless steel jug or in plastic • Two speed included • Stainless steel blending blades • CE approved • Proudly Made in Italy



DIMENSIONE
PRODOTTO

B. 200
D. 220
H. 500

Alimentazione
Power supply (Volt/Hz) 230 / 50-60

Potenza
Motor power (Kwatt/Hp) 0,15 (0,20)

Velocità
Speed (rpm) 15000

Capacità
Capacity (lt) 0,8

Peso netto monofase
Net weight single phase (kg) 3,0

Peso lordo monofase
Gross weight single phase (kg) 4,0

Dimensione imballo
Packing dimensions (mm)
B. 300
D. 300
H. 600



MF4 150W frullino semplice - bicchiere inox - 0,9 lt
150W single spindle mixer - s/steel container - 0,9 lt
codice prodotto product code

MF4T 150W frullino semplice - bicchiere trasparente - 0,9 lt
150W single spindle mixer - polycarbonate container - 0,9 lt
codice prodotto product code

NORME CE / CE APPROVED

MF4

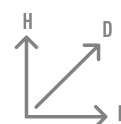
MF4T

FRULLINI - MF4D MF4DT

DRINKS MIXERS MF4D MF4DT

• Macchinario per uso professionale • Struttura in alluminio pressofuso e plastica • Motore ventilato • Bicchiere in acciaio inox o plastica • Due velocità • Farfalla in acciaio inox • Disponibile versione con bicchiere in plastica (cod. MF4DT) • Norme CE • Fabbriato in Italia

• Professional equipment • Structured in plastic and pressure die cast aluminium • Ventilated motor • Grade stainless steel jug or in plastic • Two speed included • Stainless steel blending blades • CE approved • Proudly Made in Italy



DIMENSIONE
PRODOTTO

B. 330
D. 220
H. 500

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

MF4D 2x150W frullino doppio - bicchiere inox - 0,9x2 lt
2x150W double spindle mixer - s/steel container - 0,9x2 lt
codice prodotto product code

MF4DT 2x150W frullino doppio - bicchiere trasparente - 0,9x2 lt
2x150W double spindle mixer - polycarbonate container - 0,9x2 lt
codice prodotto product code

NORME CE / CE APPROVED

MF4D

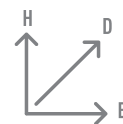
MF4DT

SPREMIAGRUMI IN ABS - MSE

MSE CITRUS JUICER

• Macchinario per uso professionale • Struttura in alluminio pressofuso e verniciato • Passino in acciaio inox • Vasca di lavorazione rimovibile in ABS • Pigna in abs estraibile per il lavaggio • Microinterruttore sulla pigna • Basamento con sottobicchiere salva goccia • Paraspruzzi di serie • Norme CE • Fabbricato in Italia

• Professional equipment • Structured in pressure die cast and varnished aluminium • Removable ABS container • Removable ABS reamer for easy and effective cleaning • Safety switch activating • Drip-saving saucer base • Polycarbonate splash guard included for leverless models • CE approved • Proudly Made in Italy



DIMENSIONE
PRODOTTO

B. 220
D. 310
H. 340

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

MSE con vasca in ABS ABS container

codice prodotto product code

MSELIM ogiva limoni optional optional lemon bowl

codice prodotto product code

NORME CE / CE APPROVED

MSE

MSELIM

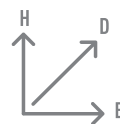
SPREMIAGRUMI INOX - MSP

MSP STAINLESS STEEL CITRUS JUICER

- Macchinario per uso professionale • Struttura in alluminio pressofuso e verniciato • Passino in acciaio inox • Vasca di lavorazione rimovibile in acciaio inox • Lavaggio vasca in lavastoviglie
- Pigna in abs estraibile per il lavaggio • Microinterruttore sulla pigna • Basamento con sottobicchiere salva goccia • Paraspruzzi di serie • Norme CE • Fabbriato in Italia

- Professional equipment • Structured in pressure die cast and varnished aluminium • Removable stainless steel container • Tank suitable for dishwasher • Removable ABS reamer for easy and effective cleaning • Safety switch activating • Drip-saving saucer base • Polycarbonate splash guard included for leverless models • CE approved • Proudly Made in Italy

IN DOTAZIONE
OGIVA ARANCE E OGIVA LIMONI
SUPPLIED WITH LEMON
AND ORANGE
BOWL



DIMENSIONE
PRODOTTO

B. 220
D. 310
H. 340

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

NORME CE / CE APPROVED

MSP con vasca in acciaio inox s/steel container

codice prodotto product code

MSP

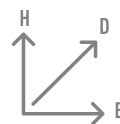
IN DOTAZIONE, OGIVA ARANCE + OGIVA LIMONI SUPPLIED WITH LEMON + ORANGE BOWL

SPREMIAGRUMI INOX - MSP 2

MSP2 STAINLESS STEEL CITRUS JUICER

- Macchinario per uso professionale • Struttura in alluminio pressofuso e verniciato • Passino in acciaio inox • Vasca di lavorazione rimovibile in acciaio inox • Lavaggio vasca in lavastoviglie
- Pigna in abs estraibile per il lavaggio • Versione a leva per grandi lavorazioni • Microinterruttore sulla pigna • Basamento con sottobicchiere salva goccia • Norme CE • Fabbricato in Italia

- Professional equipment • Structured in pressure die cast and varnished aluminium • Stainless steel juice filter • Removable stainless steel container • Tank suitable for dishwasher • Lever model recommended heavy processing • Safety switch activating • Drip-saving saucer base • CE approved • Proudly Made in Italy



DIMENSIONE
PRODOTTO

B. 220
D. 310
H. 350

Alimentazione Power supply (Volt/Hz)	230 / 50-60
Potenza Motor power (Kwatt/Hp)	0,34 (0,45)
Velocità Speed (rpm)	1400
Contentitore Jug (mm)	110 / INOX
Ogiva Reamer	INOX
Peso netto monofase Net weight single phase (kg)	9,0
Peso lordo monofase Gross weight single phase (kg)	10,0
Dimensione imballo Packing dimensions (mm)	B. 300 D. 380 H. 440

NORME CE / CE APPROVED

MSP2 a leva inox s/steel citrus juicer with handle
codice prodotto product code

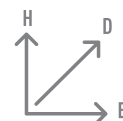
MSP2

FRULLATORE SINGOLO MT1

MT1 SINGLE CONTAINER BLENDER

• Macchinario per uso professionale • Robusta struttura in alluminio pressofuso e verniciato • Motore ventilato • Bicchiere in poliestere infrangibile lavabile in lavastoviglie • Quattro lame in acciaio inox • Due velocità di serie • Micro al coperchio del bicchiere • Curato nei particolari • Linea filante per una facile pulizia • Norme CE • Fabbriato in Italia

• Professional equipment • Structured in a strong pressure die cast varnished aluminium • Ventilated motor • Infrangible polyester jug suitable for dishwasher • 4 Strong stainless steel blades • 2 speed option included • Safety micro switch assembled on the jug • High grade finishing • Jug and all other parts in contact with food removable for easy cleaning • CE approved • Proudly Made in Italy



DIMENSIONE
PRODOTTO

B. 200
D. 200
H. 460

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

NORME CE / CE APPROVED

MT1 bicchiere trasparente polycarbonate blender container
codice prodotto product code

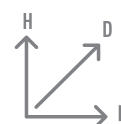
MT1

FRULLATORE DOPPIO MT1D

MT1D DOUBLE CONTAINER BLENDERS

• Macchinario per uso professionale • Robusta struttura in alluminio pressofuso e verniciato • Motore ventilato • Bicchiere in poliestere infrangibile lavabile in lavastoviglie • Quattro lame in acciaio inox • Due velocità di serie • Micro al coperchio del bicchiere • Curato nei particolari • Linea filante per una facile pulizia • Norme CE • Fabbriato in Italia

• Professional equipment • Structured in a strong pressure die cast varnished aluminium • Ventilated motor • Infrangible polyester jug suitable for dishwasher • 4 Strong stainless steel blades • 2 speed option included • Safety micro switch assembled on the jug • High grade finishing • Jug and all other parts in contact with food removable for easy cleaning • CE approved • Proudly Made in Italy



DIMENSIONE
PRODOTTO

B. 350
D. 220
H. 460

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

NORME CE / CE APPROVED

MT1D doppio bicchiere trasparente polycarbonato double container
codice prodotto product code

MT1D

FRULLATORE SINGOLO BICCHIERE INOX MT1I

MT1I SINGLE S/STEEL CONTAINER BLENDER

- Macchinario per uso professionale • Robusta struttura in alluminio pressofuso e verniciato • Motore ventilato • Bicchiere in acciaio inox • Quattro lame in acciaio inox • Due velocità di serie
- Micro al coperchio del bicchiere • Curato nei particolari • Linea filante per una facile pulizia • Norme CE • Fabbriato in Italia

- Professional equipment • Structured in a strong pressure die cast varnished aluminium • Ventilated motor • Stainless steel option available • 4 Strong stainless steel blades • 2 speed option included
- Safety micro switch assembled on the jug • High grade finishing • Jug and all other parts in contact with food removable for easy cleaning • CE approved • Proudly Made in Italy



DIMENSIONE
PRODOTTO

B. 200
D. 220
H. 460

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

NORME CE / CE APPROVED

MT1I bicchiere inox s/steel container
codice prodotto product code

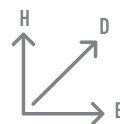
MT1I

FRULLATORE DOPPIO BICCHIERE INOX MT1DI

MT1DI DOUBLE S/STEEL CONTAINER BLENDER

- Macchinario per uso professionale • Robusta struttura in alluminio pressofuso e verniciato • Motore ventilato • Bicchieri in acciaio inox • Quattro lame in acciaio inox • Due velocità di serie
- Micro al coperchio del bicchiere • Curato nei particolari • Linea filante per una facile pulizia • Norme CE • Fabbricato in Italia

- Professional equipment • Structured in a strong pressure die cast varnished aluminium • Ventilated motor • Stainless steel option available • 4 Strong stainless steel blades • 2 speed option included
- Safety micro switch assembled on the jug • High grade finishing • Jug and all other parts in contact with food removable for easy cleaning • CE approved • Proudly Made in Italy



DIMENSIONE
PRODOTTO

B. 350
D. 220
H. 460

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

NORME CE / CE APPROVED

MT1DI doppio bicchiere inox double s/steel container

codice prodotto product code

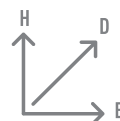
MT1DI

FRULLATORE SINGOLO MTQ

MTQ SINGLE CONTAINER BLENDER

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

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



DIMENSIONE
PRODOTTO

B. 208
D. 210
H. 490

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

NORME CE / CE APPROVED

MTQ bicchiere trasparente polycarbonate blender container
codice prodotto product code

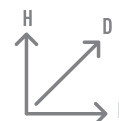
MTQ

FRULLATORE SINGOLO MT FIVE

MT FIVE SINGLE CONTAINER BLENDER

- Macchinario per uso professionale • Corpo macchina in alluminio estruso e fianchi in ABS • Potente motore con ventilazione forzata, per un utilizzo prolungato e una maggiore durata • Affidabile sistema di trasmissione a bassa rumorosità • Comandi on-off-pulse con variatore di velocità di serie • Bicchieri in acciaio inox • Quattro lame in acciaio inox • Due velocità di serie • Microinterruttore magnetico di sicurezza sul coperchio bicchiere senza posizione obbligata • Curato nei particolari • Linea filante per una facile pulizia • Norme CE • Fabbricato in Italia

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



DIMENSIONE
PRODOTTO

B. 245
D. 260
H. 540

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

NORME CE / CE APPROVED

MT FIVE bicchiere inox s/steel container

codice prodotto product code

MTFIVE

FRULLATORE INDUSTRIALE SINGOLO OMOGENIZZATORE MT5

MT5 INDUSTRIAL SINGLE CONTAINER FOOD BLENDER

• Macchinario per uso professionale • Robusta struttura in alluminio pressofuso e verniciato • Motore ventilato • Una sola velocità • Bicchiere in acciaio inox • Quattro lame in acciaio inox • Micro al coperchio del bicchiere • Curato nei particolari • Linea filante per una facile pulizia • Norme CE • Fabbricato in Italia

• Professional equipment • Structured in a strong pressure die cast varnished aluminium • Ventilated motor • 1 speed • Stainless steel option available • 4 Strong stainless steel blades • Safety micro switch assembled on the jug • High grade finishing • Jug and all other parts in contact with food removable for easy cleaning • CE approved • Proudly Made in Italy



DIMENSIONE
PRODOTTO

B. 230
D. 230
H. 530

Alimentazione Power supply (Volt/Hz)	230/50
Potenza Motor power (Kwatt/Hp)	0,80 (1,10)
2 Velocità 2 Speed (rpm)	5
Capacità Capacity (lt)	3000
Materiale bicchiere Blender container	INOX
Peso netto monofase Net weight single phase (kg)	10,5
Peso lordo monofase Gross weight single phase (kg)	12,0
Dimensione imballo Packing dimensions (mm)	B. 440 D. 300 H. 700

NORME CE / CE APPROVED

MT5 bicchiere inox s/steel container
codice prodotto product code

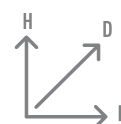
MT5

CENTRIFUGA MCF100

MCF100 CENTRIFUGAL JUICER

• Macchinario per uso professionale • Centrifuga autopulente con leva a doppio scatto • Motore con sonda termica • Corpo in alluminio lucido • La grande bocca di carico permette di lavorare frutti larghi • Filtro e lame in acciaio inossidabile • Coperchio in plastica lavabile • Cestello in acciaio inossidabile lavabile • Cestello immediatamente estraibile per una più facile e veloce pulizia • Pestello in plastica • Velocità contenuta per salvaguardia proteine alimento • Facile da pulire • Norme CE • Fabbricato in Italia

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



DIMENSIONE
PRODOTTO

B. 270
D. 450
H. 550



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

NORME CE / CE APPROVED

MCF100 centrifuga centrifugal juicer
codice prodotto product code

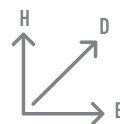
MCF100

TRITAGHIACCIO MTG6 - PER GRANITE

MTG6 ICE SHAVER - ICE FOR SLUSH DRINKS

• Macchinario per uso professionale • Indicato per tritare il ghiaccio per granite • Struttura in alluminio pressofuso verniciato • Micro di sicurezza al manico della bocca di carico • Lame taglia ghiaccio in acciaio inox • Motore ventilato • Norme CE • Fabbricato in Italia

• Professional equipment • Prepares ice for the preparation of slush or water ice • Structured in varnished pressure die cast aluminium • Safety micro switch assembled on the loading handle • Stainless steel cutting blades • Ventilated motor • CE approved • Proudly Made in Italy



DIMENSIONE
PRODOTTO

B. 210
D. 420
H. 290

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



Ghiaccio da granita
For the preparation of slush drinks

MTG6 tritaghiaccio automatico automatic ice shaver
codice prodotto product code

NORME CE / CE APPROVED

MTG6

SPEZZAGHIACCIO MSG100 - PER COCKTAIL

MSG100 ICE CRUSHER - ICE FOR PREPARATION OF COCKTAILS

• Macchinario per uso professionale • Indicato per la preparazione di cocktails, pestati, long drinks • Corpo in alluminio lucido • Motore silenzioso dotato di sonda termica • Produce ghiaccio a scaglie di 4 dimensioni diverse grazie alla griglia di regolazione brevettata • Bicchiere in acciaio inox • Micro di sicurezza al coperchio • Lame taglia ghiaccio in acciaio inox • Motore silenzioso dotato di sonda termica • Norme CE • Fabbricato in Italia

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



DIMENSIONE
PRODOTTO

B. 250
D. 300
H. 520

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



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

MSG100 spezzaghiaccio automatico automatic ice shaver
codice prodotto product code

NORME CE / CE APPROVED

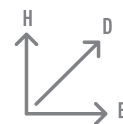
MSG100

GRUPPO BAR MG13

MG13 2 BAR UNITS ASSEMBLY

• Macchinario per uso professionale • Struttura in alluminio verniciato • Particolari in acciaio inox • Campane in plastica trasparente • Motori ventilati • Passino in acciaio inox • Vasca di lavorazione agrumi rimovibile in acciaio inox • Campana in poliestere infrangibile lavabile in lavastoviglie • Norme CE • Fabbriato in Italia

• Professional equipment • Structured in varnished aluminium • Stainless steel finishing • Transparent plastic tank • Stainless steel option is also available • Ventilated motors • Stainless steel filter • Removable s/steel reamer • Infrangible polyester tank suitable for dish washer • CE approved • Proudly Made in Italy



DIMENSIONE
PRODOTTO

B. 190
D. 440
H. 460

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

MG13 spremiagrumi a leva 340W - frullatore 400W
citrus juicer 340W - blender 400W

codice prodotto product code

NORME CE / CE APPROVED

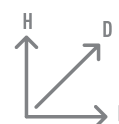
MG13

GRUPPO BAR MG20

MG20 3 BAR UNITS ASSEMBLY

• Macchinario per uso professionale • Struttura in alluminio verniciato • Particolari in acciaio inox • Campane in plastica trasparente • Motori ventilati • Passino in acciaio inox • Vasca di lavorazione agrumi rimovibile in acciaio inox • Campana in poliestere infrangibile lavabile in lavastoviglie • Norme CE • Fabbriato in Italia

• Professional equipment • Structured in varnished aluminium • Stainless steel finishing • Transparent plastic tank • Stainless steel option is also available • Ventilated motors • Stainless steel filter • Removable s/steel reamer • Infrangible polyester tank suitable for dish washer • CE approved • Proudly Made in Italy



DIMENSIONE
PRODOTTO

B. 320
D. 550
H. 465

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

MG20

tritagliaccio 340W - spremiagrumi a leva 340W - frullatore 400W
ice shaver 340W - citrus juicer 340W - blender 400W

codice prodotto product code

NORME CE / CE APPROVED

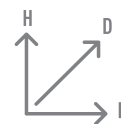
MG20

GRUPPO BAR MG50

MG50 4 BAR UNITS ASSEMBLY

• Macchinario per uso professionale • Struttura in alluminio verniciato • Particolari in acciaio inox • Campane in plastica trasparente • Motori ventilati • Passino in acciaio inox • Vasca di lavorazione agrumi rimovibile in acciaio inox • Campana in poliestere infrangibile lavabile in lavastoviglie • Norme CE • Fabbriato in Italia

• Professional equipment • Structured in varnished aluminium • Stainless steel finishing • Transparent plastic tank • Stainless steel option is also available • Ventilated motors • Stainless steel filter • Removable s/steel reamer • Infrangible polyester tank suitable for dish washer • CE approved • Proudly Made in Italy



DIMENSIONE
PRODOTTO

B. 320
D. 550
H. 490



Alimentazione
Power supply (Volt/Hz)

230/50

Potenza frullatore
Blender power (Kwatt/Hp)

0,40 (0,55)

Potenza tritagliaccio
Ice shaver power (Kwatt/Hp)

0,34 (0,45)

Potenza frullino
Splinder mixer power (Kwatt/Hp)

0,15 (0,20)

Potenza spremiagrumi
Fruj juicer power (Kwatt/Hp)

0,34 (0,45)

Peso netto monofase
Net weight single phase (kg)

26,0

Peso lordo monofase
Gross weight single phase (kg)

29,0

Dimensione imballo
Packing dimensions (mm)

B. 440
D. 600
H. 600

MG50

tritagliaccio 340W - spremiagrumi a leva 340W

frullatore 400W - frullino 150W

ice shaver 340W - citrus juicer 340W - blender 400W - drink mixer 150W

codice prodotto product code

NORME CE / CE APPROVED

MG50

COMBINATI MACINACAFFÈ CS

CS COFFEE GRINDER

• Macchinario per uso professionale • Struttura in alluminio lucidato o verniciato • Campana in plastica infrangibile • Regolazione manuale alla campana • Macine in acciaio rettificato • Manopola regolazione spessore taglio • Ferma sacchetto • Pulsante avviamento digitale • Scheda elettronica a 24 volt • Norme CE • Fabbriato in Italia

• Professional equipment • Structured in polished or varnished aluminium • Infrangible plastic bowl • Manual adjustable bowl lever • Rectified steel grindstone • Adjustable cut thickening knob • Bag locking • Digital starting button • 24 volt control board • CE approved • Proudly Made in Italy



DIMENSIONE
PRODOTTO

B. 200
D. 350
H. 720

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

CS macinacaffè o pepe 230/400V trifase
coffee or pepper grinder three phase 230/400V
codice prodotto product code

NORME CE / CE APPROVED

FCS105

SENZA NORME CE / NON CE APPROVED

CS macinacaffè o pepe 230V monofase
coffee or pepper grinder single phase 230V
codice prodotto product code

FCS106

FCS101

MACINE IN ACCIAIO ROKWELL DOTATO DI PROTEZIONE TERMICA ROCKWELL S/STEEL GRINDING STONE SUPPLIED WITH THERMAL PROTECTION

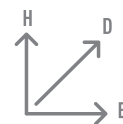
• I macchinari senza norme CE sono destinati ai paesi fuori dalla Comunità Europea / Not suitable for EC countries • Le illustrazioni sono riferite ai modelli CE / Pictures refer to CE approved models

COMBINATI MACINACAFFÈ DOPPIO CD

CD DOUBLE COFFEE GRINDER

• Macchinario per uso professionale • Struttura in alluminio lucidato o verniciato • Campana in plastica infrangibile • Regolazione manuale alla campana • Macine in acciaio rettificato • Manopola regolazione spessore taglio • Ferma sacchetto • Pulsante avviamento digitale • Scheda elettronica a 24 volt • Norme CE • Fabbriato in Italia

• Professional equipment • Structured in polished or varnished aluminium • Infrangible plastic bowl • Manual adjustable bowl lever • Rectified steel grindstone • Adjustable cut thickness knob • Bag locking • Digital starting button • 24 volt control board • CE approved • Proudly Made in Italy



DIMENSIONE
PRODOTTO

B. 220
D. 500
H. 720

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

CD macinacaffè o pepe 230/400V trifase versione doppia
double coffee or pepper grinder three phase 230/400V

codice prodotto product code

CD macinacaffè o pepe 230V monofase versione doppia
double coffee or pepper grinder single phase 230V

codice prodotto product code

NORME CE / CE APPROVED

FCD105

FCD106

SENZA NORME CE / NON CE APPROVED

FCD101

MACINE IN ACCIAIO ROCKWELL DOTATO DI PROTEZIONE TERMICA ROCKWELL S/STEEL GRINDING STONE SUPPLIED WITH THERMAL PROTECTION

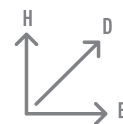
• I macchinari senza norme CE sono destinati ai paesi fuori dalla Comunità Europea / Not suitable for EC countries • Le illustrazioni sono riferite ai modelli CE / Pictures refer to CE approved models

COMBINATI MACINACAFFÈ E GRATTUGIA GC

GC COFFEE PEPPER AND CHEESE GRINDER

• Macchinario per uso professionale • Struttura in alluminio lucidato o verniciato • Campana in plastica infrangibile • Regolazione manuale alla campana • Macine in acciaio rettificato • Manopola regolazione spessore taglio • Ferma sacchetto • Pulsante avviamento digitale • Scheda elettronica a 24 volt • Norme CE • Fabbriato in Italia

• Professional equipment • Structured in polished or varnished aluminium • Infrangible plastic bowl • Manual adjustable bowl lever • Rectified steel grindstone • Adjustable cut thickening knob • Bag locking • Digital starting button • 24 volt control board • CE approved • Proudly Made in Italy



DIMENSIONE
PRODOTTO

B. 260
D. 500
H. 650

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

GC macinacaffè o pepe e grattugia 230/400V trifase
coffee-pepper and cheese grinder three phase 230/400V
codice prodotto product code

NORME CE / CE APPROVED

FGC104

GC macinacaffè o pepe e grattugia 230V monofase
coffee-pepper and cheese grinder single phase 230V
codice prodotto product code

FGC105

MRI rullo in acciaio inox 18/8 fresato
18/8 s/steel stamped roll surcharge

MACINE IN ACCIAIO ROKWELL DOTATO DI PROTEZIONE TERMICA ROCKWELL S/STEEL GRINDING STONE SUPPLIED WITH THERMAL PROTECTION

COMBINATI MACINACAFFÈ GRATTUGIA E PEPE GCP

GCP COMBO COFFEE-PEPPER AND CHEESE GRINDER

• Macchinario per uso professionale • Struttura in alluminio lucidato o verniciato • Campana in plastica infrangibile • Regolazione manuale alla campana • Macine in acciaio rettificato • Manopola regolazione spessore taglio • Ferma sacchetto • Pulsante avviamento digitale • Scheda elettronica a 24 volt • Norme CE • Fabbriato in Italia

• Professional equipment • Structured in polished or varnished aluminium • Infrangible plastic bowl • Manual adjustable bowl lever • Rectified steel grindstone • Adjustable cut thickening knob • Bag locking • Digital starting button • 24 volt control board • CE approved • Proudly Made in Italy



DIMENSIONE
PRODOTTO

B. 260
D. 650
H. 650

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

GCP macinacaffè, pepe e grattugia 230/400V trifase
coffee-pepper and cheese grinder three phase 230/400V
codice prodotto product code

NORME CE / CE APPROVED

FGCP104

GCP macinacaffè, pepe e grattugia 230V monofase
coffee-pepper and cheese grinder single phase 230V
codice prodotto product code

FGCP105

MRI rullo in acciaio inox 18/8 fresato
18/8 s/steel stamped roll surcharge

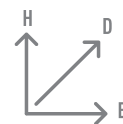
MACINE IN ACCIAIO ROKWELL DOTATO DI PROTEZIONE TERMICA ROCKWELL S/STEEL GRINDING STONE SUPPLIED WITH THERMAL PROTECTION

MACINACAFFÈ FMC6

FMC6 COFFEE GRINDER

• Macchinario per uso professionale • Struttura in alluminio lucidato o verniciato • Campana in plastica infrangibile • Regolazione manuale alla campana • Macine in acciaio rettificato • Manopola regolazione spessore taglio • Ferma sacchetto • Pulsante avviamento digitale • Scheda elettronica a 24 volt • Norme CE • Fabbriato in Italia

• Professional equipment • Structured in polished or varnished aluminium • Infrangible plastic bowl • Manual adjustable bowl lever • Rectified steel grindstone • Adjustable cut thickening knob • Bag locking • Digital starting button • 24 volt control board • CE approved • Proudly Made in Italy



DIMENSIONE
PRODOTTO

B. 230
D. 370
H. 600

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

NORME CE / CE APPROVED

FMC6 macinacaffè motore coffee grinder
codice prodotto product code

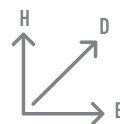
FMC6

MACINADOSATORE FMX

MFx COFFEE GRINDER AND DOSER

• Macchinario per uso professionale • Struttura in alluminio lucidato o verniciato • Campana in plastica infrangibile • Regolazione manuale alla campana • Macine in acciaio rettificato • Manopola regolazione spessore taglio • Ferma sacchetto • Pulsante avviamento digitale • Scheda elettronica a 24 volt • Dosatore per caffè • Disponibile versione: FMXT macinadosatore con temporizzatore • Disponibile versione: FMXA macinadosatore automatico • Norme CE • Fabbriato in Italia

• Professional equipment • Structured in polished or varnished aluminium • Infrangible plastic bowl • Manual adjustable bowl lever • Rectified steel grindstone • Adjustable cut thicknessing knob • Bag locking • Digital starting button • 24 volt control board • Coffee dispenser • Available: FMXT coffee grinder with timer • Available: FMXA automatic coffee grinder and doser • CE approved • Proudly Made in Italy



DIMENSIONE
PRODOTTO

B. 230
D. 370
H. 600

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

FMX macinadosatore coffee grinder and doser

codice prodotto product code

FMXT macinadosatore con temporizzatore coffee grinder and doser

codice prodotto product code

FMXA macinadosatore automatico aut. coffee grinder and doser

codice prodotto product code

NORME CE / CE APPROVED

FMX

FMXT

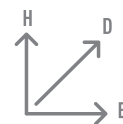
FMXA

PRESSAMELAGRANA MANUALE FPM

FPM MANUAL POMEGRANATE JUICER

- Funzionamento manuale • Tutta la parte spremente in acciaio inox è completamente rimovibile per la pulizia • La corsa della leva è studiata per richiedere il minor sforzo possibile nell'utilizzo
- La base è profonda per dare stabilità • Norme CE • Fabbricato in Italia

- *Manual operation • The entire stainless steel part is completely removable for cleaning • The lever stroke is designed to require the least possible effort in use • The base is deep to give stability • CE approved • Proudly Made in Italy*



DIMENSIONE
PRODOTTO

B. 220
D. 220
H. 630

Peso netto
Net weight (kg)

3,0

Peso lordo
Gross weight (kg)

4,0

Dimensione imballo
Packing dimensions (mm)

B. 400
D. 700
H. 510



NORME CE / CE APPROVED

FMP pressamelagrana manuale manual pomegranate juicer
codice prodotto product code

FPM





COTTURA
COOKING EQUIPMENT



DAL TOAST ALLA CUCINA
FROM SANDWICH TO MEAL

ROWNER

ROWNER

FRIGGITRICI

FRYERS

FORNI CONVEZIONE MECCANICI

MECHANICAL CONVECTION OVENS

FORNI CONVEZIONE DIGITALI CON INIEZIONE ACQUA

DIGITAL CONVECTION OVENS WITH WATER INJECTION

FORNI PER PIZZA

PIZZA OVENS

SALAMANDRE

SALAMANDERS

FORNETTI

SMALL OVENS

TOSTAPANE

TOASTER

ROLLER TOAST

ROLLER TOASTER

CREPIERA ELETTRICA

PANCAKE MACHINE

PIASTRE GRILL E VETROCERAMICA

SANDWICH AND PYROCERAM GRILLS

FRY TOP ACCIAIO E VETROCERAMICA

STAINLESS STEEL AND PYROCERAM FRY TOP





LA COTTURA SOTTOVUOTO

VACUUM COOKING

“Cottura sottovuoto”, con riferimento alla cucina, identifica alimenti che vengono cucinati a bassa temperatura all’interno di apposite buste sottovuoto per cottura. Prima di procedere con le fasi successive, è indispensabile confezionare il prodotto desiderato in apposite buste o rotoli per cottura sottovuoto goffrati in caso di utilizzo di macchine ad aspirazione esterna e buste o rotoli lisci in caso di utilizzo di macchine professionali a campana. Una volta confezionato l’alimento nell’apposito sacchetto sottovuoto, è sufficiente immergere la busta nell’acqua già in temperatura, per il tempo di cottura desiderato.

L’alimento viene protetto dal sacchetto e non entra a diretto contatto con l’ambiente esterno di cottura, pertanto, l’ossigeno non ha possibilità di penetrare all’interno e i cibi non rischiano di ossidarsi. Con la cottura sottovuoto gli alimenti non perdono il loro colore naturale e le loro proprietà nutritive: tutti i sapori restano all’interno della busta, così come tutte le vitamine e i sali minerali. Anche gli alimenti che in genere si scuriscono in cottura, restano del loro colore iniziale. La tecnica della cottura sottovuoto consente non solo di prolungare fino a tre volte la durata di conservazione del prodotto, poiché l’assenza di ossigeno rallenta la proliferazione batterica e l’ossidazione degli alimenti, ma viene soprattutto consigliata nelle diete in quanto permette di cucinare senza l’aggiunta di grassi.

“Sous Vide” is a French term that means “under vacuum” and, with reference to the kitchen, identifies foods that are cooked in low temperature conditions inside special vacuum pouches for Sous Vide cooking. Before proceeding with the cooking process, it is essential to pack the desired product in special embossed cooking bags/ rolls - in case of use of external suction machines - and smooth cooking bags / rolls - in case of use of professional chamber machines. Once the food has been packaged in the special vacuum pouch, it is sufficient to immerse the bag in the water for the desired cooking time.

Food is protected from the bag and does not come into direct contact with the external cooking environment. In this way oxygen has no possibility to penetrate inside and the foods are not likely to oxidise. Thanks to Sous Vide foods do not lose their natural color, nor the nutritional properties and all the flavours remain inside as well as all the vitamins and minerals. The foods are therefore better, healthier and more colorful. Even foods that generally darken during cooking remain in their natural color. The Sous Vide technique allows to prolong the shelf life of the product up to three times, since the absence of oxygen slows down the proliferation of bacteria and the oxidation of food. Sous Vide is also recommended in diets because it allows you to cook without adding fat.



VANTAGGI

- Mantenimento proprietà organolettiche
- Riduzione del calo di peso in cottura
- Riduzione degli sprechi
- Risparmio economico
- Risparmio di tempo
- Barriera all'ossigeno e al vapore acqueo
- Prolungamento della durata di conservazione

ADVANTAGES

- *Organoleptic properties maintenance*
- *Weight loss reduction*
- *Waste reduction*
- *Cost saving*
- *Time saving*
- *High barrier to oxygen and water vapor*
- *Shelf life extension*

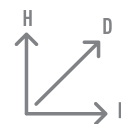
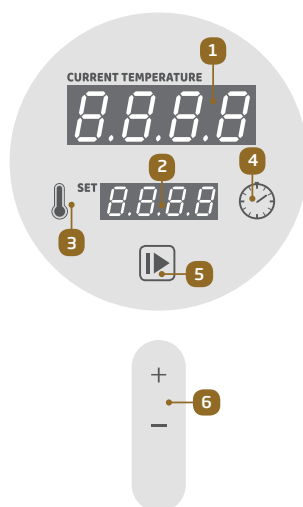


ROWNER 12

ROWNER 12

• Termocircolatore ad immersione • Struttura in plastica • Uso semi-professionale • Ideale per cottura sottovuoto a bassa temperatura • Ergonomico • Semplice da usare • Display LCD temperatura attuale • Display LCD impostazione temperatura/tempo • Pulsante di selezione temperatura • Pulsante di selezione tempo • Pulsante di avvio/pausa ciclo di lavoro • Pulsante di selezione dei valori • Adatto a tutti i recipienti termoresistenti capaci di contenere fino a 12 lt • Norme CE • Fabbriato in Italia

• Immersion thermal circulator for Sous Vide cooking • Structured in plastic • Ergonomic • Easy to use • Current temperature LCD display • Temperature and time setting LCD display • Temperature setting button • Time setting button • Start / pause cycle button • Values selection button • Suitable for all heat-resistant containers able to contain up to 12 lt • CE approved • Proudly Made in Italy



DIMENSIONE
PRODOTTO

B. 80
D. 160
H. 370

Alimentazione Power supply (Volt/Hz)	230 / 50
Potenza Motor power (Kwatt)	1,20
Capacità massima Max capacity (lt)	12,0
Range temperature Range temperature (C°)	20 / 95
Programmi Programs	0
Avviso livello acqua minimo Min. water level warning	Sì
Avvio ritardato Delayed start	NO
Allarme raggiungimento temp. cottura Alarm for cooking temp. reached level	Sì
Sonda al cuore (acc.) Core probe (acc.)	Non disponibile Not available
Sfere 250 pz. (acc.) Spheres 250 pcs (acc.)	Disponibile Available
Nastro adesivo Neoprene (acc.) Neoprene tape (acc.)	Non disponibile Not available
Peso netto monofase Net weight single phase (kg)	1,26
Peso lordo monofase Gross weight single phase (kg)	4,0
Dimensione imballo Packing dimensions (mm)	B. 120 D. 180 H. 400

1 Display temperatura attuale
Current temperature display

2 Display impostazione temperatura/tempo
Temperature and time setting display

3 Pulsante di selezione temperatura
Temperature setting button

4 Pulsante di selezione tempo
Time setting button

5 Pulsante di avvio/pausa ciclo di lavoro
Start / pause cycle button

6 Pulsante di selezione dei valori
Values selection button

ROWNER 12

codice prodotto product code

NORME CE / CE APPROVED

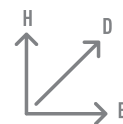
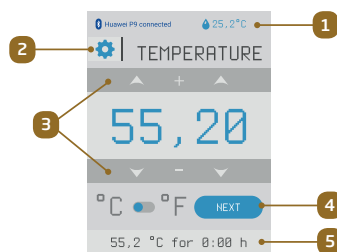
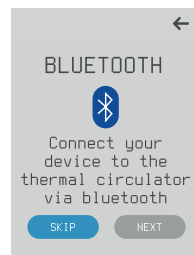
FRW12

ROWNER 25

ROWNER 25

• Termocircolatore ad immersione per cottura sottovuoto • Struttura realizzata con lamiera di acciaio inox • Dotato di uno schermo touch LCD e un sistema Bluetooth che consente di monitorare il processo di cottura a distanza mediante un'App interattiva • Temperatura attuale • Pulsante indietro/Impostazioni • Pulsanti di selezione dei valori • Pulsante prossima schermata • Temperatura e tempo impostati • Adatto a tutti i recipienti termoresistenti capaci di contenere fino a 25 lt • Norme CE • Fabbriato in Italia

• Immersion thermal circulator for Sous Vide cooking entirely • Structured in s/steel • Equipped with an LCD touch screen and a Bluetooth system that allows you to control the cooking process remotely by using an interactive App • Current temperature • Back/Settings button • Values selection buttons • Next button • Current temperature and time • Suitable for all heat-resistant containers able to contain up to 25 lt • CE approved • Proudly Made in Italy



DIMENSIONE
PRODOTTO

B. 115
D. 90
H. 355

Alimentazione
Power supply (Volt/Hz)

230 / 50

Potenza
Motor power (Kwatt)

1,1

Capacità massima
Max capacity (lt)

25,0

Range temperature
Range temperature (°C)

0,1 / 95

Programmi
Programs

0

Aviso livello acqua minimo
Min. water level warning

Sì

Avvio ritardato
Delayed start

Sì

Allarme raggiungimento temp. cottura
Alarm for cooking temp. reached level

Sì

Sonda al cuore (acc.)
Core probe (acc.)

Non disponibile
Not available

Sfere 250 pz. (acc.)
Spheres 250 pcs (acc.)

Disponibile
Available

Nastro adesivo Neoprene (acc.)
Neoprene tape (acc.)

Non disponibile
Not available

Peso netto monofase
Net weight single phase (kg)

1,80

Peso lordo monofase
Gross weight single phase (kg)

5,0

Dimensione imballo
Packing dimensions (mm)

B. 130
D. 100
H. 370

1 Temperatura attuale
Current temperature

2 Pulsante indietro / impostazioni
Back / settings button

3 Pulsanti di selezione dei valori
Values selection buttons

4 Pulsante prossima schermata
Next button

5 Temperatura e tempo impostati
Current temperature and time

NORME CE / CE APPROVED

ROWNER 25

codice prodotto product code

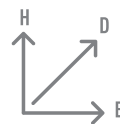
FRW25

ROWNER 50

ROWNER 50

• Termocircolatore professionale per cucina sottovuoto a bassa temperatura, affidabile e resistente • Scocca in acciaio INOX • Touch screen • Display grafico • Display per visualizzare il tempo di cottura e temperatura dell'acqua • Funzione temperatura di sicurezza • Funzione preriscaldamento • Statistiche ultimo ciclo di lavoro • Protezione ricette con password utente • 5 lingue (italiano, inglese, tedesco, francese, spagnolo) • In caso di blackout riparte a lavorare da dove si era arrestato • 8 programmi integrati per riprodurre le vostre ricette • Adatto a tutti i recipienti termoresistenti capaci di contenere fino a 50 lt • Gradi celsius/fahrenheit • Norme CE • Fabbriato in Italia

• Reliable and resistant professional thermal circulator for Sous Vide cooking • Stainless steel body • Touch screen • Graphic display • Cooking time and water temperature display • Safety temperature function • Pre-heating function • Statistics of the last work cycle • Recipe protection with user password • 5 languages (Italian, English, German, French, Spanish) • In the event of a blackout, he starts working from where he stopped • 8 integrated programs to reproduce your recipes • Suitable for all heat-resistant containers able to contain up to 50 lt • CE approved • Proudly Made in Italy



DIMENSIONE
PRODOTTO

B. 110
D. 135
H. 345

Alimentazione Power supply (Volt/Hz)	230 / 50-60
Potenza Motor power (Kwatt)	2,00
Capacità massima Max capacity (lt)	50,0
Range temperature Range temperature (C°)	10 / 95
Programmi Programs	8
Avviso livello acqua minimo Min. water level warning	Sì
Avvio ritardato Delayed start	Sì
Allarme raggiungimento temp. cottura Alarm for cooking temp.reached level	Sì
Sonda al cuore (acc.) Core probe (acc.)	Disponibile Avalilable
Sfere 250 pz. (acc.) Spheres 250 pcs (acc.)	Disponibile Avalilable
Nastro adesivo Neoprene (acc.) Neoprene tape (acc.)	Disponibile Avalilable
Peso netto monofase Net weight single phase (kg)	3,0
Peso lordo monofase Gross weight single phase (kg)	5,0
Dimensione imballo Packing dimensions (mm)	B. 160 D. 250 H. 400

NORME CE / CE APPROVED

ROWNER 50

codice prodotto product code

FROW50

ACCESSORI ROWNER

ROWNER ACCESSORIES

SONDA AL CUORE CORE PROBE



La sonda al cuore è uno strumento di rilevamento della temperatura degli alimenti, composto da un ago extra fine e da un tappo di sicurezza che si usa per coprire l'ago dopo il suo utilizzo. Questa sonda consente di accedere direttamente al cuore della pietanza garantendo una misurazione accurata e tempestiva durante il processo di cottura sottovuoto.

The core probe is a food temperature detection instrument, composed of an extra fine needle and a safety cap you use to cover the needle after its use. This probe allows you to get directly to the core of the product ensuring an accurate and timely measurement during the sous vide cooking process.

Sonda al cuore Core probe
codice prodotto product code

FSONDA

SFERE (250 PZ. NEL SACCHETTO - ø 20 mm) SPHERES (250 PC. IN THE SACHET - ø 20 mm)



Sfere in polietilene anti-evaporazione per cottura sottovuoto comprensive di pratico sacchetto porta-sfere che permette di raccoglierte e lavarle in lavastoviglie. Sono indicate per contenitori professionali termo-resistenti o pentole: impediscono l'evaporazione dell'acqua durante la fase di cottura degli alimenti. Consentono il rapido raggiungimento della temperatura di cottura (fino al 40% più veloce rispetto al loro non utilizzo), limitando al massimo la dispersione di calore e il dispendio energetico. Prodotte con materiale atossico, privo di BPA, sono resistenti ad alte temperature e riutilizzabili per più processi di cottura.

Anti-evaporation polypropylene spheres for sous vide cooking including practical bag. They are suitable for heat-resistant containers and/or pots for domestic use and they prevent the evaporation of water during the cooking process. These spheres allow a quick reaching of cooking temperature (up to 40% faster than traditional methods), limiting heat loss and energy consumption. They are made of a non-toxic material, BPA-free, dishwashersafe, resistant to high temperatures and reusable for multiple cooking processes.

Sfere Spheres
codice prodotto product code

FSFERA

NEOPRENE NEOPRENE TAPE



Materiale gommoso e flessibile disponibile in strisce adesive. Viene attaccato sulla busta sottovuoto in caso di rilevamento della temperatura mediante sonda al cuore, evita l'ingresso dell'aria durante le fasi di inserimento ed estrazione della sonda. Garantisce un'ottima tenuta del vuoto grazie ad una elevata resistenza al calore e a comprovate capacità isolanti.

Neoprene is a rubbery and flexible material and it is available in strips. You stick it on the vacuum bag in case of temperature detection by core probe, and it avoids the air entry during the insertion and extraction of the probe. Neoprene ensures excellent vacuum tightness thanks to a high heat resistance and proven insulating capacity.

Neoprene Neoprene tape
codice prodotto product code

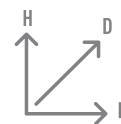
FNEOP

FRIGGITRICE SINGOLA SR 4 LITRI

SINGLE TANK FRYER SR 4 LTR

• Macchinario per uso professionale • Struttura realizzata con lamiera di acciaio inox • Vasca di cottura in acciaio inox • Vasca estraibile per lavaggio • Coperchio salva spruzzi in acciaio inox con maniglia in plastica • Capiente cestello in rete con manico per facile estrazione • Resistenze a lunga durata e removibili • Termostato di lavoro e di sicurezza (50-180°) • Raggiungimento temperatura immediato • Microinterruttore • Norme CE • Fabbricato in Italia

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



DIMENSIONE
PRODOTTO

B. 245
D. 430
H. 310

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

NORME CE / CE APPROVED

MFR40 2000 W
codice prodotto product code

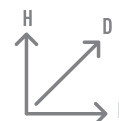
MFR40

FRIGGITRICE DOPPIA SR 4+4 LITRI

DOUBLE TANK FRYER SR 4+4 LTR

• Macchinario per uso professionale • Struttura realizzata con lamiera di acciaio inox • Vasca di cottura in acciaio inox • Vasca estraibile per lavaggio • Coperchio salva spruzzi in acciaio inox con maniglia in plastica • Capiente cestello in rete con manico per facile estrazione • Resistenze a lunga durata e removibili • Termostato di lavoro e di sicurezza (50-180°) • Raggiungimento temperatura immediato • Microinterruttore • Norme CE • Fabbricato in Italia

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



DIMENSIONE
PRODOTTO

B. 430
D. 430
H. 310

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

NORME CE / CE APPROVED

MFR240 2x2000 W
codice prodotto product code

MFR240

FRIGGITRICE SINGOLA SR 8 LITRI

SINGLE TANK FRYER SR 8 LTR

• Macchinario per uso professionale • Struttura realizzata con lamiera di acciaio inox • Vasca di cottura in acciaio inox • Vasca estraibile per lavaggio • Coperchio salva spruzzi in acciaio inox con maniglia in plastica • Capiente cestello in rete con manico per facile estrazione • Resistenze a lunga durata e removibili • Termostato di lavoro e di sicurezza (50-180°) • Raggiungimento temperatura immediato • Microinterruttore • Norme CE • Fabbricato in Italia

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



DIMENSIONE
PRODOTTO

B. 340
D. 430
H. 310

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

NORME CE / CE APPROVED

MFR80 3250 W

codice prodotto product code

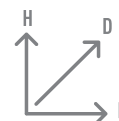
MFR80

FRIGGITRICE DOPPIA SR 8+8 LITRI

DOUBLE TANK FRYER SR 8+8 LTR

• Macchinario per uso professionale • Struttura realizzata con lamiera di acciaio inox • Vasca di cottura in acciaio inox • Vasca estraibile per lavaggio • Coperchio salva spruzzi in acciaio inox con maniglia in plastica • Capiente cestello in rete con manico per facile estrazione • Resistenze a lunga durata e removibili • Termostato di lavoro e di sicurezza (50-180°) • Raggiungimento temperatura immediato • Microinterruttore • Norme CE • Fabbricato in Italia

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



DIMENSIONE
PRODOTTO

B. 620
D. 430
H. 310



Alimentazione
Power supply (Volt/Hz) 230 / 50-60

Potenza
Motor power (Kwatt) 3,25x2

Dimensione vasca
Tank dimension (mm) 220x240
h.100 x2

Rubinetto di scarico
Drain valve NO

Capacità olio
Oil capacity (lt) 6,0+6,0

Peso netto monofase
Net weight single phase (kg) 11,0

Peso lordo monofase
Gross weight single phase (kg) 13,0

Dimensione imballo
Packing dimensions (mm) B. 500
D. 600
H. 400

NORME CE / CE APPROVED

MFR280 2x3250 W

codice prodotto product code

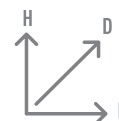
MFR280

FRIGGITRICE SINGOLA CR 8 LITRI

SINGLE TANK FRYER CR 8 LTR

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

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



DIMENSIONE
PRODOTTO

B. 340
D. 430
H. 355

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

NORME CE / CE APPROVED

MFR80R 3250 W
codice prodotto product code

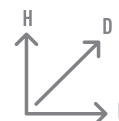
MFR80R

FRIGGITRICE DOPPIA CR 8+8 LITRI

DOUBLE TANK FRYER CR 8+8 LTR

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

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



DIMENSIONE
PRODOTTO

B. 620
D. 430
H. 355



Alimentazione
Power supply (Volt/Hz) 230 / 50-60

Potenza
Motor power (Kwatt) 3,25x2

Dimensione vasca
Tank dimension (mm) 220x240
h.100 x2

Rubinetto di scarico
Drain valve SI

Capacità olio
Oil capacity (lt) 6,0+6,0

Peso netto monofase
Net weight single phase (kg) 13,0

Peso lordo monofase
Gross weight single phase (kg) 15,0

Dimensione imballo
Packing dimensions (mm) B. 600
D. 500
H. 400

NORME CE / CE APPROVED

MFR280R 2x3250 W

codice prodotto product code

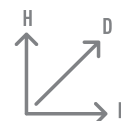
MFR280R

FRIGGITRICE SINGOLA CR 10 LITRI

SINGLE TANK FRYER CR 10 LTR

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

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



DIMENSIONE
PRODOTTO

B. 300
D. 480
H. 350



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

NORME CE / CE APPROVED

MFR10R

MFR10R 3500 W
codice prodotto product code

FRIGGITRICE DOPPIA CR 10+10 LITRI

DOUBLE TANK FRYER CR 10+10 LTR

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

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



DIMENSIONE
PRODOTTO

B. 600
D. 480
H. 350



Alimentazione
Power supply (Volt/Hz) 230 / 50-60

Potenza
Motor power (Kwatt) 3,50x2

Dimensione vasca
Tank dimension (mm) 220x240
h.100 x2

Rubinetto di scarico
Drain valve SI

Capacità olio
Oil capacity (lt) 10,0+10,0

Peso netto monofase
Net weight single phase (kg) 16,0

Peso lordo monofase
Gross weight single phase (kg) 17,5

Dimensione imballo
Packing dimensions (mm) B. 620
D. 600
H. 440

MFR210R 2x3500 W

codice prodotto product code

NORME CE / CE APPROVED

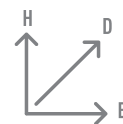
MFR210R

FRIGGITRICE SINGOLA CR 12 LITRI

SINGLE TANK FRYER CR 12 LTR

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

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



DIMENSIONE
PRODOTTO

B. 400
D. 700
H. 420

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

NORME CE / CE APPROVED

MFR12R 9000 W
codice prodotto product code

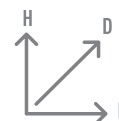
MFR12R

FRIGGITRICE DOPPIA CR 12+12 LITRI

DOUBLE TANK FRYER CR 12+12 LTR

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

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



DIMENSIONE
PRODOTTO

B. 800
D. 700
H. 420

Alimentazione
Power supply (Volt/Hz) 400 / 50-60

Potenza
Motor power (Kwatt) 9,0x2

Dimensione vasca
Tank dimension (mm) 210x280
h.120 x2

Rubinetto di scarico
Drain valve SI

Capacità olio
Oil capacity (lt) 12,0+12,0

Peso netto trifase
Net weight three phase (kg) 35,0

Peso lordo trifase
Gross weight three phase (kg) 43,5

Dimensione imballo
Packing dimensions (mm) B. 870
D. 780
H. 600

NORME CE / CE APPROVED

MFR212R 2x9000 W

codice prodotto product code

MFR212R

FRIGGITRICE SINGOLA SR 12 LITRI CON MOBILETTO

SINGLE TANK FRYER SR 12 LTR WITH CABINET

- Macchinario per uso professionale • Struttura realizzata con lamiera di acciaio inox • Vasca di cottura in acciaio inox con rubinetto interno • Vasca estraibile per lavaggio • Coperchio salva spruzzi in acciaio inox con maniglia in plastica • Capiente cestello in rete con manico per facile estrazione • Resistenze a lunga durata e removibili • Termostato di lavoro e di sicurezza (50-180°) • Raggiungimento temperatura immediato • Microinterruttore • Norme CE • Fabbricato in Italia

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



DIMENSIONE
PRODOTTO

B. 400
D. 700
H. 960

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

NORME CE / CE APPROVED

MFR12M 9000 W
codice prodotto product code

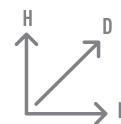
MFR12M

FRIGGITRICE DOPPIA SR 12+12 LITRI CON MOBILETTO

DOUBLE TANK FRYER SR 12+12 LTR WITH CABINET

- Macchinario per uso professionale • Struttura realizzata con lamiera di acciaio inox • Vasca di cottura in acciaio inox con rubinetto interno • Vasca estraibile per lavaggio • Coperchio salva spruzzi in acciaio inox con maniglia in plastica • Capiente cestello in rete con manico per facile estrazione • Resistenze a lunga durata e removibili • Termostato di lavoro e di sicurezza (50-180°) • Raggiungimento temperatura immediato • Microinterruttore • Norme CE • Fabbricato in Italia

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



DIMENSIONE
PRODOTTO

B. 800
D. 700
H. 960

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

NORME CE / CE APPROVED

MFR212M 2x9000 W

codice prodotto product code

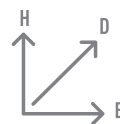
MFR212M

FORNO CONVEZIONE MECCANICO FFM 100S

MECHANICAL CONVECTION OVEN FFM 100S

• Macchinario per uso professionale • Interni ed esterni realizzati in acciaio inox • Illuminazione interna della camera • Camera di cottura saldata con angoli arrotondati • Porta a ribalta • Porta doppio vetro (4 mm) • 2 ventole autoreverse da 2800 giri/min • Elevato isolamento termico da 50 mm • Base della camera di cottura diamantata per facilitare lo scarico della condensa interna • Cremagliera teglie removibile • Passo teglie 70 mm • Regolazione temperatura da 10 a 280°C • Regolazione tempo da 1 a 120 • Norme CE • Fabbricato in Italia

• Professional equipment • Inside and outside made of stainless steel • Room interior lighting • Welded cooking chamber with rounded corners • Drop down door • Double glass door (4 mm) • 2800 rpm two-directional wheel fan • High performing 50 mm thermal insulation • Diamond wired cooking chamber base for easy condensation discharge • Removable tray • Distance between trays 75 mm for door-to-flag models and 70 mm for drop down door models • 10 to 280°C thermal range control 1 to 120 timer • CE approved • Proudly Made in Italy



DIMENSIONE
PRODOTTO

B. 557
D. 585
H. 563

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

FFM100S standard

codice prodotto product code

T100SG teglia per forno tray for oven

codice prodotto product code

G100SG griglia per forno griddle for oven

codice prodotto product code

NORME CE / CE APPROVED

FFM100S

T100SG

G100SG

FORNO CONVEZIONE MECCANICO CON GRILL FFM 101G

MECHANICAL CONVECTION OVEN GRILL FFM 101G

• Macchinario per uso professionale • Interni ed esterni realizzati in acciaio inox • Illuminazione interna della camera • Camera di cottura saldata con angoli arrotondati • Porta a ribalta • Porta doppio vetro (4 mm) • 2 ventole autoreverse da 2800 giri/min • Elevato isolamento termico da 50 mm • Base della camera di cottura diamantata per facilitare lo scarico della condensa interna • Cremagliera teglie removibile • Passo teglie 70 mm • Regolazione temperatura da 50 a 300°C • Regolazione tempo da 1 a 120 • Norme CE • Fabbricato in Italia

• Professional equipment • Inside and outside made of stainless steel • Room interior lighting • Welded cooking chamber with rounded corners • Drop down door • Double glass door (4 mm) • 2800 rpm two-directional wheel fan • High performing 50 mm thermal insulation • Diamond wired cooking chamber base for easy condensation discharge • Removable tray • Distance between trays 70 mm • 50 to 300°C thermal range control 1 to 120 timer • CE approved • Proudly Made in Italy



DIMENSIONE
PRODOTTO

B. 557
D. 585
H. 563

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

FFM101G con grill with grill

codice prodotto product code

T100SG teglia per forno tray for oven

codice prodotto product code

G100SG griglia per forno griddle for oven

codice prodotto product code

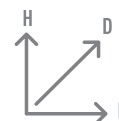
NORME CE / CE APPROVED	
FFM101G	
T100SG	
G100SG	

FORNO CONVEZIONE MECCANICO CON UMIDIFICATORE FFM 102U

MECHANICAL CONVECTION OVEN WITH HUMIDIFIER FFM 102U

- Macchinario per uso professionale • Interni ed esterni realizzati in acciaio inox • Illuminazione interna della camera • Camera di cottura saldata con angoli arrotondati • Porta a ribalta • Porta doppio vetro (4 mm) • 2 ventole autoreverse da 2800 giri/min • Elevato isolamento termico da 50 mm • Base della camera di cottura diamantata per facilitare lo scarico della condensa interna • Cremagliera teglie removibile • Passo teglie 70 mm per i modelli con porta a ribalta • Regolazione temperatura da 50 a 300°C • Regolazione tempo da 1 a 120 • Pulsante umidificatore manuale • Norme CE • Fabbriato in Italia

- Professional equipment • Inside and outside made of stainless steel • Room interior lighting • Welded cooking chamber with rounded corners • Drop down door • Double glass door (4 mm) • 2800 rpm two-directional wheel fan • High performing 50 mm thermal insulation • Diamond wired cooking chamber base for easy condensation discharge • Removable tray • Distance between trays 70 mm • 50 to 300°C thermal range control 1 to 120 timer • Manual humidifier switch • CE approved • Proudly Made in Italy



DIMENSIONE
PRODOTTO

B. 557
D. 585
H. 568

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

FFM102U con umidificatore with humidifier device

codice prodotto product code

T102U teglia per forno tray for oven

codice prodotto product code

G102U griglia per forno griddle for oven

codice prodotto product code

NORME CE / CE APPROVED

FFM102U

T102U

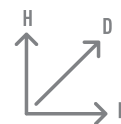
G102U

FORNO CONVEZIONE MECCANICO CON UMIDIFICATORE FFM 103C

MECHANICAL CONVECTION OVEN WITH HUMIDIFIER FFM 103C

• Macchinario per uso professionale • Interni ed esterni realizzati in acciaio inox • Illuminazione interna della camera • Camera di cottura saldata con angoli arrotondati • Porta a ribalta • Porta doppio vetro (4 mm) • 2 ventole autoreverse da 2800 giri/min • Elevato isolamento termico da 50 mm • Base della camera di cottura diamantata per facilitare lo scarico della condensa interna • Cremagliera teglie removibile • Passo teglie 70 mm • Regolazione temperatura da 50 a 300°C • Regolazione tempo da 1 a 120 • Pulsante umidificatore manuale • Norme CE • Fabbricato in Italia

• Professional equipment • Inside and outside made of stainless steel • Room interior lighting • Welded cooking chamber with rounded corners • Drop down door • Double glass door (4 mm) • 2800 rpm two-directional wheel fan • High performing 50 mm thermal insulation • Diamond wired cooking chamber base for easy condensation discharge • Removable tray • Distance between trays 70 mm • 50 to 300°C thermal range control 1 to 120 timer • Manual humidifier switch • CE approved • Proudly Made in Italy



DIMENSIONE
PRODOTTO

B. 724
D. 730
H. 598



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

FFM103C con umidificatore with humidifier device

codice prodotto product code

T103C teglia per forno tray for oven

codice prodotto product code

G103C griglia per forno griddle for oven

codice prodotto product code

NORME CE / CE APPROVED	
FFM103C	
T103C	
G103C	

FORNO CONVEZIONE MECCANICO CON UMIDIFICATORE FFM 103PF

MECHANICAL CONVECTION OVEN WITH HUMIDIFIER FFM 103PF

• Macchinario per uso professionale • Interni ed esterni realizzati in acciaio inox • Illuminazione interna della camera • Camera di cottura saldata con angoli arrotondati • Porta a bandiera • Maniglia ergonomica • Porta doppio vetro (4 mm) • 2 ventole autoreverse da 2800 giri/min • Elevato isolamento termico da 50 mm • Base della camera di cottura diamantata per facilitare lo scarico della condensa interna • Cremagliera teglie removibile • Passo teglie 75 mm • Regolazione temperatura da 50 a 300°C • Regolazione tempo da 1 a 120 • Pulsante umidificatore manuale • Norme CE • Fabbriato in Italia

• Professional equipment • Inside and outside made of stainless steel • Room interior lighting • Welded cooking chamber with rounded corners • Door-to-flag • Double glass door (4 mm) • 2800 rpm two-directional wheel fan • High performing 50 mm thermal insulation • Diamond wired cooking chamber base for easy condensation discharge • Removable tray • Distance between trays 75 mm • 50 to 300°C thermal range control 1 to 120 timer • Manual humidifier switch • CE approved • Proudly Made in Italy



DIMENSIONE
PRODOTTO

B. 825
D. 685
H. 560



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

FFM103PF con umidificatore with humidifier device

codice prodotto product code

T103PFC teglia per forno tray for oven

codice prodotto product code

G103PFC griglia per forno griddle for oven

codice prodotto product code

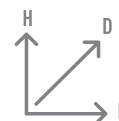
NORME CE / CE APPROVED	
FFM103PF	
T103PFC	
G103PFC	

FORNO CONVEZIONE MECCANICO CON UMIDIFICATORE FFM 105C

MECHANICAL CONVECTION OVEN WITH HUMIDIFIER FFM 105C

• Macchinario per uso professionale • Interni ed esterni realizzati in acciaio inox • Illuminazione interna della camera • Camera di cottura saldata con angoli arrotondati • Porta a bandiera • Maniglia ergonomica • Porta doppio vetro (4 mm) • 2 ventole autoreverse da 2800 giri/min • Elevato isolamento termico da 50 mm • Base della camera di cottura diamantata per facilitare lo scarico della condensa interna • Cremagliera teglie removibile • Passo teglie 75 mm • Regolazione temperatura da 50 a 300°C • Regolazione tempo da 1 a 120 • Pulsante umidificatore manuale • Norme CE • Fabbricato in Italia

• Professional equipment • Inside and outside made of stainless steel • Room interior lighting • Welded cooking chamber with rounded corners • Door-to-flag • Double glass door (4 mm) • 2800 rpm two-directional wheel fan • High performing 50 mm thermal insulation • Diamond wired cooking chamber base for easy condensation discharge • Removable tray • Distance between trays 75 mm • 50 to 300°C thermal range control 1 to 120 timer • Manual humidifier switch • CE approved • Proudly Made in Italy



DIMENSIONE
PRODOTTO

B. 830
D. 710
H. 710

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

FFM105C con umidificatore with humidifier device

codice prodotto product code

T103PFC teglia per forno tray for oven

codice prodotto product code

G103PFC griglia per forno griddle for oven

codice prodotto product code

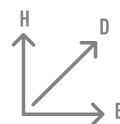
NORME CE / CE APPROVED	
FFM105C	
T103PFC	
G103PFC	

FORNO CONVEZIONE DIGITALE CON INIEZIONE ACQUA - 4 TEGLIE

DIGITAL CONVECTION OVEN WITH WATER INJECTION - 4 PANS

• Apparecchio per uso professionale • Forno digitale a convezione con iniezione di acqua • Capienza 4 teglie o griglie GN 1/1 o 600x400 mm • Pannello di controllo digitale: doppio display, memoria 9 programmi di cottura, innesto per sonda al cuore, preriscaldamento, temperatura della camera di cottura, tempi di cottura, temperatura al cuore, percentuale di acqua iniettata nella camera di cottura, accensione e spegnimento delle luci interne • Porta rimovibile per facile manutenzione • Porta fredda con doppio vetro, apribile per massimizzare le operazioni di pulizia • Maniglia con sistema di apertura di sicurezza • Apertura porta con sicurezza anti-sbuffi di vapore e disattivazione ventola • Sistema di scarico acqua di condensa della porta e del forno • Camera di cottura in acciaio inox con angoli arrotondati • Guarnizioni con sistema di fissaggio ad incastro • Piedini antiscivolo • Norme CE • Fabbricato in Italia

• Professional equipment • Digital convection oven with water injection system • Suitable for 4 pans or grids GN 1/1 or 600x400 mm • Digital control pane: double display, possibility of memorizing up to 9 cooking programs, core probe input, pre-heating cooking room temperature, cooking time, core probe temperature, percentage of injected steam inside the cooking room, switch on/off of internal lights • Easy door replacement system • Maximization of the cleaning operations thanks to the foldable internal glass of the cold door • Handle with safety opening system • Door overture with anti-puffs and fan/s stop system • Door and oven condensed water system drain • Stainless steel cooking chamber with rounded corners • Interlocking gasket fixing system • Antislip feet • CE approved • Proudly Made in Italy



DIMENSIONE
PRODOTTO

B. 840
D. 910
H. 670



Alimentazione Power supply (Volt/Hz)	230/50
Potenza Motor power (Kwatt)	5,45
Temperatura Temperature (°C)	0-280
Dimensione camera Oven chamber size (mm)	680x520x360
Capacità camera Load capacity (mm)	4-600x400 4- GN 1/1
Distanza teglie Distance between trays (mm)	80
Peso netto monofase Net weight single phase (kg)	79,0
Peso lordo monofase Gross weight single phase (kg)	101,0
Dimensione imballo Packing dimensions (mm)	B. 880 D. 955 H. 820

FFDU4

codice prodotto product code

FFDUT1 teglia per forno GN 1/1 tray for oven GN 1/1

codice prodotto product code

FFDUG1 griglia per forno GN 1/1 griddle for oven GN 1/1

codice prodotto product code

FFDUT6 teglia per forno 600x400 mm tray for oven 600x400 mm

codice prodotto product code

FFDUG6 griglia per forno 600x400 mm griddle for oven 600x400 mm

codice prodotto product code

NORME CE / CE APPROVED

FFDU4

FFDUT1

FFDUG1

FFDUT6

FFDUG6

FORNO CONVEZIONE DIGITALE CON INIEZIONE ACQUA - 5 TEGLIE

DIGITAL CONVECTION OVEN WITH WATER INJECTION - 5 PANS

• Apparecchio per uso professionale • Forno digitale a convezione con iniezione di acqua • Capienza 5 teglie o griglie GN 1/1 o 600x400 mm • Pannello di controllo digitale: doppio display, memoria 9 programmi di cottura, innesto per sonda al cuore, preriscaldamento, temperatura della camera di cottura, tempi di cottura, temperatura al cuore, percentuale di acqua iniettata nella camera di cottura, accensione e spegnimento delle luci interne • Porta rimovibile per facile manutenzione • Porta fredda con doppio vetro, apribile per massimizzare le operazioni di pulizia • Maniglia con sistema di apertura di sicurezza • Apertura porta con sicurezza anti-sbuffi di vapore e disattivazione ventola • Sistema di scarico acqua di condensa della porta e del forno • Camera di cottura in acciaio inox con angoli arrotondati • Guarnizioni con sistema di fissaggio ad incastro • Piedini antiscivolo • Norme CE • Fabbricato in Italia

• Professional equipment • Digital convection oven with water injection system • Suitable for 4 pans or grids GN 1/1 or 600x400 mm • Digital control pane: double display, possibility of memorizing up to 9 cooking programs, core probe input, pre-heating cooking room temperature, cooking time, core probe temperature, percentage of injected steam inside the cooking room, switch on/off of internal lights • Easy door replacement system • Maximization of the cleaning operations thanks to the foldable internal glass of the cold door • Handle with safety opening system • Door overture with anti-puffs and fan/s stop system • Door and oven condensed water system drain • Stainless steel cooking chamber with rounded corners • Interlocking gasket fixing system • Antislip feet • CE approved • Proudly Made in Italy



DIMENSIONE
PRODOTTO

B. 840
D. 910
H. 750

Alimentazione Power supply (Volt/Hz)	230/50
Potenza Motor power (Kwatt)	6,45
Temperatura Temperature (°C)	0-280
Dimensione camera Oven chamber size (mm)	680x480x440
Capacità camera Load capacity (mm)	5-600x400 5- GN 1/1
Distanza teglie Distance between trays (mm)	80
Peso netto monofase Net weight single phase (kg)	87,0
Peso lordo monofase Gross weight single phase (kg)	109,0
Dimensione imballo Packing dimensions (mm)	B. 880 D. 955 H. 900

FFDU5

codice prodotto product code

FFDUT1 teglia per forno GN 1/1 tray for oven GN 1/1

codice prodotto product code

FFDUG1 griglia per forno GN 1/1 griddle for oven GN 1/1

codice prodotto product code

FFDUT6 teglia per forno 600x400 mm tray for oven 600x400 mm

codice prodotto product code

FFDUG6 griglia per forno 600x400 mm griddle for oven 600x400 mm

codice prodotto product code

NORME CE / CE APPROVED

FFDU5

FFDUT1

FFDUG1

FFDUT6

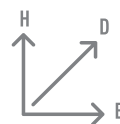
FFDUG6

FORNO CONVEZIONE DIGITALE CON INIEZIONE ACQUA - 6 TEGLIE

DIGITAL CONVECTION OVEN WITH WATER INJECTION - 6 PANS

• Apparecchio per uso professionale • Forno digitale a convezione con iniezione di acqua • Capienza 6 teglie o griglie GN 1/1 o 600x400 mm • Pannello di controllo digitale: doppio display, memoria 9 programmi di cottura, innesto per sonda al cuore, preriscaldamento, temperatura della camera di cottura, tempi di cottura, temperatura al cuore, percentuale di acqua iniettata nella camera di cottura, accensione e spegnimento delle luci interne • Porta rimovibile per facile manutenzione • Porta fredda con doppio vetro, apribile per massimizzare le operazioni di pulizia • Maniglia con sistema di apertura di sicurezza • Apertura porta con sicurezza anti-sbuffi di vapore e disattivazione ventola • Sistema di scarico acqua di condensa della porta e del forno • Camera di cottura in acciaio inox con angoli arrotondati • Guarnizioni con sistema di fissaggio ad incastro • Piedini antiscivolo • Norme CE • Fabbricato in Italia

• Professional equipment • Digital convection oven with water injection system • Suitable for 6 pans or grids GN 1/1 or 600x400 mm • Digital control pane: double display, possibility of memorizing up to 9 cooking programs, core probe input, pre-heating cooking room temperature, cooking time, core probe temperature, percentage of injected steam inside the cooking room, switch on/off of internal lights • Easy door replacement system • Maximization of the cleaning operations thanks to the foldable internal glass of the cold door • Handle with safety opening system • Door overture with anti-puffs and fan/s stop system • Door and oven condensed water system drain • Stainless steel cooking chamber with rounded corners • Interlocking gasket fixing system • Antislip feet • CE approved • Proudly Made in Italy



DIMENSIONE
PRODOTTO

B. 840
D. 910
H. 830

Alimentazione Power supply (Volt/Hz)	230/50
Potenza Motor power (Kwatt)	7,65
Temperatura Temperature (°C)	0-280
Dimensione camera Oven chamber size (mm)	680x440x520
Capacità camera Load capacity (mm)	6-600x400 6-GN 1/1
Distanza teglie Distance between trays (mm)	80
Peso netto monofase Net weight single phase (kg)	91,0
Peso lordo monofase Gross weight single phase (kg)	114,0
Dimensione imballo Packing dimensions (mm)	B. 880 D. 955 H. 980

FFDU6

codice prodotto product code

FFDUT1 teglia per forno GN 1/1 tray for oven GN 1/1

codice prodotto product code

FFDUG1 griglia per forno GN 1/1 griddle for oven GN 1/1

codice prodotto product code

FFDUT6 teglia per forno 600x400 mm tray for oven 600x400 mm

codice prodotto product code

FFDUG6 griglia per forno 600x400 mm griddle for oven 600x400 mm

codice prodotto product code

NORME CE / CE APPROVED

FFDU6

FFDUT1

FFDUG1

FFDUT6

FFDUG6

FORNO CONVEZIONE DIGITALE CON INIEZIONE ACQUA - 7 TEGLIE

DIGITAL CONVECTION OVEN WITH WATER INJECTION - 7 PANS

• Apparecchio per uso professionale • Forno digitale a convezione con iniezione di acqua • Capienza 7 teglie o griglie GN 1/1 o 600x400 mm • Pannello di controllo digitale: doppio display, memoria 9 programmi di cottura, innesto per sonda al cuore, preriscaldamento, temperatura della camera di cottura, tempi di cottura, temperatura al cuore, percentuale di acqua iniettata nella camera di cottura, accensione e spegnimento delle luci interne • Porta rimovibile per facile manutenzione • Porta fredda con doppio vetro, apribile per massimizzare le operazioni di pulizia • Maniglia con sistema di apertura di sicurezza • Apertura porta con sicurezza anti-sbuffi di vapore e disattivazione ventola • Sistema di scarico acqua di condensa della porta e del forno • Camera di cottura in acciaio inox con angoli arrotondati • Guarnizioni con sistema di fissaggio ad incastro • Piedini antiscivolo • Norme CE • Fabbricato in Italia

• Professional equipment • Digital convection oven with water injection system • Suitable for 7 pans or grids GN 1/1 or 600x400 mm • Digital control pane: double display, possibility of memorizing up to 9 cooking programs, core probe input, pre-heating cooking room temperature, cooking time, core probe temperature, percentage of injected steam inside the cooking room, switch on/off of internal lights • Easy door replacement system • Maximization of the cleaning operations thanks to the foldable internal glass of the cold door • Handle with safety opening system • Door overture with anti-puffs and fan/s stop system • Door and oven condensed water system drain • Stainless steel cooking chamber with rounded corners • Interlocking gasket fixing system • Antislip feet • CE approved • Proudly Made in Italy



DIMENSIONE
PRODOTTO

B. 840
D. 910
H. 930

Alimentazione Power supply (Volt/Hz)	230/50
Potenza Motor power (Kwatt)	10,70
Temperatura Temperature (°C)	0-280
Dimensione camera Oven chamber size (mm)	680x520x620
Capacità camera Load capacity (mm)	7-600x400 7-GN 1/1
Distanza teglie Distance between trays (mm)	80
Peso netto monofase Net weight single phase (kg)	106,0
Peso lordo monofase Gross weight single phase (kg)	129,0
Dimensione imballo Packing dimensions (mm)	B. 880 D. 955 H. 1080

FFDU7

codice prodotto product code

FFDUT1 teglia per forno GN 1/1 tray for oven GN 1/1

codice prodotto product code

FFDUG1 griglia per forno GN 1/1 griddle for oven GN 1/1

codice prodotto product code

FFDUT6 teglia per forno 600x400 mm tray for oven 600x400 mm

codice prodotto product code

FFDUG6 griglia per forno 600x400 mm griddle for oven 600x400 mm

codice prodotto product code

NORME CE / CE APPROVED

FFDU7

FFDUT1

FFDUG1

FFDUT6

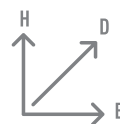
FFDUG6

FORNO CONVEZIONE DIGITALE CON INIEZIONE ACQUA - 10 TEGLIE

DIGITAL CONVECTION OVEN WITH WATER INJECTION - 10 PANS

• Apparecchio per uso professionale • Forno digitale a convezione con iniezione di acqua • Capienza 10 teglie o griglie GN 1/1 o 600x400 mm • Pannello di controllo digitale: doppio display, memoria 9 programmi di cottura, innesto per sonda al cuore, preriscaldamento, temperatura della camera di cottura, tempi di cottura, temperatura al cuore, percentuale di acqua iniettata nella camera di cottura, accensione e spegnimento delle luci interne • Porta rimovibile per facile manutenzione • Porta fredda con doppio vetro, apribile per massimizzare le operazioni di pulizia • Maniglia con sistema di apertura di sicurezza • Apertura porta con sicurezza anti-sbuffi di vapore e disattivazione ventola • Sistema di scarico acqua di condensa della porta e del forno • Camera di cottura in acciaio inox con angoli arrotondati • Guarnizioni con sistema di fissaggio ad incastro • Piedini antiscivolo • Norme CE • Fabbricato in Italia

• Professional equipment • Digital convection oven with water injection system • Suitable for 10 pans or grids GN 1/1 or 600x400 mm • Digital control pane: double display, possibility of memorizing up to 9 cooking programs, core probe input, pre-heating cooking room temperature, cooking time, core probe temperature, percentage of injected steam inside the cooking room, switch on/off of internal lights • Easy door replacement system • Maximization of the cleaning operations thanks to the foldable internal glass of the cold door • Handle with safety opening system • Door overture with anti-puffs and fan/s stop system • Door and oven condensed water system drain • Stainless steel cooking chamber with rounded corners • Interlocking gasket fixing system • Antislip feet • CE approved • Proudly Made in Italy



DIMENSIONE
PRODOTTO

B. 840
D. 910
H. 1150

Alimentazione Power supply (Volt/Hz)	230/50
Potenza Motor power (Kwatt)	12,70
Temperatura Temperature (°C)	0-280
Dimensione camera Oven chamber size (mm)	680x480x840
Capacità camera Load capacity (mm)	10-600x400 10-GN 1/1
Distanza teglie Distance between trays (mm)	80
Peso netto monofase Net weight single phase (kg)	127,0
Peso lordo monofase Gross weight single phase (kg)	150,0
Dimensione imballo Packing dimensions (mm)	B. 880 D. 955 H. 1300

FFDU10

codice prodotto product code

FFDUT1 teglia per forno GN 1/1 tray for oven GN 1/1

codice prodotto product code

FFDUG1 griglia per forno GN 1/1 griddle for oven GN 1/1

codice prodotto product code

FFDUT6 teglia per forno 600x400 mm tray for oven 600x400 mm

codice prodotto product code

FFDUG6 griglia per forno 600x400 mm griddle for oven 600x400 mm

codice prodotto product code

NORME CE / CE APPROVED

FFDU10

FFDUT1

FFDUG1

FFDUT6

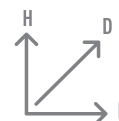
FFDUG6

FORNO A MICROONDE

MICROWAVE OVEN

• Macchinario per uso professionale • Interamente in acciaio inox • Piatto fisso con distribuzione microonde a mezzo antenna rotante • Timer di regolazione • Apertura porta senza pulsante • Norme CE • Fabbriato in Italia

• Professional equipment • Structured in s/steel • Fixed plate • Timer control • Buttonless door releasing • CE approved • Proudly Made in Italy



DIMENSIONE
PRODOTTO

B. 508
D. 420
H. 310

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

NORME CE / CE APPROVED

DECS11M forno microonde digitale microwave oven
codice prodotto product code

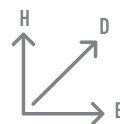
DECS11M

FORNO PER PIZZA INOX 1 PIZZA Ø30 CM - B1

S/STEEL PIZZA OVENS 1 PIZZA Ø30 CM - B1

• Macchinario per uso professionale • Struttura in acciaio inossidabile AISI 304 • Suolo forno in materiale refrattario • Resistenze corazzate • Timer al pannello di controllo • NO Illuminazione interna • Temperatura da 50°C a 350°C • Termostati per il controllo della temperatura • Isolamento in fibra ceramica • Termometro • Norme CE • Fabbriato in Italia

• Professional equipment • Structured in AISI 304 s/steel • Cooking base made from refractory material • Stiffened heating element • Timer panel control • NO Internal lighting • Temperature ranging from 50°C up to 350°C • Thermostats for temperature control • Tiled fibre insulation • Thermometer • CE approved • Proudly Made in Italy



DIMENSIONE
PRODOTTO

B. 585
D. 480
H. 245

Alimentazione Power supply (Volt/Hz)	230/50
Potenza Motor power (Kwatt)	1,6
Dimensioni interne Internal dimensions (mm)	410x360 h.80
Temperatura Temperature (°C)	50-350
Termostati Thermostats	1
Capienza pizza Pizza capacity	1
Diametro pizza Diameter pizza (cm)	Ø30
Peso netto monofase Net weight single phase (kg)	23,0
Peso lordo monofase Gross weight single phase (kg)	25,0
Dimensione imballo Packing dimensions (mm)	B. 660 D. 540 H. 330

NORME CE / CE APPROVED

Monofase / Single phase V. 230

B1

codice prodotto product code

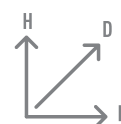
B1

FORNO PER PIZZA INOX 2 PIZZE Ø30 CM - B1+1

S/STEEL PIZZA OVENS 2 PIZZAS Ø30 CM - B1+1

• Macchinario per uso professionale • Struttura in acciaio inossidabile AISI 304 • Suolo forno in materiale refrattario • Resistenze corazzate • Timer al pannello di controllo • NO Illuminazione interna • Temperatura da 50°C a 350°C • Termostati per il controllo della temperatura • Isolamento in fibra ceramica • Termometro • Norme CE • Fabbriato in Italia

• Professional equipment • Structured in AISI 304 s/steel • Cooking base made from refractory material • Stiffened heating element • Timer panel control • NO Internal lighting • Temperature ranging from 50°C up to 350°C • Thermostats for temperature control • Tiled fibre insulation • Thermometer • CE approved • Proudly Made in Italy



DIMENSIONE
PRODOTTO

B. 585
D. 480
H. 420



Alimentazione Power supply (Volt/Hz)	230/50
Potenza Motor power (Kwatt)	3,2
Dimensioni interne Internal dimensions (mm)	410x360 h.80 x2
Temperatura Temperature (°C)	50-350
Termostati Thermostats	2
Capienza pizza Pizza capacity	1+1
Diametro pizza Diameter pizza (cm)	Ø30
Peso netto monofase Net weight single phase (kg)	37,0
Peso lordo monofase Gross weight single phase (kg)	40,0
Dimensione imballo Packing dimensions (mm)	B. 660 D. 540 H. 500

NORME CE / CE APPROVED

Monofase / Single phase V. 230

B1+1

B1+1

codice prodotto product code

FORNO PER PIZZA INOX 1 PIZZA Ø40 CM - B1 V

S/STEEL PIZZA OVENS 1 PIZZA Ø40 CM - B1 V

• Macchinario per uso professionale • Struttura in acciaio inossidabile AISI 304 • Sportello con vetro per alte temperature • Suolo forno in materiale refrattario • Resistenze corazzate • Timer al pannello di controllo • NO Illuminazione interna • Temperatura da 50°C a 500°C • Termostati per il controllo della temperatura • Isolamento in fibra ceramica • A richiesta piedistallo in acciaio inox • Termometro • Norme CE • Fabbricato in Italia

• Professional equipment • Structured in AISI 304 s/steel • Glass door for high temperature cooking • Cooking base made from refractory material • Stiffened heating element • Timer panel control • NO Internal lighting • Temperature ranging from 50°C up to 500°C • Thermostats for temperature control • Tiled fibre insulation • On demand: S/steel floor stand • Thermometer • CE approved • Proudly Made in Italy



DIMENSIONE
PRODOTTO

B. 555
D. 460
H. 290

Alimentazione Power supply (Volt/Hz)	230/50
Potenza Motor power (Kwatt)	2,2
Dimensioni interne Internal dimensions (mm)	405x405 h.110
Temperatura Temperature (°C)	50-500
Termostati Thermostats	1
Capienza pizza Pizza capacity	1
Diametro pizza Diameter pizza (cm)	Ø40
Peso netto monofase Net weight single phase (kg)	26,0
Peso lordo monofase Gross weight single phase (kg)	32,0
Dimensione imballo Packing dimensions (mm)	B. 610 D. 610 H. 450

B1 V

codice prodotto product code

BP7 optional piedistallo optional stand

codice prodotto product code

BRP optional kit ruote per piedistallo optional wheels for oven stand

codice prodotto product code

NORME CE / CE APPROVED			
	Monofase / Single phase V. 230		
	B1 V		
	BP7		
	BRP		

FORNO PER PIZZA INOX 2 PIZZE Ø40 CM - B1+1 V

S/STEEL PIZZA OVENS 2 PIZZAS Ø40 CM - B1+1 V

• Macchinario per uso professionale • Struttura in acciaio inossidabile AISI 304 • Sportello con vetro per alte temperature • Suolo forno in materiale refrattario • Resistenze corazzate • Timer al pannello di controllo • NO Illuminazione interna • Temperatura da 50°C a 500°C • Termostati per il controllo della temperatura • Isolamento in fibra ceramica • A richiesta piedistallo in acciaio inox • Termometro • Norme CE • Fabbricato in Italia

• Professional equipment • Structured in AISI 304 s/steel • Glass door for high temperature cooking • Cooking base made from refractory material • Stiffened heating element • Timer panel control • NO Internal lighting • Temperature ranging from 50°C up to 500°C • Thermostats for temperature control • Tiled fibre insulation • On demand: S/steel floor stand • Thermometer • CE approved • Proudly Made in Italy



DIMENSIONE
PRODOTTO

B. 555
D. 460
H. 535

Alimentazione Power supply (Volt/Hz)	230/50
Potenza Motor power (Kwatt)	4,4
Dimensioni interne Internal dimensions (mm)	405x405 h.110 x2
Temperatura Temperature (°C)	50-500
Termostati Thermostats	2
Capienza pizza Pizza capacity	1+1
Diametro pizza Diameter pizza (cm)	Ø40
Peso netto monofase Net weight single phase (kg)	46,0
Peso lordo monofase Gross weight single phase (kg)	53,0
Dimensione imballo Packing dimensions (mm)	B. 610 D. 610 H. 720

B1+1 V

codice prodotto product code

BP7 optional piedistallo optional stand

codice prodotto product code

BRP optional kit ruote per piedistallo optional wheels for oven stand

codice prodotto product code

NORME CE / CE APPROVED			
	Monofase / Single phase V. 230		
	B1+1 V		
	BP7		
	BRP		

FORNO PER PIZZA INOX 1 PIZZA Ø50 CM - B7

S/STEEL PIZZA OVENS 1 PIZZA Ø50 CM - B7

• Macchinario per uso professionale • Struttura in acciaio inossidabile AISI 304 • Sportello con vetro per alte temperature • Suolo forno in materiale refrattario • Resistenze corazzate • Timer al pannello di controllo • NO Illuminazione interna • Temperatura da 50°C a 500°C • Termostati per il controllo della temperatura • Isolamento in fibra ceramica • A richiesta piedistallo in acciaio inox • Termometro • Norme CE • Fabbricato in Italia

• Professional equipment • Structured in AISI 304 s/steel • Glass door for high temperature cooking • Cooking base made from refractory material • Stiffened heating element • Timer panel control • NO Internal lighting • Temperature ranging from 50°C up to 500°C • Thermostats for temperature control • Tiled fibre insulation • On demand: S/steel floor stand • Thermometer • CE approved • Proudly Made in Italy



DIMENSIONE
PRODOTTO

B. 715
D. 570
H. 310



Alimentazione Power supply (Volt/Hz)	230/50 230-400/50
Potenza Motor power (Kwatt)	4,0
Dimensioni interne Internal dimensions (mm)	500x510 h.110
Temperatura Temperature (°C)	50-500
Termostati Thermostats	2
Capienza pizza Pizza capacity	1
Diametro pizza Diameter pizza (cm)	Ø50
Peso netto mono/tri fase Net weight single/three phase (kg)	45,0/45,0
Peso lordo mono/tri fase Gross weight single/three phase (kg)	51,0/51,0
Dimensione imballo Packing dimensions (mm)	B. 800 D. 730 H. 450

NORME CE / CE APPROVED

Trifase / Three phase V. 230/400 Monofase / Single phase V. 230

B7

codice prodotto product code

B7T

B7M

BP7 optional piedistallo optional stand

codice prodotto product code

BP7

BRP optional kit ruote per piedistallo optional wheels for oven stand

codice prodotto product code

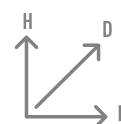
BRP

FORNO PER PIZZA INOX 2 PIZZE Ø50 CM - B7+7

S/STEEL PIZZA OVENS 2 PIZZAS Ø50 CM - B7+7

• Macchinario per uso professionale • Struttura in acciaio inossidabile AISI 304 • Sportello con vetro per alte temperature • Suolo forno in materiale refrattario • Resistenze corazzate • Timer al pannello di controllo • NO Illuminazione interna • Temperatura da 50°C a 500°C • Termostati per il controllo della temperatura • Isolamento in fibra ceramica • A richiesta piedistallo in acciaio inox • Termometro • Norme CE • Fabbricato in Italia

• Professional equipment • Structured in AISI 304 s/steel • Glass door for high temperature cooking • Cooking base made from refractory material • Stiffened heating element • Timer panel control • NO Internal lighting • Temperature ranging from 50°C up to 500°C • Thermostats for temperature control • Tiled fibre insulation • On demand: S/steel floor stand • Thermometer • CE approved • Proudly Made in Italy



DIMENSIONE
PRODOTTO

B. 715
D. 570
H. 550

Alimentazione Power supply (Volt/Hz)	230/50 230-400/50
Potenza Motor power (Kwatt)	8,0
Dimensioni interne Internal dimensions (mm)	500x510 h.110 x2
Temperatura Temperature (°C)	50-500
Termostati Thermostats	4
Capienza pizza Pizza capacity	1+1
Diametro pizza Diameter pizza (cm)	Ø50
Peso netto mono/tri fase Net weight single/three phase (kg)	79,0/79,0
Peso lordo mono/tri fase Gross weight single/three phase (kg)	85,0/85,0
Dimensione imballo Packing dimensions (mm)	B. 800 D. 730 H. 900

B7+7

codice prodotto product code

BP7 optional piedistallo optional stand

codice prodotto product code

BRP optional kit ruote per piedistallo optional wheels for oven stand

codice prodotto product code

NORME CE / CE APPROVED			
Trifase / Three phase V. 230/400	Monofase / Single phase V. 230		
B7+7T	B7+7M		
BP7			
BRP			

FORNO PER PIZZA INOX 4 PIZZE Ø36 CM - B8

S/STEEL PIZZA OVENS 4 PIZZAS Ø36 CM - B8

• Macchinario per uso professionale • Struttura in acciaio inossidabile AISI 304 • Sportello con vetro per alte temperature • Suolo forno in materiale refrattario • Resistenze corazzate • Timer al pannello di controllo • NO Illuminazione interna • Temperatura da 50°C a 500°C • Termostati per il controllo della temperatura • Isolamento in fibra ceramica • A richiesta piedistallo in acciaio inox • Termometro • Norme CE • Fabbricato in Italia

• Professional equipment • Structured in AISI 304 s/steel • Glass door for high temperature cooking • Cooking base made from refractory material • Stiffened heating element • Timer panel control • NO Internal lighting • Temperature ranging from 50°C up to 500°C • Thermostats for temperature control • Tiled fibre insulation • On demand: S/steel floor stand • Thermometer • CE approved • Proudly Made in Italy



DIMENSIONE
PRODOTTO

B. 1010
D. 850
H. 420



Alimentazione Power supply (Volt/Hz)	230/50 230-400/50
Potenza Motor power (Kwatt)	6,0
Dimensioni interne Internal dimensions (mm)	720x720 h.140
Temperatura Temperature (°C)	50-500
Termostati Thermostats	4
Capienza pizza Pizza capacity	4
Diametro pizza Diameter pizza (cm)	Ø36
Peso netto mono/tri fase Net weight single/three phase (kg)	95,0/95,0
Peso lordo mono/tri fase Gross weight single/three phase (kg)	109,0/109,0
Dimensione imballo Packing dimensions (mm)	B. 1090 D. 1040 H. 580

B8

codice prodotto product code

BP8 optional piedistallo optional stand

codice prodotto product code

BRP optional kit ruote per piedistallo optional wheels for oven stand

codice prodotto product code

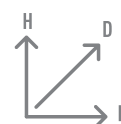
NORME CE / CE APPROVED			
Trifase / Three phase V. 230/400	Monofase / Single phase V. 230		
B8T	B8M		
BP8			
BRP			

FORNO PER PIZZA INOX 8 PIZZE Ø36 CM - B8+8

S/STEEL PIZZA OVENS 8 PIZZAS Ø36 CM - B8+8

• Macchinario per uso professionale • Struttura in acciaio inossidabile AISI 304 • Sportello con vetro per alte temperature • Suolo forno in materiale refrattario • Resistenze corazzate • Timer al pannello di controllo • NO Illuminazione interna • Temperatura da 50°C a 500°C • Termostati per il controllo della temperatura • Isolamento in fibra ceramica • A richiesta piedistallo in acciaio inox • Termometro • Norme CE • Fabbricato in Italia

• Professional equipment • Structured in AISI 304 s/steel • Glass door for high temperature cooking • Cooking base made from refractory material • Stiffened heating element • Timer panel control • NO Internal lighting • Temperature ranging from 50°C up to 500°C • Thermostats for temperature control • Tiled fibre insulation • On demand: S/steel floor stand • Thermometer • CE approved • Proudly Made in Italy



DIMENSIONE
PRODOTTO

B. 1010
D. 850
H. 750



Alimentazione
Power supply (Volt/Hz) 230/50
230-400/50

Potenza
Motor power (Kwatt) 12,0

Dimensioni interne
Internal dimensions (mm) 720x720
h.140 x2

Temperatura
Temperature (°C) 50-500

Termostati
Thermostats 4

Capienza pizza
Pizza capacity 4+4

Diametro pizza
Diameter pizza (cm) Ø36

Peso netto mono/tri fase
Net weight single/three phase (kg) 165,0/165,0

Peso lordo mono/tri fase
Gross weight single/three phase (kg) 180,0/180,0

Dimensione imballo
Packing dimensions (mm) B. 1090
D. 1040
H. 930

B8+8

codice prodotto product code

BP8 optional piedistallo optional stand

codice prodotto product code

BRP optional kit ruote per piedistallo optional wheels for oven stand

codice prodotto product code

NORME CE / CE APPROVED

Trifase / Three phase V. 230/400	Monofase / Single phase V. 230		
B8+8T	B8+8M		
BP8			
BRP			

FORNO PER PIZZA INOX 6 PIZZE Ø36 CM - B9

S/STEEL PIZZA OVENS 6 PIZZAS Ø36 CM - B9

• Macchinario per uso professionale • Struttura in acciaio inossidabile AISI 304 • Sportello con vetro per alte temperature • Suolo forno in materiale refrattario • Resistenze corazzate • Timer al pannello di controllo • NO Illuminazione interna • Temperatura da 50°C a 500°C • Termostati per il controllo della temperatura • Isolamento in fibra ceramica • A richiesta piedistallo in acciaio inox • Termometro • Norme CE • Fabbricato in Italia

• Professional equipment • Structured in AISI 304 s/steel • Glass door for high temperature cooking • Cooking base made from refractory material • Stiffened heating element • Timer panel control • NO Internal lighting • Temperature ranging from 50°C up to 500°C • Thermostats for temperature control • Tiled fibre insulation • On demand: S/steel floor stand • Thermometer • CE approved • Proudly Made in Italy



DIMENSIONE
PRODOTTO

B. 1010
D. 1210
H. 420



Alimentazione Power supply (Volt/Hz)	230/50 230-400/50
Potenza Motor power (Kwatt)	9,0
Dimensioni interne Internal dimensions (mm)	720x1080 h.140
Temperatura Temperature (°C)	50-500
Termostati Thermostats	2
Capienza pizza Pizza capacity	6
Diametro pizza Diameter pizza (cm)	Ø36
Peso netto mono/tri fase Net weight single/three phase (kg)	137,0/137,0
Peso lordo mono/tri fase Gross weight single/three phase (kg)	153,0/153,0
Dimensione imballo Packing dimensions (mm)	B. 1090 D. 1400 H. 580

B9

codice prodotto product code

BP9 optional piedistallo optional stand

codice prodotto product code

BRP optional kit ruote per piedistallo optional wheels for oven stand

codice prodotto product code

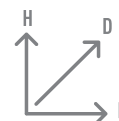
NORME CE / CE APPROVED			
Trifase / Three phase V. 230/400	Monofase / Single phase V. 230		
B9T	B9M		
BP9			
BRP			

FORNO PER PIZZA INOX 12 PIZZE Ø36 CM - B9+9

S/STEEL PIZZA OVENS 12 PIZZAS Ø36 CM - B9+9

• Macchinario per uso professionale • Struttura in acciaio inossidabile AISI 304 • Sportello con vetro per alte temperature • Suolo forno in materiale refrattario • Resistenze corazzate • Timer al pannello di controllo • NO Illuminazione interna • Temperatura da 50°C a 500°C • Termostati per il controllo della temperatura • Isolamento in fibra ceramica • A richiesta piedistallo in acciaio inox • Termometro • Norme CE • Fabbricato in Italia

• Professional equipment • Structured in AISI 304 s/steel • Glass door for high temperature cooking • Cooking base made from refractory material • Stiffened heating element • Timer panel control • NO Internal lighting • Temperature ranging from 50°C up to 500°C • Thermostats for temperature control • Tiled fibre insulation • On demand: S/steel floor stand • Thermometer • CE approved • Proudly Made in Italy



DIMENSIONE
PRODOTTO

B. 1010
D. 1210
H. 750



Alimentazione
Power supply (Volt/Hz) 230/50
230-400/50

Potenza
Motor power (Kwatt) 18,0

Dimensioni interne
Internal dimensions (mm) 720x1080
h.140 x2

Temperatura
Temperature (°C) 50-500

Termostati
Thermostats 4

Capienza pizza
Pizza capacity 6+6

Diametro pizza
Diameter pizza (cm) Ø36

Peso netto mono/tri fase
Net weight single/three phase (kg) 232,0/232,0

Peso lordo mono/tri fase
Gross weight single/three phase (kg) 250,0/250,0

Dimensione imballo
Packing dimensions (mm) B. 1090
D. 1400
H. 930

B9+9

codice prodotto product code

BP9 optional piedistallo optional stand

codice prodotto product code

BRP optional kit ruote per piedistallo optional wheels for oven stand

codice prodotto product code

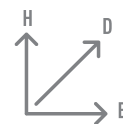
NORME CE / CE APPROVED

Trifase / Three phase V. 230/400	Monofase / Single phase V. 230		
B9+9T	B9+9M		
BP9			
BRP			

SALAMANDRA 40

SALAMANDER 40

- Macchinario per uso professionale • Struttura in acciaio inox • Tubi al quarzo che garantiscono un utilizzo immediato • Regolatore di potenza • Norme CE • Fabbriato in Italia
- Professional equipment • Stainless steel body • The model 40 has quartz tubes that guarantee an immediate use • The power regulator • CE approved • Proudly Made in Italy



DIMENSIONE
PRODOTTO

B. 560
D. 360
H. 390

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

NORME CE / CE APPROVED

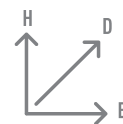
FS40 salamandra in acciaio inox s/steel salamander
codice prodotto product code

FS40

SALAMANDRA 70

SALAMANDER 70

- Macchinario per uso professionale • Struttura in acciaio inox • Resistenze corazzate • Norme CE • Fabbriato in Italia
- Professional equipment • Stainless steel body • Have armored elements • CE approved • Proudly Made in Italy



DIMENSIONE
PRODOTTO

B. 760
D. 360
H. 470

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

NORME CE / CE APPROVED

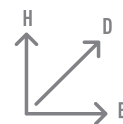
FS70 salamandra in acciaio inox s/steel salamander
codice prodotto product code

FS70

SALAMANDRA 60 TESTA MOBILE

ADJUSTABLE HEATING SALAMANDER 60

- Macchinario per uso professionale • Struttura in acciaio inox • Resistenze corazzate • Regolatore di potenza • Testa mobile • Norme CE • Fabbricato in Italia
- Professional equipment • Stainless steel body • Have armored elements • Have the power regulator • Head up • CE approved • Proudly Made in Italy



DIMENSIONE
PRODOTTO

B. 600
D. 480
H. 500

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

FS60 salamandra in acciaio inox testa mobile
s/steel adjustable heating salamander
codice prodotto product code

NORME CE / CE APPROVED

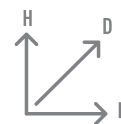
FS60

FORNETTO Q4

OVEN Q4

• Macchinario per uso professionale • Struttura in acciaio inossidabile AISI 304 • Riscaldamento veloce • Pinze in acciaio • Griglie di cottura asportabili • Cassetto raccolta scarti • Timer di regolazione • Norme CE • Fabbricato in Italia

• Professional equipment • Structured in AISI 304 s/steel • Fast Heating • S/steel pliers • Removable Cooking grate • Breadcrumbs drawer • Timer control • CE approved • Proudly Made in Italy



DIMENSIONE
PRODOTTO

B. 320
D. 230
H. 220



Alimentazione
Power supply (Volt/Hz) 230 / 50-60

Potenza
Motor power (Kwatt) 1,2

Numero pinze
No. of pliers (mm) 2

Peso netto monofase
Net weight single phase (kg) 4,0

Peso lordo monofase
Gross weight single phase (kg) 5,0

Dimensione imballo
Packing dimensions (mm)
B. 370
D. 300
H. 300

NORME CE / CE APPROVED

Q4

Q4 fornetto in acciaio inox 2 pinze s/steel oven 2 racks

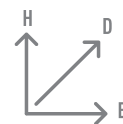
codice prodotto product code

FORNETTO Q6

OVEN Q6

• Macchinario per uso professionale • Struttura in acciaio inossidabile AISI 304 • Riscaldamento veloce • Pinze in acciaio • Griglie di cottura asportabili • Cassetto raccolta scarti • Timer di regolazione • Norme CE • Fabbricato in Italia

• Professional equipment • Structured in AISI 304 s/steel • Fast Heating • S/steel pliers • Removable Cooking grate • Breadcrumbs drawer • Timer control • CE approved • Proudly Made in Italy



DIMENSIONE
PRODOTTO

B. 430
D. 230
H. 230

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

NORME CE / CE APPROVED

Q6 fornetto in acciaio inox 3 pinze s/steel oven 3 racks
codice prodotto product code

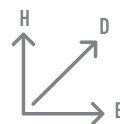
Q6

FORNETTO Q12

OVEN Q12

• Macchinario per uso professionale • Struttura in acciaio inossidabile AISI 304 • Riscaldamento veloce • Pinze in acciaio • Griglie di cottura asportabili • Cassetto raccolta scarti • Timer di regolazione • Norme CE • Fabbriato in Italia

• Professional equipment • Structured in AISI 304 s/steel • Fast Heating • S/steel pliers • Removable Cooking grate • Breadcrumbs drawer • Timer control • CE approved • Proudly Made in Italy



DIMENSIONE
PRODOTTO

B. 430
D. 230
H. 350

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

Q12 fornetto in acciaio inox 6 pinze s/steel oven 6 racks
codice prodotto product code

NORME CE / CE APPROVED

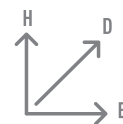
Q12

FORNETTO Q18

OVEN Q18

• Macchinario per uso professionale • Struttura in acciaio inossidabile AISI 304 • Riscaldamento veloce • Pinze in acciaio • Griglie di cottura asportabili • Cassetto raccolta scarti • Timer di regolazione • Norme CE • Fabbricato in Italia

• Professional equipment • Structured in AISI 304 s/steel • Fast Heating • S/steel pliers • Removable Cooking grate • Breadcrumbs drawer • Timer control • CE approved • Proudly Made in Italy



DIMENSIONE
PRODOTTO

B. 430
D. 230
H. 350

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

NORME CE / CE APPROVED

Q18 fornello in acciaio inox 9 pinze s/steel oven 9 racks
codice prodotto product code

Q18

TOSTAPANE MTP100

BREAD TOASTER MTP100

- Macchinario per uso professionale • Solidità della struttura in acciaio inox inossidabile • Forni verticali indipendenti • Coperchio e basamento lucido • Robuste pinze in acciaio inox (14×14 cm)
- Elementi riscaldanti a lunga durata con sistema autopulente • Manopola ergonomica soft-touch • Tensione v. 230/50-60hz • Norme CE • Fabbriato in Italia

• Professional equipment • Robust and durable stainless steel structure • Polished top and bottom • Stainless steel robust pliers for professional use (14×14 cm) • Independent vertical ovens • Long-life heating elements with self-cleaning system • Soft-touch ergonomic knob • Power 230V 50 & 60 Hz • CE approved • Proudly Made in Italy



DIMENSIONE
PRODOTTO

B. 180
D. 300
H. 300

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

NORME CE / CE APPROVED

MTP100 tostapane verticale 2 pinze vertical toaster 2 racks

codice prodotto product code

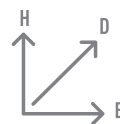
MTP100

TOSTAPANE MTP101

BREAD TOASTER MTP101

- Macchinario per uso professionale • Solidità della struttura in acciaio inox inossidabile • Forni verticali indipendenti • Coperchio e basamento lucido • Robuste pinze in acciaio inox (14×14 cm)
- Elementi riscaldanti a lunga durata con sistema autopulente • Manopola ergonomica soft-touch • Tensione v. 230/50-60hz • Norme CE • Fabbriato in Italia

• Professional equipment • Robust and durable stainless steel structure • Polished top and bottom • Stainless steel robust pliers for professional use (14×14 cm) • Independent vertical ovens • Long-life heating elements with self-cleaning system • Soft-touch ergonomic knob • Power 230V 50 & 60 Hz • CE approved • Proudly Made in Italy



DIMENSIONE
PRODOTTO

B. 370
D. 300
H. 300

Alimentazione Power supply (Volt/Hz)	230 / 50-60
Potenza Motor power (Kwatt)	2,4
Numero pinze No. of pliers (mm)	4
Produzione oraria Production per hour	120 pz.
Peso netto monofase Net weight single phase (kg)	9,0
Peso lordo monofase Gross weight single phase (kg)	10,0
Dimensione imballo Packing dimensions (mm)	B. 500 D. 400 H. 460

NORME CE / CE APPROVED

MTP101 tostapane verticale 4 pinze vertical toaster 4 racks

codice prodotto product code

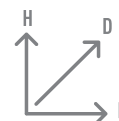
MTP101

ROLLERTOAST MRT600

ROLLERTOAST MRT600

• Macchinario per uso professionale • Carena interamente realizzata in acciaio inox AISI 304 • Tappeto per tostatura pane in acciaio inox • Altezza della camera di tostatura fino a 6 cm • Motore ventilato • Consumo elettrico contenuto in rapporto alle prestazioni • Scivoli per pane tostato in acciaio inox lucidato • Variatore di velocità del nastro • Cassetto raccolta briciole • Struttura esterna fredda • Timer • Norme CE • Fabbricato in Italia

• Professional equipment • Casing entirely made from AISI 304 s/steel • S/steel Toasting surface • Opening height size: 6,0 cm • Ventilated motor • Reduced energy consumption • Polished stainless steel bread chute • Speed variator • Breadcrumbs collecting drawer • State-of-the-art design • Cold outer structure • Timer control • CE approved • Proudly Made in Italy



DIMENSIONE
PRODOTTO

B. 330
D. 460
H. 290



Alimentazione
Power supply (Volt/Hz) 230 / 50-60

Potenza
Motor power (Kwatt) 2,1

Produzione oraria
Production per hour 600 pz.

Uscita fette
Bread slices chute Posteriore
Back chute

Lunghezza nastro
Conveyor tape lenght (cm) 25

Peso netto monofase
Net weight single phase (kg) 8,0

Peso lordo monofase
Gross weight single phase (kg) 8,5

Dimensione imballo
Packing dimensions (mm) B. 500
D. 400
H. 450

NORME CE / CE APPROVED

MRT600 tostapane rotativo medio medium conveyon toaster
codice prodotto product code

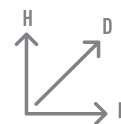
MRT600

ROLLERTOAST MRT700

ROLLERTOAST MRT700

• Macchinario per uso professionale • Carena interamente realizzata in acciaio inox AISI 304 • Tappeto per tostatura pane in acciaio inox • Altezza della camera di tostatura fino a 5,5 cm • Motore ventilato • Consumo elettrico contenuto in rapporto alle prestazioni • Scivoli per pane tostato in acciaio inox lucidato • Variatore di velocità del nastro • Cassetto raccolta briciole • Struttura esterna fredda • Timer • Norme CE • Fabbricato in Italia

• Professional equipment • Casing entirely made from AISI 304 s/steel • S/steel Toasting surface • Opening height size: 5,5 cm • Ventilated motor • Reduced energy consumption • Polished stainless steel bread chute • Speed variator • Breadcrumbs collecting drawer • State-of-the-art design • Cold outer structure • Timer control • CE approved • Proudly Made in Italy



DIMENSIONE
PRODOTTO

B. 340
D. 410
H. 360



Alimentazione
Power supply (Volt/Hz) 230 / 50-60

Potenza
Motor power (Kwatt) 2,1

Produzione oraria
Production per hour 700 pz.

Uscita fette
Bread slices chute Anteriore
Front chute

Lunghezza nastro
Conveyor tape length (cm) 25

Peso netto monofase
Net weight single phase (kg) 15,5

Peso lordo monofase
Gross weight single phase (kg) 16,5

Dimensione imballo
Packing dimensions (mm) B. 500
D. 400
H. 450

NORME CE / CE APPROVED

MRT700 tostapane rotativo medio medium conveyon toaster
codice prodotto product code

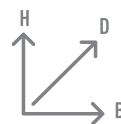
MRT700

CREPIERA ELETTRICA CPS

COUNTER TOP CREPE GRIDDLE CPS

• Macchinario ad uso professionale • Struttura in acciaio inox • Segnale luminoso di presenza tensione e funzionamento • Cavo di collegamento ignifugo • Piatto in ghisa • Distribuzione termica omogenea • Resistenze corazzate • Forma compatta • Poco ingombro • Norme CE • Fabbriato in Italia

• Professional equipment • Structured in s/steel • LED Panel control • Fireproof cable • Cast iron cooking surface • Homogeneous heating • Stiffened heating element • Compact shape • Reduced overall dimensions • CE approved • Proudly Made in Italy



DIMENSIONE PRODOTTO	DIMENSIONE PRODOTTO
B. 370	B. 470
D. 412	D. 420
H. 178	H. 178

	35	40
Alimentazione <i>Power supply (Volt/Hz)</i>	230/50	230/50
Potenza <i>Motor power (Kwatt)</i>	2,4	2,4
Diametro <i>Diametre (mm)</i>	ø350	ø400
Temperatura max <i>Temperature max (°C)</i>	300	300
Peso netto monofase <i>Net weight single phase (kg)</i>	13,0	18,0
Peso lordo monofase <i>Gross weight single phase (kg)</i>	13,5	18,5
Dimensione imballo <i>Packing dimensions (mm)</i>	B. 440 D. 500 H. 240	B. 500 D. 500 H. 240

CPS ø 350 mm

codice prodotto product code

CPS40 ø 400 mm

codice prodotto product code

NORME CE / CE APPROVED

CPS

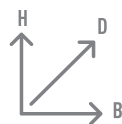
CPS40

CREPIERA ELETTRICA DOPPIA CPD

DOUBLE COUNTER TOP CREPE GRIDDLE CPD

• Macchinario ad uso professionale • Struttura in acciaio inox • Segnale luminoso di presenza tensione e funzionamento • Cavo di collegamento ignifugo • Piatto in ghisa • Distribuzione termica omogenea • Resistenze corazzate • Forma compatta • Poco ingombro • Norme CE • Fabbriato in Italia

• Professional equipment • Structured in s/steel • LED Panel control • Fireproof cable • Cast iron cooking surface • Homogeneous heating • Stiffened heating element • Compact shape • Reduced overall dimensions • CE approved • Proudly Made in Italy



DIMENSIONE
PRODOTTO

B. 760
D. 410
H. 178

Alimentazione Power supply (Volt/Hz)	230/50 230-400/50
Potenza Motor power (Kwatt)	4,8
Diametro Diameter (mm)	ø350 x2
Temperatura max Temperature max (°C)	300
Peso netto mono/tri fase Net weight single/three phase (kg)	25,0/25,0
Peso lordo mono/tri fase Gross weight single/three phase (kg)	26,0/26,0
Dimensione imballo Packing dimensions (mm)	B. 780 D. 500 H. 240

NORME CE / CE APPROVED

CPD ø 350 mm
codice prodotto product code

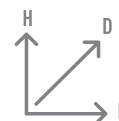
CPD

PIASTRA GHISA SINGOLA PSINGS

CAST IRON SINGLE GRILL PSINGS

• Macchinario per uso professionale • Struttura in acciaio inox • Facile da maneggiare e da posizionare • Offre in poco spazio una ottimale superficie di lavoro • Disponibile con piastre sia lisce sia rigate • Piastra in ghisa con trattamento di vetroceramicatura • Massima robustezza e durata • Ottima conducibilità termica • Piastra superiore regolabile ad esigenza dell'operatore • Piastra superiore autobilanciata • Resistenze corazzate aderenti alle piastre • Manopole di regolazione soft-touch • Regolazione temperatura con termostato in acciaio inox fino 300°C • Resistenti a ruggine, acidi e sale • Estrema facilità di pulizia • Norme CE • Fabbriato in Italia

• Professional equipment • Thanks to its small size, it is easy to handle and to position, offering as well a large cooking surface • Structured in stainless steel • Ribbed and smooth surfaces available • Cast iron plates with ceramic coating treatment: highest sturdiness and life time, perfect thermal conductivity, very easy to clean. • Adjustable upper plates • Self balancing upper plate • Shock-proof coated heating elements, adherent to the plates for a perfect thermal conductivity • Soft-touch control handles • Rust and sour resistant • S/steel Thermostat for temperature setting up to 300° degree • Cleaning brush • CE approved • Proudly Made in Italy



DIMENSIONE
PRODOTTO

B. 260
D. 435
H. 235

Alimentazione Power supply (Volt/Hz)	230 / 50-60
Potenza Motor power (Kwatt)	1,5
Piano utile inferiore Bottom plate dimensions (mm)	250x255
Temperatura max Temperature max (°C)	300
Peso netto monofase Net weight single phase (kg)	16,0
Peso lordo monofase Gross weight single phase (kg)	17,0
Dimensione imballo Packing dimensions (mm)	B. 320 D. 490 H. 330

NORME CE / CE APPROVED

PSINGS

PSINGS piastra singola in ghisa cast iron single grill

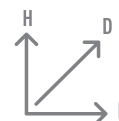
codice prodotto product code

PIASTRA GHISA MEDIA PCORTS

CAST IRON MEDIUM GRILL PCORTS

• Macchinario per uso professionale • Struttura in acciaio inox • Facile da maneggiare e da posizionare • Offre in poco spazio una ottimale superficie di lavoro • Disponibile con piastre sia lisce sia rigate • Piastra in ghisa con trattamento di vetroceramicatura • Massima robustezza e durata • Ottima conducibilità termica • Piastra superiore regolabile ad esigenza dell'operatore • Piastra superiore autobilanciata • Resistenze corazzate aderenti alle piastre • Manopole di regolazione soft-touch • Regolazione temperatura con termostato in acciaio inox fino 300°C • Resistenti a ruggine, acidi e sale • Estrema facilità di pulizia • Norme CE • Fabbriato in Italia

• Professional equipment • Thanks to its small size, it is easy to handle and to position, offering as well a large cooking surface • Structured in stainless steel • Ribbed and smooth surfaces available • Cast iron plates with ceramic coating treatment: highest sturdiness and life time, perfect thermal conductivity, very easy to clean. • Adjustable upper plates • Self balancing upper plate • Shock-proof coated heating elements, adherent to the plates for a perfect thermal conductivity • Soft-touch control handles • Rust and sour resistant • S/steel Thermostat for temperature setting up to 300° degree) • CE approved • Proudly Made in Italy



DIMENSIONE
PRODOTTO

B. 380
D. 435
H. 235

Alimentazione Power supply (Volt/Hz)	230 / 50-60
Potenza Motor power (Kwatt)	2,1
Piano utile inferiore Bottom plate dimensions (mm)	355x255
Temperatura max Temperature max (°C)	300
Peso netto monofase Net weight single phase (kg)	22,0
Peso lordo monofase Gross weight single phase (kg)	23,0
Dimensione imballo Packing dimensions (mm)	B. 420 D. 430 H. 270

NORME CE / CE APPROVED

PCORTS piastra media in ghisa cast iron medium grill
codice prodotto product code

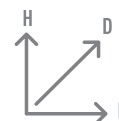
PCORTS

PIASTRA GHISA DOPPIA PDR3000S

CAST IRON DOUBLE GRILL PDR3000S

• Macchinario per uso professionale • Struttura in acciaio inox • Facile da maneggiare e da posizionare • Offre in poco spazio una ottimale superficie di lavoro • Disponibile con piastre sia lisce sia rigate • Piastra in ghisa con trattamento di vetroceramicatura • Massima robustezza e durata • Ottima conducibilità termica • Piastra superiore regolabile ad esigenza dell'operatore • Piastra superiore autobilanciata • Resistenze corazzate aderenti alle piastre • Manopole di regolazione soft-touch • Regolazione temperatura con termostato in acciaio inox fino 300°C • Resistenti a ruggine, acidi e sale • Estrema facilità di pulizia • Norme CE • Fabbriato in Italia

• Professional equipment • Thanks to its small size, it is easy to handle and to position, offering as well a large cooking surface • Structured in stainless steel • Ribbed and smooth surfaces available • Cast iron plates with ceramic coating treatment: highest sturdiness and life time, perfect thermal conductivity, very easy to clean. • Adjustable upper plates • Self balancing upper plate • Shock-proof coated heating elements, adherent to the plates for a perfect thermal conductivity • Soft-touch control handles • Rust and sour resistant • S/steel Thermostat for temperature setting up to 300° degree • Cleaning brush • CE approved • Proudly Made in Italy



DIMENSIONE
PRODOTTO

B. 515
D. 535
H. 235

Alimentazione Power supply (Volt/Hz)	230 / 50-60
Potenza Motor power (Kwatt)	3,0
Piano utile inferiore Bottom plate dimensions (mm)	500x255
Temperatura max Temperature max (°C)	300
Peso netto monofase Net weight single phase (kg)	28,0
Peso lordo monofase Gross weight single phase (kg)	30,0
Dimensione imballo Packing dimensions (mm)	B. 560 D. 430 H. 270

NORME CE / CE APPROVED

PDR3000S piastra doppia in ghisa cast iron double grill
codice prodotto product code

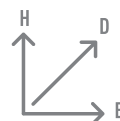
PDR3000S

PIASTRA GHISA SINGOLA PSING

CAST IRON SINGLE GRILL PSING

- Macchinario per uso professionale • Struttura in acciaio inox • Facile da maneggiare e da posizionare • Offre in poco spazio una ottimale superficie di lavoro • Disponibile con piastre sia rigate • Massima robustezza e durata • Ottima conducibilità termica • Piastra superiore regolabile ad esigenza dell' operatore • Piastra superiore autobilanciata • Resistenze corazzate aderenti alle piastre • Manopole di regolazione soft-touch • Regolazione temperatura con termostato in acciaio inox fino 300°C • Cassetto estraibile di raccolta grassi, lavabile in lavastoviglie • Spazzola di pulizia • Interruttore on/off con spia luminosa • Resistenti a ruggine, acidi e sale • Estrema facilità di pulizia • Norme CE • Fabbriato in Italia

- Professional equipment • Thanks to its small size, it is easy to handle and to position, offering as well a large cooking surface • Structured in stainless steel • Ribbed and smooth surfaces available • Adjustable upper plates • Self balancing upper plate • Shock-proof coated heating elements, adherent to the plates for a perfect thermal conductivity • Soft-touch control handles • Rust and sour resistant • S/steel Thermostat for temperature setting up to 300° degree • Removable crumb/drip tray washable in dishwasher • Cleaning brush • On/off switch with orange indicator light • CE approved • Proudly Made in Italy



DIMENSIONE
PRODOTTO

B. 310
D. 380
H. 170

Alimentazione Power supply (Volt/Hz)	230 / 50-60
Potenza Motor power (Kwatt)	1,7
Piano utile inferiore Bottom plate dimensions (mm)	290x240
Temperatura max Temperature max (°C)	300
Peso netto monofase Net weight single phase (kg)	13,0
Peso lordo monofase Gross weight single phase (kg)	15,0
Dimensione imballo Packing dimensions (mm)	B. 380 D. 380 H. 260

NORME CE / CE APPROVED

PSING piastra singola in ghisa cast iron single grill
codice prodotto product code

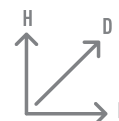
PSING

PIASTRA GHISA MEDIA PCORT

CAST IRON MEDIUM GRILL PCORT

- Macchinario per uso professionale • Struttura in acciaio inox • Facile da maneggiare e da posizionare • Offre in poco spazio una ottimale superficie di lavoro • Disponibile con piastre sia lisce sia rigate • Massima robustezza e durata • Ottima conducibilità termica • Piastra superiore regolabile ad esigenza dell' operatore • Piastra superiore autobilanciata • Resistenze corazzate aderenti alle piastre • Manopole di regolazione soft-touch • Regolazione temperatura con termostato in acciaio inox fino 300°C • Cassetto estraibile di raccolta grassi, lavabile in lavastoviglie • Spazzola di pulizia • Interruttore on/off con spia luminosa • Resistenti a ruggine, acidi e sale • Estrema facilità di pulizia • Norme CE • Fabbricato in Italia

- Professional equipment • Thanks to its small size, it is easy to handle and to position, offering as well a large cooking surface • Structured in stainless steel • Ribbed and smooth surfaces available • Adjustable upper plates • Self balancing upper plate • Shock-proof coated heating elements, adherent to the plates for a perfect thermal conductivity • Soft-touch control handles • Rust and sour resistant • S/steel Thermostat for temperature setting up to 300° degree • Removable crumb/drip tray washable in dishwasher • Cleaning brush • On/off switch with orange indicator light • CE approved • Proudly Made in Italy



DIMENSIONE
PRODOTTO

B. 450
D. 380
H. 250



Alimentazione Power supply (Volt/Hz)	230 / 50-60
Potenza Motor power (Kwatt)	2,8
Piano utile inferiore Bottom plate dimensions (mm)	430x230
Temperatura max Temperature max (°C)	300
Peso netto monofase Net weight single phase (kg)	19,0
Peso lordo monofase Gross weight single phase (kg)	21,0
Dimensione imballo Packing dimensions (mm)	B. 590 D. 400 H. 250

PCORT piastra media in ghisa cast iron medium grill
codice prodotto product code

NORME CE / CE APPROVED

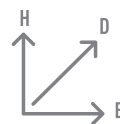
PCORT

PIASTRA GHISA DOPPIA PDR3000

CAST IRON DOUBLE GRILL PDR3000

• Macchinario per uso professionale • Struttura in acciaio inox • Facile da maneggiare e da posizionare • Offre in poco spazio una ottimale superficie di lavoro • Disponibile con piastre sia lisce sia rigate • Massima robustezza e durata • Ottima conducibilità termica • Piastra superiore regolabile ad esigenza dell' operatore • Piastra superiore autobilanciata • Resistenze corazzate aderenti alle piastre • Manopole di regolazione soft-touch • Regolazione temperatura con termostato in acciaio inox fino 300°C • Cassetto estraibile di raccolta grassi, lavabile in lavastoviglie • Spazzola di pulizia • Interruttore on/off con spia luminosa • Resistenti a ruggine, acidi e sale • Estrema facilità di pulizia • Norme CE • Fabbriato in Italia

• Professional equipment • Thanks to its small size, it is easy to handle and to position, offering as well a large cooking surface • Structured in stainless steel • Ribbed and smooth surfaces available • Adjustable upper plates • Self balancing upper plate • Shock-proof coated heating elements, adherent to the plates for a perfect thermal conductivity • Soft-touch control handles • Rust and sour resistant • S/steel Thermostat for temperature setting up to 300° degree • Removable crumb/drip tray washable in dishwasher • Cleaning brush • On/off switch with orange indicator light • CE approved • Proudly Made in Italy



DIMENSIONE
PRODOTTO

B. 640
D. 380
H. 170

Alimentazione Power supply (Volt/Hz)	230 / 50-60
Potenza Motor power (Kwatt)	3,5
Piano utile inferiore Bottom plate dimensions (mm)	610x245
Temperatura max Temperature max (°C)	300
Peso netto monofase Net weight single phase (kg)	28,0
Peso lordo monofase Gross weight single phase (kg)	30,0
Dimensione imballo Packing dimensions (mm)	B. 800 D. 400 H. 260

NORME CE / CE APPROVED

PDR3000 piastra doppia in ghisa cast iron double grill

codice prodotto product code

PDR3000

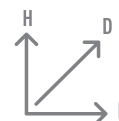
SU RICHIESTA SENZA SUPPLEMENTO, IL MODELLO PDR3000 SI PUÒ AVERE CON LA PARTE INFERIORE TUTTA LISCIA O MEZZA RIGATA E MEZZA LISCIA ON REQUEST PDR3000 FLAT OR HALF FLAT/HALF RIBBED BOTTOM GRILL WITHOUT ANY ADDITIONAL CHARGES

PIASTRA VETROCERAMICA MEDIA UPM

MEDIUM PYROCERAM GRILL UPM

• Macchinario per uso professionale • Struttura in acciaio inox • Piano in vetroceramica di elevato spessore ad alta resistenza termica • Ampia superficie utile di lavoro • Piano superiore bilanciato e regolabile • Elevatissima velocità di riscaldamento (300° C in 3 min) • Regolazione della temperatura con termostato in acciaio inox fino a 300° C • Interruttore on/off con spia luminosa • Cassetto estraibile di raccolta grassi, lavabile in lavastoviglie • Raschietto di pulizia • Basso consumo energetico grazie all'efficiente sistema riscadante e all'ottimo isolamento • Manopola ergonomica soft-touch • Facile da pulire • Norme CE • Fabbriato in Italia

• Professional equipment • Stainless steel structure • Thick glass ceramic plate for a higher heating resistance • Large working surface • Balanced upper plate with adjustable closing pressure • Ultra high heating speed (300° C in 3 minutes and a half) • Stainless steel thermostat to adjust the temperature up to max 300°C • On/off switch with orange indicator light • Removable crumb/drip tray washable in dishwasher • Low Energy consumption thanks to the heating and insulation system • Soft-touch ergonomic knob • Easy to clean • CE approved • Proudly Made in Italy



DIMENSIONE
PRODOTTO

B. 410
D. 480
H. 210

Alimentazione Power supply (Volt/Hz)	230 / 50-60
Potenza Motor power (Kwatt)	2,1
Piano utile inferiore Bottom plate dimensions (mm)	360x280
Temperatura max Temperature max (°C)	300
Peso netto monofase Net weight single phase (kg)	13,0
Peso lordo monofase Gross weight single phase (kg)	15,0
Dimensione imballo Packing dimensions (mm)	B. 500 D. 500 H. 270

NORME CE / CE APPROVED

UPM piastra media in vetroceramica medium pyroceram grill

codice prodotto product code

UPM

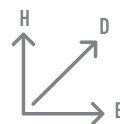
DI SERIE LISCE, SU RICHIESTA SENZA SUPPLEMENTO SI PUÒ AVERE CON LA PARTE SUPERIORE RIGATA SUPPLIED WITH FLAT GRILLS ON REQUEST THE MODEL UPM IS ALSO AVAILABLE WITH RIBBED TOP GRILL

PIASTRA VETROCERAMICA DOPPIA UPD

DOUBLE GLASS PYROCERAM GRILL UPD

• Macchinario per uso professionale • Struttura in acciaio inox • Piano in vetroceramica di elevato spessore ad alta resistenza termica • Ampia superficie utile di lavoro • Piano superiore bilanciato e regolabile • Elevatissima velocità di riscaldamento (300° C in 3 min) • Regolazione della temperatura con termostato in acciaio inox fino a 300° C • Interruttore on/off con spia luminosa • Cassetto estraibile di raccolta grassi, lavabile in lavastoviglie • Raschietto di pulizia • Basso consumo energetico grazie all'efficiente sistema riscadante e all'ottimo isolamento • Manopola ergonomica soft-touch • Facile da pulire • Norme CE • Fabbriato in Italia

• Professional equipment • Stainless steel structure • Thick glass ceramic plate for a higher heating resistance • Large working surface • Balanced upper plate with adjustable closing pressure • Ultra high heating speed (300° C in 3 minutes and a half) • Stainless steel thermostat to adjust the temperature up to max 300°C • On/off switch with orange indicator light • Removable crumb/drip tray washable in dishwasher • Low Energy consumption thanks to the heating and insulation system • Soft-touch ergonomic knob • Easy to clean • CE approved • Proudly Made in Italy



DIMENSIONE
PRODOTTO

B. 640
D. 480
H. 210

Alimentazione Power supply (Volt/Hz)	230 / 50-60
Potenza Motor power (Kwatt)	3,2
Piano utile inferiore Bottom plate dimensions (mm)	590x280
Temperatura max Temperature max (°C)	300
Peso netto monofase Net weight single phase (kg)	21,5
Peso lordo monofase Gross weight single phase (kg)	23,5
Dimensione imballo Packing dimensions (mm)	B. 730 D. 500 H. 290

NORME CE / CE APPROVED

UPD piastra doppia in vetroceramica double glass pyroceram grill

codice prodotto product code

UPD

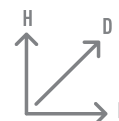
DI SERIE LISCE, SU RICHIESTA SENZA SUPPLEMENTO SI PUÒ AVERE CON LA PARTE SUPERIORE RIGATA SUPPLIED WITH FLAT GRILLS ON REQUEST THE MODEL UPD IS ALSO AVAILABLE WITH RIBBED TOP GRILL

FRY-TOP ACCIAIO PICCOLA PFT 1L

SMALL STEEL FRY-TOP PFT 1L

• Macchinario per uso professionale • Struttura in acciaio inossidabile • Cassetto estraibile per la raccolta dei grassi e liquidi di cottura • Nuova manopola ergonomica soft-touch • Elevata velocità di riscaldamento • Riscaldamento uniforme della superficie di lavoro • Potenza regolabile con regolatore di energia interruttore e lampada spia • Paraspruzzi su 3 lati • Norme CE • Fabbriato in Italia

• Professional equipment • Structured in stainless steel • Scraper included for easy cleaning of the plate removable grease/crumb tray • New soft-touch ergonomic knob • Ultra high heating speed • Uniform heating of the plate • Power regulator switch and pilot lamp • Splash guards on 3 sides • Pyroceram grills are low energy input models • CE approved • Proudly Made in Italy



DIMENSIONE
PRODOTTO

B. 400
D. 500
H. 200

Alimentazione Power supply (Volt/Hz)	230 / 50-60
Potenza Motor power (Kwatt)	3,0
Piano utile inferiore Bottom plate dimensions (mm)	395x400
Temperatura max Temperature max (°C)	300
Peso netto monofase Net weight single phase (kg)	20,5
Peso lordo monofase Gross weight single phase (kg)	22,5
Dimensione imballo Packing dimensions (mm)	B. 600 D. 450 H. 280

PFT 1L fry top acciaio piccola small steel fry top
codice prodotto product code

NORME CE / CE APPROVED

PFT1L

FRY-TOP ACCIAIO MEDIA PFT 2L

MEDIUM STEEL FRY-TOP PFT 2L

• Macchinario per uso professionale • Struttura in acciaio inossidabile • Cassetto estraibile per la raccolta dei grassi e liquidi di cottura • Nuova manopola ergonomica soft-touch • Elevata velocità di riscaldamento • Riscaldamento uniforme della superficie di lavoro • Potenza regolabile con regolatore di energia interruttore e lampada spia • Paraspruzzi su 3 lati • Norme CE • Fabbricato in Italia

• Professional equipment • Structured in stainless steel • Scraper included for easy cleaning of the plate removable grease/crumb tray • New soft-touch ergonomic knob • Ultra high heating speed • Uniform heating of the plate • Power regulator switch and pilot lamp • Splash guards on 3 sides • Pyroceram grills are low energy input models • CE approved • Proudly Made in Italy



DIMENSIONE
PRODOTTO

B. 600
D. 500
H. 200



Alimentazione Power supply (Volt/Hz)	230-400 /50-60
Potenza Motor power (Kwatt)	6,0
Piano utile inferiore Bottom plate dimensions (mm)	595x400
Temperatura max Temperature max (°C)	300
Peso netto trifase Net weight three phase (kg)	28,0
Peso lordo trifase Gross weight three phase (kg)	32,0
Dimensione imballo Packing dimensions (mm)	B. 700 D. 540 H. 380

PFT 2L fry top acciaio media medium steel fry top
codice prodotto product code

NORME CE / CE APPROVED

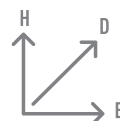
PFT2L

FRY-TOP ACCIAIO MAXI PFT 3L

MAXI STEEL FRY-TOP PFT 3L

• Macchinario per uso professionale • Struttura in acciaio inossidabile • Cassetto estraibile per la raccolta dei grassi e liquidi di cottura • Nuova manopola ergonomica soft-touch • Elevata velocità di riscaldamento • Riscaldamento uniforme della superficie di lavoro • Potenza regolabile con regolatore di energia interruttore e lampada spia • Paraspruzzi su 3 lati • Norme CE • Fabbriato in Italia

• Professional equipment • Structured in stainless steel • Scraper included for easy cleaning of the plate removable grease/crumb tray • New soft-touch ergonomic knob • Ultra high heating speed • Uniform heating of the plate • Power regulator switch and pilot lamp • Splash guards on 3 sides • Pyroceram grills are low energy input models • CE approved • Proudly Made in Italy



DIMENSIONE
PRODOTTO

B. 840
D. 500
H. 200

Alimentazione Power supply (Volt/Hz)	230-400 / 50-60
Potenza Motor power (Kwatt)	9,0
Piano utile inferiore Bottom plate dimensions (mm)	835x400
Temperatura max Temperature max (°C)	300
Peso netto trifase Net weight three phase (kg)	34,5
Peso lordo trifase Gross weight three phase (kg)	42,5
Dimensione imballo Packing dimensions (mm)	B. 900 D. 600 H. 410

PFT 3L fry top acciaio maxi maxi steel fry top
codice prodotto product code

NORME CE / CE APPROVED

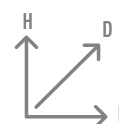
PFT3L

FRY-TOP VETROCERAMICA MEDIA PFTM

MEDIUM PYROCERAM FRY-TOP PFTM

• Macchinario per uso professionale • Struttura in acciaio inossidabile • Piani in vetroceramica lisci di grande spessore • Cassetto estraibile per la raccolta dei grassi e liquidi di cottura • Varie dimensioni di piano di lavoro • Nuova manopola ergonomica soft-touch • Elevata velocità di riscaldamento • Riscaldamento uniforme della superficie di lavoro • Potenza regolabile con regolatore di energia interruttore e lampada spia • Facilità di pulizia del piano in vetroceramica con apposito raschietto • Paraspruzzi su 3 lati • Basso consumo di energia • Norme CE • Fabbricato in Italia

• Professional equipment • Structured in stainless steel • Smooth, extra thick glass ceramic plate • Scraper included for easy cleaning of the plate removable grease/crumb tray • Wide range of cooking surfaces • New soft-touch ergonomic knob • Ultra high heating speed • Uniform heating of the plate • Power regulator switch and pilot lamp • Scraper included for easy cleaning of the plate • Splash guards on 3 sides • Pyroceram grills are low energy input models • CE approved • Proudly Made in Italy



DIMENSIONE
PRODOTTO

B. 360
D. 340
H. 150



Alimentazione Power supply (Volt/Hz)	230 / 50-60
Potenza Motor power (Kwatt)	1,1
Piano utile inferiore Bottom plate dimensions (mm)	360x280
Temperatura max Temperature max (°C)	350
Peso netto monofase Net weight single phase (kg)	7,5
Peso lordo monofase Gross weight single phase (kg)	8,5
Dimensione imballo Packing dimensions (mm)	B. 500 D. 500 H. 290

NORME CE / CE APPROVED

PFTM fry top in vetroceramica media medium pyroceram fry top
codice prodotto product code

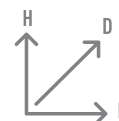
PFTM

FRY-TOP VETROCERAMICA MAXI PFTD

MAXY PYROCERAM FRY-TOP PFTD

• Macchinario per uso professionale • Struttura in acciaio inossidabile • Piani in vetroceramica lisci di grande spessore • Cassetto estraibile per la raccolta dei grassi e liquidi di cottura • Varie dimensioni di piano di lavoro • Nuova manopola ergonomica soft-touch • Elevata velocità di riscaldamento • Riscaldamento uniforme della superficie di lavoro • Potenza regolabile con regolatore di energia interruttore e lampada spia • Facilità di pulizia del piano in vetroceramica con apposito raschietto • Paraspruzzi su 3 lati • Basso consumo di energia • Norme CE • Fabbriato in Italia

• Professional equipment • Structured in stainless steel • Smooth, extra thick glass ceramic plate • Scraper included for easy cleaning of the plate removable grease/crumb tray • Wide range of cooking surfaces • New soft-touch ergonomic knob • Ultra high heating speed • Uniform heating of the plate • Power regulator switch and pilot lamp • Scraper included for easy cleaning of the plate • Splash guards on 3 sides • Pyroceram grills are low energy input models • CE approved • Proudly Made in Italy



DIMENSIONE
PRODOTTO

B. 520
D. 580
H. 160



Alimentazione Power supply (Volt/Hz)	230 / 50-60
Potenza Motor power (Kwatt)	3,0
Piano utile inferiore Bottom plate dimensions (mm)	510x550
Temperatura max Temperature max (°C)	350
Peso netto monofase Net weight single phase (kg)	16,0
Peso lordo monofase Gross weight single phase (kg)	17,0
Dimensione imballo Packing dimensions (mm)	B. 700 D. 590 H. 250

NORME CE / CE APPROVED

PFTD fry top in vetroceramica maxi maxi pyroceram fry top
codice prodotto product code

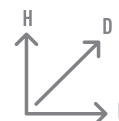
PFTD

FRY-TOP VETROCERAMICA 30X40 V

PYROCERAM FRY-TOP 30X40 V

• Macchinario per uso professionale • Struttura in acciaio inossidabile • Piani in vetroceramica lisci di grande spessore • Cassetto estraibile per la raccolta dei grassi e liquidi di cottura • Varie dimensioni di piano di lavoro • Nuova manopola ergonomica soft-touch • Elevata velocità di riscaldamento • Riscaldamento uniforme della superficie di lavoro • Potenza regolabile con regolatore di energia interruttore e lampada spia • Facilità di pulizia del piano in vetroceramica con apposito raschietto • Basso consumo di energia • Norme CE • Fabbriato in Italia

• Professional equipment • Structured in stainless steel • Smooth, extra thick glass ceramic plate • Scraper included for easy cleaning of the plate removable grease/crumb tray • Wide range of cooking surfaces • New soft-touch ergonomic knob • Ultra high heating speed • Uniform heating of the plate • Power regulator switch and pilot lamp • Scraper included for easy cleaning of the plate • Splash guards on 3 sides • Pyroceram grills are low energy input models • CE approved • Proudly Made in Italy



DIMENSIONE
PRODOTTO

B. 440
D. 365
H. 135



Alimentazione Power supply (Volt/Hz)	230/50
Potenza Motor power (Kwatt)	1,5
Piano utile inferiore Bottom plate dimensions (mm)	400x300
Temperatura max Temperature max (°C)	300
Peso netto monofase Net weight single phase (kg)	7,5
Peso lordo monofase Gross weight single phase (kg)	8,5
Dimensione imballo Packing dimensions (mm)	B. 500 D. 400 H. 210

NORME CE / CE APPROVED

PFT3040V fry top in vetroceramica pyroceram fry top
codice prodotto product code

PFT3040V

FRY-TOP VETROCERAMICA 40X60 V

PYROCERAM FRY-TOP 40X60 V

• Macchinario per uso professionale • Struttura in acciaio inossidabile • Piani in vetroceramica lisci di grande spessore • Cassetto estraibile per la raccolta dei grassi e liquidi di cottura • Varie dimensioni di piano di lavoro • Nuova manopola ergonomica soft-touch • Elevata velocità di riscaldamento • Riscaldamento uniforme della superficie di lavoro • Potenza regolabile con regolatore di energia interruttore e lampada spia • Facilità di pulizia del piano in vetroceramica con apposito raschietto • Basso consumo di energia • Norme CE • Fabbriato in Italia

• Professional equipment • Structured in stainless steel • Smooth, extra thick glass ceramic plate • Scraper included for easy cleaning of the plate removable grease/crumb tray • Wide range of cooking surfaces • New soft-touch ergonomic knob • Ultra high heating speed • Uniform heating of the plate • Power regulator switch and pilot lamp • Scraper included for easy cleaning of the plate • Splash guards on 3 sides • Pyroceram grills are low energy input models • CE approved • Proudly Made in Italy



DIMENSIONE
PRODOTTO

B. 630
D. 465
H. 135



Alimentazione Power supply (Volt/Hz)	230/50
Potenza Motor power (Kwatt)	3,00
Piano utile inferiore Bottom plate dimensions (mm)	600x400
Temperatura max Temperature max (°C)	300
Peso netto monofase Net weight single phase (kg)	14,5
Peso lordo monofase Gross weight single phase (kg)	15,5
Dimensione imballo Packing dimensions (mm)	B. 690 D. 550 H. 200

PFT4060V fry top in vetroceramica pyroceram fry top
codice prodotto product code

NORME CE / CE APPROVED

PFT4060V



REFRIGERAZIONE

REFRIGERATION



PROFESSIONISTI ANCHE NELLA REFRIGERAZIONE
PROFESSIONALS ALSO IN REFRIGERATION

ABBATTITORI DIGITALI

DIGITAL BLAST CHILLERS

ABBATTITORI TOUCH

DIGITAL TOUCH BLAST CHILLERS

ARMADI REFRIGERATI VENTILATI

VENTILATED REFRIGERATED CABINETS

TAVOLI REFRIGERATI VENTILATI

VENTILATED REFRIGERATED TABLES



ABBATTITORI DIGITALI

DIGITAL BLAST CHILLERS



Ogni alimento, una volta cucinato, perde rapidamente le sue caratteristiche di sapore, nutrizionali e organolettiche. Una pietanza calda (+70° / +10°) è rapidamente aggredita dalla deteriorazione e dai batteri. Solamente un raffreddamento rapido del prodotto consente di mantenerne le caratteristiche iniziali, proteggendolo dall'aggressione dei germi.

Un abbattimento rapido del prodotto permette di preservare la freschezza, il sapore e le condizioni organolettiche delle pietanze. Tale operazione consente di conservare cibi sani e più a lungo. Per conservare un prodotto alimentare a medio-lungo termine mantenendone inalterate le caratteristiche nutrizionali, non vi è altra soluzione che surgelarlo fino ad una temperatura di -18° al cuore nel più breve tempo possibile tramite l'utilizzo dell'abbattitore. Al momento dello scongelamento d'ogni materia prima, semilavorato o cibo cotto non si avranno perdite di liquidi, sapore e consistenza e si potrà procedere alla normale preparazione di pietanze dalle elevate proprietà nutrizionali e qualitative.

Each food, once cooked, can quickly lose its flavor, as the nutritional and organoleptic characteristics. Moreover, a hot dish (70° / 10°) is quickly attacked by deterioration and bacteria. Only a rapid cooling of the product allows to maintain its initial characteristics, by protecting it from the aggression of germs. The "core" chilling until a temperature of 3° can help to pass over this critical threshold in the shortest time possible time, maintaining the freshness, the flavor and the organoleptic characteristics of the dishes. This operation allows to keep the healthy food longer. To preserve the food for a medium- long period and to maintain its nutritional value, there is no other solution but to freeze it until core temperature of -18° in less as soon as possible. Upon the thawing of each raw material or semi-cooked foods, there will not be losing of fluids, flavor and texture and it will be possible to proceed with the normal preparation of the meals with high nutritional and qualitative values.

ABBATTITORI DIGITALI TOUCH

DIGITAL TOUCH BLAST CHILLERS



VANTAGGI DELL'USO

- Ottimizzazione dei tempi in cucina
- Razionalizzazione dei tempi di lavoro
- Riduzione del calo di peso per porzione
- Menù più ricco
- Riduzione del costo degli approvvigionamenti e delle materie prime
- Niente più sprechi e riduzione degli scarti
- Mantenimento dei valori organolettici degli alimenti
- Maggiore tutela alimentare

THE ADVANTAGE OF USING

- *Kitchen time optimization*
- *Labour time rationalization*
- *Loss of weight reduction per portion*
- *Larger menu*
- *Raw materials and provisioning cost reduction*
- *No more waste and scrap reduction*
- *Maintenance of the organoleptic values of food*
- *More alimentary protection*

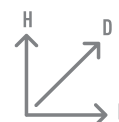


ABBATTITORE DIGITALE 2/3 - 3 TEGLIE

DIGITAL BLAST CHILLER 2/3 - 3 TRAYS

• Apparecchio per uso professionale • Interno ed esterno in acciaio inossidabile, con esclusione del fondo esterno in Acciaio Galvanizzato • Angoli interni arrotondati • Isolamento in poliuretano senza CFC, iniettato ad alta pressione • Spessore dell'isolamento 60 mm • Porta con chiusura automatica e guarnizione magnetica • Dotato di sonda al cuore • Pannello frontale con scheda di controllo elettronica con sonda camera e sonda spillone al cuore • Refrigerazione ventilata con agitatore d'aria • Unità refrigerante facilmente estraibile e tropicalizzata di serie (temperatura ambiente +43°C ed umidità relativa del 65%) • Sbrinamento evaporatore a tempo, a fine ciclo, e vaschetta inferiore di contenimento acqua di condensa • Adatto a contenere 3 teglie GN 2/3 (354x325 mm) • Teglie non incluse • Norme CE • Fabbriato in Italia

• Professional equipment • Inside and outside made of Stainless Steel, except for the external bottom made of Galvanized Steel • Internal rounded corners • Insulation in CFC free polyurethane high pressure injected • Insulation thickness 60 mm • Self-closing door with magnetic gaskets • The core probe is included • Electronic front control panel with room probe and temperature core probe • Ventilated cooling with air shaker • Tropicalized and easy extractable condensing unit (ambient temperature +43°C and relative humidity of 65%) • Time evaporator defrosting (made at the end of the cycle) and lower condense water tray • Its capacity is 3 trays with standard GN 2/3 measurements (354x325 mm) • Trays not included • CE approved • Proudly Made in Italy



DIMENSIONE
PRODOTTO

B. 658
D. 630
H. 420

Alimentazione Power supply (Volt/Hz)	230/50
Assorbimento Power input (Watt)	520
Temperatura Temperature (°C)	+3 / -40
Tipo refrigerante Refrigerant	R452a / R507a
Dimensioni camera Chamber dimensions (mm)	340x363x270
Capacità Capacity	3 - GN 2/3
Spazio tra teglie Space between trays (mm)	80
Resa abbattimento Blast chilling performance (+3°C)	9,0 kg
Resa surgelazione Blast freezing performance (-18°C)	7,0 kg
Peso netto monofase Net weight single phase (kg)	45,0
Peso lordo monofase Gross weight single phase (kg)	56,0
Dimensione imballo Packing dimensions (mm)	B. 710 D. 710 H. 570

NORME CE / CE APPROVED

FABB23 abbattitore digitale digital blast chiller

codice prodotto product code

FABB23

FFR23 optional teglia GN 2/3 optional tray GN 2/3

codice prodotto product code

FFR23

ABBATTITORE DIGITALE - 3 TEGLIE

DIGITAL BLAST CHILLER - 3 TRAYS

• Apparecchio per uso professionale • Interno ed esterno in acciaio inossidabile, con esclusione del fondo esterno in Acciaio Galvanizzato • Angoli interni arrotondati • Isolamento in poliuretano senza CFC, iniettato ad alta pressione • Spessore dell'isolamento 60 mm • Porta con chiusura automatica e guarnizione magnetica • Dotato di sonda al cuore • Pannello frontale con scheda di controllo elettronica con sonda camera e sonda spillone al cuore (versione digitale) • Pannello di controllo touch con display digitale (programmi di abbattimento positivo e negativo, temperatura di abbattimento, temperatura al cuore, tempi di abbattimento, conservazione) (versione digitale touch) • Refrigerazione ventilata con agitatore d'aria • Unità refrigerante facilmente estraibile e tropicalizzata di serie (temperatura ambiente +43°C ed umidità relativa del 65%) • Sbrinatorio evaporatore a tempo, a fine ciclo, e vaschetta inferiore di contenimento acqua di condensa • Adatto a contenere 3 teglie GN 1/1 o 600x400 mm • Teglie non incluse • Norme CE • Fabbri in Italia

• Professional equipment • Inside and outside made of Stainless Steel, except for the external bottom made of Galvanized Steel • Internal rounded corners • Insulation in CFC free polyurethane high pressure injected • Insulation thickness 60 mm • Self-closing door with magnetic gaskets • The core probe is included • Electronic front control panel with room probe and temperature core probe (digital model) • Capacitive touch digital control panel with digital display (positive blast chilling, negative shock freezing, blast chilling temperature, core probe temperature, blast chilling time, conservation) (digital touch model) • Ventilated cooling with air shaker • Tropicalized and easy extractable condensing unit (ambient temperature +43°C and relative humidity of 65%) • Time evaporator defrosting (made at the end of the cycle) and lower condense water tray • Suitable for 3 trays GN 1/1 or 600x400 mm • Trays not included • CE approved • Proudly Made in Italy



DISPONIBILE VERSIONE TOUCH DISPLAY
TOUCH DISPLAY MODEL AVAILABLE



DIMENSIONE
PRODOTTO

B. 750
D. 740
H. 750



Alimentazione Power supply (Volt/Hz)	230/50
Assorbimento Power input (Watt)	1150
Temperatura Temperature (°C)	+3 / -40
Tipo refrigerante Refrigerant	R452a / R507a
Dimensioni camera Chamber dimensions (mm)	610x410x280
Capacità Capacity	3 - GN 1/1 3 - 600x400
Spazio tra teglie Space between trays (mm)	70
Resa abbattimento Blast chilling performance (+3°C)	15,0 kg
Resa surgelazione Blast freezing performance (-18°C)	9,0 kg
Peso netto monofase Net weight single phase (kg)	82,0
Peso lordo monofase Gross weight single phase (kg)	89,0
Dimensione imballo Packing dimensions (mm)	B. 800 D. 800 H. 800

FABB3 abbattitore digitale digital blast chiller

codice prodotto product code

FABBT3 abbattitore digitale touch digital touch blast chiller

codice prodotto product code

FFR108 optional teglia GN 1/1 optional tray GN 1/1

codice prodotto product code

FFR104 optional teglia 600x400 mm optional tray 600x400 mm

codice prodotto product code

NORME CE / CE APPROVED	
FABB3	
FABBT3	
FFR108	
FFR104	

ABBATTITORE DIGITALE - 5 TEGLIE

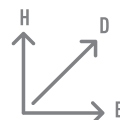
DIGITAL BLAST CHILLER - 5 TRAYS

• Apparecchio per uso professionale • Interno ed esterno in acciaio inossidabile, con esclusione del fondo esterno in Acciaio Galvanizzato • Angoli interni arrotondati • Isolamento in poliuretano senza CFC, iniettato ad alta pressione • Spessore dell'isolamento 60 mm • Porta con chiusura automatica e guarnizione magnetica • Dotato di sonda al cuore • Pannello frontale con scheda di controllo elettronica con sonda camera e sonda spillone al cuore (versione digitale) • Pannello di controllo touch con display digitale (programmi di abbattimento positivo e negativo, temperatura di abbattimento, temperatura al cuore, tempi di abbattimento, conservazione) (versione digitale touch) • Refrigerazione ventilata con agitatore d'aria • Unità refrigerante facilmente estraibile e tropicalizzata di serie (temperatura ambiente +43°C ed umidità relativa del 65%) • Sbrinatorio evaporatore a tempo, a fine ciclo, e vaschetta inferiore di contenimento acqua di condensa • Adatto a contenere 5 teglie GN 1/1 o 600x400 mm • Teglie non incluse • Norme CE • Prodotto in Italia

• Professional equipment • Inside and outside made of Stainless Steel, except for the external bottom made of Galvanized Steel • Internal rounded corners • Insulation in CFC free polyurethane high pressure injected • Insulation thickness 60 mm • Self-closing door with magnetic gaskets • The core probe is included • Electronic front control panel with room probe and temperature core probe (digital model) • Capacitive touch digital control panel with digital display (positive blast chilling, negative shock freezing, blast chilling temperature, core probe temperature, blast chilling time, conservation) (digital touch model) • Ventilated cooling with air shaker • Tropicalized and easy extractable condensing unit (ambient temperature +43°C and relative humidity of 65%) • Time evaporator defrosting (made at the end of the cycle) and lower condense water tray • Suitable for 5 trays GN 1/1 or 600x400 mm • Trays not included • CE approved • Proudly Made in Italy



DISPONIBILE VERSIONE TOUCH DISPLAY
TOUCH DISPLAY MODEL AVAILABLE



DIMENSIONE
PRODOTTO

B. 750
D. 740
H. 870



Alimentazione Power supply (Volt/Hz)	230/50
Assorbimento Power input (Watt)	1424
Temperatura Temperature (°C)	+3 / -40
Tipo refrigerante Refrigerant	R452a / R507a
Dimensioni camera Chamber dimensions (mm)	610x410x410
Capacità Capacity	5 - GN 1/1 5 - 600x400
Spazio tra teglie Space between trays (mm)	70
Resa abbattimento Blast chilling performance (+3°C)	23,0 kg
Resa surgelazione Blast freezing performance (-18°C)	12,0 kg
Peso netto monofase Net weight single phase (kg)	92,0
Peso lordo monofase Gross weight single phase (kg)	98,0
Dimensione imballo Packing dimensions (mm)	B. 800 D. 800 H. 900

FABB5 abbattitore digitale digital blast chiller

codice prodotto product code

FABBT5 abbattitore digitale touch digital touch blast chiller

codice prodotto product code

FFR108 optional teglia GN 1/1 optional tray GN 1/1

codice prodotto product code

FFR104 optional teglia 600x400 mm optional tray 600x400 mm

codice prodotto product code

NORME CE / CE APPROVED	
FABB5	
FABBT5	
FFR108	
FFR104	

ABBATTITORE DIGITALE - 10 TEGLIE

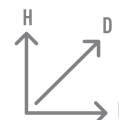
DIGITAL BLAST CHILLER - 10 TRAYS

• Apparecchio per uso professionale • Interno ed esterno in acciaio inossidabile, con esclusione del fondo esterno in Acciaio Galvanizzato • Angoli interni arrotondati • Isolamento in poliuretano senza CFC, iniettato ad alta pressione • Spessore dell'isolamento 60 mm • Porta con chiusura automatica e guarnizione magnetica • Dotato di sonda al cuore • Pannello frontale con scheda di controllo elettronica con sonda camera e sonda spillone al cuore (versione digitale) • Pannello di controllo touch con display digitale (programmi di abbattimento positivo e negativo, temperatura di abbattimento, temperatura al cuore, tempi di abbattimento, conservazione) (versione digitale touch) • Refrigerazione ventilata con agitatore d'aria • Unità refrigerante facilmente estraibile e tropicalizzata di serie (temperatura ambiente +43°C ed umidità relativa del 65%) • Sbrinamento evaporatore a tempo, a fine ciclo, e vaschetta inferiore di contenimento acqua di condensa • Adatto a contenere 10 teglie GN 1/1 o 600x400 mm • Teglie non incluse • Norme CE • Fabbriato in Italia

• Professional equipment • Inside and outside made of Stainless Steel, except for the external bottom made of Galvanized Steel • Internal rounded corners • Insulation in CFC free polyurethane high pressure injected • Insulation thickness 60 mm • Self-closing door with magnetic gaskets • The core probe is included • Electronic front control panel with room probe and temperature core probe (digital model) • Capacitive touch digital control panel with digital display (positive blast chilling, negative shock freezing, blast chilling temperature, core probe temperature, blast chilling time, conservation) (digital touch model) • Ventilated cooling with air shaker • Tropicalized and easy extractable condensing unit (ambient temperature +43°C and relative humidity of 65%) • Time evaporator defrosting (made at the end of the cycle) and lower condense water tray • Suitable for 10 trays GN 1/1 or 600x400 mm • Trays not included • CE approved • Proudly Made in Italy



DISPONIBILE VERSIONE TOUCH DISPLAY
TOUCH DISPLAY MODEL AVAILABLE



DIMENSIONE
PRODOTTO

B. 750
D. 740
H. 1300

Alimentazione Power supply (Volt/Hz)	230/50
Assorbimento Power input (Watt)	1490
Temperatura Temperature (°C)	+3 / -40
Tipo refrigerante Refrigerant	R452a / R507a
Dimensioni camera Chamber dimensions (mm)	610x410x760
Capacità Capacity	10 - GN 1/1 10 - 600x400
Spazio tra teglie Space between trays (mm)	70
Resa abbattimento Blast chilling performance (+3°C)	25,0 kg
Resa surgelazione Blast freezing performance (-18°C)	15,0 kg
Peso netto monofase Net weight single phase (kg)	112,0
Peso lordo monofase Gross weight single phase (kg)	120,0
Dimensione imballo Packing dimensions (mm)	B. 800 D. 800 H. 1500

FABB10 abbattitore digitale digital blast chiller

codice prodotto product code

FABBT10 abbattitore digitale touch digital touch blast chiller

codice prodotto product code

FFR108 optional teglia GN 1/1 optional tray GN 1/1

codice prodotto product code

FFR104 optional teglia 600x400 mm optional tray 600x400 mm

codice prodotto product code

NORME CE / CE APPROVED	
FABB10	
FABBT10	
FFR108	
FFR104	

CARATTERISTICHE ABBATTITORI

BLAST CHILLERS FEATURES



SONDA AL CUORE
CORE PROBE



DISPLAY DIGITALE
DIGITAL DISPLAY



DISPLAY TOUCH
TOUCH DISPLAY



INTERNO ED ESTERNO IN ACCIAIO INOX
INSIDE AND OUTSIDE MADE OF STAINLESS STEEL



REFRIGERAZIONE VENTILATA CON AGITATORE D'ARIA
VENTILATED COOLING WITH AIR SHAKER

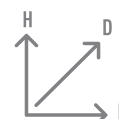


ARMADIO REFRIGERATO VENTILATO - FFR700TN

REFRIGERATED VENTILATED CABINET - FFR700TN

• Apparecchio per uso professionale • TN temperatura normale (0°+10°) • Interno ed esterno in acciaio inossidabile, eccetto fondo, soffitto e schienale esterni in acciaio galvanizzato • Isolamento in poliuretano senza CFC, iniettato ad alta pressione • Spessore dell'isolamento: 60 mm • Refrigerazione ventilata • Unità refrigerante a monoblocco estraibile e tropicalizzata di serie (temperatura ambiente +40°C ed umidità relativa del 60%) • Sbrinatorio ed evaporazione dell'acqua di condensa completamente automatici • Porte a chiusura automatica con guarnizione magnetica, ed impugnatura ergonomica, facilmente apribile • Pannello di controllo elettronico frontale con sonda NTC • Angoli interni arrotondati • Piedi in acciaio inossidabile regolabili in altezza (110/190 H mm) • Fermoventola di serie • Versione Luxury (resistenza di sbrinatorio automatica di serie, luce interna di serie LED a basso consumo, serratura di serie) • 3 griglie GN 2/1 e 3 kit ganci di serie • Norme CE • Fabbricato in Italia

• Professional equipment • TN normal temperature (0°+10°) • Inside and outside made of stainless steel, except for external bottom, external ceiling and back made of galvanized steel • Insulation in CFC free polyurethane high pressure injected • Insulation thickness: 60 mm • Ventilated cooling • Tropicalized and extractable "monoblock type" condensing unit (ambient temperature +40°C and relative humidity of 60%) • Complete automatic defrosting and condensing water evaporation • Automatic closing doors with magnetic seal, and ergonomic handle, easy to open • Electronic front control panel with NTC probe • Internal rounded corners • Adjustable Stainless Steel feet (110/190 H mm) • Standard fan brake • Luxury model (automatic defrosting resistance as standard, internal lighting standard - low consumption led lighting, lock standard) • Inclusive of GN 2/1 and hook kit (3 pcs.) • CE approved • Proudly Made in Italy



DIMENSIONE
PRODOTTO

B. 710
D. 800
H. 2100

Alimentazione Power supply (Volt/Hz)	230/50
Assorbimento Power input (Watt)	385
Temperatura Temperature (°C)	0 / +10
Tipo refrigerante Refrigerant	R404a / R507a
Collaudo Temperatura/Umidità Temperature/Humidity test (°C/HR)	+40 / 60%
Capacità Capacity (lt)	700
Peso netto monofase Net weight single phase (kg)	110,0
Peso lordo monofase Gross weight single phase (kg)	120,0
Dimensione imballo Packing dimensions (mm)	B. 760 D. 840 H. 2200

FFR700TN armadio refrigerato refrigerated cabinet

codice prodotto product code

FFRL700TN armadio refrigerato luxury luxury refrigerated cabinet

codice prodotto product code

FFR100 optional griglia GN 2/1 plastificata

optional GN 2/1 plastificated grill

codice prodotto product code

FFR109 optional griglia GN 2/1 acciaio inox

optional GN 2/1 stainless steel grill

codice prodotto product code

FFR200 optional kit ganci optional hook kit

codice prodotto product code

NORME CE / CE APPROVED

FFR700TN

FFRL700TN

FFR100

FFR109

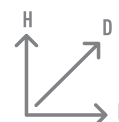
FFR200

ARMADIO REFRIGERATO VENTILATO - FFR700BT

REFRIGERATED VENTILATED CABINET - FFR700BT

• Apparecchio per uso professionale • BT bassa temperatura (-18° -22°) • Armadi BT: strumento elettronico di controllo con 2 sonde NTC, resistenza sull'evaporatore, resistenza di scarico, resistenza bordo porta, dispositivo fermo ventilazione all'apertura della porta, valvola termostatica • Interno ed esterno in acciaio inossidabile, eccetto fondo, soffitto e schienale esterni in acciaio galvanizzato • Isolamento in poliuretano senza CFC, iniettato ad alta pressione • Spessore dell'isolamento: 60 mm • Refrigerazione ventilata • Unità refrigerante a monoblocco estraibile e tropicalizzata di serie (temperatura ambiente +40°C ed umidità relativa del 60%) • Sbrinamento ed evaporazione dell'acqua di condensa completamente automatici • Porte a chiusura automatica con guarnizione magnetica, ed impugnatura ergonomica, facilmente apribile • Pannello di controllo elettronico frontale con sonda NTC • Angoli interni arrotondati • Piedi in acciaio inossidabile regolabili in altezza (110/190 H mm) • Fermoventola di serie • Versione Luxury (resistenza di sbrinamento automatica di serie, luce interna di serie LED a basso consumo, serratura di serie) • 3 griglie GN 2/1 e 3 kit ganci di serie • Norme CE • Fabbricato in Italia

• Professional equipment • BT low temperature (-18° -22°) • BT Cabinets: electronic control panel with 2 NTC probes, evaporator heater, drainage and door frame heaters, door opening fan stop control, thermostatic valve • Inside and outside made of stainless steel, except for external bottom, external ceiling and back made of galvanized steel • Insulation in CFC free polyurethane high pressure injected • Insulation thickness: 60 mm • Ventilated cooling • Tropicalized and extractable "monoblock type" condensing unit (ambient temperature +40°C and relative humidity of 60%) • Complete automatic defrosting and condensing water evaporation • Automatic closing doors with magnetic seal, and ergonomic handle, easy to open • Electronic front control panel with NTC probe • Internal rounded corners • Adjustable Stainless Steel feet (110/190 H mm) • Standard fan brake • Luxury model (automatic defrosting resistance as standard, internal lighting standard - low consumption led lighting, lock standard) • Inclusive of GN 2/1 and hook kit (3 pcs.) • CE approved • Proudly Made in Italy



DIMENSIONE
PRODOTTO

B. 710
D. 800
H. 2100

Alimentazione Power supply (Volt/Hz)	230/50
Assorbimento Power input (Watt)	650
Temperatura Temperature (°C)	-18 / -22
Tipo refrigerante Refrigerant	R404a / R507a
Collaudo Temperatura/Umidità Temperature/Humidity test (°C/HR)	+40 / 60%
Capacità Capacity (lt)	700
Peso netto monofase Net weight single phase (kg)	120,0
Peso lordo monofase Gross weight single phase (kg)	130,0
Dimensione imballo Packing dimensions (mm)	B. 760 D. 840 H. 2200

FFR700BT armadio refrigerato refrigerated cabinet

codice prodotto product code

FFRL700BT armadio refrigerato luxury luxury refrigerated cabinet

codice prodotto product code

FFR100 optional griglia GN 2/1 plastificata

optional GN 2/1 plastificated grill

codice prodotto product code

FFR109 optional griglia GN 2/1 acciaio inox

optional GN 2/1 stainless steel grill

codice prodotto product code

FFR200 optional kit ganci optional hook kit

codice prodotto product code

NORME CE / CE APPROVED

FFR700BT

FFRL700BT

FFR100

FFR109

FFR200

ARMADIO REFRIGERATO VENTILATO - FFR1400TN

REFRIGERATED VENTILATED CABINET - FFR1400TN

• Apparecchio per uso professionale • TN temperatura normale (0°+10°) • Interno ed esterno in acciaio inossidabile, eccetto fondo, soffitto e schienale esterni in acciaio galvanizzato • Isolamento in poliuretano senza CFC, iniettato ad alta pressione • Spessore dell'isolamento: 60 mm • Refrigerazione ventilata • Unità refrigerante a monoblocco estraibile e tropicalizzata di serie (temperatura ambiente +40°C ed umidità relativa del 60%) • Sbrinamento ed evaporazione dell'acqua di condensa completamente automatici • Porte a chiusura automatica con guarnizione magnetica, ed impugnatura ergonomica, facilmente apribile • Pannello di controllo elettronico frontale con sonda NTC • Angoli interni arrotondati • Piedi in acciaio inossidabile regolabili in altezza (110/190 H mm) • Fermoventola di serie • Versione Luxury (resistenza di sbrinamento automatica di serie, luce interna di serie LED a basso consumo, serratura di serie) • 6 griglie GN 2/1 e 6 kit ganci di serie • Norme CE • Fabbricato in Italia

• Professional equipment • TN normal temperature (0°+10°) • Inside and outside made of stainless steel, except for external bottom, external ceiling and back made of galvanized steel • Insulation in CFC free polyurethane high pressure injected • Insulation thickness: 60 mm • Ventilated cooling • Tropicalized and extractable "monoblock type" condensing unit (ambient temperature +40°C and relative humidity of 60%) • Complete automatic defrosting and condensing water evaporation • Automatic closing doors with magnetic seal, and ergonomic handle, easy to open • Electronic front control panel with NTC probe • Internal rounded corners • Adjustable Stainless Steel feet (110/190 H mm) • Standard fan brake • Luxury model (automatic defrosting resistance as standard, internal lighting standard - low consumption led lighting, lock standard) • Inclusive of GN 2/1 and hook kit (6 pcs.) • CE approved • Proudly Made in Italy



DIMENSIONE
PRODOTTO

B. 1420
D. 800
H. 2100

Alimentazione Power supply (Volt/Hz)	230/50
Assorbimento Power input (Watt)	570
Temperatura Temperature (°C)	0 / +10
Tipo refrigerante Refrigerant	R404a / R507a
Collaudo Temperatura/Umidità Temperature/Humidity test (°C/HR)	+40 / 60%
Capacità Capacity (lt)	1400
Peso netto monofase Net weight single phase (kg)	150,0
Peso lordo monofase Gross weight single phase (kg)	160,0
Dimensione imballo Packing dimensions (mm)	B. 1460 D. 840 H. 2200

FFR1400TN armadio refrigerato refrigerated cabinet

codice prodotto product code

FFRL1400TN armadio refrigerato luxury luxury refrigerated cabinet

codice prodotto product code

FFR100 optional griglia GN 2/1 plastificata

optional GN 2/1 plastificated grill

codice prodotto product code

FFR109 optional griglia GN 2/1 acciaio inox

optional GN 2/1 stainless steel grill

codice prodotto product code

FFR200 optional kit ganci optional hook kit

codice prodotto product code

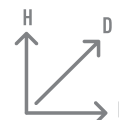
NORME CE / CE APPROVED	
FFR1400TN	
FFRL1400TN	
FFR100	
FFR109	
FFR200	

ARMADIO REFRIGERATO VENTILATO - FFR1400BT

REFRIGERATED VENTILATED CABINET - FFR1400BT

• Apparecchio per uso professionale • BT bassa temperatura (-18° -22°) • Armadi BT: strumento elettronico di controllo con 2 sonde NTC, resistenza sull'evaporatore, resistenza di scarico, resistenza bordo porta, dispositivo fermo ventilazione all'apertura della porta, valvola termostatica • Interno ed esterno in acciaio inossidabile, eccetto fondo, soffitto e schienale esterni in acciaio galvanizzato • Isolamento in poliuretano senza CFC, iniettato ad alta pressione • Spessore dell'isolamento: 60 mm • Refrigerazione ventilata • Unità refrigerante a monoblocco estraibile e tropicalizzata di serie (temperatura ambiente +40°C ed umidità relativa del 60%) • Sbrinamento ed evaporazione dell'acqua di condensa completamente automatici • Porte a chiusura automatica con guarnizione magnetica, ed impugnatura ergonomica, facilmente apribile • Pannello di controllo elettronico frontale con sonda NTC • Angoli interni arrotondati • Piedi in acciaio inossidabile regolabili in altezza (110/190 H mm) • Fermoventola di serie • Versione Luxury (resistenza di sbrinamento automatica di serie, luce interna di serie LED a basso consumo, serratura di serie) • 6 griglie GN 2/1 e 6 kit ganci di serie • Norme CE • Fabbriato in Italia

• Professional equipment • BT low temperature (-18° -22°) • BT Cabinets: electronic control panel with 2 NTC probes, evaporator heater, drainage and door frame heaters, door opening fan stop control, thermostatic valve • Inside and outside made of stainless steel, except for external bottom, external ceiling and back made of galvanized steel • Insulation in CFC free polyurethane high pressure injected • Insulation thickness: 60 mm • Ventilated cooling • Tropicalized and extractable "monoblock type" condensing unit (ambient temperature +40°C and relative humidity of 60%) • Complete automatic defrosting and condensing water evaporation • Automatic closing doors with magnetic seal, and ergonomic handle, easy to open • Electronic front control panel with NTC probe • Internal rounded corners • Adjustable Stainless Steel feet (110/190 H mm) • Standard fan brake • Luxury model (automatic defrosting resistance as standard, internal lighting standard - low consumption led lighting, lock standard) • Inclusive of GN 2/1 and hook kit (6 pcs.) • CE approved • Proudly Made in Italy



DIMENSIONE
PRODOTTO

B. 1420
D. 800
H. 2100

Alimentazione Power supply (Volt/Hz)	230/50
Assorbimento Power input (Watt)	700
Temperatura Temperature (°C)	-18 / -22
Tipo refrigerante Refrigerant	R404a / R507a
Collaudo Temperatura/Umidità Temperature/Humidity test (°C/HR)	+40 / 60%
Capacità Capacity (lt)	1400
Peso netto monofase Net weight single phase (kg)	160,0
Peso lordo monofase Gross weight single phase (kg)	170,0
Dimensione imballo Packing dimensions (mm)	B. 1460 D. 840 H. 2200

FFR1400BT armadio refrigerato refrigerated cabinet

codice prodotto product code

FFRL1400BT armadio refrigerato luxury luxury refrigerated cabinet

codice prodotto product code

FFR100 optional griglia GN 2/1 plastificata

optional GN 2/1 plastificated grill

codice prodotto product code

FFR109 optional griglia GN 2/1 acciaio inox

optional GN 2/1 stainless steel grill

codice prodotto product code

FFR200 optional kit ganci optional hook kit

codice prodotto product code

NORME CE / CE APPROVED

FFR1400BT

FFRL1400BT

FFR100

FFR109

FFR200

CARATTERISTICHE ARMADI REFRIGERATI VENTILATI

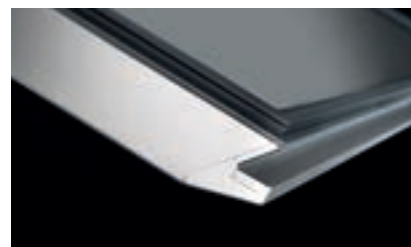
REFRIGERATED VENTILATED CABINET FEATURES



PIEDI ACCIAIO INOX REGOLABILI IN ALTEZZA (110/190 H mm)
ADJUSTABLE STAINLESS STEEL FEET



ANGOLI INTERNI ARROTONDATI
INTERNAL ROUNDED CORNERS



PORTE A CHIUSURA AUTOMATICA CON GUARNIZIONE
MAGNETICA ED IMPUGNATURA ERGONOMICA
*AUTOMATIC CLOSING DOORS WITH MAGNETIC SEAL
AND ERGONOMIC HANDLE*



DISPLAY DIGITALE
DIGITAL DISPLAY



ILLUMINAZIONE INTERNA (SOLO VERSIONE LUXURY)
INTERNAL LIGHT (ONLY LUXURY MODEL)



CHIUSURA CON CHIAVE (SOLO VERSIONE LUXURY)
LOCK WITH KEY (ONLY LUXURY MODEL)



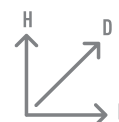
REFRIGERAZIONE VENTILATA
VENTILATED COOLING

TAVOLO REFRIGERATO VENTILATO - 2 PORTE

VENTILATED REFRIGERATED TABLE - 2 DOORS

• Apparecchio per uso professionale • Mobile refrigerato per griglie e contenitori GN 1/1 profondità 700 mm • Di serie 1 griglia e 1 coppia di guide • TN temperatura normale (-2° +8°) • Interno ed esterno in Acciaio Inossidabile, con esclusione del fondo esterno in Acciaio Galvanizzato • Angoli interni arrotondati • Isolamento in poliuretano senza CFC, iniettato ad alta pressione • Spessore dell'isolamento tavoli TN: 40 mm • Porte con chiusura automatica e guarnizione magnetica • Pannello di controllo elettronico frontale con sonda NTC • Refrigerazione ventilata • Unità refrigerante a monoblocco estraibile e tropicalizzata di serie (temperatura ambiente +40°C ed umidità relativa del 60%) • Sbrinatorio ed evaporazione dell'acqua di condensa completamente automatici • Piedi in Acciaio Inossidabile regolabili in altezza (110/190 H mm) • Disponibile con alzatina • Norme CE • Fabbricato in Italia

• Professional equipment • Refrigerated Pizza Counter 700 mm depth, for plasticized shelves and containers GN 1/1 • 1 tray and 1 pair of guides included • TN normal temperature (-2° +8°) • Inside and outside made of Stainless Steel, except for the external bottom made of Galvanized Steel • Internal rounded corners • Insulation in CFC free polyurethane high pressure injected • Insulation thickness NT counters: 40 mm • Self-closing doors with magnetic gaskets • Electronic front control panel with NTC probe • Ventilated cooling • Tropicalized and extractable "monoblock type" condensing unit (ambient temperature +40°C and relative humidity of 60%) • Complete automatic defrosting and condensing water evaporation • Adjustable Stainless Steel feet (110/190 H mm) • Backsplash on request • CE approved • Proudly Made in Italy



DIMENSIONE
PRODOTTO

B. 1420
D. 700
H. 850/920



Alzatina su richiesta
Backsplash on request



Alimentazione Power supply (Volt/Hz)	230/50
Assorbimento Power input (Watt)	495
Temperatura Temperature (°C)	0 / +10
Tipo refrigerante Refrigerant	R452a / R507
Collaudo Temperatura/Umidità Temperature/Humidity test (°C/HR)	+40 / 60%
Capacità Capacity (lt)	310
Peso netto monofase Net weight single phase (kg)	86,0
Peso lordo monofase Gross weight single phase (kg)	96,0
Dimensione imballo Packing dimensions (mm)	B. 1470 D. 740 H. 1000

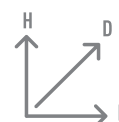
	NORME CE / CE APPROVED	
FTR2TN tavolo refrigerato <i>refrigerated table</i> codice prodotto <i>product code</i>	FTR2TN	
FTRA2TN tavolo refrigerato con alzatina <i>refrigerated table with backsplash</i> codice prodotto <i>product code</i>	FTRA2TN	
FFR110 optional griglia plastificata <i>optional plasticated grill</i> codice prodotto <i>product code</i>	FFR110	
FFR111 coppia di guide <i>pair of guides</i> codice prodotto <i>product code</i>	FFR111	

TAVOLO REFRIGERATO VENTILATO - 3 PORTE

VENTILATED REFRIGERATED TABLE - 3 DOORS

• Apparecchio per uso professionale • Mobile refrigerato per griglie e contenitori GN 1/1 profondità 700 mm • Di serie 1 griglia e 1 coppia di guide • TN temperatura normale (-2° +8°) • Interno ed esterno in Acciaio Inossidabile, con esclusione del fondo esterno in Acciaio Galvanizzato • Angoli interni arrotondati • Isolamento in poliuretano senza CFC, iniettato ad alta pressione • Spessore dell'isolamento tavoli TN: 40 mm • Porte con chiusura automatica e guarnizione magnetica • Pannello di controllo elettronico frontale con sonda NTC • Refrigerazione ventilata • Unità refrigerante a monoblocco estraibile e tropicalizzata di serie (temperatura ambiente +40°C ed umidità relativa del 60%) • Sbrinatorio ed evaporazione dell'acqua di condensa completamente automatici • Piedi in Acciaio Inossidabile regolabili in altezza (110/190 H mm) • Disponibile con alzatina • Norme CE • Fabbricato in Italia

• Professional equipment • Refrigerated Pizza Counter 700 mm depth, for plasticized shelves and containers GN 1/1 • 1 tray and 1 pair of guides included • TN normal temperature (-2° +8°) • Inside and outside made of Stainless Steel, except for the external bottom made of Galvanized Steel • Internal rounded corners • Insulation in CFC free polyurethane high pressure injected • Insulation thickness NT counters: 40 mm • Self-closing doors with magnetic gaskets • Electronic front control panel with NTC probe • Ventilated cooling • Tropicalized and extractable "monoblock type" condensing unit (ambient temperature +40°C and relative humidity of 60%) • Complete automatic defrosting and condensing water evaporation • Adjustable Stainless Steel feet (110/190 H mm) • Backsplash on request • CE approved • Proudly Made in Italy



DIMENSIONE
PRODOTTO

B. 1870
D. 700
H. 850/920



Alzatina su richiesta
Backsplash on request



Alimentazione
Power supply (Volt/Hz) 230/50

Assorbimento
Power input (Watt) 495

Temperatura
Temperature (°C) 0 / +10

Tipo refrigerante
Refrigerant R452a / R507

Collaudo Temperatura/Umidità
Temperature/Humidity test (°C/HR) +40 / 60%

Capacità
Capacity (lt) 460

Peso netto monofase
Net weight single phase (kg) 102,0

Peso lordo monofase
Gross weight single phase (kg) 112,0

Dimensione imballo
Packing dimensions (mm)
B. 1920
D. 740
H. 1000

FTR3TN tavolo refrigerato *refrigerated table*

codice prodotto *product code*

NORME CE / CE APPROVED

FTR3TN

FTRA3TN tavolo refrigerato con alzatina

refrigerated table with backsplash

codice prodotto *product code*

FTRA3TN

FFR110 optional griglia plastificata *optional plasticated grill*

codice prodotto *product code*

FFR110

FFR111 coppia di guide *pair of guides*

codice prodotto *product code*

FFR111

TAVOLO REFRIGERATO VENTILATO - 4 PORTE

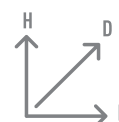
VENTILATED REFRIGERATED TABLE - 4 DOORS

• Apparecchio per uso professionale • Mobile refrigerato per griglie e contenitori GN 1/1 profondità 700 mm • Di serie 1 griglia e 1 coppia di guide • TN temperatura normale (-2° +8°) • Interno ed esterno in Acciaio Inossidabile, con esclusione del fondo esterno in Acciaio Galvanizzato • Angoli interni arrotondati • Isolamento in poliuretano senza CFC, iniettato ad alta pressione • Spessore dell'isolamento tavoli TN: 40 mm • Porte con chiusura automatica e guarnizione magnetica • Pannello di controllo elettronico frontale con sonda NTC • Refrigerazione ventilata • Unità refrigerante a monoblocco estraibile e tropicalizzata di serie (temperatura ambiente +40°C ed umidità relativa del 60%) • Sbrinamento ed evaporazione dell'acqua di condensa completamente automatici • Piedi in Acciaio Inossidabile regolabili in altezza (110/190 H mm) • Disponibile con alzatina • Norme CE • Fabbricato in Italia

• Professional equipment • Refrigerated Pizza Counter 700 mm depth, for plasticized shelves and containers GN 1/1 • 1 tray and 1 pair of guides included • TN normal temperature (-2° +8°) • Inside and outside made of Stainless Steel, except for the external bottom made of Galvanized Steel • Internal rounded corners • Insulation in CFC free polyurethane high pressure injected • Insulation thickness NT counters: 40 mm • Self-closing doors with magnetic gaskets • Electronic front control panel with NTC probe • Ventilated cooling • Tropicalized and extractable "monoblock type" condensing unit (ambient temperature +40°C and relative humidity of 60%) • Complete automatic defrosting and condensing water evaporation • Adjustable Stainless Steel feet (110/190 H mm) • Backsplash on request • CE approved • Proudly Made in Italy



Alzatina su richiesta
Backsplash on request



DIMENSIONE
PRODOTTO

B. 2320
D. 700
H. 850/920

Alimentazione Power supply (Volt/Hz)	230/50
Assorbimento Power input (Watt)	495
Temperatura Temperature (°C)	0 / +10
Tipo refrigerante Refrigerant	R452a / R507
Collaudo Temperatura/Umidità Temperature/Humidity test (°C/HR)	+40 / 60%
Capacità Capacity (lt)	620
Peso netto monofase Net weight single phase (kg)	118,0
Peso lordo monofase Gross weight single phase (kg)	130,0
Dimensione imballo Packing dimensions (mm)	B. 2370 D. 740 H. 1000

	NORME CE / CE APPROVED	
FTR4TN tavolo refrigerato <i>refrigerated table</i> codice prodotto <i>product code</i>	FTR4TN	
FTRA4TN tavolo refrigerato con alzatina <i>refrigerated table with backsplash</i> codice prodotto <i>product code</i>	FTRA4TN	
FFR110 optional griglia plastificata <i>optional plasticated grill</i> codice prodotto <i>product code</i>	FFR110	
FFR111 coppia di guide <i>pair of guides</i> codice prodotto <i>product code</i>	FFR111	

CARATTERISTICHE TAVOLI REFRIGERATI VENTILATI

VENTILATED REFRIGERATED TABLE FEATURES



PIANO SUPERIORE LISCIO
SMOOTH UPPER FLOOR



ALZATINA SU RICHIESTA
BACKSLASH ON REQUEST



PIEDI ACCIAIO INOX REGOLABILI IN ALTEZZA (110/190 H mm)
ADJUSTABLE STAINLESS STEEL FEET



ANGOLI INTERNI ARROTONDATI
INTERNAL ROUNDED CORNERS



PANNELLO DI CONTROLLO ELETTRONICO FRONTALE
ELECTRONIC FRONT CONTROL PANEL

CONDIZIONI GENERALI DI VENDITA

TERMS AND CONDITIONS

PER ORDINI INFERIORI A € 100,00 NETTI VIENE APPLICATO UN SUPPLEMENTO DI € 20,00 PER GESTIONE ORDINE

MS - SUPPLEMENTO PER MOTORI A VOLTAGGIO SPECIALE 5%

CONSEGNA

Spedizioni giornaliere

RESA MERCE

A mezzo corriere in porto franco con addebito in fattura.

Nel caso di materiale danneggiato, ritirarlo con riserva e inviarci immediatamente comunicazione scritta.

La merce in porto franco viaggia assicurata.

PAGAMENTO

Dilazioni di pagamento da definirsi.

Si richiede pagamento in contanti o in contrassegno:

- prime forniture;
- al superamento del fido concesso;
- per l'invio di ricambi;

PALLET

P1 € 10,00

P2 € 15,00

IMBALLO con Poliuretano Espanso

FC0 € 3,00

FC € 6,00

FC1 € 9,00

FC2 € 15,00

ASSISTENZA TECNICA

A carico del rivenditore per tutta la durata della garanzia.

GARANZIA

1 anno, escluse le parti elettriche.

La merce deve essere resa franco nostro stabilimento con imballo originale, altrimenti non autorizzata.

Tutti i prezzi si intendono IVA ESCLUSA. Il presente LISTINO annulla i precedenti.

Tutte le macchine sono costruite a norma del D.P.R. - 27 aprile n. 547, coperta da assicurazione (Responsabilità civile verso terzi).

Le caratteristiche tecniche ed estetiche possono variare a nostro giudizio, senza alcun preavviso.

È VIETATA la produzione e la pubblicazione di qualsiasi tipo e forma (internet, cartacea, supporti digitali, etc)

anche parziale di testi, prezzi, disegni e immagini, senza preventiva autorizzazione della direzione.

Ogni comportamento diverso da quanto sopra, sarà perseguibile penalmente.

FAMA INDUSTRIE si riserva il diritto di apportare modifiche ai prodotti illustrati in questo listino in qualunque momento senza obbligo di preavviso.

ORDERS OF LESS THAN 100€ - 20€ ORDER HANDLING FEE IS CHARGED

WE APPLY 5% SURCHARGE FOR 60 HZ EQUIPMENT

DELIVERY

Daily shipping

RETURNS

All returns must be carriage free with invoice debit.

Damaged goods have to be collected with reservation, and a written notice has to be sent.

Carriage free are covered by insurance.

PAYMENT

Delay of payments to be agreed. Cash or Cash on delivery

payments are required for:

- first supplies;
- exceeding credit limits;
- spare parts dispatch;

PALLET

P1 € 10.00

P2 € 15.00

PACKAGING (with Expanded Polyurethane) Charges

FC0 € 3.00

FC € 6.00

FC1 € 9.00

FC2 € 15.00

TECHNICAL ASSISTANCE

Must be provided by the seller

GUARANTEE

The company provides 1 year guarantee, except on electric parts. Goods must be returned carriage free to our factory with original packaging, otherwise not authorized.

Prices quotes are exclusive of V.A.T. The current price list writes off the previous ones.

All machines are manufactured in line with the D.P.R. - Aprile 27 n. 547 standards, covered by insurance

(Civil responsibility towards third party). Some technical or aesthetic variations may occur without prior

notice. IT IS FORBIDDEN to publish or reproduce in any way (digital format or on the internet) even partially any texts,

drawings or images, without any prior authorization of the management.

Any behavior not in line with the above mentioned rule will be prosecuted.

FAMA INDUSTRIE reserves the right to modify the products displayed in this price list at any time without any notice obligations.



NOTE

NOTES

NOTE

NOTES

NOTE

NOTES

NOTE

NOTES



Fama Industrie srl
Via Altobelli, 39 - 47924 Rimini (RN)
Tel +39.0541.388222 - 384509
Fax +39.0541.385662
fama@famaindustrie.com

www.famaindustrie.com