

2023

CATALOGO GENERALE
GENERAL CATALOGUE



Made in Italy



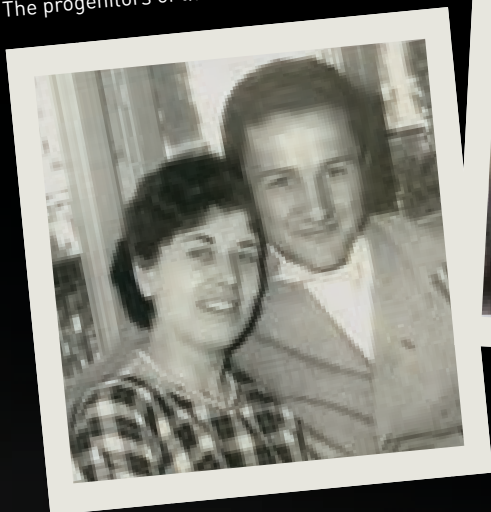


UNA FAMIGLIA CHE GENERA FAMIGLIE

Gli albori della nostra azienda...

A FAMILY THAT INSPIRES FAMILIES
The FAMA story, how it all started...

I capostipiti che diedero
origine alla famiglia
The progenitors of the family



Il primo container:
si iniziano a fare le cose
in grande

Getting bigger: our first
container loading

Lavorare tanto, mai
prendersi troppo sul serio
Work hard, have fun



Le prime fiere anni 90'
Our first trade fairs in the nineties



La nostra "famiglia"
allargata
The big FAMA family

Ad honorem



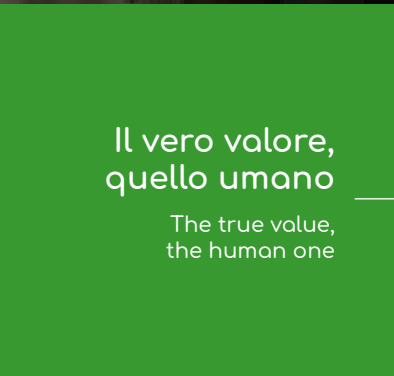
...la storia continua
to be continued...



Mario Fabbri
Fondatore Fama Industrie
Founder Fama Industrie
1953



Grattugie
Graters



**Il vero valore,
quello umano**
The true value,
the human one



Tritacarne
Meat Mincers



Tritacarne Grattugia
Meat Mincer Graters



Serie Retrò
Retrò Series



Mixer Heavy
Mixer Heavy Duty Pro Line



Mixer Light
Mixer Light Duty Line



Pelatori
*Mussel washer
and popato peeler*



Presshamburger
Burger press



Affettatrici
Slicer Machines



Tagliaverdure
Vegetable Shredder





IN COSTANTE ESPANSIONE

ONGOING EXPANSION
ACROSS THE GLOBE

Fama Industrie 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.

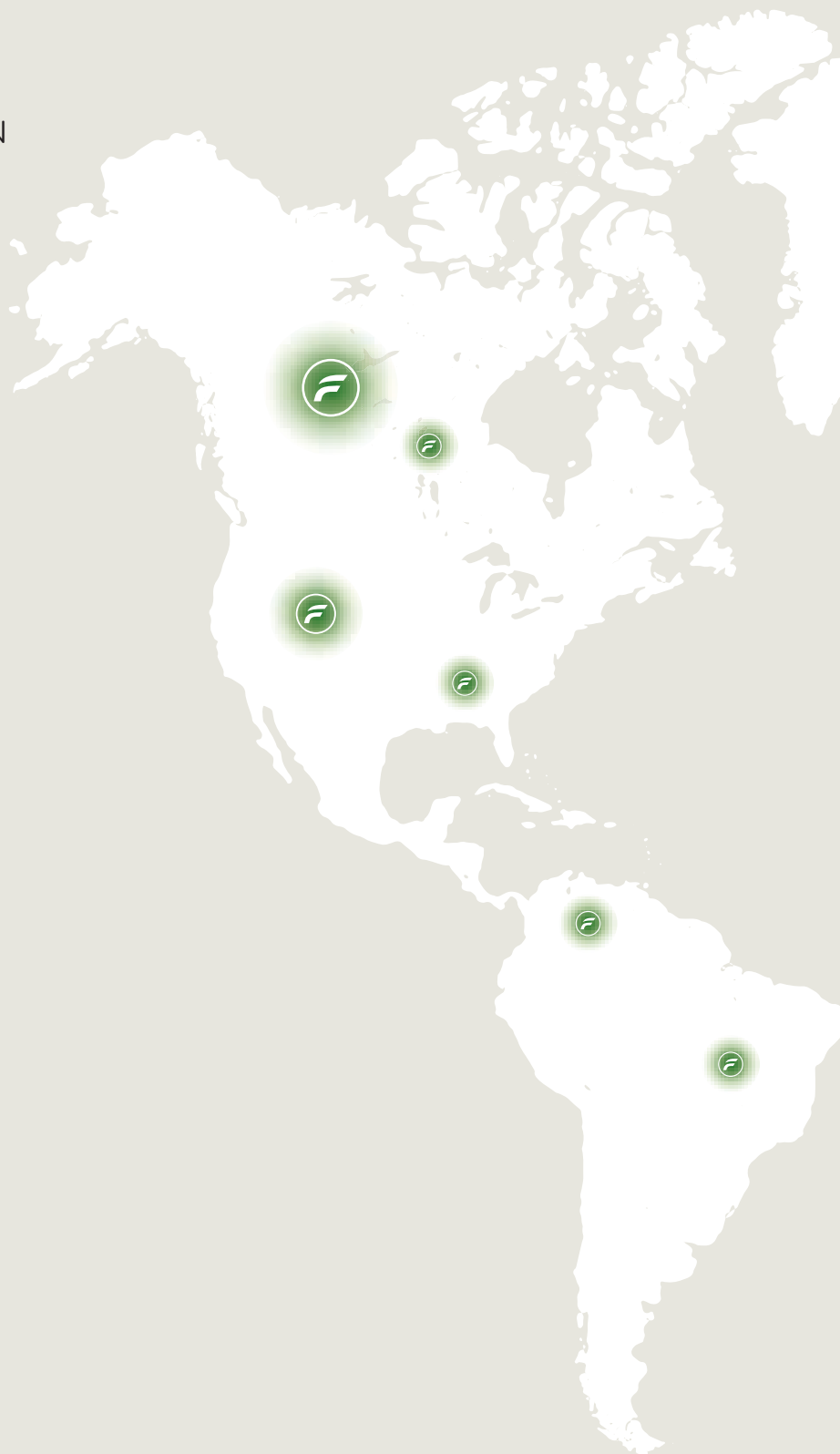
Da sempre progettiamo, costruiamo, importiamo e distribuiamo prodotti affidabili e resistenti, con lo scopo di permettere a tutti i clienti in ogni angolo del mondo un utilizzo semplice e duraturo. Dopo una minuziosa selezione e accurati test di verifica sui prodotti importati, Fama Industrie garantisce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

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.





EUROPA

LITUANIA
FINLANDIA
LETTONIA
ESTONIA
POLONIA
UNGHERIA
REPUBBLICA Ceca
CROAZIA
SLOVENIA
SERBIA
GRAN BRETAGNA
BOSNIA ERZEGOVINA
OLANDA
SLOVACCHIA
PORTOGALLO
SVEZIA

BELGIO
SPAGNA
FRANCIA
GERMANIA
NORVEGIA
SVIZZERA
AUSTRIA
RUSSIA
UCRAINA
BULGARIA
ROMANIA
ALBANIA
REPUBBLICA
MOLDAVA
MACEDONIA

ASIA

EMIRATI ARABI
BAHREIN
GEORGIA
ISRAELE
IRAQ
IRAN
KUWAIT
OMAN
QATAR
ARABIA SAUDITA
SRI LANKA

MALDIVE
CINA
HONG KONG
FILIPPINE
VIETNAM
SINGAPORE
INDONESIA
THAILANDIA
GIAPPONE

AMERICA

CANADA
STATI UNITI
VENEZUELA
COLOMBIA

OCEANIA

AUSTRALIA

STATI UNITI
CANADA
MESSICO
BRASILE
ARGENTINA
CUBA
CILE



QUALITÀ CERTIFICATA

QUALITY, TRUST AND TECHNOLOGY AT THE HEART OF OUR HISTORY

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.

Certificazioni CE e CB

FAMA INDUSTRIE al fine di certificare la sicurezza e la qualità delle proprie macchine. Ha scelto di sottoporle agli scrupolosi controlli di due enti di certificazione di chiara reputazione internazionale (IMQ e DEKRA). FAMA INDUSTRIE inoltre partecipa all'attività di normazione, sia a livello italiano che europeo, prendendo parte ai comitati tecnici preposti alla redazione e aggiornamento delle norme di sicurezza.

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!

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.

In addition, you can visit our website famaindustrie.com to browse data sheets, product pictures and videos.

Efficiency and versatility

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

CE e CB certifications

FAMA INDUSTRIE has chosen to verify the safety and the quality of its equipment: because of that two internationally prominent Certified Bodies (IMQ and DEKRA) have scrutinized carefully the machines.

FAMA INDUSTRIE participates in the standardization process, both in Italy and in Europe: it takes part actively into the chief technical committee for writing and revising safety standards.

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!



ANIMA®

Federazione delle Associazioni Nazionali
dell'Industria Meccanica Varia ed Affine



TRITACARNE MINCING MACHINES

Certificato di esame tipo
Type Examination Certificate

No. **IMQ 270**
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 271**
Tritacarne con grattugia
Mincing machines with grater machines

Modelli / Models
TG 12, TGI 12, TG 22, TGI 22, TGIK 12,
TGIK 22, TGIK 22



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

Certificato di esame tipo
Type Examination Certificate

No. **IMQ 272**
Tritacarne e tritacarne grattugia
Mincing machines and mincing
machines with grater machines

Modelli / Models
TS 8, TI 8, TG 8, TGI 8, GM



FRULLATORI E SBATTITORI BLENDERS AND WHISKS

Certificato di esame tipo
Type Examination Certificate

No. **IMQ 273**
Frullatori e sbattitori portatili
Hand-held blenders and whisks

Modelli / Models
250VF, 250VV, 300VV, 350VF, 350VV, 400VV, 450VF,
450VV, 500VV, 550VF, 550VV, 650VF, 650VV



GRATTUGIE GRATER MACHINE

Certificato di esame tipo
Type Examination Certificate

No. **IMQ 274**
Grattugia
Grater machine

Modelli / Models
GS, GSD, GSM, GI, GD, GG



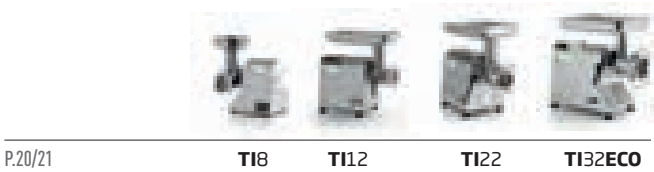
PELAVERDURE VEGETABLE PEELERS

Certificato di esame tipo
Type Examination Certificate

No. **IMQ 275**
Pelaverdure
(pelapatate e puliscicozze)
Vegetable peelers
(potatoes peeling and mussels scraping)

Modelli / Models
5 Kg, 10 Kg, 18 Kg, 30 Kg

INDICE
INDEX



P.20/21

TI8 TI12 TI22 TI32ECO



P.26/27

TSK12 TSK22 TIK12 TIK22



P.30/32

TS12 Unger TI12 Unger TS22 Unger TI22 Unger



P.36/37

TG8 TG12 TG22



P.40/41

TKG12 TKG22 TGIK12 TGIK22



P.46/47

TS8 R TG8 R GM R



P.50/51

250R 300R 350R



TS8 TS12 TS22 TS32ECO

P.18/19



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

P.22/24



TR22 TR32

P.28/29



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

P.30/32



TGI8 TGI12 TGI22

P.38/39



APPLICAZIONI GRUPPI RICAMBI

P. 42/43



TS12 R TG12 R GS R

P. 48/49

INDICE
INDEX



P.54/55

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



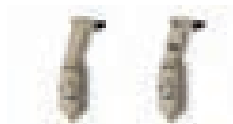
P.61/62

GG HP2 **GG HP4**



P.68/73

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



P.80/85

250VF **250VV**



P.88/91

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



P.94/95

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



P.98/99

300 **350** **370**



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

P.52/53



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

P.58/61



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

P.68/73



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

P.74/79



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

P.88/91



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

P.92/93



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

P.96/97

INDICE

INDEX



P.102/111 **PP5kg** **PP10kg** **PP18kg** **PP30kg**



P.118/121 **LAVATARTUFO** 10kg 18kg



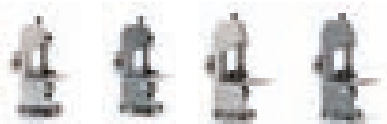
P.126/127 **L4VV** **L6VV** **L9VV**



P.132/133 **TAGLIAMOZZARELLA**



P.138/141 **L8 ECO** **L5 ECO** **L3 ECO** **L7 O** **L14 O** **L7 V** **L14 V**



P.142/145 **1550 A** **1550 V** **1830 A** **1830 V**



P.148/149 **FSV35IT** **FSV45IT** **FSV52IT**



PC5kg **PC10kg** **PC18kg**

P.112/117



TAGLIAVERDURE ÉLITE **TAGLIAVERDURE ÉLITE PRO**

P.122/125



L3 **L5** **L8**

P.128/131



IMPASTACARNE

P.136/137



1650 A **1650 V** **1600 A** **1600 V** **1800 A** **1800 V**

P.142/145



FSV32T **FSV33IF** **FSV32IT**

P.146/147



FSCV300 **FSCV350** **FSCV400**

P.150/152

INDICE

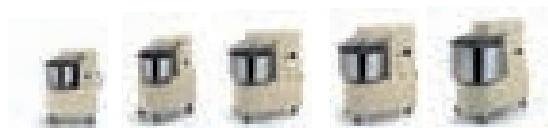
INDEX

P.156/157



FHA100 FHA400 FHA500

P.164/165



7kg 18kg 25kg 38kg 44kg

P.168/169



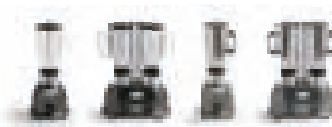
L30H L40H L30I L40I L40P

P.172/173



320 400 500

P.180/182



MT1 MT1D MT1I MT1DI

P.183/185



MCF100 MTG6 MSG100

P.188/191



CS CD GC GCP FMC6 FMX



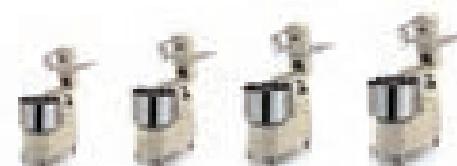
150 200 TERMOSIGILLATRICI

P.154/155



MINI MEDIA MEDIA tagliapasta GRANDE tagliapasta MACCHINE PASTA

P.160/163



18kg 25kg 38kg 44kg

P.166/167



MANUALE ELETTRICA

P.170/171



MF4 MF4D MSE MSP MSP2

P.176/179



MTQ MTFIVE MT5

P. 180/182



MG13 MG20 MG50

P. 186/187



P.192

FPM



RONER **RONER 25** **RONER 50** P.196/199

25 ECO



P.200/201

MFR40 **MFR240** **MFR80** **MFR280**



P.204/205

MFR12R **MFR212R** **MFR12M** **MFR212M**



P.210/211

FFDU4 **FFDU5** **FFDU6** **FFDU7** **FFDU10**



P.214/215

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



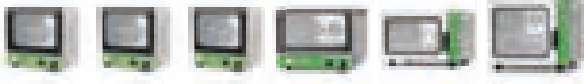
P.218/219

FS40 **FS70** **FS60**

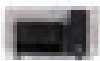


P.222/223

MTP100 **MTP101** **MRT600** **MRT700**



FFM100S **FFM101G** **FFM102U** **FFM103C** **FFM103PF** **FFM105C** P.206/208



DECS11M P.212



B8 **B8+8** **B9** **B9+9** P.216/217



Q4 **Q6** **Q12** **Q18** P.220/221



CPS40 **CPD** P.224/225

INDICE

INDEX



P.226/227 **PSINGS** **PCORTS** **PDR3000S** **PSING** **PCORT** **PDR3000**



UPM **UPD**

P.228/229



P.230/231 **PFT1L** **PFT2L** **PFT3L**



PFTM **PFTD** **PFT3040V** **PFT4060V**

P.232/233



P.236/239 **FABB23** **FABB3** **FABB5** **FABB10**



FFR700TN **FFR700BT** **FFR1400TN** **FFR1400BT**

P.240/242



P.244/246 **FTR2TN** **FTR3TN** **FTR4TN**





QUALITÀ, FIDUCIA E TECNOLOGIA,
LE NOSTRE RISORSE
IN QUESTI 70 ANNI

QUALITY, TRUST AND TECHNOLOGY
OUR RESOURCES IN THESE 70 YEARS





TRITACARNE • MEAT MINCERS

016 > 041



TRITACARNE GRATTUGIA • MEAT MINCER GRATERS
SERIE RETRÒ • RETRO MODELS

016 > 041

016 > 041



GRATTUGIE • GRATERS

016 > 041



MIXER AD IMMERSIONE • STICK BLENDERS

016 > 041



AFFETTATRICI • SLICING MACHINES

016 > 041



PREPARAZIONE DINAMICA • DYNAMIC PROCESSING

016 > 041



LAVORAZIONE CARNE • MEAT PROCESSING

016 > 041



LAVORAZIONE PASTA • KNEADING MACHINES

016 > 041



SNACK BAR • SNACK BAR

016 > 041



COTTURA • COOKING EQUIPMENT

016 > 041



REFRIGERATI • REFRIGERATED

016 > 041



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 SERIE TS

MEAT MINCERS

TS MODELS



• Macchinario per uso professionale • Costruito in lega di alluminio pressofuso 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 • 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 (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

Gruppi di macinazione - Mincing Groups

	Inox - S/Steel	Alluminio - Aluminium	Ghisa - Cast Iron
TS 8	●	●	●
TS 12	●	●	●
TS 22	●	●	●
TS 32 ECO	●	●	●

	Alimentazione Power supply (Volt/Hz)	Potenza Motor power (Kwatt/Hp)	Giri/m coclea Screw revolution (RPM)	Produzione oraria Production per hour (kg/h)	Bocca inserimento carne Inlet (mm)	Piastra in dotazione Standard plate (mm)
TS 8	230/50	0,38 (0,50)	80	15	ø 52	ø 6
TS 12	230/50 230-400/50	0,75 (1,00)	200	150/200		
TS 22		1,10 (1,50)	140	300		
TS 32 ECO		1,50 (2,00)	140	400		

TS 8



Bocca d'uscita
Barrel (mm)
Ø 60



Peso netto
Net weight (kg)
9,0 kg



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



TS 12



Bocca d'uscita
Barrel (mm)
Ø 70



Peso netto
Net weight (kg)
19,0 / 16,0 kg



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



TS 22



Bocca d'uscita
Barrel (mm)
Ø 82



Peso netto
Net weight (kg)
24,0 / 22,0 kg



Dimensioni prodotto
Product dimension (mm)
B. 240 / D. 440 / H. 510



TS 32 ECO



Bocca d'uscita
Barrel (mm)
Ø 98



Peso netto
Net weight (kg)
33,0 / 31,0 kg



Dimensioni prodotto
Product dimension (mm)
B. 240 / D. 500 / H. 510



	NORME CE / CE APPROVED		SENZA NORME CE / NON CE APPROVED	
	Gruppo Macinazione		Mincing group	
	Alluminio Alimentare	Acciaio Inox	Food Aluminum	Stainless Steel
TS 8 230V monofase single phase codice prodotto product code	€ FTSM101	€ FTSM126	€ FTSM101E	€ FTSM126E
TS 12 230/400V trifase three phase codice prodotto product code	€ FTS106	€ FTS126	€ FTS106E	€ FTS126E
TS 12 230V monofase single phase codice prodotto product code	€ FTS107	€ FTS127	€ FTS107E	€ FTS127E
TS 22 230/400V trifase three phase codice prodotto product code	€ FTS116	€ FTS136	€ FTS116E	€ FTS136E
TS 22 230V monofase single phase codice prodotto product code	€ FTS117	€ FTS137	€ FTS117E	€ FTS137E
TS 32 ECO 230/400V trifase three phase codice prodotto product code	€ FTS146	€ FTS138	€ FTS146E	€ FTS138E
TS 32 ECO 230V monofase single phase codice prodotto product code	€ FTS147	€ FTS139	€ FTS147E	€ FTS139E
FINV inversione di marcia di serie su TS32 ECO CE - non disponibile per TS8 gear reverse option standard on TS32 ECO CE, not available for TS8			di serie / included	



TRITACARNE SERIE TI MEAT MINCERS TI MODELS

• 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 • 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 stainless steel • Oil immersed steel gears • 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 • Sausage filling kit available on demand • Gear inversion option available on demand • CE approved • Proudly Made in Italy



	Gruppi di macinazione - Mincing Groups		
	Inox - S/Steel	Alluminio - Aluminium	Ghisa - Cast Iron
TI 8	●	●	●
TI 12	●	●	●
TI 22	●	●	●
TI 32ECO	●	●	●

	Alimentazione Power supply (Volt/Hz)	Potenza Motor power (Kwatt/Hp)	Giri/m coclea Screw revolution (RPM)	Produzione oraria Production per hour (kg/h)	Bocca inserimento carne Inlet (mm)	Piastra in dotazione Standard plate (mm)
TI 8	230/50	0,38 (0,50)	80	15	ø 52	ø 6
TI 12	230/50 230-400/50	0,75 (1,00)	200	150/200		
TI 22		1,10 (1,50)	140	300		
TI 32 ECO		1,50 (2,00)	140	400		

TI 8



Bocca d'uscita
Barrel (mm)
Ø 60



Peso netto
Net weight (kg)
10,0 kg



Dimensioni prodotto
Product dimension (mm)
B. 280 / D. 270 / H. 350



TI 12



Bocca d'uscita
Barrel (mm)
Ø 70



Peso netto
Net weight (kg)
22,0 / 19,0 kg



Dimensioni prodotto
Product dimension (mm)
B. 215 / D. 430 / H. 440



TI 22



Bocca d'uscita
Barrel (mm)
Ø 82



Peso netto
Net weight (kg)
25,0 / 22,0 kg



Dimensioni prodotto
Product dimension (mm)
B. 215 / D. 440 / H. 440



TI 32 ECO



Bocca d'uscita
Barrel (mm)
Ø 98



Peso netto
Net weight (kg)
36,0 / 35,0 kg



Dimensioni prodotto
Product dimension (mm)
B. 225 / D. 500 / H. 510



	NORME CE / CE APPROVED		SENZA NORME CE / NON CE APPROVED	
	Gruppo Macinazione		Mincing group	
	Alluminio Alimentare	Acciaio Inox	Food Aluminum	Stainless Steel
TI 8 230V monofase single phase codice prodotto product code	€ FTSM1101	€ FTSM1127	€ FTSM1101E	€ FTSM1127E
TI 12 230/400V trifase three phase codice prodotto product code	€ FTI106	€ FTI126	€ FTI106E	€ FTI126E
TI 12 230V monofase single phase codice prodotto product code	€ FTI107	€ FTI127	€ FTI107E	€ FTI127E
TI 22 230/400V trifase three phase codice prodotto product code	€ FTI116	€ FTI136	€ FTI116E	€ FTI136E
TI 22 230V monofase single phase codice prodotto product code	€ FTI117	€ FTI137	€ FTI117E	€ FTI137E
TI 32 ECO 230/400V trifase three phase codice prodotto product code	€ FTI146	€ FTI156	€ FTI146E	€ 1 FTI156E
TI 32 ECO 230V monofase single phase codice prodotto product code	€ FTI147	€ FTI157	€ FTI147E	€ FTI157E
FINV inversione di marcia di serie su TI32 ECO CE - non disponibile per TI8 gear reverse option standard on TI32 ECO CE, not available for TI8			di serie / included	



TRITACARNE SERIE TI R MEAT MINCERS TI R MODELS

• 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 • Trifile 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 stainless steel • Oil immersed steel gears • 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 • Sausage filling kit available on demand • Gear inversion option available on demand • CE approved • Proudly Made in Italy



TI 12R



Bocca d'uscita
Barrel (mm)
Ø 70



Peso netto
Net weight (kg)
26,0 kg



Dimensioni prodotto
Product dimension (mm)
B. 260 / D. 400 / H. 490



TI 22 RS



Bocca d'uscita
Barrel (mm)
Ø 82



Peso netto
Net weight (kg)
35,0 / 34,0 kg



Dimensioni prodotto
Product dimension (mm)
B. 260 / D. 435 / H. 525



TI 22 R



Bocca d'uscita
Barrel (mm)
Ø 82



Peso netto
Net weight (kg)
32,0 / 32,0 kg



Dimensioni prodotto
Product dimension (mm)
B. 260 / D. 450 / H. 530



TI 32 RS



Bocca d'uscita
Barrel (mm)
Ø 98



Peso netto
Net weight (kg)
40,0 / 40,0 kg



Dimensioni prodotto
Product dimension (mm)
B. 260 / D. 510 / H. 525



TI 32 R



Bocca d'uscita
Barrel (mm)
Ø 98



Peso netto
Net weight (kg)
52,0 / 46,0 kg



Dimensioni prodotto
Product dimension (mm)
B. 300 / D. 475 / H. 560



TI 32 R^{PRO}



Bocca d'uscita
Barrel (mm)
Ø 98



Peso netto
Net weight (kg)
50,0 / 50,0 kg



Dimensioni prodotto
Product dimension (mm)
B. 295 / D. 545 / H. 550



Gruppi di macinazione - Mincing Groups				Gruppi di macinazione - Mincing Groups			
	Inox - S/Steel	Alluminio - Aluminium	Ghisa - Cast Iron		Inox - S/Steel	Alluminio - Aluminium	Ghisa - Cast Iron
TI 12 R	●	●	●	TI 32 R	●	●	●
TI 22 RS	●	●	●	TI 32 R^{PRO}	●	●	●
TI 22 R	●	●	●	TI 32 R^{PRO} UNGER	●	●	●
TI 32 RS	●	●	●				

	Alimentazione <i>Power supply (Volt/Hz)</i>	Potenza <i>Motor power (Kwatt/Hp)</i>	Giri/m coclea <i>Screw revolution (RPM)</i>	Produzione oraria <i>Production per hour (kg/h)</i>	Bocca inserimento carne <i>Inlet (mm)</i>	Piastra in dotazione <i>Standard plate (mm)</i>
TI 12 R	230/50 230-400/50	1,10 (1,50)	140	250	ø 52	ø6
TI 22 RS		1,50 (2,00)		400/500		
TI 22 R		1,50 (2,00)		350/400		
TI 32 RS		1,60 (2,20)		500		
TI 32 R		2,20 (3,00)		600		
TI 32 R ^{PRO}		2,20 (3,00)		600	ø 76	
TI 32 R ^{PRO} UNGER		2,20 (3,00)		600		

	NORME CE / CE APPROVED		SENZA NORME CE / NON CE APPROVED	
	Gruppo Macinazione		Mincing group	
	Ghisa Alimentare	Acciaio Inox	Food Grade Cast Iron	Stainless Steel
TI 12 R 230/400V trifase three phase <i>codice prodotto product code</i>	€ FTI106R	€ FTI126R	€ FTI106RE	€ FTI126RE
TI 12 R 230 monofase single phase <i>codice prodotto product code</i>	€ FTI107R	€ FTI127R	€ FTI107RE	€ FTI127RE
TI 22 RS 230/400V trifase three phase <i>codice prodotto product code</i>		€ FTI136RS		€ FTI136RSE
TI 22 RS 230V monofase single phase <i>codice prodotto product code</i>		€ FTI137RS		€ FTI137RSE
TI 22 R 230/400V trifase three phase <i>codice prodotto product code</i>	€ FTI116R	€ FTI136R	€ FTI116RE	€ FTI136RE
TI 22 R 230 monofase single phase <i>codice prodotto product code</i>	€ FTI117R	€ FTI137R	€ FTI117RE	€ FTI137RE
TI 32 RS 230/400V trifase three phase <i>codice prodotto product code</i>		€ FTI138RS		€ FTI138RSE Inlet ø 76mm
TI 32 RS 230V monofase single phase <i>codice prodotto product code</i>		€ FTI139RS		€ FTI139RSE Inlet ø 76mm
TI 32 R 230/400V trifase three phase <i>codice prodotto product code</i>		€ FTI138R		€ FTI138RE
TI 32 R 230 monofase single phase <i>codice prodotto product code</i>		€ FTI139R		€ FTI139RE
TI 32 R PRO 230/400V trifase three phase <i>codice prodotto product code</i>		€ FTI138RP		
TI 32 R PRO UNGER 230/400V trifase three phase <i>codice prodotto product code</i>		€ FTI139RPUT		
FINV inversione di marcia di serie nei modelli TI32R - TI32R PRO - TI32 R PRO UNGER gear reverse option standard on TI32R - TI32R PRO - TI32 R PRO UNGER			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

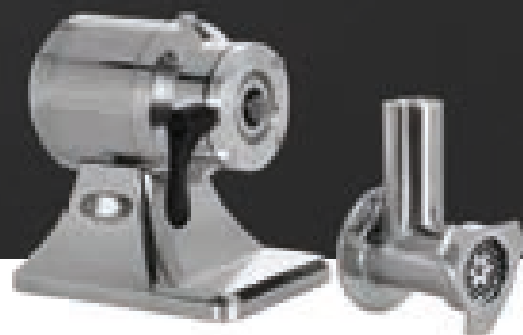




TRITACARNE SERIE UNIKO MEAT MINCERS UNIKO

• 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



Gruppo macinazione inox completamente smontabile
Completely removable stainless steel mincing group

	Gruppi di macinazione - Mincing Groups		
	Inox - S/Steel	Alluminio - Aluminium	Ghisa - Cast Iron
TSK 12	●	●	●
TSK 22	●	●	●
TIK 12	●	●	●
TIK 22	●	●	●

	Alimentazione Power supply (Volt/Hz)	Potenza Motor power (Kwatt/Hp)	Giri/m coclea Screw revolution (RPM)	Produzione oraria Production per hour (kg/h)	Bocca inserimento carne Inlet (mm)	Piastra in dotazione Standard plate (mm)
TSK 12	230/50 230-400/50	0,75 (1,00)	200	150/200	ø 52	ø 6
TSK 22		1,10 (1,50)	140	300		
TIK 12		0,75 (1,00)	200	150/200		
TIK 22		1,10 (1,50)	140	300		

TSK 12



Bocca d'uscita
Barrel (mm)
Ø 70



Peso netto
Net weight (kg)
21,0 / 18,0 kg



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



TSK 22



Bocca d'uscita
Barrel (mm)
Ø 82



Peso netto
Net weight (kg)
25,0 / 23,0 kg



Dimensioni prodotto
Product dimension (mm)
B. 240 / D. 490 / H. 500



TIK 12



Bocca d'uscita
Barrel (mm)
Ø 70



Peso netto
Net weight (kg)
24,0 / 23,0 kg



Dimensioni prodotto
Product dimension (mm)
B. 215 / D. 480 / H. 430



TIK 22



Bocca d'uscita
Barrel (mm)
Ø 82



Peso netto
Net weight (kg)
27,0 / 25,0 kg



Dimensioni prodotto
Product dimension (mm)
B. 215 / D. 490 / H. 430



	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
TSK 22 230/400V trifase three phase codice prodotto product code		€ FTSK136		€ FTSK136E
TSK 22 230V monofase single phase codice prodotto product code		€ FTSK137		€ FTSK137E
TIK 12 230/400V trifase three phase codice prodotto product code		€ FTIK126		€ FTIK126E
TIK 12 230V monofase single phase codice prodotto product code		€ FTIK127		€ FTIK127E
TIK 22 230/400V trifase three phase codice prodotto product code		€ FTIK136		
TIK 22 230V monofase single phase codice prodotto product code		€ FTIK137		
FINV inversione di marcia gear reverse option			di serie / included	



TRITACARNE REFRIGERATO REFRIGERATED MEAT MINCER

- 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



TR 22



Bocca d'uscita
Barrel (mm)
Ø 82



Peso netto
Net weight (kg)
43,0 / 43,0 kg



Dimensioni prodotto
Product dimension (mm)
B. 270 / D. 410 / H. 545



TR 32



Bocca d'uscita
Barrel (mm)
Ø 98



Peso netto
Net weight (kg)
56,0 / 56,0 kg



Dimensioni prodotto
Product dimension (mm)
B. 350 / D. 530 / H. 555



Gruppi di macinazione - Mincing Groups

	Inox - S/Steel	Alluminio - Aluminium	Ghisa - Cast Iron
TR 22	●	●	●
TR 32	●	●	●

	Alimentazione Power supply (Volt/Hz)	Potenza Motor power (Kwatt/Hp)	Giri/m coclea Screw revolution (RPM)	Produzione oraria Production per hour (kg/h)	Bocca inserimento carne Inlet (mm)	Piastra in dotazione Standard plate (mm)
TR 22	230/50 230-400/50	0,90 (1,20)	120	280/300	Ø 52	Ø 6
TR 32		1,85 (1,50)		450		

	NORME CE / CE APPROVED	SENZA NORME CE / NON CE APPROVED
	Gruppo Macinazione	Mincing group
	Acciaio Inox	
TR 22 230/400V trifase three phase codice prodotto product code	€ FTR100	
TR 22 230V monofase single phase codice prodotto product code	€ FTR100M	
TR 32 230/400V trifase three phase codice prodotto product code	€ FTR200	
TR 32 230V monofase single phase codice prodotto product code	€ FTR200M	

• 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 SERIE UNGER UNGER MEAT MINCERS

• 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 • Trifile 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 stainless steel • Oil immersed steel gears • 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 • Sausage filling kit available on demand • Gear inversion option available on demand • CE approved • Proudly Made in Italy

IL SISTEMA UNGER MONTA COLTELLI A DOPPIO TAGLIO E UNA SERIE DI PIASTRE CON DIFFERENTI FORI IN GRADO DI RENDERE LE CARNI LAVORATE UN IMPASTO OMOGENEO

THE UNGER SYSTEM MOUNTS DOUBLE EDGED KNIVES AND A SERIES OF PLATES WITH DIFFERENT HOLES CAPABLE OF MAKING THE PROCESSED MEATS A HOMOGENEOUS MIXTURE



Gruppi di macinazione - Mincing Groups

	Inox - S/Steel	Alluminio - Aluminium	Ghisa - Cast Iron
TS TI 12 / TS TI 22	●	●	●
TI 12 R / TI 22 R	●	●	●
TI 32 R / TI 32 RS	●	●	●

TS 12 UNGER



Bocca d'uscita
Barrel (mm)
Ø 70



Peso netto
Net weight (kg)
23,0 / 21,0 kg



Dimensioni prodotto
Product dimension (mm)
B. 215 / D. 480 / H. 430



TI 12 UNGER



Bocca d'uscita
Barrel (mm)
Ø 70



Peso netto
Net weight (kg)
24,0 / 22,0 kg



Dimensioni prodotto
Product dimension (mm)
B. 215 / D. 490 / H. 430



TS 22 UNGER



Bocca d'uscita
Barrel (mm)
Ø 82



Peso netto
Net weight (kg)
25,0 / 23,0 kg



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



TI 22 UNGER



Bocca d'uscita
Barrel (mm)
Ø 82



Peso netto
Net weight (kg)
26,0 / 24,0 kg



Dimensioni prodotto
Product dimension (mm)
B. 240 / D. 490 / H. 500



TI 12 R UNGER



Bocca d'uscita
Barrel (mm)
Ø 70



Peso netto
Net weight (kg)
27,0 / 27,0 kg



Dimensioni prodotto
Product dimension (mm)
B. 215 / D. 480 / H. 430



TI 22 R UNGER



Bocca d'uscita
Barrel (mm)
Ø 82



Peso netto
Net weight (kg)
33,0 / 33,0 kg



Dimensioni prodotto
Product dimension (mm)
B. 215 / D. 490 / H. 430



TI 32 RS UNGER



Bocca d'uscita
Barrel (mm)
Ø 98



Peso netto
Net weight (kg)
40,0 / 40,0 kg



Dimensioni prodotto
Product dimension (mm)
B. 215 / D. 480 / H. 430



TI 32 R UNGER



Bocca d'uscita
Barrel (mm)
Ø 98



Peso netto
Net weight (kg)
54,0 / 48,0 kg



Dimensioni prodotto
Product dimension (mm)
B. 215 / D. 490 / H. 430



	Alimentazione <i>Power supply (Volt/Hz)</i>	Potenza <i>Motor power (Kwatt/Hp)</i>	Giri/m coclea <i>Screw revolution (RPM)</i>	Produzione oraria <i>Production per hour (kg/h)</i>	Bocca inserimento carne <i>Inlet (mm)</i>	Piastra in dotazione <i>Standard plate (mm)</i>
TS 12 UNGER	230/50 230-400/50	1,10 (1,50)	140	200	ø 52	ø 6
TI 12 UNGER		1,10 (1,50)		200		
TS 22 UNGER		1,10 (1,50)		300		
TI 22 UNGER		1,10 (1,50)		300		
TI 12 R UNGER		1,10 (1,50)		250		
TI 22 R UNGER		1,50 (2,00)		350/400		
TI 32 RS UNGER		1,60 (2,20)		500		ø 0-10-6
TI 32 R UNGER		2,20 (3,00)		600		

	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 <i>codice prodotto product code</i>	€ FTS106U	€ FTS126U			€ FTS106UE	€ FTS126UE		
TS 12 UNGER 230V monofase single phase <i>codice prodotto product code</i>	€ FTS107U	€ FTS127U			€ FTS107UE	€ FTS127UE		
TI 12 UNGER 230/400V trifase three phase <i>codice prodotto product code</i>	€ FTI106U	€ FTI126U			€ FTI106UE	€ FTI126UE		
TI 12 UNGER 230V monofase single phase <i>codice prodotto product code</i>	€ FTI107U	€ FTI127U			€ FTI107UE	€ FTI127UE		
TS 22 UNGER 230/400V trifase three phase <i>codice prodotto product code</i>	€ FTS116U	€ FTS136U	€ FTS116UT	€ FTS136UT	€ FTS116UE	€ FTS136UE	€ FTS116UTE	€ FTS136UTE
TS 22 UNGER 230V monofase single phase <i>codice prodotto product code</i>	€ FTS117U	€ FTS137U	€ FTS117UT	€ FTS137UT	€ FTS117UE	€ FTS137UE	€ FTS117UTE	€ FTS137UTE
TI 22 UNGER 230/400V trifase three phase <i>codice prodotto product code</i>	€ FTI116U	€ FTI136U	€ FTI116UT	€ FTI136UT	€ FTI116UE	€ FTI136UE	€ FTI116UTE	€ FTI136UTE
TI 22 UNGER 230V monofase single phase <i>codice prodotto product code</i>	€ FTI117U	€ FTI137U	€ FTI117UT	€ FTI137UT	€ FTI117UE	€ FTI137UE	€ FTI117UTE	€ FTI137UTE
TI 12 R UNGER 230/400V trifase three phase <i>codice prodotto product code</i>	€ FTI106RU	€ FTI126RU			€ FTI106RUE	€ FTI126RUE		
TI 12 R UNGER 230V monofase single phase <i>codice prodotto product code</i>	€ FTI107RU	€ FTI127RU			€ FTI107RUE	€ FTI127RUE		
TI 22 R UNGER 230/400V trifase three phase <i>codice prodotto product code</i>	€ FTI116RU	€ FTI136RU	€ FTI116RUT	€ FTI136RUT	€ FTI116RUE	€ FTI136RUE	€ FTI116RUTE	€ FTI136RUTE
TI 22 R UNGER 230V monofase single phase <i>codice prodotto product code</i>	€ FTI117RU	€ FTI137RU	€ FTI117RUT	€ FTI137RUT	€ FTI117RUE	€ FTI137RUE	€ FTI117RUTE	€ FTI137RUTE
TI 32 RS UNGER 230/400V trifase three phase <i>codice prodotto product code</i>				€ FTI138RSUT				€ FTI138RSUTE
TI 32 RS UNGER 230V monofase single phase <i>codice prodotto product code</i>				€ FTI139RSUT				€ FTI139RSUTE
FINV inversione di marcia <i>gear reverse option</i>					di serie / included			
TI 32 R UNGER 230/400V trifase three phase <i>codice prodotto product code</i>				€ FTI138RUT				€ FTI138RUTE
TI 32 R UNGER 230V monofase single phase <i>codice prodotto product code</i>				€ FTI139RUT				€ FTI139RUTE
FINV inversione di marcia <i>gear reverse option</i>	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 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 SERIE TG COMBO MEAT MINCER & GRATER TG MODELS



• 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 • Trafile 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) • 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: 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 • CE approved • Proudly Made in Italy

Gruppi di macinazione - Mincing Groups			
	Inox - S/Steel	Alluminio - Aluminium	Ghisa - Cast Iron
TG 8	•	•	•
TG 12	•	•	•
TG 22	•	•	•

	Alimentazione <i>Power supply (Volt/Hz)</i>	Potenza <i>Motor power (Kwatt/Hp)</i>	Giri/m tritacarne <i>Meat mincer (RPM)</i>	Giri/m grattugia <i>Grater (RPM)</i>	Produzione oraria tritacarne <i>Meat mincer production per hour (kg)</i>	Produzione oraria grattugia <i>Grater production per hour (kg)</i>	Bocca grattugia <i>Grater mouth (mm)</i>	Piastra in dotazione <i>Standard plate (mm)</i>
TG 8	230/50	0,38 (0,50)	80	1400	15	30	110x65	ø6
TG 12	230/50	0,75 (1,00)	200	1400	200	50	140x80	
TG 22	230-400/50	1,10 (1,50)	140	900	300	70		

TG 8



Bocca d'uscita tritacarne
Meat mincer barrel (mm)
Ø 60



Peso netto
Net weight (kg)
10,0 kg



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



TG 12



Bocca d'uscita tritacarne
Meat mincer barrel (mm)
Ø 70



Peso netto
Net weight (kg)
22,0 / 20,0 kg



Dimensioni prodotto
Product dimension (mm)
B. 200 / D. 550 / H. 460



TG 22



Bocca d'uscita tritacarne
Meat mincer barrel (mm)
Ø 82



Peso netto
Net weight (kg)
27,0 / 25,0 kg



Dimensioni prodotto
Product dimension (mm)
B. 220 / D. 610 / H. 460



	NORME CE / CE APPROVED		SENZA NORME CE / NON CE APPROVED	
	Gruppo Macinazione		Mincing group	
	Alluminio Alimentare	Acciaio Inox	Food Aluminum	Stainless Steel
TG 8 230V monofase single phase codice prodotto product code	€ FTGM102	€ FTGM126	€ FTGM102E	€ FTGM126E
MRIM supplemento per rullo in acciaio inox s/steel roll	€		€	
TG 12 230/400V trifase three phase codice prodotto product code	€ FTG126	€ FTG102	€ FTG126E	€ FTG102E
TG 12 230V monofase single phase codice prodotto product code	€ FTG127	€ FTG103	€ FTG127E	€ FTG103E
TG 22 230/400V trifase three phase codice prodotto product code	€ FTG208	€ FTG206	€ FTG208E	€ FTG206E
TG 22 230V monofase single phase codice prodotto product code	€ FTG209	€ FTG207	€ FTG209E	€ FTG207E
FINV inversione di marcia gear reverse option	€		di serie / included	
MRI supplemento per rullo in acciaio inox s/steel roll	€		€	



TRITACARNE GRATTUGIA SERIE TGI

COMBO MEAT MINCER & GRATER TG IMODELS



- 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 • Trafile 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 • Fabbricato 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

Gruppi di macinazione - Mincing Groups

	Inox - S/Steel	Alluminio - Aluminium	Ghisa - Cast Iron
TGI 8	•	•	•
TGI 12	•	•	•
TGI 22	•	•	•

	Alimentazione <i>Power supply (Volt/Hz)</i>	Potenza <i>Motor power (Kwatt/Hp)</i>	Giri/m tritacarne <i>Meat mincer (RPM)</i>	Giri/m grattugia <i>Grater (RPM)</i>	Produzione oraria tritacarne <i>Meat mincer production per hour (kg)</i>	Produzione oraria grattugia <i>Grater production per hour (kg)</i>	Bocca grattugia <i>Grater mouth (mm)</i>	Piastra in dotazione <i>Standard plate (mm)</i>
TGI 8	230/50	0,38 (0,50)	80	1400	15	30	110x65	ø6
TGI 12	230/50	0,75 (1,00)	200	1400	200	50	140x80	
TGI 22	230-400/50	1,10 (1,50)	140	900	300	70		

TGI 8



Bocca d'uscita tritacarne
Meat mincer barrel (mm)
Ø 60



Peso netto
Net weight (kg)
12,0 kg



Dimensioni prodotto
Product dimension (mm)
B. 280 / D. 400 / H. 360



TGI 12



Bocca d'uscita tritacarne
Meat mincer barrel (mm)
Ø 70



Peso netto
Net weight (kg)
25,0 / 23,0 kg



Dimensioni prodotto
Product dimension (mm)
B. 220 / D. 590 / H. 440



TGI 22



Bocca d'uscita tritacarne
Meat mincer barrel (mm)
Ø 82



Peso netto
Net weight (kg)
28,0 / 26,0 kg



Dimensioni prodotto
Product dimension (mm)
B. 220 / D. 610 / H. 440



	NORME CE / CE APPROVED		SENZA NORME CE / NON CE APPROVED	
	Gruppo Macinazione		Mincing group	
	Alluminio Alimentare	Acciaio Inox	Food Aluminum	Stainless Steel
TGI 8 230V monofase single phase codice prodotto product code	€ FTGM1102	€ FTGM1126	€ FTGM1102E	€ FTGM1126E
MRIM supplemento per rullo in acciaio inox s/steel roll	€		€	
TGI 12 230/400V trifase three phase codice prodotto product code	€ FTGI126	€ FTGI102	€ FTGI126E	€ FTGI102E
TGI 12 230V monofase single phase codice prodotto product code	€ FTGI127	€ FTGI103	€ FTGI127E	€ FTGI103E
TGI 22 230/400V trifase three phase codice prodotto product code	€ FTGI208	€ FTGI206	€ FTGI208E	€ FTGI206E
TGI 22 230V monofase single phase codice prodotto product code	€ FTGI209	€ FTGI210	€ FTGI209E	€ FTGI210E
FINV inversione di marcia gear reverse option	€		di serie / included	
MRI supplemento per rullo in acciaio inox s/steel roll	€		€	



TRITACARNE GRATTUGIA SERIE UNIKO

COMBO MEAT MINCER & GRATER UNIKO MODELS



• 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 • Trafilte 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



Gruppo macinazione inox completamente smontabile
Completely removable stainless steel mincing group

Gruppi di macinazione - Mincing Groups

	Inox - S/Steel	Alluminio - Aluminium	Ghisa - Cast Iron
TGK 12	•	•	•
TGK 22	•	•	•
TGIK 12	•	•	•
TGIK 22	•	•	•

	Alimentazione Power supply (Volt/Hz)	Potenza Motor power (Kwatt/Hp)	Giri/m tritacarne Meat mincer (RPM)	Giri/m grattugia Grater (RPM)	Produzione oraria tritacarne Meat mincer production per hour (kg)	Produzione oraria grattugia Grater production per hour (kg)	Bocca grattugia Grater mouth (mm)	Piastra in dotazione Standard plate (mm)
TGK 12	230/50 230-400/50	0,75 (1,00)	200	1400	200	50	140x80	ø6
TGK 22		1,10 (1,50)	140	900	300	70		
TGIK 12			200	1400	200	50		
TGIK 22			140	900	300	70		

TGK 12



Bocca d'uscita tritacarne
Meat mincer barrel (mm)
Ø 70



Peso netto
Net weight (kg)
25,0 / 23,0 kg



Dimensioni prodotto
Product dimension (mm)
B. 220 / D. 610 / H. 470



TGK 22



Bocca d'uscita tritacarne
Meat mincer barrel (mm)
Ø 82



Peso netto
Net weight (kg)
29,0 / 27,0 kg



Dimensioni prodotto
Product dimension (mm)
B. 240 / D. 670 / H. 500



TGIK 12



Bocca d'uscita tritacarne
Meat mincer barrel (mm)
Ø 70



Peso netto
Net weight (kg)
26,0 / 24,0 kg



Dimensioni prodotto
Product dimension (mm)
B. 220 / D. 640 / H. 430



TGIK 22



Bocca d'uscita tritacarne
Meat mincer barrel (mm)
Ø 82



Peso netto
Net weight (kg)
29,0 / 27,0 kg



Dimensioni prodotto
Product dimension (mm)
B. 220 / D. 660 / H. 430



	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	€	€

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 <i>Device for model 12</i>	€
FPP101 - MOD. 22 Applicazioni per il nostro tritacarne Mod. 22 <i>Device for model 22</i>	€

APPLICAZIONE PASSAPUREA

POTATO MASHER DEVICE



FPP102 - MOD. 12 Applicazioni per il nostro tritacarne Mod. 12 <i>Device for model 12</i>	€
FPP103 - MOD. 22 Applicazioni per il nostro tritacarne Mod. 22 <i>Device for model 22</i>	€

GRUPPO CARNE ENTERPRISE

ENTERPRISE MINCING ASSEMBLY

Mod. 12 Bocca, coclea con perno, volantino, n° 1 piastra, coltello *Mouth, screw, handwheel, n° 1 plate, knife*
codice prodotto *product code*

Mod. 22 Bocca, coclea con perno, volantino, n° 1 piastra, coltello *Mouth, screw, handwheel, n° 1 plate, knife*
codice prodotto *product code*

Mod. 32 ECO Bocca, coclea con perno, volantino, n° 1 piastra, coltello *Mouth, screw, handwheel, n° 1 plate, knife*
codice prodotto *product code*

Mod. 32 R-RS Bocca, coclea con perno, volantino, n° 1 piastra, coltello *Mouth, screw, handwheel, n° 1 plate, knife*
codice prodotto *product code*

Ghisa Alimentare <i>Food Grade Cast Iron</i>	Acciaio Inox <i>Stainless Steel</i>
€ FOTM12G	€ FOTM12I
€ FOTM22G	€ FOTM22I
	€ FOTM32IE
	€ FOTM32IR



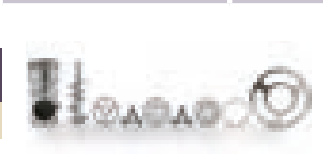
GRUPPO CARNE MEZZO UNGER

HALF UNGER SYSTEM MINCING ASSEMBLY

Mod. 12 Bocca, coclea con perno, volantino, n° 2 piastre, coltello *Mouth, screw, handwheel, n° 2 plates, knife*
codice prodotto *product code*

Mod. 22 Bocca, coclea con perno, volantino, n° 2 piastre, coltello *Mouth, screw, handwheel, n° 2 plates, knife*
codice prodotto *product code*

Ghisa Alimentare <i>Food Grade Cast Iron</i>	Acciaio Inox <i>Stainless Steel</i>
€ FOTM12GU	€ FOTM12IU
€ FOTM22GU	€ FOTM22IU



GRUPPO CARNE UNGER TOTALE

TOTAL UNGER SYSTEM MINCING ASSEMBLY

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*

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*

Ghisa Alimentare <i>Food Grade Cast Iron</i>	Acciaio Inox <i>Stainless Steel</i>
€ FOTM22GUT	€ FOTM22IUT
	€ FOTM32IUT



IMBUTI PER INSACCARE

SAUSAGE FILLING FUNNELS

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

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 Plate ø 2 mm codice prodotto product code	€ F0403	€ F0406	€ F0409	€ F0412
Piastra ø 3 mm Plate ø 3 mm codice prodotto product code	€ F0404	€ F0407	€ F0410	€ F0413
Piastra ø 3,5 mm Plate ø 3,5 mm codice prodotto product code	€ F0405	€ F0408	€ F0411	€ F0414
Piastra ø 4,5 mm Plate ø 4,5 mm codice prodotto product code	€ F2045	€ F2131	€ F2219	€ F0502
Piastra ø 6 mm Plate ø 6 mm codice prodotto product code	€ F3134	€ F3136	€ F3138	€ F3140
Piastra ø 8 mm Plate ø 8 mm codice prodotto product code	€ F3135	€ F3137	€ F3139	€ F3141
Coltello Knife codice prodotto product code	€ 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 Plate ø 0 mm codice prodotto product code		€ F0400U	€ F0401U	€ F0402U
Piastra ø 2 mm Plate ø 2 mm codice prodotto product code		€ F0406U	€ F0409U	€ F0412U
Piastra ø 3 mm Plate ø 3 mm codice prodotto product code		€ F0407U	€ F0410U	€ F0413U
Piastra ø 3,5 mm Plate ø 3,5 mm codice prodotto product code		€ F3142U	€ F3149U	€ F3156U
Piastra ø 4,5 mm Plate ø 4,5 mm codice prodotto product code		€ F0408U	€ F0411U	€ F0414U
Piastra ø 6 mm Plate ø 6 mm codice prodotto product code		€ F3136U	€ F3138U	€ F3140U
Piastra ø 8 mm Plate ø 8 mm codice prodotto product code		€ F3137U	€ F3139U	€ F3141U
Piastra ø 10 mm Plate ø 10 mm codice prodotto product code		€ F3143U	€ F3150U	€ F3157U
Piastra ø 12 mm Plate ø 12 mm codice prodotto product code		€ F3144U	€ F3151U	€ F3158U
Piastra ø 14 mm Plate ø 14 mm codice prodotto product code		€ F3145U	€ F3152U	€ F3159U
Piastra ø 16 mm Plate ø 16 mm codice prodotto product code		€ F3146U	€ F3153U	€ F3160U
Piastra ø 18 mm Plate ø 18 mm codice prodotto product code		€ F3147U	€ F3154U	€ F3161U
Piastra ø 20 mm Plate ø 20 mm codice prodotto product code		€ F3148U	€ F3155U	€ F3162U
Coltello Knife codice prodotto product code		€ 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





RETRÒ SERIE MIGNON

RETRÒ MIGNON MODELS

• Apparecchi per uso semiprofessionale e domestico • Ideale per abitazioni e piccoli ristoranti • Corpo in lega di alluminio pressofuso e verniciato • Sistema di riduzione ad ingranaggi elicoidali a bagno d'olio • Robusto motore a induzione di produzione nazionale • Termica di protezione • Gruppo macinazione carne "enterprise" asportabile in alluminio o in acciaio inox • Dimensioni carico tritacarne 52x 120 mm • Dimensioni scarico tritacarne 60 mm • Trafilte auto affilanti in acciaio inox di serie • Tramoggia in acciaio inox • Rullo grattugia in acciaio • Disponibile in AISI 304 • Micro di protezione al carico della bocca grattugia • Grata di protezione allo scarico della bocca grattugia in acciaio inox • Scodella raccolta formaggio inox • Pestello in ABS • Comandi a 24 volt • Norme CE • Fabbricata in Italia

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



	Gruppi di macinazione - Mincing Groups		
	Inox - S/Steel	Alluminio - Aluminium	Ghisa - Cast Iron
TS 8 R	•	•	•
TG 8 R	•	•	•

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

TS 8 R



Bocca d'uscita
Barrel (mm)
Ø 60



Peso netto
Net weight (kg)
9,0 kg



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



TG 8 R



Bocca d'uscita
Barrel (mm)
Ø 60



Peso netto
Net weight (kg)
10,0 kg



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



GM R



Bocca grattugia
Grater mouth (mm)
110x65



Peso netto
Net weight (kg)
8,0 kg



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



NORME CE / CE APPROVED

Gruppo Macinazione

TS 8 R 230V monofase single phase

codice prodotto product code

TG 8 R 230V monofase single phase

codice prodotto product code

GM R 230V monofase single phase

codice prodotto product code

MRIM rullo in acciaio inox s/steel roll

Alluminio Alimentare	Acciaio Inox		
€ FTSMR101	€ FTSMR126		
€ FTGMR102	€ FTGMR126		
€ FGMR113			
€			



RETRÒ SERIE PROFESSIONAL

RETRÒ PROFESSIONAL SERIES



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

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

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

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

TS 12 R



Bocca d'uscita
Barrel (mm)
Ø 70



Peso netto
Net weight (kg)
19,0 / 19,0 kg



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



TG 12 R



Bocca d'uscita
Barrel (mm)
Ø 70



Peso netto
Net weight (kg)
22,0 / 22,0 kg



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



GS R



Bocca grattugia
Grater mouth (mm)
140x80



Peso netto
Net weight (kg)
18,0 / 18,0 kg



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



NORME CE / CE APPROVED

Gruppo Macinazione

TS 12 R 230/400V trifase three phase

codice prodotto product code

TS 12 R 230V monofase single phase

codice prodotto product code

TG 12 R 230/400V trifase three phase

codice prodotto product code

TG 12 R 230V monofase single phase

codice prodotto product code

GS R 230V monofase single phase

codice prodotto product code

GS 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		
€ FTSR106	€ FTSR126		
€ FTSR107	€ FTSR127		
€ FTGR126	€ FTGR102		
€ FTGR127	€ FTGR103		
€ FGSR106			
€ FGSR107			
€			



RETRÒ AFFETTATRICI A VOLANO

RETRÒ FLOWER WHEEL VOLANO MANUAL SLICERS

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

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



Capacità di taglio
Cutting capacity (mm)

Spessore di taglio
Slice thickness (mm)

Base d'appoggio
affettatrice
Slicer cutting area (mm)

Dimensione
pedistallo
Pedestal dimensions
(mm)

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

250 R



Lama
Blade size (mm)
Ø 250



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

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



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



300 R



Lama
Blade size (mm)
Ø 300



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

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



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



350 R



Lama
Blade size (mm)
Ø 350



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

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



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



	NORME CE / CE APPROVED	
VOLANO 250 R	€	
codice prodotto product code	FAV250	
VOLANO 300 R	€	
codice prodotto product code	FAV300	
VOLANO 350 R	€	
codice prodotto product code	FAV350	
COLONNA	€	
codice prodotto product code	FBAS	
COLONNA	€	
codice prodotto product code	FBAS350	



RETRÒ AFFETTATRICI GRAVITÀ SERIE R

GRAVITY RETRÒ STYLE SLICERS R SERIES

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

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



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

220 R



Lama
Blade size (mm)
Ø 220



Peso netto
Net weight (kg)
13,5 kg



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



250 R



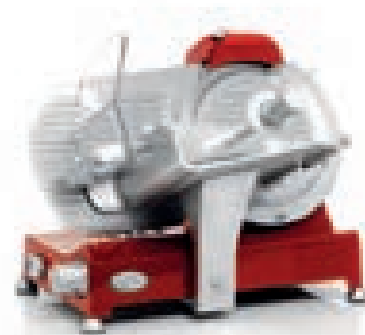
Lama
Blade size (mm)
Ø 250



Peso netto
Net weight (kg)
15,5 kg



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



275 R



Lama
Blade size (mm)
Ø 275



Peso netto
Net weight (kg)
16,5 kg



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



220 ROSSA 230V monofase single phase

codice prodotto product code

250 ROSSA 230V monofase single phase

codice prodotto product code

275 ROSSA 230V monofase single phase

codice prodotto product code

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



RETRÒ AFFETTATRICI GRAVITÀ SERIE GR

GRAVITY RETRÒ STYLE SLICERS GR SERIES



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

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

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

275 GR



Lama
Blade size (mm)
Ø 275



Peso netto
Net weight (kg)
22,0 / 22,0 kg



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



300 GR



Lama
Blade size (mm)
Ø 300



Peso netto
Net weight (kg)
23,0 / 23,0 kg



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



330 GR



Lama
Blade size (mm)
Ø 330



Peso netto
Net weight (kg)
38,0 / 38,0 kg



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



350 GR



Lama
Blade size (mm)
Ø 350



Peso netto
Net weight (kg)
40,0 / 40,0 kg



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



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



GRATTUGIE GRATERS





SEMPLICEMENTE EFFICACI...
PER OGNI TIPO DI PRODOTTO

SIMPLY EFFECTIVE...
FOR ANY KIND OF FOODSTUFF

GRATTUGIE
GRATERS

GRATTUGIE MAXI
MAXI GRATERS





GRATTUGIE MIGNON GRATER MIGNON

• 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



	Alimentazione Power supply (Volt/Hz)	Potenza Motor power (Kwatt/Hp)	Giri/m grattugia Grater (RPM)	Rullo punzonato grattugia Stamped grater roll (mm)	Produzione oraria tritacarne Meat mincer production per hour (kg)
GM	230/50	0,38 (0,50)	1400	110x60	30
GM R					
GM B					

GM



Bocca grattugia
Grater mouth (mm)
110x65



Peso netto
Net weight (kg)
8,0 kg



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



GM R



Bocca grattugia
Grater mouth (mm)
110x65



Peso netto
Net weight (kg)
8,0 kg



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



GM B



Bocca grattugia
Grater mouth (mm)
110x65



Peso netto
Net weight (kg)
8,0 kg



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



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
€	€



GRATTUGIE GRATER



- 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 • 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 • 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

	Alimentazione <i>Power supply (Volt/Hz)</i>	Potenza <i>Motor power (Kwatt/Hp)</i>	Giri/m grattugia <i>Grater (RPM)</i>	Rullo punzonato grattugia <i>Stamped grater roll (mm)</i>	Produzione oraria tritacarne <i>Meat mincer production per hour (kg)</i>
GS	230/50 230-400/50	0,75 (1,00)	1400	140x75	70
GSD		0,75 (1,00)	1400		70
GSM		1,10 (1,50)	900		90
GD		0,75 (1,00)	1400		70
HP2		1,50 (2,00)		210x107	100
HP4	230-400/50	3,00 (4,00)		309x158	130

GS

Grattugia semplice

Grater GS



Bocca grattugia
Grater mouth (mm)
140x80



Peso netto
Net weight (kg)
18,0 / 18,0 kg



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



GSD

Grattugia bocca destra

Grater GSD right mouthed



Bocca grattugia
Grater mouth (mm)
140x80



Peso netto
Net weight (kg)
18,0 / 18,0 kg



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



GSM

Grattugia motore maggiorato (HP 1,5)

Grater GSM higher power motor (HP 1,5)



Bocca grattugia
Grater mouth (mm)
140x80



Peso netto
Net weight (kg)
20,0 / 20,0 kg



Dimensioni prodotto
Product dimension (mm)
B. 220 / D. 420 / H. 380



GD

Grattugia doppia

Double grater GD



Bocca grattugia
Grater mouth (mm)
140x80



Peso netto
Net weight (kg)
21,0 / 21,0 kg



Dimensioni prodotto
Product dimension (mm)
B. 220 / D. 540 / H. 380



HP2

Grattugia Maxi

Maxi grater HP2



Bocca grattugia
Grater mouth (mm)
185x110



Peso netto
Net weight (kg)
38,0 / 38,0 kg



Dimensioni prodotto
Product dimension (mm)
B. 280 / D. 500 / H. 570



HP4

Grattugia gigante

Maxi grater HP4



Bocca grattugia
Grater mouth (mm)
300x160



Peso netto
Net weight (kg)
80,0 / 80,0 kg

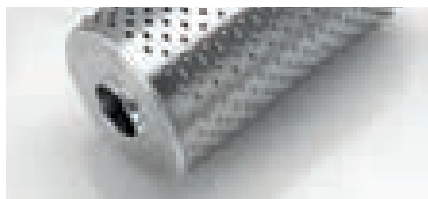


Dimensioni prodotto
Product dimension (mm)
B. 400 / D. 700 / H. 600



APPLICAZIONI

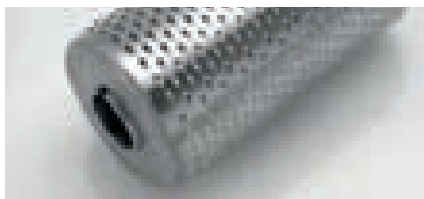
ACCESSORIES



RULLO STANDARD

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

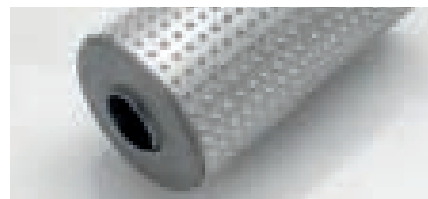
Ironed steel drum (supplied as standard): features sharp ends. Only suitable for grating hard cheese (i.e. parmesan) and bread.



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	SENZA NORME CE / NON CE APPROVED
GS 230/400V trifase three phase codice prodotto product code	€ FGS106	€ FGS106E
GS 230V monofase single phase codice prodotto product code	€ FGS107	€ FGS107E
GSD 230/400V trifase three phase codice prodotto product code	€ FGSD106	€ FGSD106E
GSD 230V monofase single phase codice prodotto product code	€ FGSD107	€ FGSD107E
GSM 230/400V trifase three phase codice prodotto product code	€ FGSM106	€ FGSM106E
GSM 230V monofase single phase codice prodotto product code	€ FGSM107	€ FGSM107E
GD 230/400V trifase three phase codice prodotto product code	€ FGD100	
GD 230V monofase single phase codice prodotto product code	€ FGD101	
MRI supplemento per rullo in acciaio inox s/steel stamped roll	€ cad.	
MRF supplemento per rullo in acciaio inox fresato <i>Milled s/steel stamped roll</i>	€ cad.	
GG 230/400V trifase three phase codice prodotto product code	€ FGG108	
GG 230V monofase single phase codice prodotto product code	€ FGG109	
GG 230/400V trifase three phase codice prodotto product code	€ 4043,00 FGG106	

• 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





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 A IMMERSIONE SERIE HEAVY^{PRO} VELOCITÀ VARIABILE STICK BLENDERS HEAVY DUTY PRO LINE 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



**Pulsantiera
velocità variabile**
*Push button
variable speed*



SRS Self-Regulating
Speed

La tecnologia SRS consente di ottenere
composti estremamente omogenei.

*SRS device grants high-quality
homogeneous mixtures.*



MIXER A IMMERSIONE SERIE HEAVY^{PRO} VELOCITÀ FISSA

STICK BLENDERS
HEAVY DUTY PRO LINE
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



Pulsantiera
velocità fissa
*Push button
fixed speed*



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

CORPO MOTORE - SERIE HEAVY VV^{PRO}

VELOCITÀ VARIABLE

BODY MOTOR HEAVY DUTY VV PRO LINE - VARIABLE SPEED

350 VV



Diamentro corpo
Diametro body
Ø 130



Peso netto
Net weight (kg)
2,6 kg



Dimensioni prodotto
Product dimension (mm)
H. 360



450 VV



Diamentro corpo
Diametro body
Ø 130



Peso netto
Net weight (kg)
3,2 kg



Dimensioni prodotto
Product dimension (mm)
H. 380



550 VV



Diamentro corpo
Diametro body
Ø 130



Peso netto
Net weight (kg)
3,4 kg



Dimensioni prodotto
Product dimension (mm)
H. 390



650 VV



Diamentro corpo
Diametro body
Ø 130



Peso netto
Net weight (kg)
3,6 kg



Dimensioni prodotto
Product dimension (mm)
H. 400



	Codice Model code	Alimentazione Power supply (Volt/Hz)	Potenza Motor power (Kwatt/Hp)	Velocità/giri Speed (RPM)	Prezzo Price (€)
350 VV	FM350V	230 / 50-60	350	2.000 - 9.000 max 15.000	
450 VV	FM450V		450	2.000 - 11.000 max 17.000	
550 VV	FM550V		550	2.000 - 9.000 max 15.000	
650 VV	FM650V		650	2.000 - 9.000 max 13.000	

CORPO MOTORE - SERIE HEAVY VF^{PRO}

VELOCITÀ FISSA

BODY MOTOR HEAVY DUTY VF PRO LINE - FIXED SPEED

350 VF



Diamentro corpo
Diamond body
Ø 130



Peso netto
Net weight (kg)
2,6 kg



Dimensioni prodotto
Product dimension (mm)
H. 360



450 VF



Diamentro corpo
Diamond body
Ø 130



Peso netto
Net weight (kg)
3,2 kg



Dimensioni prodotto
Product dimension (mm)
H. 380



550 VF



Diamentro corpo
Diamond body
Ø 130



Peso netto
Net weight (kg)
3,4 kg



Dimensioni prodotto
Product dimension (mm)
H. 390



650 VF



Diamentro corpo
Diamond body
Ø 130



Peso netto
Net weight (kg)
3,6 kg



Dimensioni prodotto
Product dimension (mm)
H. 400



	Codice Model code	Alimentazione Power supply (Volt/Hz)	Potenza Motor power (Kwatt/Hp)	Velocità/giri Speed (RPM)	Prezzo Price (€)
350 VF	FM350VF	230 / 50-60	350	2.000 - 9.000 max 15.000	
450 VF	FM450VF		450	2.000 - 11.000 max 17.000	
550 VF	FM550VF		550	2.000 - 9.000 max 15.000	
650 VF	FM650VF		650	2.000 - 9.000 max 13.000	

COMPONENTI - MESCOLATORI

SERIE HEAVY^{PRO} - VELOCITÀ VARIABILE E FISSA

BLENDER HEAVY DUTY PRO LINE - VARIABLE AND FIXED SPEED COMPONENTS

FM 300



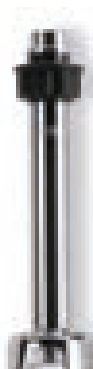
Capacità
Capacity (lt)
30/80



Peso netto
Net weight (kg)
2,6 kg



Dimensioni prodotto
Product dimension (mm)
H. 360 / B. 200



FM 400



Capacità
Capacity (lt)
30/120



Peso netto
Net weight (kg)
3,2 kg



Dimensioni prodotto
Product dimension (mm)
H. 360 / B. 200



FM 500



Capacità
Capacity (lt)
150/230



Peso netto
Net weight (kg)
3,4 kg



Dimensioni prodotto
Product dimension (mm)
H. 360 / B. 200



FM 600



Capacità
Capacity (lt)
250/330



Peso netto
Net weight (kg)
3,6 kg



Dimensioni prodotto
Product dimension (mm)
H. 360 / B. 200



COMPONENTI - FRUSTA

SERIE HEAVY^{PRO} - VELOCITÀ VARIABILE

WHIP HEAVY DUTY PRO LINE - ONLY VARIABLE SPEED COMPONENTS

FAF



Capacità
Capacity (lt)
80



Peso netto
Net weight (kg)
0,9 kg



Dimensioni prodotto
Product dimension (mm)
B. 120 / H. 360



COMPONENTI - OMOGENEIZZATORI SERIE HEAVY^{PRO} - VELOCITÀ VARIABILE E FISSA

HOMOGENIZER HEAVY DUTY PRO LINE - VARIABLE AND FIXED SPEED COMPONENTS

Nuovi omogeneizzatori:
riduzione dei globuli fino a 2 micron
New homogenizers:
reduce products up to two microns



Preparato con
mescolatore tradizionale
Processed with the standard
blending tube

FO 300



Capacità
Capacity (lt)
2/20



Peso netto
Net weight (kg)
2,6 kg



Dimensioni prodotto
Product dimension (mm)
H. 360 / B. 200



FO 400



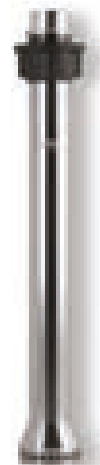
Capacità
Capacity (lt)
2/30



Peso netto
Net weight (kg)
3,2 kg



Dimensioni prodotto
Product dimension (mm)
H. 360 / B. 200



FO 500



Capacità
Capacity (lt)
2/40



Peso netto
Net weight (kg)
3,4 kg



Dimensioni prodotto
Product dimension (mm)
H. 360 / B. 200



FO 600



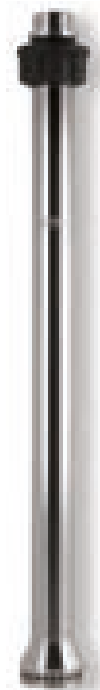
Capacità
Capacity (lt)
2/50



Peso netto
Net weight (kg)
3,6 kg



Dimensioni prodotto
Product dimension (mm)
H. 360 / B. 200



Codice Model code		Prezzo Price (€)
FM 300	Mescolatore 300 mm Blender tube 300 mm	
FM 400	Mescolatore 400 mm Blender tube 400 mm	
FM 500	Mescolatore 500 mm Blender tube 500 mm	
FM 600	Mescolatore 600 mm Blender tube 600 mm	
FAF	Frusta Whip	

Codice Model code		Prezzo Price (€)
FO 300	Omoogeneizzatore 300 mm Homogenizer 300 mm	
FO 400	Omoogeneizzatore 400 mm Homogenizer 400 mm	
FO 500	Omoogeneizzatore 500 mm Homogenizer 500 mm	
FO 600	Omoogeneizzatore 600 mm Homogenizer 600 mm	

ACCESSORI MIXER HEAVY^{PRO} VV / VF

ACCESSORIES MIXER HEAVY DUTY PRO LINE VV / VF MODEL



FSPS

SUPPORTO PARETE SINGOLO
SINGLE WALL SUPPORT



FSPC

SUPPORTO PARETE
WALL SUPPORT



FSP

SUPPORTO PENTOLA REGOLABILE E CON SNODO LIBERO
ADJUSTABLE POT SUPPORT WITH FREE ARTICULATED JOINT

	Codice Model code	Peso netto Net Weight kg	Prezzo Price (€)
Supporto parete singolo / Single wall support	FSPS	0,15	
Supporto parete per mixer combi / Wall support for mixer combi	FSPC	0,30	
Supporto pentola ø 400 mm / Pot support ø 400 mm	FSP400	1,95	
Supporto pentola ø 600 mm / Pot support ø 600 mm	FSP600	2,15	
Supporto pentola ø 800 mm / Pot support ø 800 mm	FSP800	2,35	
Supporto pentola ø 1000 mm / Pot support ø 1000 mm	FSP1000	2,65	
Supporto pentola ø 1200 mm / Pot support ø 1200 mm	FSP1200	2,75	

CARATTERISTICHE MIXER HEAVY^{PRO} VV / VF

FEATURES MIXER HEAVY DUTY PRO LINE VV / VF MODEL



OMOGENEIZZATORE
IN ACCIAIO INOX

S/STEEL HOMOGENIZER



DISPLAY DIGITALE CON TASTO
DI AVVIO (MODELLO VF)

DIGITAL DISPLAY WITH START BUTTON
(VF MODEL)



REGOLATORE A 9 VELOCITÀ
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 CAN 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 made 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



La tecnologia SRS consente di ottenere composti estremamente omogenei.

SRS device grants high-quality homogeneous mixtures.

300 VV



Diametro corpo
Diamond body
Ø 100



Peso netto
Net weight (kg)
1,8 kg



Dimensioni prodotto
Product dimension (mm)
H. 350



400 VV



Diametro corpo
Diamond body
Ø 100



Peso netto
Net weight (kg)
2,1 kg



Dimensioni prodotto
Product dimension (mm)
H. 350



500 VV



Diametro corpo
Diamond body
Ø 100



Peso netto
Net weight (kg)
2,4 kg



Dimensioni prodotto
Product dimension (mm)
H. 350



	Codice Model code	Alimentazione Power supply (Volt/Hz)	Potenza Motor power (Kwatt/Hp)	Veloocità/giri Speed (RPM)	Prezzo Price (€)
300 VV	FM300W	230 / 50-60	300	2.000 - 9.000 max 13.000	
400 VV	FM400W		400	2.000 - 9.000 max 15.000	
500 VV	FM500W		500	2.000 - 9.000 max 15.000	

COMPONENTI - MESCOLATORI

SERIE LIGHT 300 · 400 · 500 - VELOCITÀ VARIABILE

BLENDER LIGHT DUTY LINE 300 400 500 VARIABLE SPEED COMPONENTS

FM 300L



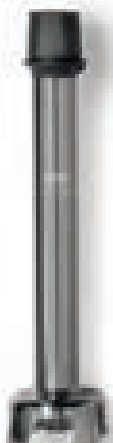
Capacità
Capacity (lt)
150/230



Peso netto
Net weight (kg)
0,85 kg



Dimensioni prodotto
Product dimension (mm)
H. 340 / B. 85



FM 400L



Capacità
Capacity (lt)
150/230



Peso netto
Net weight (kg)
1,0 kg



Dimensioni prodotto
Product dimension (mm)
H. 440 / B. 85



FM 500L



Capacità
Capacity (lt)
150/230



Peso netto
Net weight (kg)
1,2 kg



Dimensioni prodotto
Product dimension (mm)
H. 540 / B. 85



COMPONENTI - FRUSTA

SERIE HEAVY^{PRO} - VELOCITÀ VARIABILE

WHIP HEAVY DUTY PRO LINE - ONLY VARIABLE SPEED COMPONENTS

FAFL



Capacità
Capacity (lt)
330



Peso netto
Net weight (kg)
0,8 kg



Dimensioni prodotto
Product dimension (mm)
B. 330 / H. 120



COMPONENTI - OMOGENEIZZATORI
SERIE LIGHT 300 · 400 · 500 - VELOCITÀ VARIABILE
HOMOGENIZER LIGHT DUTY LINE 300 400 500 VARIABLE SPEED COMPONENTS

Nuovi omogeneizzatori:
riduzione dei globuli fino a 2 micron
New homogenizers:
reduce products up to two microns

Preparato con
mescolatore tradizionale
Processed with the standard
blending tube

FO 300L



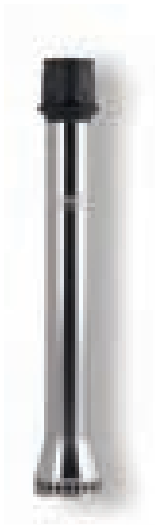
Capacità
Capacity (lt)
300



Peso netto
Net weight (kg)
0,85 kg



Dimensioni prodotto
Product dimension (mm)
H. 340 / B. 55



FO 400L



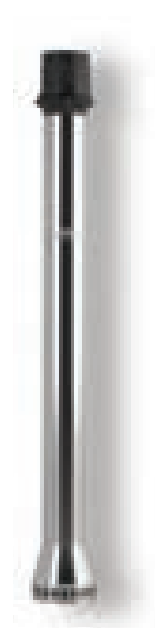
Capacità
Capacity (lt)
400



Peso netto
Net weight (kg)
1,0 kg



Dimensioni prodotto
Product dimension (mm)
H. 440 / B. 55



FO 500L



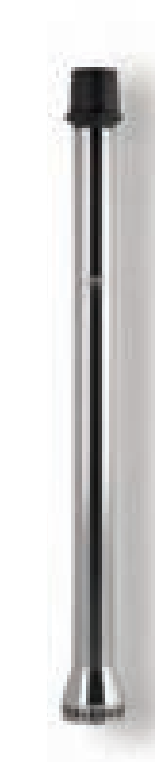
Capacità
Capacity (lt)
500



Peso netto
Net weight (kg)
1,2 kg



Dimensioni prodotto
Product dimension (mm)
H. 540 / B. 55



Codice Model code		Prezzo Price (€)
FM 300 L	Mescolatore 300 mm Blender tube 300 mm	
FM 400 L	Mescolatore 400 mm Blender tube 400 mm	
FM 500 L	Mescolatore 500 mm Blender tube 500 mm	
FAFL	Mescolatore 600 mm Blender tube 600 mm	

Codice Model code		Prezzo Price (€)
FO 300L	Omoogeneizzatore 300 mm Homogenizer 300 mm	
FO 400 L	Omoogeneizzatore 400 mm Homogenizer 400 mm	
FO 500 L	Omoogeneizzatore 500 mm Homogenizer 500 mm	

CARATTERISTICHE MIXER LIGHT

FEATURES MIXER LIGHT DUTY LINE 300 400 500 VV MODEL



OMOGENEIZZATORE
IN ACCIAIO INOX

S/STEEL HOMOGENIZER



INNESTO A SGANCIO RAPIDO
CHE SEMPLIFICA L'INSERIMENTO
DEGLI ACCESSORI

QUICK-AND-EASY CLUTCH



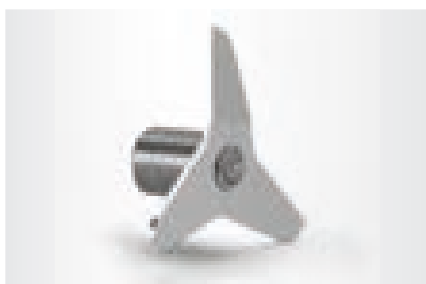
PULSANTE IN DIMENSIONI OTTIMA-
LI. DISPLAY DIGITALE CON REGOLA-
TORE A 9 VELOCITÀ

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



ACCESSORI MIXER LIGHT

ACCESSORIES MIXER LIGHT DUTY LINE 300 400 500 VV MODEL



FSPC

SUPPORTO PARETE

WALL SUPPORT



FSP

SUPPORTO PENTOLA REGOLABILE E CON SNODO LIBERO

ADJUSTABLE POT SUPPORT WITH FREE ARTICULATED JOINT



FMCG400

GELATO COMBI MIXER 400

GELATO COMBI MIXER 400

230V-50/60 Hz

Mixer e Mescolatore da 400 mm + Omogeneizzatore 400 mm - Velocità Variabile

Mixer + Blender 400 mm + Homogenizer 400 mm - Variable Speed

	Codice Model code	Peso netto Net Weight kg	Prezzo Price (€)
Supporto parete per mixer combi / Wall support for mixer combi	FSPC	0,30	
Supporto pentola ø 400 mm / Pot support ø 400 mm	FSP 400	1,95	
Supporto pentola ø 600 mm / Pot support ø 600 mm	FSP 600	2,15	
Supporto pentola ø 800 mm / Pot support ø 800 mm	FSP 800	2,35	
Supporto pentola ø 1000 mm / Pot support ø 1000 mm	FSP 1000	2,65	
Supporto pentola ø 1200 mm / Pot support ø 1200 mm	FSP 1200	2,75	
Gelato combi mixer 400 / Gelato combi mixer 400	FMCG 400	3,5	



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 V) • 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 • Fabbriato 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 V) • 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



La tecnologia SRS consente di ottenere composti estremamente omogenei.

SRS device grants high-quality homogeneous mixtures.

250 VF



Diamentro corpo
Diametro body
Ø 75



Peso netto
Net weight (kg)
1,0 kg



Dimensioni prodotto
Product dimension (mm)
H. 285



250 VV



Diamentro corpo
Diametro body
Ø 75



Peso netto
Net weight (kg)
1,0 kg



Dimensioni prodotto
Product dimension (mm)
H. 285



ACCESSORI

ACCESSORIES



mescolatore - *blender*



frusta - *whisk*



omogeneizzatore - *homogenizer*

	Codice Model code	Alimentazione Power supply (Volt/Hz)	Potenza Motor power (Kwatt/Hp)	Veloicità/giri Speed (RPM)	Prezzo Price (€)
250 VV	FM250W	230 / 50-60	250	15.000	
250 VF	FM250W		250	2.500 max 15.000	

COMPONENTI - MESCOLATORI

LIGHT MINI 250 VELOCITÀ FISSA E VELOCITÀ VARIABILE

MIXER LIGHT MINI DUTY LINE 250 FIXED AND VARIABLE SPEED COMPONENTS

FM 200



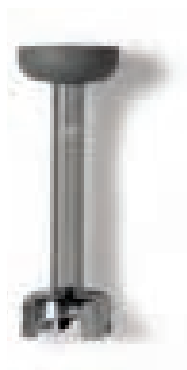
Capacità
Capacity (lt)
15



Peso netto
Net weight (kg)
0,4 kg



Dimensioni prodotto
Product dimension (mm)
H. 220 / B. 75



FM 250



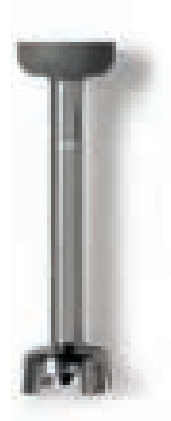
Capacità
Capacity (lt)
20



Peso netto
Net weight (kg)
0,45 kg



Dimensioni prodotto
Product dimension (mm)
H. 270 / B. 75



COMPONENTI - EMULSIONATORI

LIGHT MINI 250 VELOCITÀ FISSA E VELOCITÀ VARIABILE

MIXER LIGHT MINI DUTY LINE 250 FIXED AND VARIABLE SPEED COMPONENTS

FE 200



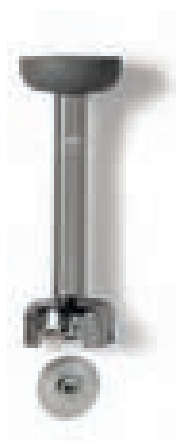
Capacità
Capacity (lt)
15



Peso netto
Net weight (kg)
0,4 kg



Dimensioni prodotto
Product dimension (mm)
H. 220 / B. 75



FE 250



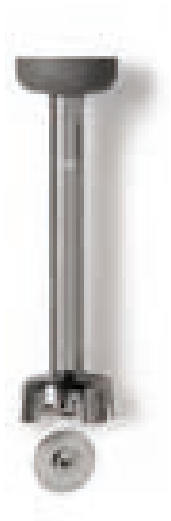
Capacità
Capacity (lt)
20



Peso netto
Net weight (kg)
0,45 kg



Dimensioni prodotto
Product dimension (mm)
H. 270 / B. 75



COMPONENTI - OMOGENEIZZATORI

LIGHT MINI 250 VELOCITÀ FISSA E VELOCITÀ VARIABILE

MIXER LIGHT MINI DUTY LINE 250 FIXED AND VARIABLE SPEED COMPONENTS

Nuovi omogeneizzatori:
riduzione dei globuli fino a 2 micron
New homogenizers:
reduce products up to two microns



Preparato con
mescolatore tradizionale
Processed with the standard
blending tube

FO 200



Capacità
Capacity (lt)
15



Peso netto
Net weight (kg)
0,35 kg



Dimensioni prodotto
Product dimension (mm)
H. 220 / B. 45



FO 250



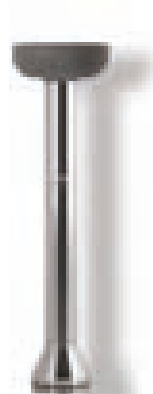
Capacità
Capacity (lt)
20



Peso netto
Net weight (kg)
0,40 kg



Dimensioni prodotto
Product dimension (mm)
H. 270 / B. 45



COMPONENTI - FRUSTA

LIGHT MINI 250 VELOCITÀ FISSA E VELOCITÀ VARIABILE

WHIP LIGHT MINI DUTY LINE 250 FIXED AND VARIABLE SPEED COMPONENTS

FAFL



Capacità
Capacity (lt)
10



Peso netto
Net weight (kg)
0,45 kg



Dimensioni prodotto
Product dimension (mm)
B. 290 / H. 90



Codice Model code		Prezzo Price (€)
FM 200	Mescolatore 200 mm Blender tube 200 mm	
FM 250	Mescolatore 250 mm Blender tube 250 mm	
FE 200	Tubo Emulsionatore 200 mm Emulsifying tube 200 mm	
FE 250	Tubo Emulsionatore 250 mm Emulsifying tube 250 mm	

Codice Model code		Prezzo Price (€)
FO 200	Omogeneizzatore 200 mm Homogenizer 200 mm	
FO 250	Omogeneizzatore 250 mm Homogenizer 250 mm	
FAFLM	Frusta Whip	

CARATTERISTICHE MIXER LIGHT MINI VV / VF

FEATURES MIXER LIGHT MINI DUTY LINE VV / VF MODEL



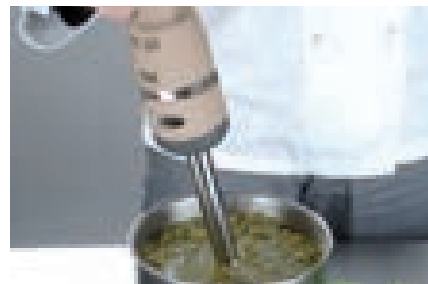
OMOGENIZZATORE IN ACCIAIO INOX

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

ACCESSORI MIXER LIGHT MINI VV / VF

ACCESSORIES LIGHT MINI DUTY LINE VV / VF MODEL



FSPM

SUPPORTO PARETE SINGOLO MINI

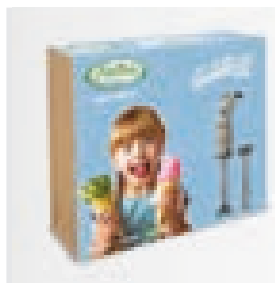
SINGLE WALL SUPPORT



FSPCM

SUPPORTO PARETE PER COMBI MINI

WALL SUPPORT MINI FOR COMBI



FMCG400

GELATO COMBI MIXER 250

230V-50/60 Hz

Mixer con Mescolatore da 250 mm + Omogeneizzatore 250 mm - Velocità Variabile
ALL' ORDINE PER QUESTO MODELLO SPECIFICARE LA FREQUENZA (HZ)

Mixer + Blender 250 mm + Homogenizer 250 mm - Variable speed
PLEASE MENTION HERTZ WHEN ORDER



FRULLUOTTO

230V-50/60 Hz

Combi Frusta e Mescolatore da 250 mm + Omogeneizzatore 250 mm - Velocità Variabile
ALL' ORDINE PER QUESTO MODELLO SPECIFICARE LA FREQUENZA (HZ)

Combi Whip + Blender 250 mm + Homogenizer 250 mm - Variable speed
PLEASE MENTION HERTZ WHEN ORDERING

	Codice Model code	Peso netto Net Weight kg	Prezzo Price (€)
Supporto parete singolo mini / Single wall support	FSPM	0,10	
Supporto parete per combi mini / Wall support mini for combi	FSPCM	0,25	
Gelato combi mixer 250 / Gelato combi mixer 250	FMCG 250	2	
Frulluotto / Frulluotto	FRULLUOTTO	2,5	



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





AFFETTATRICI GRAVITÀ

GRAVITY SLICERS

• 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



	Alimentazione Power supply (Volt/Hz)	Potenza Motor power (Kwatt/Hp)	Capacità di taglio Cutting capacity (mm)	Giri/m lama al minuto Blade revolution (RPM)	Corsa Carrello Carriage sliding (mm)	Spessore di taglio Slice thickness (mm)	Base d'appoggio affettatrice Slicer cutting area (mm)
GRAVITÀ 195	230 / 50-60	0,15 (0,20)	140x140	300	210	0÷15	345x255
GRAV. 220 ECO		0,18 (0,25)	190x160		240		415x280
GRAV. 250 ECO DOM.			190x190		250		
GRAVITÀ 250 ECO			210x170		260	0÷16	440x290
GRAVITÀ 250	230/50	0,26 (0,35)	220x160		260		470x310
GRAVITÀ 275 ECO	230 / 50-60	0,18 (0,25)	200x190		260		440x290
GRAVITÀ 275	230/50	0,26 (0,35)	220x180		260		445x290
GRAV. 300 ECO BP.	230 / 50-60	0,24 (0,33)	220x210		270		440x290
GRAV. 300 ECO BG.	230 / 50-60	0,26 (0,35)	210x200		270		465x340

195 GRAVITÀ



Lama
Blade size (mm)
Ø 195



Peso netto
Net weight (kg)
10,0 kg



Dimensioni prodotto
Product dimension (mm)
B. 360 / D. 320 / H. 310



220 GRAVITÀ ECO



Lama
Blade size (mm)
Ø 220



Peso netto
Net weight (kg)
13,5 kg



Dimensioni prodotto
Product dimension (mm)
B. 450 / D. 450 / H. 370



250 DOMESTICA GRAVITÀ ECO



Lama
Blade size (mm)
Ø 250



Peso netto
Net weight (kg)
14,0 kg



Dimensioni prodotto
Product dimension (mm)
B. 450 / D. 450 / H. 370



250 GRAVITÀ ECO



Lama
Blade size (mm)
Ø 250



Peso netto
Net weight (kg)
15,5 kg



Dimensioni prodotto
Product dimension (mm)
B. 490 / D. 430 / H. 400



250 GRAVITÀ



Lama
Blade size (mm)
Ø 250



Peso netto
Net weight (kg)
16,0 kg



Dimensioni prodotto
Product dimension (mm)
B. 510 / D. 430 / H. 390



275 GRAVITÀ ECO



Lama
Blade size (mm)
Ø 275



Peso netto
Net weight (kg)
17,0 kg



Dimensioni prodotto
Product dimension (mm)
B. 500 / D. 430 / H. 410



275 GRAVITÀ



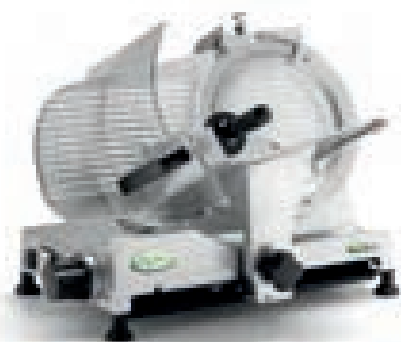
Lama
Blade size (mm)
Ø 275



Peso netto
Net weight (kg)
18,0 kg



Dimensioni prodotto
Product dimension (mm)
B. 510 / D. 320 / H. 400



300 GRAVITÀ ECO BASE PICCOLA



Lama
Blade size (mm)
Ø 300



Peso netto
Net weight (kg)
19,0 kg



Dimensioni prodotto
Product dimension (mm)
B. 490 / D. 470 / H. 340



250 DOMESTICA BASE GRANDE



Lama
Blade size (mm)
Ø 300



Peso netto
Net weight (kg)
23,0 kg



Dimensioni prodotto
Product dimension (mm)
B. 500 / D. 480 / H. 440



	NORME CE / CE APPROVED	SENZA NORME CE / NON CE APPROVED
195 230V monofase single phase codice prodotto product code		€ FAF195E
220 ECO 230V monofase single phase codice prodotto product code	€ FAF223	€ FAF223E
250 ECO DOM 230V monofase single phase codice prodotto product code		€ FAF253E
250 ECO 230V monofase single phase codice prodotto product code	€ FAFG253	€ FAFG253E
250 230V monofase single phase codice prodotto product code	€ FA253	€ FA253E
275 ECO 230V monofase single phase codice prodotto product code	€ FAF279	€ FAF279E
275 230V monofase single phase codice prodotto product code	€ FA279	€ FA279E
300 ECO 230V monofase single phase codice prodotto product code	€ FAF303	€ FAF303E
300 ECO 230V monofase single phase codice prodotto product code	€ FAFG303	€ 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





AFFETTATRICI GRAVITÀ LUXURY LUXURY GRAVITY SLICER

• 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 • Fabbriata 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



	Alimentazione Power supply (Volt/Hz)	Potenza Motor power (Kwatt/Hp)	Capacità di taglio Cutting capacity (mm)	Giri/m lama al minuto Blade revolution (RPM)	Corsa Carrello Carriage sliding (mm)	Spessore di taglio Slice thickness (mm)	Base d'appoggio affettatrice Slicer cutting area (mm)
GRAV. LUXURY 275	230/50 230-400/50	0,27 (0,36)	230x160	300	270	0÷15	470x320
GRAV. LUXURY 300			250x190	280		0÷16	
GRAV. LUXURY 330		0,38 (0,50)	240x250	280	330		600x420
GRAV. LUXURY 350			320x230	260			

275 GRAVITÀ LUXURY



Lama
Blade size (mm)
Ø 275



Peso netto
Net weight (kg)
22,0 / 22,0 kg



Dimensioni prodotto
Product dimension (mm)
B. 560 / D. 470 / H. 400



300 GRAVITÀ LUXURY



Lama
Blade size (mm)
Ø 300



Peso netto
Net weight (kg)
23,0 / 23,0 kg



Dimensioni prodotto
Product dimension (mm)
B. 560 / D. 470 / H. 420



330 GRAVITÀ LUXURY



Lama
Blade size (mm)
Ø 330



Peso netto
Net weight (kg)
38,0 / 38,0 kg



Dimensioni prodotto
Product dimension (mm)
B. 680 / D. 550 / H. 480



350 GRAVITÀ LUXURY



Lama
Blade size (mm)
Ø 350



Peso netto
Net weight (kg)
40,0 / 40,0 kg



Dimensioni prodotto
Product dimension (mm)
B. 680 / D. 550 / H. 500



	NORME CE / CE APPROVED	SENZA NORME CE / NON CE APPROVED
275 B300 230/400V trifase three phase codice prodotto product code	€ FA278	€ FA278E
275 B300 230V monofase single phase codice prodotto product code	€ FA277	€ FA277E
300 230/400V trifase three phase codice prodotto product code	€ FA302	€ FA302E
300 230V monofase single phase codice prodotto product code	€ FA303	€ FA303E
330 230/400V trifase three phase codice prodotto product code	€ FA332	€ FA332E
330 230V monofase single phase codice prodotto product code	€ FA333	€ FA333E
350 230/400V trifase three phase codice prodotto product code	€ FA352	€ FA352E
350 230V monofase single phase codice prodotto product code	€ FA353	€ FA353E



AFFETTATRICI VERTICALI VERTICAL SLICERS

• 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



250



Lama
Blade size (mm)
Ø 250



Peso netto
Net weight (kg)
24,0 kg



Dimensioni prodotto
Product dimension (mm)
B. 820 / D. 650 / H. 640



	Alimentazione Power supply (Volt/Hz)	Potenza Motor power (Kwatt/Hp)	Capacità di taglio Cutting capacity (mm)	Giri/m lama al minuto Blade revolution (RPM)	Corsa Carrello Carriage sliding (mm)	Spessore di taglio Slice thickness (mm)	Base d'appoggio affettatrice Slicer cutting area (mm)
VER. 250	230 / 50-60	0,35 (0,47)	240x170	300	-	0÷16	460x360
VER. 300	230/50 230-400/5	0,30 (0,40)	270x190	280	300	0÷15	470x350
VER. 330	230/50	0,50 (0,67)	250x210	260	-	0÷16	530x420
VER. 350			300x265		-		650x530
VER. 370			290x275		-		

300



Lama
Blade size (mm)
Ø 300



Peso netto
Net weight (kg)
24,0 / 24,0 kg



Dimensioni prodotto
Product dimension (mm)
B. 820 / D. 650 / H. 640



330



Lama
Blade size (mm)
Ø 330



Peso netto
Net weight (kg)
37,0 kg



Dimensioni prodotto
Product dimension (mm)
B. 820 / D. 650 / H. 640



350



Lama
Blade size (mm)
Ø 350



Peso netto
Net weight (kg)
45,0 kg



Dimensioni prodotto
Product dimension (mm)
B. 820 / D. 650 / H. 640



370



Lama
Blade size (mm)
Ø 370



Peso netto
Net weight (kg)
46,0 kg



Dimensioni prodotto
Product dimension (mm)
B. 820 / D. 650 / H. 640



250 230V monofase single phase
codice prodotto product code

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

300 230V monofase single phase
codice prodotto product code

330 230V monofase single phase
codice prodotto product code

350 230V monofase single phase
codice prodotto product code

370 230V monofase single phase
codice prodotto product code

	NORME CE / CE APPROVED	SENZA NORME CE / NON CE APPROVED
	€ FA251	€ FA251E
	€ FA300	€ FA300E
	€ FA301	€ FA301E
	€ FA334	€ FA334E
	€ FA354	€ FA354E
	€ FA372	€ FA372E



AFFETTATRICI VERTICALI LUXURY LUXURY VERTICAL SLICERS

• 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



	Alimentazione Power supply (Volt/Hz)	Potenza Motor power (Kwatt/Hip)	Capacità di taglio Cutting capacity (mm)	Giri/m lama al minuto Blade revolution (RPM)	Corsa Carrello Carriage sliding (mm)	Spessore di taglio Slice thickness (mm)	Base d'appoggio affettatrice Slicer cutting area (mm)
VER. LUX. 300	230 / 50-60	0,50 (0,67)	260x200	280	-	0÷16	530x420
VER. LUX. 330	230/50 230-400/50	0,38 (0,50)	340		340		605x445
VER. LUX. 350			390	260	390		605x445
VER. LUX. 370			420		420		610x460

300 LUXURY



Lama
Blade size (mm)
Ø 300



Peso netto
Net weight (kg)
37,0 kg



Dimensioni prodotto
Product dimension (mm)
B. 710 / D. 550 / H. 610



330 LUXURY



Lama
Blade size (mm)
Ø 330



Peso netto
Net weight (kg)
40,0 / 40,0 kg



Dimensioni prodotto
Product dimension (mm)
B. 690 / D. 620 / H. 520



350 LUXURY



Lama
Blade size (mm)
Ø 350



Peso netto
Net weight (kg)
45,0 / 45,0 kg



Dimensioni prodotto
Product dimension (mm)
B. 710 / D. 640 / H. 540



370 LUXURY



Lama
Blade size (mm)
Ø 370



Peso netto
Net weight (kg)
47,0 / 47,0 kg



Dimensioni prodotto
Product dimension (mm)
B. 770 / D. 650 / H. 580



	NORME CE / CE APPROVED	SENZA NORME CE / NON CE APPROVED
300 230V monofase single phase codice prodotto product code	€ FA304	€ FA304E
330 230/400V trifase three phase codice prodotto product code	€ FA330	
330 230V monofase single phase codice prodotto product code	€ FA331	
350 230/400V trifase three phase codice prodotto product code	€ FA350	
350 230V monofase single phase codice prodotto product code	€ FA351	
370 230/400V trifase three phase codice prodotto product code	€ FA370	
370 230V monofase single phase codice prodotto product code	€ FA371	



AFFETTACARNE MEAT SLICER

• 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 • Fabbricato 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



	Alimentazione Power supply (Volt/Hz)	Potenza Motor power (Kwatt/Hp)	Capacità di taglio Cutting capacity (mm)	Giri/m lama al minuto Blade revolution (RPM)	Corsa Carrello Carriage sliding (mm)	Spessore di taglio Slice thickness (mm)	Base d'appoggio affettatrice Slicer cutting area (mm)
AFFETT. 300	230/50 230-400/50	0,27 (0,36)	270x190	280	300	0÷16	495x360
AFFETT. 350		0,38 (0,50)	300x245	260	340		605x445
AFFETT. 370			340x255		400		610x460

300



Lama
Blade size (mm)
Ø 300



Peso netto
Net weight (kg)
35,0 / 35,0 kg



Dimensioni prodotto
Product dimension (mm)
B. 640 / D. 530 / H. 500



350



Lama
Blade size (mm)
Ø 350



Peso netto
Net weight (kg)
43,0 / 43,0 kg



Dimensioni prodotto
Product dimension (mm)
B. 740 / D. 750 / H. 550



370



Lama
Blade size (mm)
Ø 70



Peso netto
Net weight (kg)
46,0 / 46,0 kg



Dimensioni prodotto
Product dimension (mm)
B. 750 / D. 750 / H. 570



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

AFFETTACARNE 300 230V monofase *single phase*
codice prodotto *product code*

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

AFFETTACARNE 350 230V monofase *single phase*
codice prodotto *product code*

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

€
FAC300

€
FAC301

€
FAC350

€
FAC351

€
FAC370

€
FAC371



PREPARAZIONE DINAMICA

DYNAMIC PROCESSING





**TUTTO PRONTO...
IN BREVISSIMO TEMPO**

EVERYTHING READY...
IN THE TWINKLING OF AN EYE

PELAPATATE
POTATO PEELER

PULISCICOZZE
MUSSEL WASHER

LAVATARTUFO
TRUFFLE WASHER

TAGLIAVERDURE ÉLITE
ÉLITE VEGETABLE CUTTER

CUTTER
CUTTER

TAGLIAMOZZARELLA
MOZZARELLA CHEESE CUTTER





PELAPATATE SERIE 5 kg POTATO PEELER 5 kg RANGE

- 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



Alimentazione
Power supply (Volt/Hz)

Potenza
Motor power (Kwatt/
Hp)

Giri piatto
Peeler dish
revolutions (RPM)

Produzione oraria
Production per hour
(kg/h)

Tempo ciclo
pulitura
Mussel peeling cycle
(sec)

Carico massimo
Maximum charge (kg)

Temperatura acqua
Water
temperature (°C)

Alimentazione tubo
flessibile
Flexible pipe feeding
(inch)

Collettore scarico
laterale
Side discharge
manifold (mm)

5 KG

230/50 230-400/50

0,37 (0,50)

270

150

60-90

5

5-20

3/4

ø50

DA BANCO

BENCHTOP MODEL



Collettore scarico inferiore
Lower discharge manifold (mm)



Peso netto
Net weight (kg)
28,0 kg



Dimensioni prodotto
Product dimension (mm)
B. 530 / D. 520 / H. 520



CON PIEDI

WITH BLACK LEGS



Collettore scarico inferiore
Lower discharge manifold (mm)
Ø 50



Peso netto
Net weight (kg)
30,0 kg



Dimensioni prodotto
Product dimension (mm)
B. 530 / D. 520 / H. 630



SUPPORTO STANDARD

CON CASSETTO E FILTRO INCLUSO
INCLUSIVE OF WASTE FILTER DRAWER



Collettore scarico inferiore
Lower discharge manifold (mm)
Ø 40



Peso netto
Net weight (kg)
35,0 kg



Dimensioni prodotto
Product dimension (mm)
B. 530 / D. 520 / H. 700



Collettore scarico inferiore
Lower discharge manifold (mm)
Ø 50



Peso netto
Net weight (kg)
38,5 kg



Dimensioni prodotto
Product dimension (mm)
B. 530 / D. 520 / H. 950



5 KG BANCO 0,37 Kw (0,50 Hp)

codice prodotto product code

5 KG CON PIEDI 0,37 Kw (0,50 Hp)

codice prodotto product code

5 KG SUPPORTO STANDARD 0,37 Kw (0,50 Hp)

codice prodotto product code

5 KG SUPPORTO ALTO 0,37 Kw (0,50 Hp)

codice prodotto product code

CI supplemento per coperchio inox optional for stainless steel lid

CF cassetto e filtro optional for drawer-filter

NORME CE / CE APPROVED

Trifase / Three phase V. 230/400

€
FP105

Monofase / Single phase V. 230

€
FP104

SENZA NORME CE / NON CE APPROVED

Trifase / Three phase V. 230/400

€
FP105E

Monofase / Single phase V. 230

€
FP104E

€
FP107PE

€
FP106PE

€
FP107E

€
FP106E

€
FP109E

€
FP108E

€

€

di serie / included

La versione non CE di base
non prevede cassetto e filtro

€

Non Ce approved model is not
inclusive of waste filter drawer



PELAPATATE SERIE 10 kg POTATO PEELER 10 kg RANGE

• 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



	Alimentazione Power supply (Volt/Hz)	Potenza Motor power (Kwatt/ Hp)	Giri piatto Peeler dish revolutions (RPM)	Produzione oraria Production per hour (kg/h)	Tempo ciclo pulitura Mussel peeling cycle (sec)	Carico massimo Maximum charge (kg)	Temperatura acqua Water temperature (°C)	Alimentazione tubo flessibile Flexible pipe feeding (inch)	Collettore scarico laterale Side discharge manifold (mm)
10 KG	230/50 230-400/50	0,55 (0,75)	320	300	90-120	10	5-20	3/4	ø50

CON PIEDI WITH BLACK LEGS



Collettore scarico inferiore
Lower discharge manifold (mm)
Ø 50



Peso netto
Net weight (kg)
35,0 kg



Dimensioni prodotto
Product dimension (mm)
B. 530 / D. 660 / H. 780



SUPPORTO STANDARD CON CASSETTO E FILTRO INCLUSO INCLUSIVE OF WASTE FILTER DRAWER



Collettore scarico inferiore
Lower discharge manifold (mm)
Ø 40



Peso netto
Net weight (kg)
40,5 kg



Dimensioni prodotto
Product dimension (mm)
B. 530 / D. 660 / H. 850



SUPPORTO ALTO CON CASSETTO E FILTRO INCLUSO INCLUSIVE OF WASTE FILTER DRAWER



Collettore scarico inferiore
Lower discharge manifold (mm)
Ø 50



Peso netto
Net weight (kg)
44,0 kg



Dimensioni prodotto
Product dimension (mm)
B. 530 / D. 660 / H. 1100



10 KG CON PIEDI 0,55 Kw (0,75 Hp)

codice prodotto product code

10 KG SUPPORTO STANDARD 0,55 Kw (0,75 Hp)

codice prodotto product code

10 KG SUPPORTO ALTO 0,55 Kw (0,75 Hp)

codice prodotto product code

CI supplemento per coperchio inox optional for stainless steel lid

CF cassetto e filtro optional for drawer-filter

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
€ FP101P	€ FP100P	€ FP101PE	€ FP100PE
€ FP101	€ FP100	€ FP101E	€ FP100E
€ FP111	€ FP110	€ FP111E	€ FP110E
€		€	
di serie / included		La versione non CE di base non prevede cassetto e filtro	Non Ce approved model is not inclusive of waste filter drawer

• 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



PELAPATATE SERIE 18 kg POTATO PEELER 18 kg RANGE

- 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



Alimentazione
Power supply (Volt/Hz)

Potenza
Motor power (Kwatt/
Hp)

Giri piatto
Peeler dish
revolutions (RPM)

Produzione oraria
Production per hour
(kg/h)

Tempo ciclo
pulitura
Mussel peeling cycle
(sec)

Carico massimo
Maximum charge (kg)

Temperatura acqua
Water
temperature (°C)

Alimentazione tubo
flessibile
Flexible pipe feeding
(inch)

Collettore scarico
laterale
Side discharge
manifold (mm)

18 KG

230/50 230-400/50

0,90 (1,20)

320

500

120-150

18

5-20

3/4

ø50

CON PIEDI WITH BLACK LEGS



Collettore scarico inferiore
Lower discharge manifold (mm)
Ø 50



Peso netto
Net weight (kg)
40,0 kg



Dimensioni prodotto
Product dimension (mm)
B. 530 / D. 660 / H. 900



SUPPORTO STANDARD CON CASSETTO E FILTRO INCLUSO INCLUSIVE OF WASTE FILTER DRAWER



Collettore scarico inferiore
Lower discharge manifold (mm)
Ø 40



Peso netto
Net weight (kg)
45,0 kg



Dimensioni prodotto
Product dimension (mm)
B. 530 / D. 660 / H. 950



SUPPORTO ALTO CON CASSETTO E FILTRO INCLUSO INCLUSIVE OF WASTE FILTER DRAWER



Collettore scarico inferiore
Lower discharge manifold (mm)
Ø 50



Peso netto
Net weight (kg)
48,5 kg



Dimensioni prodotto
Product dimension (mm)
B. 530 / D. 660 / H. 1200



18 KG CON PIEDI 0,90 Kw (1,2 Hp)
codice prodotto product code

18 KG SUPPORTO STANDARD 0,90 Kw (1,2 Hp)
codice prodotto product code

18 KG SUPPORTO ALTO 0,90 Kw (1,2 Hp)
codice prodotto product code

CI supplemento per coperchio inox optional for stainless steel lid

CF cassetto e filtro optional for drawer-filter

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
€ FP103P	€ FP102P	€ FP103PE	€ FP102PE
€ FP103	€ FP102	€ FP103E	€ FP102E
€ FP113	€ FP112	€ FP113E	€ FP112E
€		€	
di serie / included		La versione non CE di base non prevede cassetto e filtro € Non Ce approved model is not inclusive of waste filter drawer	



PELAPATATE SERIE 30 kg POTATO PEELER 30 kg RANGE



- 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 acciaio inox con oblò • 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 • Stainless steel lid with porthole window • 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



Coperchio in acciaio INOX 30 KG
30 KG Stainless Steel lid
Di serie / Included

	Alimentazione Power supply (Volt/Hz)	Potenza Motor power (Kwatt/ Hp)	Giri piatto Peeler dish revolutions (RPM)	Produzione oraria Production per hour (kg/h)	Tempo ciclo pulitura Mussel peeling cycle (sec)	Carico massimo Maximum charge (kg)	Temperatura acqua Water temperature (°C)	Alimentazione tubo flessibile Flexible pipe feeding (inch)	Collettore scarico laterale Side discharge manifold (mm)
30 KG	230/50 230-400/50	0,96 (1,30)	240	700	120-150	30	5-20	3/4	ø50

CON PIEDI WITH BLACK LEGS



Collettore scarico inferiore
Lower discharge manifold (mm)
Ø 50



Peso netto
Net weight (kg)
54,0 kg



Dimensioni prodotto
Product dimension (mm)
B. 550 / D. 800 / H. 830



SUPPORTO STANDARD CON CASSETTO E FILTRO INCLUSO INCLUSIVE OF WASTE FILTER DRAWER



Collettore scarico inferiore
Lower discharge manifold (mm)
Ø 40



Peso netto
Net weight (kg)
61,0 kg



Dimensioni prodotto
Product dimension (mm)
B. 550 / D. 800 / H. 900



SUPPORTO ALTO CON CASSETTO E FILTRO INCLUSO INCLUSIVE OF WASTE FILTER DRAWER



Collettore scarico inferiore
Lower discharge manifold (mm)
Ø 50



Peso netto
Net weight (kg)
66,0 kg



Dimensioni prodotto
Product dimension (mm)
B. 550 / D. 800 / H. 1150



30 CON PIEDI KG 0,90 Kw (1,2 Hp)

codice prodotto product code

30 KG SUPPORTO STANDARD 0,90 Kw (1,2 Hp)

codice prodotto product code

30 KG SUPPORTO ALTO 0,90 Kw (1,2 Hp)

codice prodotto product code

CF cassetto e filtro optional for drawer-filter

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
€ FP116P	€ FP114P	€ FP116PE	€ FP114PE
€ FP116	€ FP114	€ FP116E	€ FP114E
€ FP117	€ FP115	€ FP117E	€ FP115E
di serie / included		La versione non CE di base non prevede cassetto e filtro €	Non Ce approved model is not inclusive of waste filter drawer

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



PIATTO PELAPATATE 30 KG

30 KG POTATO PEELER PLATE

Di serie / Included



TELA ABRASIVA 5-10-18 KG

5-10-18 KG ABRASIVE WALL

Di serie / Included



TELA ABRASIVA 30 KG

30 KG ABRASIVE WALL

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



COPERCHIO TRASPARENTE 5-10-18 KG

5-10-18 KG TRANSPARENT LID

Di serie / Included



COPERCHIO IN ACCIAIO INOX 30 KG

30 KG STAINLESS STEEL LID

Di serie / Included



COPERCHIO IN ACCIAIO INOX 5-10-18 KG

5-10-18 KG STAINLESS STEEL LID

Optional



ALTEZZA SUPPORTO STANDARD 210 MM
ALTEZZA SUPPORTO ALTO 460 MM

STANDARD SUPPORT 210 MM
HIGHER SUPPORT 460 MM





PULISCICOZZE SERIE 5 kg 5 kg MUSSEL WASHER

• 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



Alimentazione
Power supply (Volt/Hz)

Potenza
Motor power (Kwatt/
Hp)

Giri piatto
Peeler dish
revolutions (RPM)

Produzione oraria
Production per hour
(kg/h)

Tempo ciclo
pulitura
Mussel peeling cycle
(sec)

Carico massimo
Maximum charge (kg)

Temperatura acqua
Water
temperature (°C)

Alimentazione tubo
flessibile
Flexible pipe feeding
(inch)

Collettore scarico
laterale
Side discharge
manifold (mm)

5 KG

230/50 230-400/50

0,35 (0,50)

145

75

90-120

5

5-20

3/4

ø50

DA BANCO

BENCHTOP MODEL



Collettore scarico inferiore
Lower discharge manifold (mm)



Peso netto
Net weight (kg)
25,0 kg



Dimensioni prodotto
Product dimension (mm)
B. 530 / D. 520 / H. 520



SUPPORTO STANDARD

CON CASSETTO E FILTRO INCLUSO
INCLUSIVE OF WASTE FILTER DRAWER



Collettore scarico inferiore
Lower discharge manifold (mm)
Ø40



Peso netto
Net weight (kg)
32,0 kg



Dimensioni prodotto
Product dimension (mm)
B. 530 / D. 520 / H. 700



SUPPORTO ALTO

CON CASSETTO E FILTRO INCLUSO
WITH HIGH STAND INCLUSIVE OF WASTE FILTER DRAWER



Collettore scarico inferiore
Lower discharge manifold (mm)
Ø 50



Peso netto
Net weight (kg)
35,0 kg



Dimensioni prodotto
Product dimension (mm)
B. 530 / D. 520 / H. 950



5 KG BANCO 0,35 Kw (0,50 Hp)
codice prodotto product code

5 KG SUPPORTO STANDARD 0,35 Kw (0,50 Hp)
codice prodotto product code

5 KG SUPPORTO ALTO 0,35 Kw (0,50 Hp)
codice prodotto product code

CI supplemento per coperchio inox optional for stainless steel lid

CF cassetto e filtro optional for drawer-filter

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
€ FPC301	€ FPC300	€ FPC301E	€ FPC300E
€ FPC303	€ FPC302	€ FPC303E	€ FPC302E
€ FPC305	€ FPC304	€ FPC305E	€ FPC304E
€		€	
di serie / included		La versione non CE di base non prevede cassetto e filtro	Non Ce approved model is not inclusive of waste filter drawer



PULISCICOZZE SERIE 10-18 kg 10-18 kg MUSSEL WASHER



- 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

	Alimentazione Power supply (Volt/Hz)	Potenza Motor power (Kwatt/ Hp)	Giri piatto Peeler dish revolutions (RPM)	Produzione oraria Production per hour (kg/h)	Tempo ciclo pulitura Mussel peeling cycle (sec)	Carico massimo Maximum charge (kg)	Temperatura acqua Water temperature (°C)	Alimentazione tubo flessibile Flexible pipe feeding (inch)	Collettore scarico laterale Side discharge manifold (mm)
10 KG	230/50 230-400/50	0,35 (0,50)	180	150	120-150	10	5-20	3/4	ø50
18 KG	230/50 230-400/50	0,90 (1,20)	180	250	150-180	18	5-20	3/4	ø50

10 KG SUPPORTO STANDARD CON CASSETTO E FILTRO INCLUSO

INCLUSIVE OF WASTE FILTER DRAWER



Collettore scarico inferiore
Lower discharge manifold (mm)
Ø 40



Peso netto
Net weight (kg)
37 kg



Dimensioni prodotto
Product dimension (mm)
B. 530 / D. 660 / H. 850



10 KG SUPPORTO ALTO CON CASSETTO E FILTRO INCLUSO

WITH HIGH STAND INCLUSIVE OF WASTE FILTER DRAWER



Collettore scarico inferiore
Lower discharge manifold (mm)
Ø 50



Peso netto
Net weight (kg)
40 kg



Dimensioni prodotto
Product dimension (mm)
B. 530 / D. 660 / H. 1100



18 KG SUPPORTO STANDARD CON CASSETTO E FILTRO INCLUSO

INCLUSIVE OF WASTE FILTER DRAWER



Collettore scarico inferiore
Lower discharge manifold (mm)
Ø 40



Peso netto
Net weight (kg)
42,0 kg



Dimensioni prodotto
Product dimension (mm)
B. 530 / D. 660 / H. 950



18 KG SUPPORTO ALTO CON CASSETTO E FILTRO INCLUSO

WITH HIGH STAND INCLUSIVE OF WASTE FILTER DRAWER



Collettore scarico inferiore
Lower discharge manifold (mm)
Ø 50



Peso netto
Net weight (kg)
45,5 kg



Dimensioni prodotto
Product dimension (mm)
B. 530 / D. 660 / H. 1200



	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 product code	€ FPC107	€ FPC106	€ FPC107E	€ FPC106E
10 KG SUPPORTO ALTO 0,35 Kw (0,50 Hp) codice prodotto product code	€ FPC307	€ FPC306	€ FPC307E	€ FPC306E
18 KG SUPPORTO STANDARD 0,65 Kw (0,90 Hp) codice prodotto product code	€ FPC109	€ FPC108	€ FPC109E	€ FPC108E
18 KG SUPPORTO ALTO 0,65 Kw (0,90 Hp) codice prodotto product code	€ FPC309	€ FPC308	€ FPC309E	€ FPC308E
CI supplemento per coperchio inox optional for stainless steel lid	€		€	
CF cassetto e filtro optional for drawer-filter	di serie / included		La versione non CE di base non prevede cassetto e filtro € Non Ce approved model is not inclusive of waste filter drawer	

COMPONENTI E ACCESSORI PULISCICOZZE

MUSSEL WASHER ACCESSORIES



PIATTO PULISCICOZZE 5 KG
5 KG MUSSEL WASHER PLATES
 Di serie / Included



PIATTO PULISCICOZZE 10/18 KG
10/18 KG MUSSEL WASHER PLATES
 Di serie / Included



TELA ABRASIVA
ABRASIVE WALL
 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*



COPERCHIO IN ACCIAIO INOX
STAINLESS STEEL LID
 Optional



ALTEZZA SUPPORTO STANDARD 210 MM
 ALTEZZA SUPPORTO ALTO 460 MM

*STANDARD SUPPORT 210 MM
 HIGHER SUPPORT 460 MM*





LAVATARTUFO TRUFFLE WASHER

• 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 • Fabbricato 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



	Alimentazione Power supply (Volt/Hz)	Potenza Motor power (Kwatt/Hp)	Giri piatto Peeler dish revolutions (RPM)	Produzione oraria Production per hour (kg/h)	Tempo ciclo pulitura Mussel peeling cycle (sec)	Carico massimo Maximum charge (kg)	Temperatura acqua Water temperature (°C)	Alimentazione tubo flessibile Flexible pipe feeding (inch)	Collettore scarico laterale Side discharge manifold (mm)						
10 KG	230/50 230-400/50	0,30 (0,40)	140	150	90-120	10	5-20	3/4	ø50						
18 KG BASE		0,65 (0,90)		250	120-150	18									
18 KG IDRO		0,65 (0,90)													
18 KG IDRO VV		1,10 (1,50)													

10 KG



Collettore scarico inferiore
Lower discharge manifold (mm)
Ø 50



Peso netto
Net weight (kg)
42,0 kg



Dimensioni prodotto
Product dimension (mm)
B. 530 / D. 660 / H. 1100



18 KG



Collettore scarico inferiore
Lower discharge manifold (mm)
Ø 50



Peso netto
Net weight (kg)
48,0 / 56,0 / 57,0 kg



Dimensioni prodotto
Product dimension (mm)
B. 530 / D. 660 / H. 1200



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

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

COMPONENTI E ACCESSORI LAVATARTUFO

TRUFFLE WASHER ACCESSORIES



PIATTO LAVATARTUFI
TRUFFLE WASHER PLATE

Di serie / Included



UGELLI PER LAVAGGIO TARTUFI
TRUFFLE WASH NOZZLES

Di serie / Included



MODELLO IDRO VV
CON VARIATORE DI VELOCITÀ

IDRO VV MODEL
WITH SPEED VARIATOR



CASSETTO E FILTRO
DRAWER AND FILTER

Di serie / Included



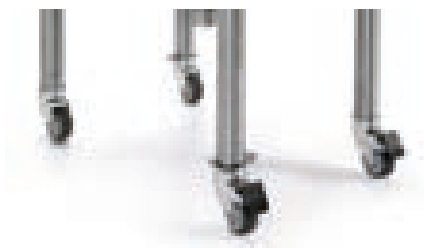
COPERCHIO INOX
STAINLESS STEEL LID

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



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

NORME CE / CE APPROVED

€

€

€

€





TAGLIAVERDURE 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

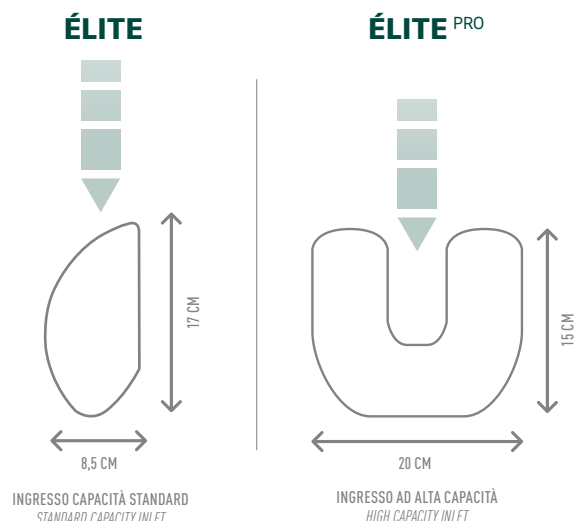
- Professional heavy duty equipment • Full range of cutting, slicing and grating discs available • Fast blade change • AISI 304 S/steel casing • Frame and lid made from stainless steel • Cutting bowl designed for easy cleaning • Ergonomic handle equipped with on/o safety interlocking switch • All cutting 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



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

Produzione oraria 450-600 kg/h
Production per hour 450-600 kg/h

	Alimentazione Power supply (Volt/Hz)	Potenza Motor power (Kwatt/Hp)	Produzione oraria Production per hour (kg/h)
ÉLITE	230/50		250-450
ÉLITE PRO	230-400/50	0,58 (0,80)	450-600



ÉLITE



Collettore scarico inferiore
Lower discharge manifold (mm)
Ø 40



Peso netto
Net weight (kg)
20,0 kg



Dimensioni prodotto
Product dimension (mm)
B. 530 / D. 520 / H. 700



Ingresso capacità standard
Standard capacity inlet

ÉLITE PRO



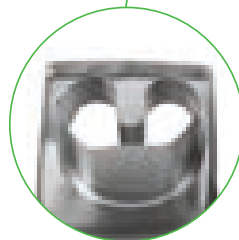
Collettore scarico inferiore
Lower discharge manifold (mm)
Ø 40



Peso netto
Net weight (kg)
20,0 kg



Dimensioni prodotto
Product dimension (mm)
B. 530 / D. 520 / H. 700



Ingresso ad alta capacità
High capacity inlet



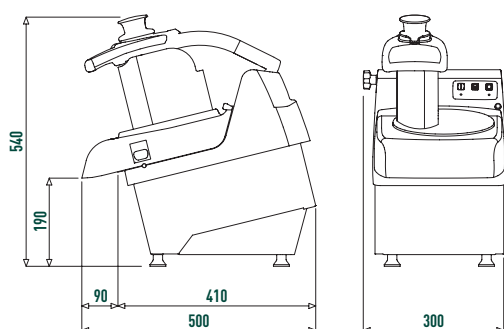
	NORME CE / CE APPROVED		SENZA NORME CE / NON CE APPROVED	
	Trifase / Three phase V. 230/400	Monofase / Single phase V. 230		Monofase / Single phase V. 230
TAGLIAVERDURE ÉLITE 0,58 Kw (0,80 Hp) codice prodotto product code Senza dischi + disco espulsore Without discs + ejectable disc	€ FTV401	€ FTV400		€ FTV400E
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	€ FTV301	€ FTV300		€ FTV300E
TAGLIAVERDURE ÉLITE PRO 0,58 Kw (0,80 Hp) codice prodotto product code Senza dischi + disco espulsore Without discs + ejectable disc	€ FTV701	€ FTV700		€ FTV700E
TAGLIAVERDURE ÉLITE PRO 0,58 Kw (0,80 Hp) codice prodotto product code Con dischi: E2 - E10 - DP10X10 - BP10 - Z3 - Z7 + disco espulsore With discs: E2 - E10 - DP10X10 - BP10 - Z3 - Z7 + ejectable disc	€ FTV601	€ FTV600		€ FTV600E

INTERAMENTE SMONTABILE PER MIGLIORE PULIZIA

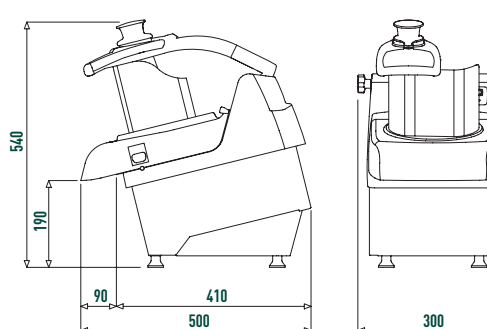
EASE OF CLEANING WITH MANUALLY
REMOVABLE PARTS



DIMENSIONI TAGLIAVERDURA ÈLITE DIMENSION ÈLITE VEGETABLE SHREDDER



DIMENSIONI TAGLIAVERDURA ÈLITE PRO DIMENSION ÈLITE PRO VEGETABLE SHREDDER



DISCHI TAGLIAVERDURA VEGETABLE SHREDDER DISCS

Tutti i dischi sono compatibili con entrambe le versioni **ÈLITE** ed **ÈLITE PRO**,

ad esclusione delle serie **"B Pro"** e **"D Pro"**, adatte solo al tagliaverdure **ÈLITE PRO**

All discs are compatible with both ÈLITE and ÈLITE PRO versions, with the exception of the "B Pro" and "D Pro" series, suitable only for the ÈLITE PRO vegetable shredder

PORTADISCHI 8 PEZZI / DISK RACK 8 PIECES

	CODICE	PREZZO			
	FTV191	€			

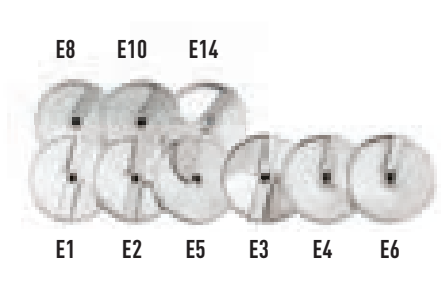


X

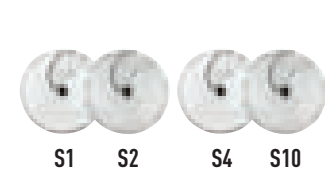
SERIE X / X SERIES

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

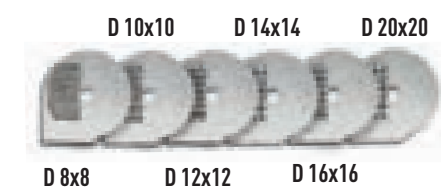
ARTICOLO	CODICE	PREZZO			
X	FTV174	€			



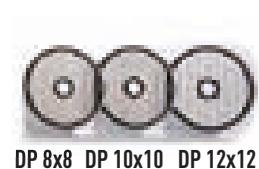
SERIE E / E SERIES					
dischi per taglio fette delicate <i>slicing discs</i>					
ARTICOLO	CODICE	PREZZO	ARTICOLO	CODICE	PREZZO
E1	FTV175	€	E2	FTV176	€
E3	FTV177	€	E4	FTV178	€
E5	FTV179	€	E6	FTV180	€
E8	FTV115	€	E10	FTV116	€
E14	FTV117	€			



SERIE S / S SERIES					
dischi per taglio fette delicate <i>slicing discs</i>					
ARTICOLO	CODICE	PREZZO	ARTICOLO	CODICE	PREZZO
S1	FTV181	€	S2	FTV182	€
S4	FTV203	€	S10	FTV204	€



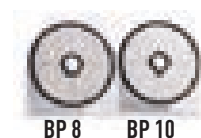
SERIE D / D SERIES					
dischi per cubettare (vanno sempre abbinati alla serie E) <i>cube cutting discs to be purchased with E disk</i>					
ARTICOLO	CODICE	PREZZO	ARTICOLO	CODICE	PREZZO
D 8x8	FTV183	€	D 10x10	FTV184	€
D 12x12	FTV185	€	D 14x14	FTV202	€
D 16x16	FTV194	€	D 20x20	FTV186	€



SERIE D PRO - SOLO PER ÈLITE PRO / D PRO SERIES - ONLY FOR ÈLITE PRO					
dischi per cubettare (vanno sempre abbinati alla serie E) <i>cube cutting discs to be purchased with E disk</i>					
ARTICOLO	CODICE	PREZZO	ARTICOLO	CODICE	PREZZO
DP 8x8	FTV 206	€	DP 10x10	FTV 207	€
DP 14x14	FTV 208	€			



SERIE B / B SERIES					
dischi per taglio listelli (vanno sempre abbinati alla serie E) <i>chipper discs to be purchased with E disk</i>					
ARTICOLO	CODICE	PREZZO	ARTICOLO	CODICE	PREZZO
B6	FTV130	€	B8	FTV131	€
B10	FTV132	€			



SERIE B PRO - SOLO PER ÈLITE PRO / B PRO SERIES - ONLY FOR ÈLITE PRO					
dischi per taglio listelli (vanno sempre abbinati alla serie E) <i>chipper discs to be purchased with E disk</i>					
ARTICOLO	CODICE	PREZZO	ARTICOLO	CODICE	PREZZO
BP 8	FTV 208	€	BP 10	FTV 210	€



SERIE H / H SERIES					
dischi per taglio listelli ricurvi <i>staw cutting discs</i>					
ARTICOLO	CODICE	PREZZO	ARTICOLO	CODICE	PREZZO
H4	FTV187	€	H6	FTV188	€
H8	FTV189	€	H10	FTV190	€



SERIE Z / Z SERIES					
dischi per sfilacciare <i>shredding discs</i>					
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 <i>grating discs suitable for cheese and bread</i>					
ARTICOLO	CODICE	PREZZO			
V	FTV122	€			



CUTTER CON VARIAZIONE DI VELOCITÀ

BOWL CUTTER

• 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 L4V-6-9 disponibili con variatore continuo di velocità (di serie su L9V) • In dotazione: spatola e piastra affilatura lame • Opzionali mozzi con lame: dentate, forate, per pesto, per impasti • Norme CE • Fabbricato 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



	Alimentazione Power supply (Volt/Hz)	Potenza Motor power (Kwatt/Hp)	Giri motore Motor revolutions (g/m)	Volume vasca Tank diameter (lt)	Capienza utile vasca Bowl filling capacity (lt)
4 LITRI	230/50	0,35 (0,50)	1500/2800	3,3	1,5
6 LITRI				5,3	3,1
9 LITRI		0,35 (0,50) x2		9,4	5,4

4 LITRI
4 LITERS



Peso netto
Net weight (kg)
10,0 kg



Dimensioni prodotto
Product dimension (mm)
B. 365 / D. 305 / H. 255



6 LITRI
6 LITERS



Peso netto
Net weight (kg)
11,0 kg



Dimensioni prodotto
Product dimension (mm)
B. 365 / D. 305 / H. 320



9 LITRI
9 LITERS



Peso netto
Net weight (kg)
23,0 kg



Dimensioni prodotto
Product dimension (mm)
B. 455 / D. 225 / H. 380



L4W 0,35 Kw (0,50 Hp)

codice prodotto product code

L6VV 0,35 Kw (0,50 Hp)

codice prodotto product code

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

codice prodotto product code

NORME CE / CE APPROVED			
	Monofase / Single phase V. 230		
	€ FL4W		
	€ FL6VV		
	€ FL9VV		



CUTTER BOWL CUTTER

- 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 • Fabbricato 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



	Alimentazione Power supply (Volt/Hz)	Potenza Motor power (Kwatt/Hp)	Giri motore Motor revolutions (g/m)	Volume vasca Tank diameter (lt)	Capienza utile vasca Bowl filling capacity (lt)
3 LITRI	230/50 230-400/50	0,55 (0,75)	1400	3	1,45
6 LITRI		1,10 (1,50)		5	2,75
9 LITRI				8	

3 LITRI 3 LITERS



Peso netto
Net weight (kg)
13,5 kg



Dimensioni prodotto
Product dimension (mm)
B. 200 / D. 230 / H. 410



5 LITRI 5 LITERS



Peso netto
Net weight (kg)
23,0 kg



Dimensioni prodotto
Product dimension (mm)
B. 270 / D. 310 / H. 470



8 LITRI 8 LITERS



Peso netto
Net weight (kg)
23,0 kg



Dimensioni prodotto
Product dimension (mm)
B. 270 / D. 310 / H. 540



	NORME CE / CE APPROVED			
	Trifase / Three phase V. 230/400	Monofase / Single phase V. 230		
L3 cutter 3 litri cutter 3 ltr codice prodotto product code	€ FCU102	€ FCU100		
L5 cutter 5 litri cutter 5 ltr codice prodotto product code	€ FCU104	€ FCU103		
L5 cutter 5 litri a 2 velocità: 700/1400 700/1400 RPM Double speed for mod. 5 ltr	€ FCU104/714			
L5 cutter 5 litri a 2 velocità: 1400/2800 1400/2800 RPM Double speed for mod. 5 ltr	€ FCU104/1428			
L8 cutter 8 litri cutter 8 ltr codice prodotto product code	€ FCU106	€ FCU105		
L8 cutter 8 litri a 2 velocità: 700/1400 700/1400 RPM Double speed for mod. 8 ltr	€ FCU106/714			
L8 cutter 8 litri a 2 velocità: 1400/2800 1400/2800 RPM Double speed for mod. 8 ltr	€ FCU106/1428			

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

LAME PER CUTTER

CUTTING BLADE FOR CUTTER



Passato di pomodoro
Tomato sauce



Pane grattugiato
Breadcrumbs



Mozzarella pizza
Mozzarella grating



Passato verdure
Vegetables purée

LAMA TAGLIENTE

CUTTING BLADE



Carne per ragù
Meat mincing



Frutta secca
Dried fruit-nuts

LAMA SEGHETTATA

SAW - TOOTHED BLADE



Maionese
Mayonnaise



Cioccolato
Chocolate



Impasti teneri per dolci
Soft mixtures

LAMA FORATA

PUNCHED BLADE

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 114M coperchio in plastica per L3 L3 cutter plastic lid

€

FCU 115M 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



Alimentazione
Power supply (Volt/Hz)

Potenza
Motor power
(Kwatt/Hp)

Giri motore
Motor revolutions
(g/m)

Produzione oraria
Production per hour
(kg/h)

TMC

230/50 - 230-400/50

0,75 (1,00)

1400

50

TMC



Peso netto
Net weight (kg)
18 kg



Dimensioni prodotto
Product dimension (mm)
B. 220 / D. 420 / H. 440



CONI INOX TAGLIAMOZZARELLA

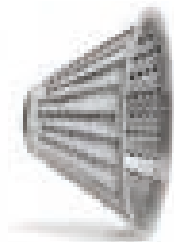
STAINLESS STEEL CONES



N.1

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

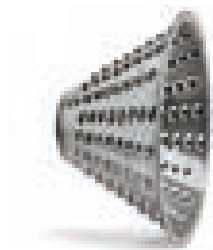
Hole 2 mm. - For slicing mushrooms, courgettes, etc.



N.2

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

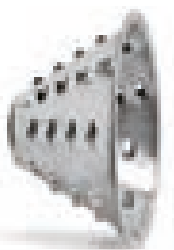
Hole 2.5 mm - For fraying tender soft or not too mature cheese



N.3

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

Hole 4 mm - For appetizers and, Julienne cut vegetables



N.4

Foro mm. 7 - Per sfilacciare mozzarella

Hole 7 mm - For fraying mozzarella cheese

TMC carenato inox faired stainless steel
codice prodotto product code

N.1 - F2282

codice prodotto product code

N.2 - F2280

codice prodotto product code

N.3 - F2281

codice prodotto product code

N.4 - F2182

codice prodotto product code

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
€ FTMC100	€ FTMC102	€ FTMC100E	€ FTMC102E
	€ F2282		
	€ F2280		
	€ F2281		
	€ F2182		

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

• 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



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 • Fabbriato 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



Alimentazione
Power supply (Volt/Hz)

Potenza
Motor power (Kwatt/Hp)

Capacità
Capacity (kg)

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

Dimensione prodotto
Product dimensions (kg/h)

FIC 30M	230/50 - 230-400/50	0,75 (1,00)	30	40,0	B. 720 D. 360 H. 570
FIC 30MC				45,0	B. 720 D. 360 H. 1030
FIC 50M		1,50 (2,00)	50	80,0	B. 800 D. 460 H. 1020
FIC 50B		1,80 (2,40)		100,0	B. 800 D. 565 H. 1040
FIC 75M		1,50 (2,00)	75	85,0	B. 980 D. 460 H. 1020
FIC 100B		1,80 (2,40)	100	110,0	B. 1160 D. 565 H. 1040
FIC 120B			120	125,0	B. 1100 D. 630 H. 1080



FIC 30M 30 kg monopala da banco 30 kg bench top single mixing arm codice prodotto product code
FIC 30MC 30 kg monopala completa di carrello 30 kg single mixing arm fitted on blocking wheels codice prodotto product code
FIC 50M 50 kg monopala completa di carrello 50 kg single mixing arm fitted on blocking wheels codice prodotto product code
FIC 50B 50 kg bipala completa di carrello 50 kg double mixing arm fitted on blocking wheels codice prodotto product code
FIC 75M 75 kg monopala completa di carrello 75 kg single mixing arm fitted on blocking wheels codice prodotto product code
FIC 100B 100 kg bipala completa di carrello 100 kg double mixing arm fitted on blocking wheels codice prodotto product code
FIC 120B 120kg bipala completa di carrello 120 kg double mixing arm fitted on blocking wheels codice prodotto product code
VERSIONE MOTORE MONOFASE MAGGIORAZIONE SINGLE PHASE MOTOR SURCHARGE
CARRELLO PER IMPASTACARNE: H. CARRELLO SENZA RUOTE 50CM H. CARRELLO COMPRESO DI RUOTE 95CM MEAT KNEADER TROLLEY: MEAT KNEADER TROLLEY HEIGHT 50 CM MEAT KNEADER TROLLEY HEIGHT INCLUSIVE OF WHEELS 95CM

NORME CE / CE APPROVED		
€	FIC30M	
€	FIC30MC	
€	FIC50M	
€	FIC50B	
€	FIC75M	
€	FIC100B	
€	FIC120B	
€		
€	FICC	



INSACCATRICI SAUSAGE FILLERS

- 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 • Fabbricato 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



Capacità
Capacity (lt.)

L7 V	7
L14 V	14
L7 O	7
L14 O	14

L7 V



Cilindro
Cylinder (mm)
Ø 156



Peso netto
Net weight (kg)
20 kg



Dimensioni prodotto
Product dimension (mm)
B. 300 / D. 460 / H. 740



L14 V



Cilindro
Cylinder (mm)
Ø 198



Peso netto
Net weight (kg)
27 kg



Dimensioni prodotto
Product dimension (mm)
B. 350 / D. 480 / H. 900



L7 O



Cilindro
Cylinder (mm)
Ø 156



Peso netto
Net weight (kg)
19,0 kg



Dimensioni prodotto
Product dimension (mm)
B. 230 / D. 800 / H. 240



L14 O



Cilindro
Cylinder (mm)
Ø 198



Peso netto
Net weight (kg)
27,0 kg



Dimensioni prodotto
Product dimension (mm)
B. 280 / D. 980 / H. 280



L 7 O

inox - 2 velocità orizzontale - 7 litri (6 kg)
Stainless steel - horizontal with double speed - 7 ltr (6 kg)
codice prodotto product code

L 7 O ECO

inox - 2 velocità orizzontale - 7 litri (6 kg)
Stainless steel - horizontal with double speed - 7 ltr (6 kg)
codice prodotto product code

L 14 O

inox - 2 velocità orizzontale - 14 litri (13 kg)
Stainless steel - horizontal with double speed - 14 ltr (13 kg)
codice prodotto product code

L 7 V

inox - 2 velocità verticale - 7 litri (6 kg)
Stainless steel - vertical with double speed - 7 ltr (6 kg)
codice prodotto product code

L 14 V

inox - 2 velocità verticale - 14 litri (13 kg)
Stainless steel - vertical with double speed - 14 ltr (13 kg)
codice prodotto product code

FINB serie 4 imbuti per insaccare 4 pcs. sausage filling kit

NORME CE / CE APPROVED

€
FIN101

€
FIN1101

€
FIN102

€
FIN103

€
FIN104

€



INSACCATRICI SAUSAGE FILLERS

- 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 imbusti differenti misure in abs (15, 23, 28 e 38 mm) • Ingranaggi in metallo per riduzione/moltiplicazione velocità (lenta per insaccare, veloce per estrarre il pistone) • Due velocità (solo L5 e L8) • Norme CE • Fabbricato in Italia

- Professional equipment • 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



Capacità
Capacity (lt.)

L3	3
L5	5
L8	8

L3 ECO



Cilindro
Cylinder (mm)
Ø 136



Peso netto
Net weight (kg)
7,5 kg



Dimensioni prodotto
Product dimension (mm)
B. 220 / D. 420 / H. 240



L5 ECO



Cilindro
Cylinder (mm)
Ø 136



Peso netto
Net weight (kg)
11,0 kg



Dimensioni prodotto
Product dimension (mm)
B. 255 / D. 590 / H. 250



L8 ECO



Cilindro
Cylinder (mm)
Ø 136



Peso netto
Net weight (kg)
13,0 kg



Dimensioni prodotto
Product dimension (mm)
B. 255 / D. 690 / H. 245



L 3
orizzontale - 3 litri
horizontal - 3 ltr
codice prodotto product code

L 5
orizzontale - 5 litri
horizontal - 5 ltr
codice prodotto product code

L 8
orizzontale - 8 litri
horizontal - 8 ltr
codice prodotto product code

FINB serie 4 imbuti per insaccare 4 pcs. sausage filling kit

NORME CE / CE APPROVED

€
FIN105

€
FIN106

€
FIN107

€



SEGAOSSA BONE BANDSAW

• 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



	Alimentazione Power supply (Volt/Hz)	Potenza Motor power (Kwatt/Hp)	Altezza massima di taglio Max cut height (mm)	Larghezza di taglio Cut width (mm)	Piano di lavoro Working table (mm)
1550 A	230/50 230-400/50	0,75 (1,00)	250	170	330x330
1550 V					
1600 A		1,10 (1,50)	210	175	380x380
1600 V					
1650 A		0,75 (1,00)	250	190	410x410
1650 V					
1800 A		0,75 (1,00)	300	175	380x380
1800 V					
1830 A			320	200	410x410
1830 V					

1550 A

<.....>

Lunghezza nastro
Cutting height (mm)
1550 mm



Peso netto
Net weight (kg)
34,0 kg



Dimensioni prodotto
Product dimension (mm)
B. 370 / D. 410 / H. 810



1550 V

<.....>

Lunghezza nastro
Cutting height (mm)
1550 mm



Peso netto
Net weight (kg)
34,0 kg



Dimensioni prodotto
Product dimension (mm)
B. 370 / D. 410 / H. 810



1600 A

<.....>

Lunghezza nastro
Cutting height (mm)
1610 mm



Peso netto
Net weight (kg)
35,5 kg



Dimensioni prodotto
Product dimension (mm)
B. 480 / D. 520 / H. 880



1600 V

<.....>

Lunghezza nastro
Cutting height (mm)
1610 mm



Peso netto
Net weight (kg)
35,5 kg



Dimensioni prodotto
Product dimension (mm)
B. 480 / D. 520 / H. 880



1650 A

<.....>

Lunghezza nastro
Cutting height (mm)
1650 mm



Peso netto
Net weight (kg)
33,0 kg



Dimensioni prodotto
Product dimension (mm)
B. 480 / D. 520 / H. 840



1650 V

<.....>

Lunghezza nastro
Cutting height (mm)
1650 mm



Peso netto
Net weight (kg)
33,0 kg



Dimensioni prodotto
Product dimension (mm)
B. 480 / D. 520 / H. 840



1800 A

<.....>

Lunghezza nastro
Cutting height (mm)
1800 mm



Peso netto
Net weight (kg)
38,0 kg



Dimensioni prodotto
Product dimension (mm)
B. 480 / D. 520 / H. 970



1800 V

<.....>

Lunghezza nastro
Cutting height (mm)
1800 mm



Peso netto
Net weight (kg)
38,0 kg



Dimensioni prodotto
Product dimension (mm)
B. 480 / D. 520 / H. 970



1830 A

<.....>

Lunghezza nastro
Cutting height (mm)
1830 mm



Peso netto
Net weight (kg)
38,0 kg



Dimensioni prodotto
Product dimension (mm)
B. 420 / D. 530 / H. 910



1830 V

<.....>

Lunghezza nastro
Cutting height (mm)
1830 mm



Peso netto
Net weight (kg)
38,0 kg



Dimensioni prodotto
Product dimension (mm)
B. 420 / 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 <i>painted finish - 1550 mm bandsaw</i> codice prodotto <i>product code</i>	€ FSG100	€ FSGM100	€ FSG100E	€ FSGM100E
1550 anodizzato - nastro 1550 mm <i>anodized finish - 1550 mm bandsaw</i> codice prodotto <i>product code</i>	€ FSG101	€ FSGM101	€ FSG101E	€ FSGM101E
1600 verniciato - nastro 1600 mm <i>painted finish - 1600 mm bandsaw</i> codice prodotto <i>product code</i>	€ FSG106	€ FSGM106	€ FSG106E	€ FSGM106E
1600 anodizzato - nastro 1600 mm <i>anodized finish - 1600 mm bandsaw</i> codice prodotto <i>product code</i>	€ FSG107	€ FSGM107	€ FSG107E	€ FSGM107E
1650 verniciato - nastro 1650 mm <i>painted finish - 1650 mm bandsaw</i> codice prodotto <i>product code</i>	€ FSG112	€ FSGM112	€ FSG112E	€ FSGM112E
1650 anodizzato - nastro 1650 mm <i>anodized finish - 1650 mm bandsaw</i> codice prodotto <i>product code</i>	€ FSG113	€ FSGM113	€ FSG113E	€ FSGM113E
1800 verniciato - nastro 1800 mm <i>painted finish - 1800 mm bandsaw</i> codice prodotto <i>product code</i>	€ FSG108	€ FSGM108	€ FSG108E	€ FSGM108E
1800 anodizzato - nastro 1800 mm <i>anodized finish - 1800 mm bandsaw</i> codice prodotto <i>product code</i>	€ FSG109	€ FSGM109	€ FSG109E	€ FSGM109E
1830 verniciato - nastro 1830 mm <i>painted finish - 1830 mm bandsaw</i> codice prodotto <i>product code</i>	€ FSG102	€ FSGM102	€ FSG102E	€ FSGM102E
1830 anodizzato - nastro 1830 mm <i>anodized finish - 1830 mm bandsaw</i> codice prodotto <i>product code</i>	€ FSG103	€ FSGM103	€ FSG103E	€ FSGM103E
FSG 110 - ricambio <i>accessories</i> anelli per segaossa mm. 1400-1750 confezione da 10 <i>1400 to 1750 mm bone saw blades 10 pcs box</i>	€		-	
FSG 111 - ricambio <i>accessories</i> anelli per segaossa mm. 1760-2000 confezione da 10 <i>1760 to 2000 mm bone saw blades 10 pcs box</i>	€		-	
FSG CAV - optional cavallo per segaossa 75x50x35 cm - peso 8 kg <i>bonesaw support 75x50x35 cm - weight 8 kg</i>	€		-	
FSG CAS - optional cassetto raccogli segatura <i>drawer for sawing</i>	€		-	



SOTTOVUOTO A BARRA SALDANTE

BAR VACUUM PACKAGING MACHINE

• Macchinario per uso professionale • 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 • 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



	Alimentazione Power supply (Volt/Hz)	Potenza Motor power (Kwatt/Hp)	Pompa per vuoto autolubrificata Vacuum pump (L/min)	Struttura Structured in
FSV 32 T	230 / 50	0,40 (0,55)	15	ABS
FSV 32 IT	230 / 50-60	0,40 (0,55)	15	Inox
FSV 33 IF	230 / 50-60	0,38 (0,50)	13	

FSV 32 T
ABS

<.....>

Barra saldante
Sealing bar (mm)
330 mm



Peso netto
Net weight (kg)
5,0 kg



Dimensioni prodotto
Product dimension (mm)
B. 370 / D. 300 / H. 160



FSV 32 IT
INOX

<.....>

Barra saldante
Sealing bar (mm)
330 mm



Peso netto
Net weight (kg)
7,0 kg



Dimensioni prodotto
Product dimension (mm)
B. 360 / D. 290 / H. 150



FSV 33 IF
INOX

<.....>

Barra saldante
Sealing bar (mm)
330 mm



Peso netto
Net weight (kg)
6,0 kg



Dimensioni prodotto
Product dimension (mm)
B. 390 / D. 300 / H. 180



FSV 32 T
codice prodotto product code

FSV 32 IT
codice prodotto product code

FSV 33 IF
codice prodotto product code

NORME CE / CE APPROVED		
€	FSV32T	
€	FSV32IT	
€	FSV33IF	



SOTTOVUOTO A BARRA SALDANTE

BAR VACUUM PACKAGING MACHINE

- 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



	Alimentazione Power supply (Volt/Hz)	Potenza Motor power (Kwatt/Hp)	Pompa per vuoto autolubrificata Vacuum pump (L/min)	Struttura Structured in
FSV 35 IT	230 / 50	0,40 (0,55)	16	inox
FSV 45 IT	230 / 50	0,50 (0,70)	25	
FSV 52 IT	230 / 50-60	0,55 (0,75)	30	

FSV 35 IT
INOX

<.....>

Barra saldante
Sealing bar (mm)
380 mm



Peso netto
Net weight (kg)
8,0 kg



Dimensioni prodotto
Product dimension (mm)
B. 425 / D. 260 / H.150



FSV 45 IT
INOX

<.....>

Barra saldante
Sealing bar (mm)
430 mm



Peso netto
Net weight (kg)
10,0 kg



Dimensioni prodotto
Product dimension (mm)
B. 480 / D. 240 / H. 140



FSV 52 IT
INOX

<.....>

Barra saldante
Sealing bar (mm)
550 mm



Peso netto
Net weight (kg)
24,0 kg



Dimensioni prodotto
Product dimension (mm)
B. 770 / D. 280 / H. 290



FSV 35 IT
codice prodotto product code

FSV 45 IT
codice prodotto product code

FSV 52 IT
codice prodotto product code

	NORME CE / CE APPROVED	SENZA NORME CE / NON CE APPROVED
	€ FSV35IT	
	€ FSV45IT	
	€ FSV52IT	



SOTTOVUOTO A CAMPANA

BELL SHAPED VACUUM PACKAGING MACHINE

• 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 gofrate • 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



	Alimentazione Power supply (Volt/Hz)	Potenza Motor power (Kwatt/Hp)	Dimensione Camera Chambre dimensions (mm)	Pulsometro Pulsometer (mq/h)
FSCV 300	230 / 50	0,40 (0,55)	310x350x160	Q=10
FSCV 350		0,45 (0,60)	360x400x190	Q=12
FSCV 400		0,95 (1,30)	410x450x200	Q=20

FSCV 300

<.....>

Barra saldante
Sealing bar (mm)
300 mm



Peso netto
Net weight (kg)
42,0 kg



Dimensioni prodotto
Product dimension (mm)
B. 460 / D. 410 / H. 420



FSCV 350

<.....>

Barra saldante
Sealing bar (mm)
350 mm



Peso netto
Net weight (kg)
50,0 kg



Dimensioni prodotto
Product dimension (mm)
B. 460 / D. 500 / H. 420



FSCV 400

<.....>

Barra saldante
Sealing bar (mm)
400 mm



Peso netto
Net weight (kg)
55,0 kg



Dimensioni prodotto
Product dimension (mm)
B. 510 / D. 560 / H. 450



FSCV 300

codice prodotto product code

FSCV 350

codice prodotto product code

FSCV 400

codice prodotto product code

NORME CE / CE APPROVED		
€	FSCV300	
€	FSCV350	
€	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 HEATSEALER MACHINE

• 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 • Display digitale • Multiform incluso • Norme CE • Fabbricate in Italia

• Professional equipment • Fast and safe welding • Manual operation • Stainless steel structure • Digital display • Multiform included • CE approved • Proudly Made in Italy



	Alimentazione Power supply (Volt/Hz)	Potenza Motor power (Kwatt/Hp)	Dimensione max vasca 1 Max tray dimensions 1 (mm)	Dimensione max vasca 2 Max tray dimensions 2 (mm)	Dimensione max vasca 3 Max tray dimensions 3 (mm)	Spessore pellicola Film thickness (µm)
150	230 / 50	0.7	137x190x100	137x92x100	-	65
200			190x137x100	190x230x100	190x260x100	

150

<.....>

Dimensione bobina
Film reel dimensions (mm)
150 x ø 200



Peso netto
Net weight (kg)
8,5 kg



Dimensioni prodotto
Product dimension (mm)
B. 220 / D. 490 / H. 450



FINO 2 VASCETTE INSIEME
UP TO TWO TRAYS TOGETHER

200

<.....>

Dimensione bobina
Film reel dimensions (mm)
200 x ø 200



Peso netto
Net weight (kg)
12,0 kg



Dimensioni prodotto
Product dimension (mm)
B. 275 / D. 580 / H. 600



FINO 3 VASCETTE INSIEME
UP TO THREE TRAYS TOGETHER

FTRM15

codice prodotto product code

FTRM20

codice prodotto product code

FBOB15 bobina 150 mm film reel 150 mm

codice prodotto product code

FBOB20 bobina 200 mm film reel 200 mm

codice prodotto product code

NORME CE / CE APPROVED		
€	FTRM15	
€	FTRM20	
€	FBOB15	
€	FBOB20	



PRESSHAMBURGER 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



Peso hamburger - Hamburger weight (kg)

100 da 70 a 150 gr

130 da 150 a 250 gr

DOPPIO da 70 a 250 gr

100



Cilindro
Cylinder (mm)
Ø 100



Peso netto
Net weight (kg)
4,5 kg



Dimensioni prodotto
Product dimension (mm)
B. 190 / D. 250 / H. 320



130



Cilindro
Cylinder (mm)
Ø 130



Peso netto
Net weight (kg)
4,5 kg



Dimensioni prodotto
Product dimension (mm)
B. 190 / D. 300 / H. 280



DOPPIO



Cilindro
Cylinder (mm)
Ø 100/130



Peso netto
Net weight (kg)
5,5 kg



Dimensioni prodotto
Product dimension (mm)
B. 190 / D. 300 / H. 280



Ø 100 E 130
DISCHI INTERCAMBIABILI
INTERCHANGEABLE DISCS

PRESSHAMBURGER 100 Ø 100 mm.

codice prodotto product code

PRESSHAMBURGER 130 Ø 130 mm.

codice prodotto product code

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

€

FHA100

€

FHA400

€

FHA500

€

FHA101

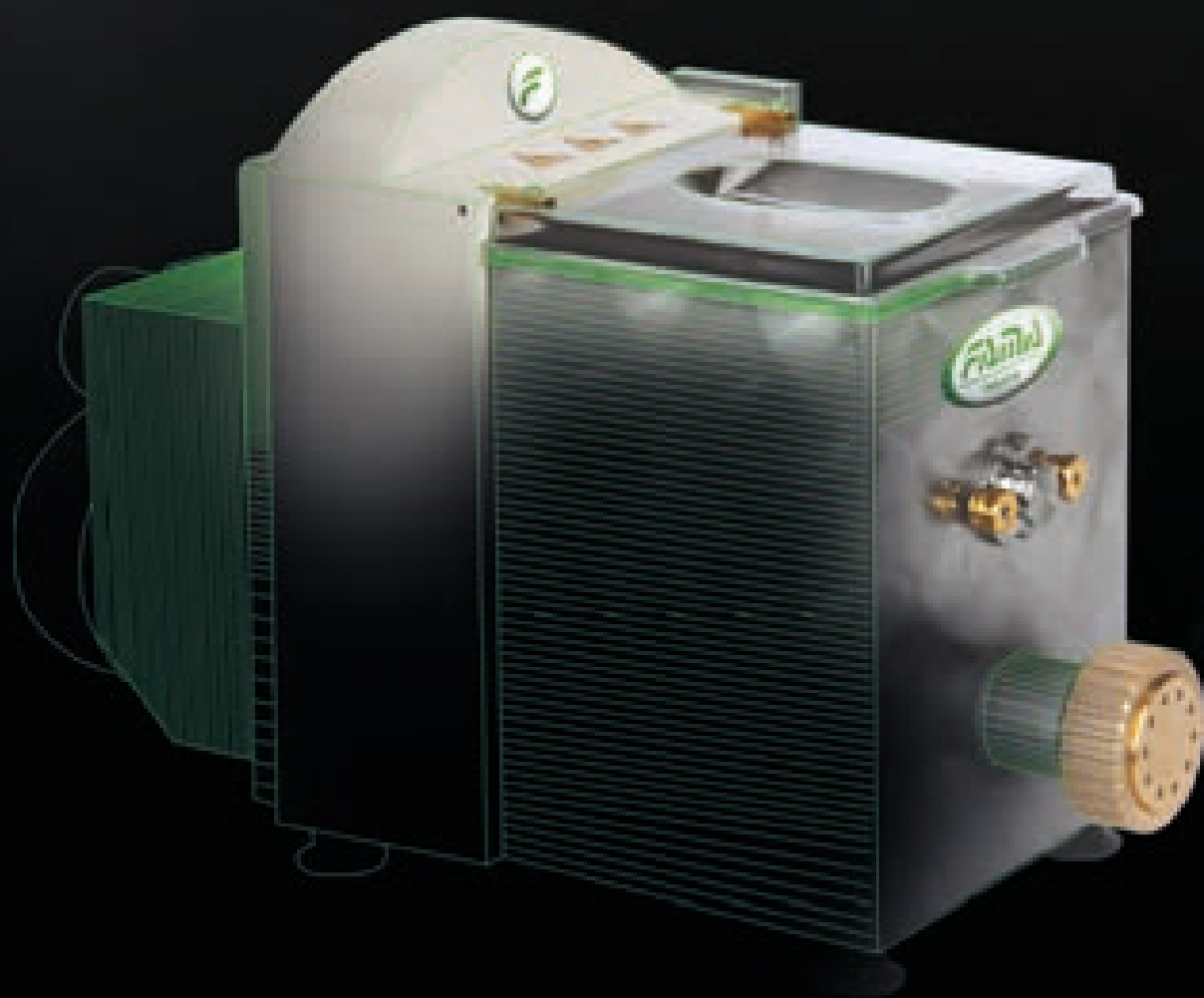
€

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 PASTA MACHINE

- Macchina professionale per produzione di pasta fresca • Ideale per piccola, media, grande ristorazione, di ridotto ingombro ma professionale
- Struttura in acciaio • 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 trafilatura desiderata.

- Professional machine for homemade fresh pasta production • Ideal for small, medium, large catering, professional with space saving size • Steel structure • 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.



	Alimentazione Power supply (Volt/Hz)	Potenza Motor power (Kwatt/Hip)	Produzione oraria Production per hour (kg/h)	Produzione minima Minimum production (kg)	Capacità vasca Tank capacity (kg)
FMPM 102	230/50*	0,4	4,0	0,5	1,5
FMPM 100		0,6	8,0	1,0	3,0
FMPM 100T		0,6	8,0	1,0	3,0
FMPM 101	230 - 400/50*	0,8	14,0	1,5	4,0

* 230/60 disponibile con sovrapprezzo - 230/60 available at extra cost

MINI



Peso netto
Net weight (kg)
17,5 kg



Dimensioni prodotto
Product dimension (mm)
B. 200 / D. 480 / H. 290



CHIAVE SVITA-GHIERA
UNSCREWING KEY

MEDIA

MEDIUM



Peso netto
Net weight (kg)
30,0 kg



Dimensioni prodotto
Product dimension (mm)
B. 260 / D. 600 / H. 350



MEDIA CON TAGLIAPASTA

WITH PASTA CUTTER - MEDIUM



Peso netto
Net weight (kg)
30,0 kg



Dimensioni prodotto
Product dimension (mm)
B. 260 / D. 600 / H. 350



CHIAVE SVITA-GHIERA
UNSCREWING KEY

GRANDE CON TAGLIAPASTA

WITH PASTA CUTTER - LARGE



Peso netto
Net weight (kg)
42,0 kg



Dimensioni prodotto
Product dimension (mm)
B. 280 / D. 650 / H. 450



UNITÀ TAGLIA-PASTA
PASTA CUTTER UNIT

FMPM102 230V monofase single phase

codice prodotto product code

FMPM100 230V monofase single phase

codice prodotto product code

FMPM100T 230V monofase single phase

codice prodotto product code

FMPM101 230V trifase three phase

codice prodotto product code

NORME CE / CE APPROVED

NORME CE / CE APPROVED		
Trifase / Three phase V. 230/400	Monofase / Single phase V. 230	
	€ FMPM102	
	€ FMPM100	
	€ FMPM100T	
€ FMPM101		

Le trafile 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.



AVVERTENZE
WARNING

Mantenere le trafile a bagno dopo l'utilizzo
Store the moulds in the water after use

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

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

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 • Fabbriato 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



7KG



Dimensione vasca
Bowl dimensions (mm)
ø 240x160



Peso netto
Net weight (kg)
40,0 kg



Dimensioni prodotto
Product dimension (mm)
B. 290 / D. 600 / H. 610



	Alimentazione Power supply (Volt/Hz)	Potenza Motor power (Kwatt/Hp)	Volume vasca Tank diameter (lt)	Capacità d'impasto Dough output (kg)	Capacità farina Flour capacity (kg)	Altezza ruote Wheel size (cm)
7 KG	230/50	0,37 (0,50)	7	6,0	3,5	8,5
18 KG	230/50 230-400/50	0,75 (1,00)	21	18,0	9,0	
25 KG		1,10 (1,50)	32	25,0	12,5	
38 KG		1,50 (2,00)	41	38,0	19,0	
44 KG			48	44,0	22,0	

18KG



Dimensione vasca
Bowl dimensions (mm)
ø 360x210



Peso netto
Net weight (kg)
59,0 kg



Dimensioni prodotto
Product dimension (mm)
B. 400 / D. 630 / H. 700



25KG



Dimensione vasca
Bowl dimensions (mm)
ø 400x260



Peso netto
Net weight (kg)
90,0 kg



Dimensioni prodotto
Product dimension (mm)
B. 440 / D. 680 / H. 780



38KG



Dimensione vasca
Bowl dimensions (mm)
ø 450x260



Peso netto
Net weight (kg)
104,0 kg



Dimensioni prodotto
Product dimension (mm)
B. 495 / D. 800 / H. 798



44KG



Dimensione vasca
Bowl dimensions (mm)
ø 450x300



Peso netto
Net weight (kg)
109,0 kg



Dimensioni prodotto
Product dimension (mm)
B. 495 / D. 800 / H. 798



	NORME CE / CE APPROVED	
	Trifase / Three phase V. 230/400	Monofase / Single phase V. 230
7 KG 0,37 Kw (0,50 Hp) - 7 litri codice prodotto product code		€ FI300
18 KG 0,75 Kw (1,00 Hp) - 21 litri codice prodotto product code	€ FI301	€ FI302
FI301DV doppia velocità double speed codice prodotto product code	€ FI301DV	
25 KG 1,10 Kw (1,50 Hp) - 32 litri codice prodotto product code	€ FI303	€ FI304
FI303DV doppia velocità double speed codice prodotto product code	€ FI303DV	
38 KG 1,50 Kw (2,00 Hp) - 41 litri codice prodotto product code	€ FI305	€ FI306
FI305DV doppia velocità double speed codice prodotto product code	€ FI305DV	
44 KG 1,50 Kw (2,00 Hp) - 48 litri codice prodotto product code	€ FI307	€ FI308
FIA307DV doppia velocità double speed codice prodotto product code	€ FIA307DV	



IMPASTATRICE A SPIRALE TESTA SOLLEVABILE 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 • Fabbriato 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

	Alimentazione Power supply (Volt/Hz)	Potenza Motor power (Kwatt/Hp)	Volume vasca Tank diameter (lt)	Capacità d'impasto Dough output (kg)	Capacità farina Flour capacity (kg)	Altezza ruote Wheel size (cm)
18 KG	230/50 230-400/50	0,75 (1,00)	21	18,0	9,0	8,5
25 KG		1,10 (1,50)	32	25,0	12,5	
38 KG		1,50 (2,00)	41	38,0	19,0	
44 KG			48	44,0	22,0	

18KG



Dimensione vasca
Bowl dimensions (mm)
ø 360x210



Peso netto
Net weight (kg)
75,0 kg



Dimensioni prodotto
Product dimension (mm)
B. 400 / D. 630 / H. 700



25KG



Dimensione vasca
Bowl dimensions (mm)
ø 400x260



Peso netto
Net weight (kg)
95,0 kg



Dimensioni prodotto
Product dimension (mm)
B. 440 / D. 680 / H. 780



38KG



Dimensione vasca
Bowl dimensions (mm)
ø 450x260



Peso netto
Net weight (kg)
104,0 kg



Dimensioni prodotto
Product dimension (mm)
B. 495 / D. 800 / H. 798



44KG



Dimensione vasca
Bowl dimensions (mm)
ø 450x300



Peso netto
Net weight (kg)
109,0 kg



Dimensioni prodotto
Product dimension (mm)
B. 495 / D. 800 / H. 798



18 KG 0,75 Kw (1,00 Hp) - 21 litri

codice prodotto product code

FIA301DV doppia velocità double speed

codice prodotto product code

25 KG 1,10 Kw (1,50 Hp) - 32 litri

codice prodotto product code

FIA303DV doppia velocità double speed

codice prodotto product code

38 KG 1,50 Kw (2,00 Hp) - 41 litri

codice prodotto product code

FIA305DV doppia velocità double speed

codice prodotto product code

44 KG 1,50 Kw (2,00 Hp) - 48 litri

codice prodotto product code

FIA307DV doppia velocità double speed

codice prodotto product code

NORME CE / CE APPROVED

Trifase / Three phase V. 230/400	Monofase / Single phase V. 230	
€ FIA301	€ FIA302	
€ FIA301DV		
€ FIA303	€ FIA304	
€ FIA303DV		
€ FIA305	€ FIA306	
€ FIA305DV		
€ FIA307	€ FIA308	
€ FIA307DV		



STENDIPIZZA

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



30 HALF



Diametro pizza
Pizza base diameter (cm)
10/30



Peso netto
Net weight (kg)
22,0 kg



Dimensioni prodotto
Product dimension (mm)
B. 420 / D. 420 / H. 370



	Alimentazione Power supply (Volt/Hz)	Potenza Motor power (Kwatt/Hp)	Peso porzione d'impasto Dough portion size (g)	Max regolazione rulli Roller regulation ranger (mm)
30 HALF	230/50	0,37 (0,50)	50/700	0÷4
40 HALF			50/1000	
30			50/700	
40			50/1000	
40 RULLI PARAL.			50/1000	

40 HALF



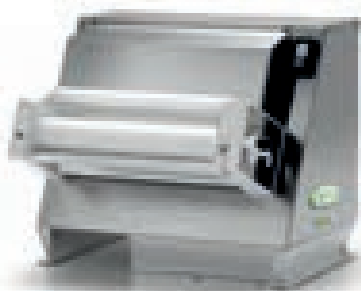
Diametro pizza
Pizza base diameter (cm)
10/40



Peso netto
Net weight (kg)
25,0 kg



Dimensioni prodotto
Product dimension (mm)
B. 520 / D. 520 / H. 370



30



Diametro pizza
Pizza base diameter (cm)
10/30



Peso netto
Net weight (kg)
34,0 kg



Dimensioni prodotto
Product dimension (mm)
B. 420 / D. 420 / H. 700



40



Diametro pizza
Pizza base diameter (cm)
10/40



Peso netto
Net weight (kg)
40,0 kg



Dimensioni prodotto
Product dimension (mm)
B. 520 / D. 520 / H. 800



40 RULLI PARALLELI



Diametro pizza
Pizza base diameter (cm)
10/40



Peso netto
Net weight (kg)
40,0 kg



Dimensioni prodotto
Product dimension (mm)
B. 520 / D. 520 / H. 690



	NORME CE / CE APPROVED	SENZA NORME CE / NON CE APPROVED
	Trifase / Three phase V. 230/400	Stainless Steel
L 30H 0,37 Kw (0,50 Hp) codice prodotto product code	€ FSPM100	€ FSPM100E
L 40H 0,37 Kw (0,50 Hp) codice prodotto product code	€ FSPM200	
L 30I 0,37 Kw (0,50 Hp) codice prodotto product code	€ FSPE100	€ FSPE100E
L 40I 0,37 Kw (0,50 Hp) codice prodotto product code	€ FSPE200	€ FSPE200E
L 40P 0,37 Kw (0,50 Hp) codice prodotto product code	€ FSPE201	€ FSPE201E
FSP 202 pedale per stendipizza pizza moulder pedal codice prodotto product code	€ FSP202	



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 • Fabbro 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 sized cutting tools available • Easy clean up • 24 volt control (electric) • CE approved • Proudly Made in Italy



	Alimentazione Power supply (Volt/Hz)	Potenza Motor power (Kwatt/Hp)	Velocità rotazione rulli Rotating speed rollers (rpm)	Max regolazione rulli Roller regulation ranger (mm)
MANUALE	-	-	-	0÷5
ELETTRICA	230/50	0,19 (0,25)	45	

MANUALE MANUAL

<.....>

Max larghezza sfoglia
Max width pasta sheet (mm)
210



Peso netto
Net weight (kg)
9,3 kg



Dimensioni prodotto
Product dimension (mm)
B. 350 / D. 220 / H. 275



ELETRICA ELECTRIC

<.....>

Max larghezza sfoglia
Max width pasta sheet (mm)
210



Peso netto
Net weight (kg)
15,0 kg



Dimensioni prodotto
Product dimension (mm)
B. 200 / D. 300 / H. 250



FSE - TAGLIO PER SFOGLIATRICE FSE PASTA CUTTER ACCESSORY



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

220 sfogliatrice manuale manual dough sheeter
codice prodotto product code

220 sfogliatrice elettrica electrical dough sheeter
codice prodotto product code

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		
Manuale / Manual	Monofase / Single phase V. 230	
€ FSM100		
	€ FSE100	
	€ FSE001N	
	€ FSE002N	
	€ FSE003N	
	€ FSE004N	
	€ FSE005N	
	€ FSE006N	
	€ FSE007N	



SFOGLIATRICE DOUGH SHEETER

- 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 preservation • Ventilated motor • Thermal overload protection • Thicknessing adjusting lever • Easy clean up • 24 volt control • CE approved • Proudly Made in Italy



	Alimentazione Power supply (Volt/Hz)	Potenza Motor power (Kwatt/Hp)	Max regolazione rulli Roller regulation ranger (mm)	Max larghezza sfoglia Max width pasta sheet (mm)
320	230/50 230-400/50	0,60 (0,80)	0÷7,5	350
400				400
500				500

320



Dimensione rullo
Roll dimensions (mm)
ø 55x320



Peso netto
Net weight (kg)
45,0 kg



Dimensioni prodotto
Product dimension (mm)
B. 550 / D. 350 / H. 400



400



Dimensione rullo
Roll dimensions (mm)
ø 55x400



Peso netto
Net weight (kg)
48,0 kg



Dimensioni prodotto
Product dimension (mm)
B. 640 / D. 350 / H. 400



500



Dimensione rullo
Roll dimensions (mm)
ø 55x500



Peso netto
Net weight (kg)
52,0 kg



Dimensioni prodotto
Product dimension (mm)
B. 750 / D. 450 / H. 450



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

400 0,6 Kw (0,8 Hp) Rulli inox cm 40 - 40 cm s/steel rolls

codice prodotto product code

400 0,6 Kw (0,8 Hp) Rulli legno cm 40 - 40 cm wooden rolls

codice prodotto product code

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

NORME CE / CE APPROVED

Trifase / Three phase V. 230/400	Monofase / Single phase V. 230	
€ FSE103	€ FSE103M	
€ FSE101	€ FSE101M	
€ FSE104	€ FSE104M	
€ FSE102	€ FSE102M	
€ FSE105	€ FSE105M	
€ FSTP (ACCESSORIO)		



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 DRINKS MIXERS

• 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



	Alimentazione <i>Power supply (Volt/Hz)</i>	Potenza <i>Motor power (Kwatt/Hp)</i>	Velocità <i>Speed (rpm)</i>	Capacità <i>Capacity (lt)</i>
MF4	230 / 50-60	0,15 (0,20)	15.000	0,8
MF4T				
MF4D		0,15 (0,20) x2		0,8 x2
MF4DT				

MF 4 MF 4T



Peso netto
Net weight (kg)
3,0 kg



Dimensioni prodotto
Product dimension (mm)
B. 200 / D. 220 / H. 500

Disponibile con bicchiere trasparente
Available with polycarbonate container



MF 4D MF 4DT



Peso netto
Net weight (kg)
6,0 kg



Dimensioni prodotto
Product dimension (mm)
B. 330 / D. 220 / H. 500

Disponibile con bicchiere trasparente
Available with polycarbonate container



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*

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

€
MF4

€
MF4T

€
MF4D

€
MF4DT



SPREMIAGRUMI 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



	Alimentazione Power supply (Volt/Hz)	Potenza Motor power (Kwatt/Hp)	Velocità Speed (rpm)	Contenitore Jug (mm)	Ogiva Reamer
MSE	230 / 50-60	0,30 (0,40)	1400	220 / ABS	ABS
MSP				220 / INOX	
MSP 2		0,34 (0,45)		110 / INOX	INOX

MSE IN ABS



Peso netto
Net weight (kg)
6,0 kg



Dimensioni prodotto
Product dimension (mm)
B. 200 / D. 310 / H. 340



MSP INOX



Peso netto
Net weight (kg)
6,5 kg



Dimensioni prodotto
Product dimension (mm)
B. 220 / D. 310 / H. 340



MSP 2 INOX



Peso netto
Net weight (kg)
9,0 kg



Dimensioni prodotto
Product dimension (mm)
B. 220 / D. 310 / H. 350



	NORME CE / CE APPROVED	
MSE con vasca in ABS <i>ABS container</i> codice prodotto <i>product code</i>	€ MSE	
MSELIM ogiva limoni optional <i>optional lemon bowl</i> codice prodotto <i>product code</i>	€ MSELIM	
MSP con vasca in acciaio inox <i>s/steel container</i> codice prodotto <i>product code</i>	€ MSP	
IN DOTAZIONE, OGIVA ARANCE + OGIVA LIMONI <i>SUPPLIED WITH LEMON + ORANGE BOWL</i>		
MSP2 a leva inox <i>s/steel citrus juicer with handle</i> codice prodotto <i>product code</i>	€ MSP2	



FRULLATORI CONTAINER BLENDERS

• Macchinario per uso professionale • Robusta struttura in alluminio pressofuso e verniciato • Motore ventilato • 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 • 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

	Alimentazione Power supply (Volt/Hz)	Potenza Motor power (Kwatt/Hp)	2 Velocità 2 Speed (rpm)	Capacità Capacity (lt)	Materiale bicchiere Blender container
MT1 SINGOLO	230 / 50-60	0,40 (0,55)	10000/15000	1,5	Policarbonato
MT1 D DOPPIO		0,40 (0,55) x2		1,5 x2	Policarbonato
MT1 I SINGOLO BICCH. INOX		0,40 (0,55)		1,5	INOX
MT1 I DOPPIO BICCH. INOX		0,40 (0,55) x2		1,5 x2	INOX
MTQ	230 / 50-60	0,75 (1,00)	8000/16000	2	Policarbonato
MT FIVE	230 / 50-60	0,75 (1,00)	8000/16000	5	INOX
MT5	230 / 50	0,80 (1,10)	3000	5	INOX

MT1



Peso netto
Net weight (kg)
4,0 kg



Dimensioni prodotto
Product dimension (mm)
B. 200 / D. 200 / H. 460



MT1 D



Peso netto
Net weight (kg)
8,0 kg



Dimensioni prodotto
Product dimension (mm)
B. 350 / D. 220 / H. 460



MT1 I INOX



Peso netto
Net weight (kg)
4,0 kg



Dimensioni prodotto
Product dimension (mm)
B. 200 / D. 220 / H. 460



MT1D I INOX



Peso netto
Net weight (kg)
7,5 kg



Dimensioni prodotto
Product dimension (mm)
B. 350 / D. 220 / H. 460



MTQ



Peso netto
Net weight (kg)
5,0 kg



Dimensioni prodotto
Product dimension (mm)
B. 208 / D. 210 / H. 490



MT FIVE



Peso netto
Net weight (kg)
7,0 kg



Dimensioni prodotto
Product dimension (mm)
B. 245 / D. 260 / H. 540



MT 5



Peso netto
Net weight (kg)
10,5 kg



Dimensioni prodotto
Product dimension (mm)
B. 230 / D. 230 / H. 530



	NORME CE / CE APPROVED	
MT1 bicchiere trasparente <i>polycarbonate blender container</i> codice prodotto product code	€ MT1	
MT1D doppio bicchiere trasparente <i>polycarbonate double container</i> codice prodotto product code	€ MT1D	
MT1I bicchiere inox s/steel container codice prodotto product code	€ MT1I	
MT1DI doppio bicchiere inox double s/steel container codice prodotto product code	€ MT1DI	
MTQ bicchiere trasparente <i>polycarbonate blender container</i> codice prodotto product code	€ MTQ	
MT5 bicchiere inox s/steel container codice prodotto product code	€ MT5	
MT FIVE bicchiere inox s/steel container codice prodotto product code	€ MTFIVE	



CENTRIFUGA CONTAINER BLENDERS

- 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



MCF 100



Peso netto
Net weight (kg)
14,0 kg



Dimensioni prodotto
Product dimension (mm)
B. 270 / D. 450 / H. 550



Alimentazione
Power supply (Volt/Hz)

Potenza
Motor power (Kwatt/Hp)

Larghezza tubo inserimento
Feeder chute (cm)

MCF100

230 / 50-60

0,40 (0,55)

8

NORME CE / CE APPROVED

MCF100

MCF100 centrifuga centrifugal juicer
codice prodotto product code



TRITAGHIACCIO PER GRANITA

ICE SHAVER FOR SLUSH DRINKS

- Macchinario per uso professionale • Indicato per tritare il ghiaccio per granita • Struttura in alluminio presso fuso verniciato • Micro di sicurezza al manico della bocca di carico • Lame taglia ghiaccio in acciaio inox • Motore ventilato • Norme CE • Fabbriato in Italia

- Professional equipment • Prepares ice for the preparation of slush or water ice • Structured in varnished pressure die cast aluminium • Safety micro switch assembled on the loading handle • Grade s/steel cutting blades • Ventilated motor • CE approved • Proudly Made in Italy

SPEZZAGHIACCIO PER COCKTAIL

ICE CRUSHER FOR PREPARATION OF COCKTAIL

- 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 • Fabbriato 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



MTG 6 PER GRANITA



Peso netto
Net weight (kg)
10,0 kg



Dimensioni prodotto
Product dimension (mm)
B. 210 / D. 420 / H. 290



Ghiaccio da granita
For the preparation of slush drinks

MSG 100 PER COCKTAIL



Peso netto
Net weight (kg)
10,0 kg



Dimensioni prodotto
Product dimension (mm)
B. 250 / D. 300 / H. 520



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

MTG6 tritaghiaccio automatico automatic ice shaver
codice prodotto product code

MSG100 spezzaghiaccio automatico automatic ice shaver
codice prodotto product code

NORME CE / CE APPROVED

€
MTG6

€
MSG100

	Alimentazione Power supply (Volt/Hz)	Potenza Motor power (Kwatt/Hp)	Produzione oraria Prod. per hour (kg)	Giri/m (rpm)	Bicchieri Container
MTG 6	230 / 50	0,34 (0,45)	-	1400	-
MSG 100	230 / 50-60	0,45 (0,60)	120		INOX (2 lt)



GRUPPO BAR BAR UNITS ASSEMBLY

• Macchinario per uso professionale • Struttura in alluminio verniciato • Particolari in acciaio inox • Campana in plastica trasparente • Motori ventilati • Passino in acciaio inox • Vasca di lavorazione agrumi rimovibile in acciaio inox • Campana in poliestere infrangibile lavabile in lavastoviglie • Norme CE • Fabbricato in Italia

• Professional equipment • 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



	Alimentazione Power supply (Volt/Hz)	Potenza frullatore Blender power (Kwatt/Hp)	Potenza tritagliaccio Ice shaver power (Kwatt/Hp)	Potenza frullino Splinder mixer power (Kwatt/Hp)	Potenza spremiagrumi Fruir juicer power (Kwatt/Hp)
MG 13	230 / 50	0,40 (0,55)	-	-	0,34 (0,45)
MG 20			0,34 (0,45)	-	0,34 (0,45)
MG 50			0,34 (0,45)	0,15 (0,20)	0,34 (0,45)

MG 13



Peso netto
Net weight (kg)
14,0 kg



Dimensioni prodotto
Product dimension (mm)
B. 190 / D. 440 / H. 460



MG 20



Peso netto
Net weight (kg)
24,0 kg



Dimensioni prodotto
Product dimension (mm)
B. 320 / D. 550 / H. 465



MG 50



Peso netto
Net weight (kg)
26,0 kg



Dimensioni prodotto
Product dimension (mm)
B. 320 / D. 550 / H. 490



MG13 spremiagrumi a leva 340W - frullatore 400W
citrus juicer 340W - blender 400W
codice prodotto product code

MG20
tritagliaccio 340W - spremiagrumi a leva 340W - frullatore 400W
ice shaver 340W - citrus juicer 340W - blender 400W
codice prodotto product code

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

€
M613

€
M620

€
M650



COMBINATI MACINACAFFÈ COFFEE GRINDER

• Macchinario per uso professionale • Struttura in alluminio lucidato o verniciato • Macine in acciaio rokwell dotato di protezione termica • 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 • Fabbricato in Italia

• Professional equipment • Structured in polished or varnished aluminium • Rockwell s/steel grinding stone supplied with thermal protection • 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



	Alimentazione Power supply (Volt/Hz)	Potenza frullatore Blender power (Kwatt/Hp)	Giri/m (rpm)	Produzione oraria caffè/pepe Coffee pepper prod. per hour (kg)
CS	230/50 230-400/50	0,75 (1,00)	1400	10,0
CD				10,0+10,0
GC				10,0
GCP				10,0+10,0

CS



Dimensioni mola
Grinding wheel dimensions (mm)
Ø 65



Peso netto
Net weight (kg)
17,0 kg



Dimensioni prodotto
Product dimension (mm)
B. 200 / D. 350 / H. 720



CD



Dimensioni mola
Grinding wheel dimensions (mm)
Ø 65



Peso netto
Net weight (kg)
19,0 kg



Dimensioni prodotto
Product dimension (mm)
B. 220 / D. 500 / H. 720



GC



Dimensioni mola
Grinding wheel dimensions (mm)
Ø 65



Peso netto
Net weight (kg)
20,0 kg



Dimensioni prodotto
Product dimension (mm)
B. 260 / D. 500 / H. 650



GCP



Dimensioni mola
Grinding wheel dimensions (mm)
Ø 65



Peso netto
Net weight (kg)
23,0 kg



Dimensioni prodotto
Product dimension (mm)
B. 260 / D. 650 / H. 650



	NORME CE / CE APPROVED	
CS macinacaffè o pepe 230/400V trifase <i>coffee or pepper grinder three phase 230/400V</i> codice prodotto product code	€ FCS105	
CS macinacaffè o pepe 230V monofase <i>coffee or pepper grinder single phase 230V</i> codice prodotto product code	€ FCS106	€ FCS101
CD macinacaffè o pepe 230/400V trifase versione doppia <i>double coffee or pepper grinder three phase 230/400V</i> codice prodotto product code	€ FCD105	
CD macinacaffè o pepe 230V monofase versione doppia <i>double coffee or pepper grinder single phase 230V</i> codice prodotto product code	€ FCD106	€ FCD101
GC macinacaffè o pepe e grattugia 230/400V trifase <i>coffee-pepper and cheese grinder three phase 230/400V</i> codice prodotto product code	€ FGC104	
GC macinacaffè o pepe e grattugia 230V monofase <i>coffee-pepper and cheese grinder single phase 230V</i> codice prodotto product code	€ FGC105	
GCP macinacaffè, pepe e grattugia 230/400V trifase <i>coffee-pepper and cheese grinder three phase 230/400V</i> codice prodotto product code	€ FGCP104	
GCP macinacaffè, pepe e grattugia 230V monofase <i>coffee-pepper and cheese grinder single phase 230V</i> codice prodotto product code	€ FGCP105	
MRF rullo in acciaio inox 18/8 fresato <i>18/8 s/steel stamped roll surcharge</i>	€	



MACINACAFFÈ 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 • Fabbricato 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

MACINADOSATORE 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 • Fabbricato 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 • Coffee dispenser • Available: FMXT coffee grinder with timer • Available: FMXA automatic coffee grinder and doser • CE approved • Proudly Made in Italy



Alimentazione
Power supply (Volt/Hz)

Potenza
Motor power (Kwatt/Hp)

Giri/m
(rpm)

Produzione oraria caffè/pepe
Coffee pepper prod. per hour (kg)

FMC 6

FMX

230/50

0,34 (0,45)

1400

3,0/4,0

FMC 6



Dimensioni mola
Grinding wheel dimensions (mm)
Ø 65



Peso netto
Net weight (kg)
12,5 kg



Dimensioni prodotto
Product dimension (mm)
B. 230 / D. 370 / H. 600



FMX



Dimensioni mola
Grinding wheel dimensions (mm)
Ø 65



Peso netto
Net weight (kg)
13,0 kg



Dimensioni prodotto
Product dimension (mm)
B. 230 / D. 370 / H. 600



FMC6 macinacaffè motore *coffee grinder*
codice prodotto *product code*

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		
€	FMC6	
€	FMX	
€	FMXT	
€	FMXA	



PRESSAMELAGRANA MANUALE

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*



FPM



Peso netto
Net weight (kg)
3,0 kg



Dimensioni prodotto
Product dimension (mm)
B. 220 / D. 220 / H. 630



FMP pressamelagrana manuale *manual pomegranate juicer*
codice prodotto *product code*

NORME CE / CE APPROVED

€
FPM





COTTURA
COOKING EQUIPMENT





TUTTO PER LA CUCINA

ALL FOR KITCHEN

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
S.STEEL AND PYROCERAM FRY TOP





RONER RONER

• Termocircolatore ad immersione • Ideale per cottura sottovuoto a bassa temperatura • 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 • Norme CE • Fabbriato in Italia

• *Immersion thermal circulator for Sous Vide cooking • 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 • CE approved • Proudly Made in Italy*



	Alimentazione Power supply (Volt/Hz)	Potenza Motor power (Kwatt)	Capacità massima Max capacity (lt)	Range temperature Range temperature (C°)	Programmi Programs	Avviso livello acqua minimo Min. water level warning	Avvio ritardato Delayed start	Allarme raggiungimento temp. cottura Alarm for cooking temp.reached level	Sonda al cuore (acc.) Core probe (acc.)	Sfere 250 pz. (acc.) Spheres 250 pcs (acc.)	Nastro adesivo Neoprene (acc.) Neoprene tape (acc.)
25 ECO	230 / 50	1,20	12,0	20 / 95	0	Sì	NO	Sì	Non disponibile	Disponibile Available	Non disponibile
25		1,1	25,0	0,1 / 95	0		Sì		Not available		Not available
50	230 / 50-60	2,00 / 3,00	50,0	10 / 95	8		Sì		Disponibile Available		Disponibile Available

25 ECO



Peso netto
Net weight (kg)
1,26 kg



Dimensioni prodotto
Product dimension (mm)
B. 80 / D. 160 / H. 370



25



Peso netto
Net weight (kg)
1,8 kg



Dimensioni prodotto
Product dimension (mm)
B. 115 / D. 90 / H. 355



50



Peso netto
Net weight (kg)
3,0 kg



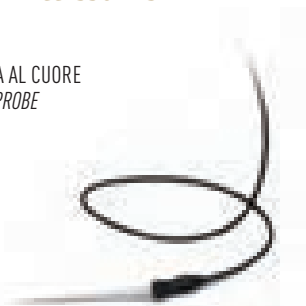
Dimensioni prodotto
Product dimension (mm)
B. 110 / D. 135 / H. 345



ACCESSORI RONER

RONER 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.

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, dishwasher safe, resistant to high temperatures and reusable for multiple cooking processes.

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.

	NORME CE / CE APPROVED	
RONER 25 ECO codice prodotto product code	€ FROW25ECO	
RONER 25 codice prodotto product code	€ FROW25	
RONER 50 2 KW codice prodotto product code	€ FROW50	
RONER 50 3 KW codice prodotto product code	€ FROW51	
Sonda al cuore Core probe codice prodotto product code	€ FSONDA	
Sfere Spheres codice prodotto product code	€ FSFERA	
Neoprene Neoprene tape codice prodotto product code	€ FNEOP	

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.

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

“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.

ADVANTAGES

- Organoleptic properties maintenance
- Weight loss reduction
- Waste reduction
- Cost saving
- Time saving
- High barrier to oxygen and water vapor
- Shelf life extension



FRIGGITRICI TANK FRYER

• 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



	Alimentazione Power supply (Volt/Hz)	Potenza Motor power (Kwatt/Hp)	Dimensione vasca Tank dimension (mm)	Rubinetto di scarico Drain valve	Capacità olio Oil capacity (lt)
MFR 40	230 / 50-60	2,0	140x240 h.100	NO	3
MFR 240		2,0x2	140x250 h.100 x2		3+3
MFR 80		3,25	220x240 h.100		6
MFR 280		3,25x2	220x240 h.100 x2		6+6

MFR 40
SINGOLA 4
SINGLE 4



Peso netto
Net weight (kg)
5,0 kg



Dimensioni prodotto
Product dimension (mm)
B. 245 / D. 430 / H. 310



MFR 240
DOPPIA 4+4
DOUBLE 4+4



Peso netto
Net weight (kg)
8,5 kg



Dimensioni prodotto
Product dimension (mm)
B. 430 / D. 430 / H. 310



MFR 80
SINGOLA 8
SINGLE 8



Peso netto
Net weight (kg)
6,0 kg



Dimensioni prodotto
Product dimension (mm)
B. 340 / D. 430 / H. 310



MFR 280
DOPPIA 8+8
DOUBLE 8+8



Peso netto
Net weight (kg)
11,0 kg



Dimensioni prodotto
Product dimension (mm)
B. 620 / D. 430 / H. 310



MFR40 2000 W
codice prodotto product code

MFR240 2x2000 W
codice prodotto product code

MFR80 3250 W
codice prodotto product code

MFR280 2x3250 W
codice prodotto product code

NORME CE / CE APPROVED		
€	MFR40	
€	MFR240	
€	MFR80	
€	MFR280	



FRIGGITRICI TANK FRYER

• 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



	Alimentazione Power supply (Volt/Hz)	Potenza Motor power (Kwatt/Hp)	Dimensione vasca Tank dimension (mm)	Rubinetto di scarico Drain valve	Capacità olio Oil capacity (lt)
MFR 80R	230 / 50-60	3,25	220x240 h.100	SI	6
MFR 280R		3,25x2	220x240 h.100 x2		6+6
MFR 10R		3,50	220x240 h.100		10
MFR 210R		3,50x2	220x240 h.100 x2		10+10

MFR 80 R
SINGOLA 8
SINGLE 8



Peso netto
Net weight (kg)
7,0 kg



Dimensioni prodotto
Product dimension (mm)
B. 340 / D. 430 / H. 355



MFR 280 R
DOPPIA 8+8
DOUBLE 8+8



Peso netto
Net weight (kg)
13,0 kg



Dimensioni prodotto
Product dimension (mm)
B. 620 / D. 430 / H. 355



MFR 10 R
SINGOLA 10
SINGLE 10



Peso netto
Net weight (kg)
8,5 kg



Dimensioni prodotto
Product dimension (mm)
B. 300 / D. 480 / H. 350



MFR 210 R
DOPPIA 10+10
DOUBLE 10+10



Peso netto
Net weight (kg)
16,0 kg



Dimensioni prodotto
Product dimension (mm)
B. 600 / D. 480 / H. 350



MFR80R 3250 W
codice prodotto product code

MFR280R 2x3250 W
codice prodotto product code

MFR10R 3500 W
codice prodotto product code

MFR210R 2x3500 W
codice prodotto product code

NORME CE / CE APPROVED		
€	MFR80R	
€	MFR280R	
€	MFR10R	
€	MFR210R	



FRIGGITRICI TANK FRYER

• 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



	Alimentazione Power supply (Volt/Hz)	Potenza Motor power (Kwatt/Hp)	Dimensione vasca Tank dimension (mm)	Rubinetto di scarico Drain valve	Capacità olio Oil capacity (lt)
MFR 12R	400 / 50-60	9,0	210x280 h.120	SI	12
MFR 212R		9,0x2	210x280 h.120 x2		12+12
MFR 12M		9,0	210x280 h.120		12
MFR 212M		9,0x2	210x280 h.120 x2		12+12

MFR 12 R
SINGOLA 12
SINGLE 12



Peso netto
Net weight (kg)
19,5 kg



Dimensioni prodotto
Product dimension (mm)
B. 400 / D. 700 / H. 420



MFR 212 R
DOPPIA 12+12
DOUBLE 12+12



Peso netto
Net weight (kg)
35,0 kg



Dimensioni prodotto
Product dimension (mm)
B. 800 / D. 700 / H. 420



MFR 12 M
SINGOLA 12
SINGLE 12



Peso netto
Net weight (kg)
31,0 kg



Dimensioni prodotto
Product dimension (mm)
B. 400 / D. 700 / H. 960



MFR 212 M
DOPPIA 12+12
DOUBLE 12+12



Peso netto
Net weight (kg)
54,0 kg



Dimensioni prodotto
Product dimension (mm)
B. 800 / D. 700 / H. 960



MFR12R 9000 W
codice prodotto product code

MFR212R 2x9000 W
codice prodotto product code

MFR12M 9000 W
codice prodotto product code

MFR212M 2x9000 W
codice prodotto product code

NORME CE / CE APPROVED		
€	MFR12R	
€	MFR212R	
€	MFR12M	
€	MFR212M	



FORNO CONVEZIONE MECCANICO

MECHANICAL CONVECTION OVEN GRILL

• Macchinario per uso professionale • Interni ed esterni realizzati in acciaio inox • Illuminazione interna della camera • Camera di cottura saldata con angoli arrotondati • 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 Norme CE • Fabbricato in Italia

• Professional equipment • Inside and outside made of stainless steel • Room interior lighting • Welded cooking chamber with rounded corners • 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 • CE approved • Proudly Made in Italy



	Alimentazione Power supply (Volt/Hz)	Potenza Motor power (Kwatt/Hp)	Temperatura Temperature (°C)	Regolazione tempo Timer setting range (min)	Capacità camera Load capacity (mm)	Distanza teglie Distance between trays (mm)
FFM 100 S	230 / 50-60	2,8	10-280	1-120	4 x 433x333	70
FFM 101 G		3,5	50-300		4 x GN 2/3	
FFM 102 U		2,8				
FFM 103 C		3,3				
FFM 103 PF		6,3				
FFM 105 C		7,7				6 X GN 1/1

FFM 100S



Peso netto
Net weight (kg)
37,0 kg



Dimensioni prodotto
Product dimension (mm)
B. 557 / D. 585 / H. 563



FFM 101G CON GRILL



Peso netto
Net weight (kg)
35,5 kg



Dimensioni prodotto
Product dimension (mm)
B. 557 / D. 585 / H. 563



FFM 102U CON UMIDIFICATORE WITH HUMIDIFIER



Peso netto
Net weight (kg)
33,5 kg



Dimensioni prodotto
Product dimension (mm)
B. 557 / D. 585 / H. 568



FFM 103C CON UMIDIFICATORE WITH HUMIDIFIER



Peso netto
Net weight (kg)
52,0 kg



Dimensioni prodotto
Product dimension (mm)
B. 724 / D. 730 / H. 509



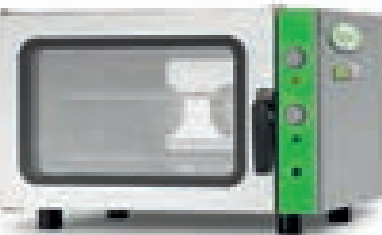
FFM 103PF CON UMIDIFICATORE WITH HUMIDIFIER



Peso netto
Net weight (kg)
59,0 kg



Dimensioni prodotto
Product dimension (mm)
B. 825 / D. 685 / H. 560



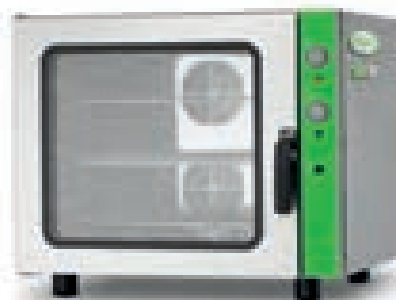
FFM 105C CON UMIDIFICATORE WITH HUMIDIFIER



Peso netto
Net weight (kg)
85,0 kg



Dimensioni prodotto
Product dimension (mm)
B. 830 / D. 710 / H. 710



	NORME CE / CE APPROVED	
FFM100S standard <i>codice prodotto product code</i>	€ FFM100S	
T100SG teglia per forno tray for oven <i>codice prodotto product code</i>	€ T100SG	
G100SG griglia per forno griddle for oven <i>codice prodotto product code</i>	€ G100SG	
FFM101G con grill with grill <i>codice prodotto product code</i>	€ FFM101G	
T100SG teglia per forno tray for oven <i>codice prodotto product code</i>	€ T100SG	
G100SG griglia per forno griddle for oven <i>codice prodotto product code</i>	€ G100SG	
FFM102U con umidificatore with humidifier device <i>codice prodotto product code</i>	€ FFM102U	
T102U teglia per forno tray for oven <i>codice prodotto product code</i>	€ T102U	
G102U griglia per forno griddle for oven <i>codice prodotto product code</i>	€ G102U	
FFM103C con umidificatore with humidifier device <i>codice prodotto product code</i>	€ FFM103C	
T103C teglia per forno tray for oven <i>codice prodotto product code</i>	€ T103C	
G103C griglia per forno griddle for oven <i>codice prodotto product code</i>	€ G103C	
FFM103PF con umidificatore with humidifier device <i>codice prodotto product code</i>	€ FFM103PF	
T103PFC teglia per forno tray for oven <i>codice prodotto product code</i>	€ T103PFC	
G103PFC griglia per forno griddle for oven <i>codice prodotto product code</i>	€ G103PFC	
FFM105C con umidificatore with humidifier device <i>codice prodotto product code</i>	€ FFM105C	
T103PFC teglia per forno tray for oven <i>codice prodotto product code</i>	€ T103PFC	
G103PFC griglia per forno griddle for oven <i>codice prodotto product code</i>	€ G103PFC	





FORNO CONVEZIONE DIGITALE CON INIEZIONE ACQUA

DIGITAL CONVECTION OVEN WITH WATER INJECTION

- 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



FFDU 4



Peso netto
Net weight (kg)
79,0 kg



Dimensioni prodotto
Product dimension (mm)
B. 840 / D. 910 / H. 670



	Alimentazione Power supply (Volt/Hz)	Potenza Motor power (Kwatt/Hp)	Temperatura Temperature (°C)	Dimensione camera Oven chamber size (mm)	Capacità camera Load capacity (mm)	Distanza teglie Distance between trays (mm)
FFDU 4	220-240 / 380-415	5,45	0-280	680x520x360	4-600x400 - 4-GN 1/1	80
FFDU 5		6,45		680x480x440	5-600x400 - 5-GN 1/1	
FFDU 6		7,65		680x440x520	6-600x400 - 6-GN 1/1	
FFDU 7		10,70		680x520x620	7-600x400 - 7-GN 1/1	
FFDU 10		12,70		680x480x840	10-600x400 - 10-GN 1/1	

FFDU 5



Peso netto
Net weight (kg)
87,0kg



Dimensioni prodotto
Product dimension (mm)
B. 840 / D. 910 / H. 750



FFDU 6



Peso netto
Net weight (kg)
91,0 kg



Dimensioni prodotto
Product dimension (mm)
B. 840 / D. 910 / H. 830



FFDU 7



Peso netto
Net weight (kg)
87,0kg



Dimensioni prodotto
Product dimension (mm)
B. 840 / D. 910 / H. 750



FFDU 10



Peso netto
Net weight (kg)
91,0 kg



Dimensioni prodotto
Product dimension (mm)
B. 840 / D. 910 / H. 830



	NORME CE / CE APPROVED	
FFDU4 codice prodotto <i>product code</i>	€ FFDU4	
FFDU5 codice prodotto <i>product code</i>	€ FFDU5	
FFDU6 codice prodotto <i>product code</i>	€ FFDU6	
FFDU7 codice prodotto <i>product code</i>	€ FFDU7	
FFDU10 codice prodotto <i>product code</i>	€ FFDU10	
FFDUT1 teglia per forno GN 1/1 <i>tray for oven GN 1/1</i> codice prodotto <i>product code</i>	€ FFDUT1	
FFDUG1 griglia per forno GN 1/1 <i>griddle for oven GN 1/1</i> codice prodotto <i>product code</i>	€ FFDUG1	
FFDUT6 teglia per forno 600x400 mm <i>tray for oven 600x400 mm</i> codice prodotto <i>product code</i>	€ FFDUT6	
FFDUG6 griglia per forno 600x400 mm <i>griddle for oven 600x400 mm</i> codice prodotto <i>product code</i>	€ FFDUG6	



FORNO A MICROONDE MICROWAVE OVEN

Compatto e performante il forno RMS offre affidabilità e durata nel professionale anche a budget di spesa ridotti • Studiato per carichi di lavoro medio bassi • Completa rispondenza alle norme • Prodotto per uso commerciale e professionale • Carcassa inox e interno inox • 1000 Watt di potenza resa con ottima distribuzione • Piatto fisso con distribuzione microonde a mezzo antenna rotante • Pratica e robusta maniglia apertura porta • Segnale cottura con volume regolabile • Pratico display a led • 5 livelli di potenza • 20 memorie per programmi di cottura con 3 differenti stadi • Funzione x2 • Pulsanti con alfabeto Braille • Norme CE

• Compact and high-performance, the RMS oven offers reliability and durability in the professional sector even at low cost budgets • Designed for medium-low workloads • Complete compliance with standards • Product for commercial and professional use • Stainless steel body and stainless steel interior • 1000 Watt power output with excellent distribution • Fixed plate with microwave distribution by rotating antenna • Practical and sturdy door opening handle • Cooking signal with adjustable volume • Practical LED display • 5 power levels • 20 memories for cooking programs with 3 different stages • x2 Function • Buttons with Braille alphabet • CE approved • Proudly Made in Italy



DECS 11M



Peso netto
Net weight (kg)
13,6 kg



Dimensioni prodotto
Product dimension (mm)
B. 310 / D. 483 / H. 394



DECS11M forno microonde digitale microwave oven
codice prodotto product code

NORME CE / CE APPROVED

€
DECS11M

	Alimentazione Power supply (Volt/Hz)	Potenza Motor power (Kwatt/Hp)	Dimensioni interne Internal dimensions (mm)	Frequenza microonde Microwave frequency (Mhz)	Programmi cottura Cooking programs
DECS 11M	230/50	1,0	330x330 h.197	2450	20





FORNO PER PIZZA INOX

S/STEEL PIZZA OVENS

• 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 • Termostati per il controllo della temperatura • Isolamento in fibra ceramica • Termometro • Norme CE • Fabbricato 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 • Thermostats for temperature control • Tiled fibre insulation • Thermometer • CE approved • Proudly Made in Italy



	Alimentazione Power supply (Volt/Hz)	Potenza Motor power (Kwatt/Hp)	Dimensioni interne Internal dimensions (mm)	Temperatura Temperature (°C)	Termostati Thermostats	Capienza pizza Pizza capacityl
B1 V	230/50	2,2	405x405 h.110	50-500	1	1
B1+1 V		4,4	405x405 h.110 x2		2	1+1
B7	230/50 230-400/50	4,0	500x510 h.110		2	1
B7+7		8,0	500x510 h.110 x2		4	1+1

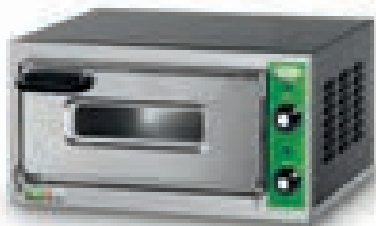
B1 V PIZZA Ø40 CM



Peso netto
Net weight (kg)
26,0 kg



Dimensioni prodotto
Product dimension (mm)
B. 555 / D. 460 / H. 290



B1+1 V PIZZA Ø40 CM



Peso netto
Net weight (kg)
46,0 kg



Dimensioni prodotto
Product dimension (mm)
B. 555 / D. 460 / H. 290



B7 PIZZA Ø50 CM



Peso netto
Net weight (kg)
45,0 kg



Dimensioni prodotto
Product dimension (mm)
B. 715 / D. 570 / H. 310



B7+7 PIZZA Ø50 CM



Peso netto
Net weight (kg)
79,0 kg



Dimensioni prodotto
Product dimension (mm)
B. 715 / D. 570 / H. 550



	NORME CE / CE APPROVED			
	Trifase / Three phase V. 230/400	Monofase / Single phase V. 230		
B1 V codice prodotto product code		€ B1 V		
B1+1 V codice prodotto product code		€ B1+1 V		
B7 codice prodotto product code	€ B7T	€ B7M		
B7+7 codice prodotto product code	€ B7+7 T	€ B7+7 M		
BP7SR optional piedistallo senza ruote optional stand codice prodotto product code	€ BP7SR			
BP7CR optional piedistallo con ruote optional wheels for oven stand codice prodotto product code	€ BP7CR			



FORNO PER PIZZA INOX

S/STEEL PIZZA OVENS

• 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 • SI 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 • YES Internal lighting • Temperature ranging from 50°C up to 500°C • Thermostats for temperature control • Tiled fibre insulation • On demand: S/steel floor stand • Thermo-meter • CE approved • Proudly Made in Italy



	Alimentazione Power supply (Volt/Hz)	Potenza Motor power (Kwatt/Hp)	Dimensioni interne Internal dimensions (mm)	Temperatura Temperature (°C)	Termostati Thermostats	Capienza pizza Pizza capacity(l)
B8	230/50 230-400/50	6,0	720x720 h.140	50-500	4	4
B8+8		12,0	720x720 h.140 x2		4	4+4
B9		9,0	720x1080 h.140		2	6
B9+9		18,0	720x1080 h.140 x2		4	6+6

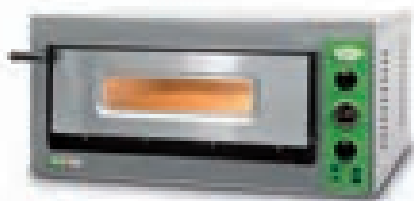
B8 PIZZA Ø36 CM



Peso netto
Net weight (kg)
95,0 kg



Dimensioni prodotto
Product dimension (mm)
B. 1010 / D. 850 / H. 420



B8+8 PIZZA Ø36 CM



Peso netto
Net weight (kg)
180,0 kg



Dimensioni prodotto
Product dimension (mm)
B. 1010 / D. 850 / H. 750



B9 PIZZA Ø36 CM



Peso netto
Net weight (kg)
137,0 kg



Dimensioni prodotto
Product dimension (mm)
B. 1010 / D. 1210 / H. 420



B9+9 PIZZA Ø36 CM



Peso netto
Net weight (kg)
232,0 kg



Dimensioni prodotto
Product dimension (mm)
B. 1010 / D. 1210 / H. 750



	NORME CE / CE APPROVED			
	Trifase / Three phase V. 230/400	Monofase / Single phase V. 230		
B8 codice prodotto product code	€ B8T	€ B8M		
BP8SR optional piedistallo optional stand codice prodotto product code	€ BP8SR			
BP8CR optional piedistallo con ruote optional wheels for oven stand codice prodotto product code	€ BP8CR			
B8+8 codice prodotto product code	€ B8+8T	€ B8+8M		
BP8SR optional piedistallo optional stand codice prodotto product code	€ BP8SR			
BP8CR optional piedistallo con ruote optional wheels for oven stand codice prodotto product code	€ BP8CR			
B9 codice prodotto product code	€ B9T	€ B9M		
BP9SR optional piedistallo optional stand codice prodotto product code	€ BP9SR			
BP9CR optional piedistallo con ruote optional wheels for oven stand codice prodotto product code	€ BP9CR			
B9+9 codice prodotto product code	€ B9+9T	€ B9+9M		
BP9SR optional piedistallo optional stand codice prodotto product code	€ BP9SR			
BP9CR optional piedistallo con ruote optional wheels for oven stand codice prodotto product code	€ BP9CR			



SALAMANDRE SALAMANDER

• Macchinario per uso professionale • Struttura in acciaio inox • Tubi al quarzo che garantiscono un utilizzo immediato • Regolatore di potenza • Norme CE • Fabbricato 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



	Alimentazione Power supply (Volt/Hz)	Potenza Motor power (Kwatt/Hp)	Altezza utile Useful height (mm)	Dimensione griglia Grill dimension (mm)
FS 40	230 / 50-60	2,2	90÷170	410x350
FS 70		3,2	120÷220	630x350
FS 60	230-400 - 50-60	4,0	100÷260	500x300

FS40



Peso netto
Net weight (kg)
16,5 kg



Dimensioni prodotto
Product dimension (mm)
B. 560 / D. 360 / H. 390



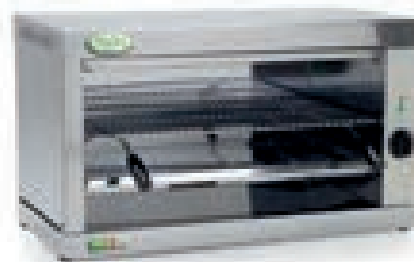
FS70



Peso netto
Net weight (kg)
21,0 kg



Dimensioni prodotto
Product dimension (mm)
B. 760 / D. 360 / H. 470



FS60 Testa mobile



Peso netto
Net weight (kg)
44,0 kg



Dimensioni prodotto
Product dimension (mm)
B. 600 / D. 480 / H. 500



NORME CE / CE APPROVED

FS40 salamandra in acciaio inox s/steel salamander
codice prodotto product code

€
FS40

FS70 salamandra in acciaio inox s/steel salamander
codice prodotto product code

€
FS70

FS60 salamandra in acciaio inox testa mobile
s/steel adjustable heating salamander
codice prodotto product code

€
FS60



FORNETTI OVENS

• 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



	Alimentazione Power supply (Volt/Hz)	Potenza Motor power (Kwatt/Hp)	Numero pinze No. of pliers (mm)
Q4	230 / 50-60	1,2	2
Q5		1,9	3
Q12		2,8	6
Q18		2,8	9

Q4



Peso netto
Net weight (kg)
4,0 kg



Dimensioni prodotto
Product dimension (mm)
B. 320 / D. 230 / H. 220



Q6



Peso netto
Net weight (kg)
5,5 kg



Dimensioni prodotto
Product dimension (mm)
B. 430 / D. 230 / H. 230



Q12



Peso netto
Net weight (kg)
8,5 kg



Dimensioni prodotto
Product dimension (mm)
B. 430 / D. 230 / H. 350



Q18



Peso netto
Net weight (kg)
10,0 kg



Dimensioni prodotto
Product dimension (mm)
B. 430 / D. 230 / H. 350



Q4 fornetto in acciaio inox 2 pinze s/steel oven 2 racks
codice prodotto product code

Q6 fornetto in acciaio inox 3 pinze s/steel oven 3 racks
codice prodotto product code

Q12 fornetto in acciaio inox 6 pinze s/steel oven 6 racks
codice prodotto product code

Q18 fornetto in acciaio inox 9 pinze s/steel oven 9 racks
codice prodotto product code

NORME CE / CE APPROVED		
	€	
	Q4	
	€	
	Q6	
	€	
	Q12	
	€	
	Q18	



TOSTAPANE BREAD TOASTER

• 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



	Alimentazione Power supply (Volt/Hz)	Potenza Motor power (Kwatt/Hp)	Numero pinze No. of pliers (mm)	Produzione oraria Production per hour	Uscita fette Bread slices chute	Lunghezza nastro Conveyor tape length (cm)
MTP 100	230 / 50-60	1,3	2	60 pz	-	-
MTP 101		2,4	4	120 pz	-	-
MRT 600		2,1	-	600 pz	Posteriore Back chute	25
MRT 700		2,1	-	700 pz	Anteriore Front chute	25

MTP 100

Tostapane a 2 pinze



Peso netto
Net weight (kg)
4,0 kg



Dimensioni prodotto
Product dimension (mm)
B. 180 / D. 300 / H. 300



MTP 101

Tostapane a 4 pinze



Peso netto
Net weight (kg)
9,0 kg



Dimensioni prodotto
Product dimension (mm)
B. 370 / D. 300 / H. 300



MRT 600

Tostapane rotativo



Peso netto
Net weight (kg)
8,0 kg



Dimensioni prodotto
Product dimension (mm)
B. 330 / D. 460 / H. 290



MRT 700

Tostapane rotativo



Peso netto
Net weight (kg)
15,5 kg



Dimensioni prodotto
Product dimension (mm)
B. 340 / D. 410 / H. 360



MTP100 tostapane verticale 2 pinze vertical toaster 2 racks
codice prodotto product code

MTP101 tostapane verticale 4 pinze vertical toaster 4 racks
codice prodotto product code

MRT600 tostapane rotativo medio medium conveyon toaster
codice prodotto product code

MRT700 tostapane rotativo medio medium conveyon toaster
codice prodotto product code

NORME CE / CE APPROVED		
€	MTP100	
€	MTP101	
€	MRT600	
€	MRT700	



CREPIERA ELETTRICA

COUNTER TOP CREPE GRIDDLE

• 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 • Fire-proof cable • Cast iron cooking surface • Homogeneous heating • Stiffened heating element • Compact shape • Reduced overall dimensions • CE approved • Proudly Made in Italy



	Alimentazione Power supply (Volt/Hz)	Potenza Motor power (Kwatt/Hp)	Temperatura max Temperature max (°C)
CSP	230 / 50	2,4	300
CSP 40			
CPD	230/50 230-400/50	4,8	

CPS - CPS 40



Diametro
Diametre (mm)
350



Peso netto
Net weight (kg)
13,0 kg



Dimensioni prodotto
Product dimension (mm)
B. 370 / D. 412 / H. 178



Diametro
Diametre (mm)
400



Peso netto
Net weight (kg)
18,0 kg



Dimensioni prodotto
Product dimension (mm)
B. 470 / D.420 / H. 178



CPD



Diametro
Diametre (mm)
350 x2



Peso netto
Net weight (kg)
25,0 kg



Dimensioni prodotto
Product dimension (mm)
B. 760 / D. 410 / H.178



CPS ø 350 mm
codice prodotto product code

CPS40 ø 400 mm
codice prodotto product code

CPD ø 350 mm
codice prodotto product code

NORME CE / CE APPROVED		
€	CPS	
€	CPS40	
€	CPD	



PIASTRE GHISA CAST IRON SINGLE GRILL

• 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 • 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 • 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



	Alimentazione Power supply (Volt/Hz)	Potenza Motor power (Kwatt/Hp)	Piano utile inferiore Bottom plate dimensions (mm)	Temperatura max Temperature max (°C)
PSINGS	230 / 50-60	1,5	250x255	300
PSING		1,7	290x240	
PCORTS		2,1	355x255	
PCORT		2,8	430x230	
PDR 3000S		3,0	500x255	
PDR 3000		3,5	610x245	

PSINGS SINGOLA SINGLE



Peso netto
Net weight (kg)
16,0 kg



Dimensioni prodotto
Product dimension (mm)
B. 260 / D. 435 / H. 235



PSING SINGOLA SINGLE



Peso netto
Net weight (kg)
13,0 kg



Dimensioni prodotto
Product dimension (mm)
B. 310 / D. 380 / H. 170



PCORTS MEDIA MEDIUM



Peso netto
Net weight (kg)
22,0 kg



Dimensioni prodotto
Product dimension (mm)
B. 380 / D. 435 / H. 235



PCORT MEDIA MEDIUM



Peso netto
Net weight (kg)
19,0 kg



Dimensioni prodotto
Product dimension (mm)
B. 450 / D. 380 / H. 250



PDR 3000S DOPPIA DOUBLE



Peso netto
Net weight (kg)
28,0 kg



Dimensioni prodotto
Product dimension (mm)
B. 515 / D. 535 / H. 235



PDR 3000 DOPPIA DOUBLE



Peso netto
Net weight (kg)
28,0 kg



Dimensioni prodotto
Product dimension (mm)
B. 640 / D. 380 / H. 170



* TUTTI I MODELLI SI POSSONO AVERE CON LA PARTE INFERIORE LISCIA - ALL MODELS CAN BE HAVE WITH THE BOTTOM SMOOTH

	NORME CE / CE APPROVED	
PSINGS piastra singola in ghisa cast iron single grill codice prodotto product code	€ PSINGS	
PCORTS piastra media in ghisa cast iron medium grill codice prodotto product code	€ PCORTS	
PDR3000S piastra doppia in ghisa cast iron double grill codice prodotto product code	€ PDR3000S	
PSING piastra singola in ghisa cast iron single grill codice prodotto product code	€ PSING	
PCORT piastra media in ghisa cast iron medium grill codice prodotto product code	€ PCORT	
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 MEDIUM PYROCERAM GRILL

• 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 • Fabbricato 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



	Alimentazione Power supply (Volt/Hz)	Potenza Motor power (Kwatt/Hp)	Piano utile inferiore Bottom plate dimensions (mm)	Temperatura max Temperature max (°C)
UPM	230 / 50-60	2,1	360x280	300
UPD		3,2	590x280	

UPM
SINGOLA
SINGLE



Peso netto
Net weight (kg)
13,0 kg



Dimensioni prodotto
Product dimension (mm)
B. 410 / D. 480 / H. 210

* Di serie parte superiore rigata, parte inferiore liscia



UPD
DOPPIA
DOUBLE



Peso netto
Net weight (kg)
21,5 kg



Dimensioni prodotto
Product dimension (mm)
B. 640 / D. 480 / H. 210

* Di serie parte superiore rigata, parte inferiore liscia



UPM piastra media in vetroceramica medium pyroceram grill
codice prodotto product code

UPD piastra doppia in vetroceramica double glass pyroceram grill
codice prodotto product code

NORME CE / CE APPROVED		
€	UPM	
€	UPD	



FRY-TOP ACCIAIO

STEEL FRY-TOP

- 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



	Alimentazione Power supply (Volt/Hz)	Potenza Motor power (Kwatt/Hp)	Piano utile inferiore Bottom plate dimensions (mm)	Temperatura max Temperature max (°C)
PFT 1L	230 / 50-60	3,0	395x400	300
PFT 2L		6,0	595x400	
PFT 3L		9,0	835x400	

PFT 1L



Peso netto
Net weight (kg)
20,5 kg



Dimensioni prodotto
Product dimension (mm)
B. 400 / D. 500 / H. 200



PFT 2L



Peso netto
Net weight (kg)
28,0 kg



Dimensioni prodotto
Product dimension (mm)
B. 600 / D. 500 / H. 200



PFT 3L



Peso netto
Net weight (kg)
34,5 kg



Dimensioni prodotto
Product dimension (mm)
B. 900 / D. 600 / H. 410



PFT 1L fry top acciaio piccola *small steel fry top*
codice prodotto *product code*

PFT 2L fry top acciaio media *medium steel fry top*
codice prodotto *product code*

PFT 3L fry top acciaio maxi *maxi steel fry top*
codice prodotto *product code*

NORME CE / CE APPROVED		
€	PFT1L	
€	PFT2L	
€	PFT3L	



FRY-TOP VETROCERAMICA PYROCERAM FRY-TOP

• 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



	Alimentazione Power supply (Volt/Hz)	Potenza Motor power (Kwatt/Hp)	Piano utile inferiore Bottom plate dimensions (mm)	Temperatura max Temperature max (°C)
PFTM	230 / 50-60	1,1	360x280	350
PFTD		3,0	510x550	
PFT 30x40 V	230/50	1,5	400x300	300
PFT 40x60 V		3,0	600x400	

PFTM



Peso netto
Net weight (kg)
7,5 kg



Dimensioni prodotto
Product dimension (mm)
B. 360 / D. 340 / H. 150



PFTD



Peso netto
Net weight (kg)
16,0 kg



Dimensioni prodotto
Product dimension (mm)
B. 520 / D. 580 / H. 160



PFT 30x40 V



Peso netto
Net weight (kg)
7,5 kg



Dimensioni prodotto
Product dimension (mm)
B. 440 / D. 365 / H. 135



PFT 40x60 V



Peso netto
Net weight (kg)
14,5 kg



Dimensioni prodotto
Product dimension (mm)
B. 630 / D. 465 / H. 135



PFTM fry top in vetroceramica media medium pyroceram fry top
codice prodotto product code

PFTD fry top in vetroceramica maxi maxi pyroceram fry top
codice prodotto product code

PFT3040V fry top in vetroceramica pyroceram fry top
codice prodotto product code

PFT4060V fry top in vetroceramica pyroceram fry top
codice prodotto product code

NORME CE / CE APPROVED		
€	PFTM	
€	PFTD	
€	PFT3040V	
€	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





ABBATTITORE DIGITALE DIGITAL BLAST CHILLER



• 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 3 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 3 trays GN 1/1 or 600x400 mm • Trays not included • CE approved • Proudly Made in Italy



Per modelli fabb 3 - fabb 4 - fabb 5 disponibile versione touch display
For model fabb 3 - fabb 4 - fabb 5 touch display model available

	Alimentazione Power supply (Volt/Hz)	Assorbimento Power input (Watt)	Temperatura Temperature (°C)	Tipo refrigerante Refrigerant	Dimensioni camera Chamber dimensions (mm)	Capacità Capacity	Spazio tra teglie Space between trays (mm)	Resa abbattimento Blast chilling performance (+3°C)	Resa surgelazione Blast freezing performance (-18°C)
FABB 2/3	230/50	520	+3 / -40	R452a / R507a	340x363x270	3 - GN 2/3	80	9,0 kg	7,0 kg
FABB 3		1150			610x410x280	3 - GN 1/1 3 - 600x400	70	15,0 kg	9,0 kg
FABB 5		1424			610x410x410	5 - GN 1/1 5 - 600x400		23,0 kg	12,0 kg
FABB 10		1490			610x410x760	10 - GN 1/1 10 - 600x400		25,0 kg	15,0 kg

FABB 23

2/3 - 3 TEGLIE

2/3 - 3 TRAYS



Peso netto
Net weight (kg)
45,0 kg



Dimensioni prodotto
Product dimension (mm)
B. 658 / D. 630 / H. 420



FABB 3

3 TEGLIE

3 TRAYS



Peso netto
Net weight (kg)
82,0 kg



Dimensioni prodotto
Product dimension (mm)
B. 750 / D. 740 / H. 750



FABB 5

5 TEGLIE

5 TRAYS



Peso netto
Net weight (kg)
92,0 kg



Dimensioni prodotto
Product dimension (mm)
B. 750 / D. 740 / H. 870



FABB 10

10 TEGLIE

10 TRAYS



Peso netto
Net weight (kg)
112,0 kg



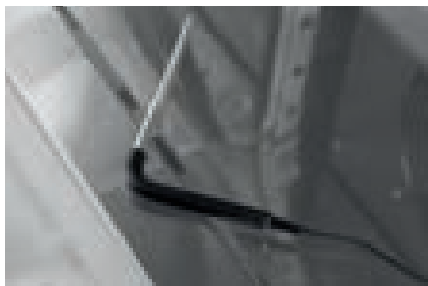
Dimensioni prodotto
Product dimension (mm)
B. 750 / D. 740 / H. 1300



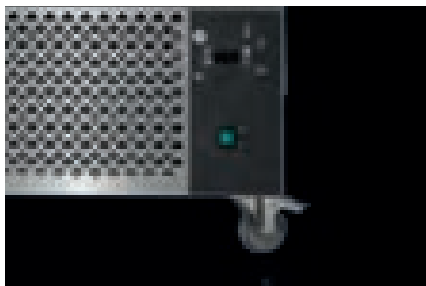
	NORME CE / CE APPROVED	
FABB23 abbattitore digitale <i>digital blast chiller</i> codice prodotto <i>product code</i>	€ FABB23	
FFR23 optional teglia GN 2/3 <i>optional tray GN 2/3</i> codice prodotto <i>product code</i>	€ FFR23	
FABB3 abbattitore digitale <i>digital blast chiller</i> codice prodotto <i>product code</i>	€ FABB3	
FABBT3 abbattitore digitale touch <i>digital touch blast chiller</i> codice prodotto <i>product code</i>	€ FABBT3	
FABB5 abbattitore digitale <i>digital blast chiller</i> codice prodotto <i>product code</i>	€ FABB5	
FABBT5 abbattitore digitale touch <i>digital touch blast chiller</i> codice prodotto <i>product code</i>	€ FABBT5	
FABB10 abbattitore digitale <i>digital blast chiller</i> codice prodotto <i>product code</i>	€ FABB10	
FABBT10 abbattitore digitale touch <i>digital touch blast chiller</i> codice prodotto <i>product code</i>	€ FABBT10	
FFR108 optional teglia GN 1/1 <i>optional tray GN 1/1</i> codice prodotto <i>product code</i>	€ FFR108	
FFR104 optional teglia 600x400 mm <i>optional tray 600x400 mm</i> codice prodotto <i>product code</i>	€ 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





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.

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

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.

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



ARMADIO REFRIGERATO VENTILATO

REFRIGERATED VENTILATED CABINET

- 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) • Fermo-ventola 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 • Fabbriato 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



	Alimentazione Power supply (Volt/Hz)	Assorbimento Power input (Watt)	Temperatura Temperature (°C)	Tipo refrigerante Refrigerant	Collaudo Temperatura/ Umidità Temperature/Humidity test (°C/HR)	Capacità Capacity
FFR 700TN	230/50	385	0 / +10	R452a	+40 / 60%	700
FFR 700BT		650	-18 / -22			
FFR 1400TN		570	0 / +10			1400
FFR 1400BT		700	-18 / -22			

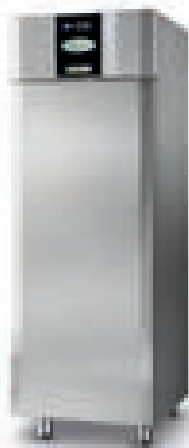
FFR 700TN



Peso netto
Net weight (kg)
110,0 kg



Dimensioni prodotto
Product dimension (mm)
B. 710 / D. 800 / H. 2100



FFR 700BT



Peso netto
Net weight (kg)
120,0 kg



Dimensioni prodotto
Product dimension (mm)
B. 710 / D. 800 / H. 2100



FFR 1400TN



Peso netto
Net weight (kg)
150,0 kg



Dimensioni prodotto
Product dimension (mm)
B. 1420 / D. 800 / H. 2100



FFR 1400BT



Peso netto
Net weight (kg)
160,0 kg



Dimensioni prodotto
Product dimension (mm)
B. 1420 / D. 800 / H. 2100



	NORME CE / CE APPROVED	
FFR700TN armadio refrigerato refrigerated cabinet codice prodotto product code	€ FFR700TN	
FFRL700TN armadio refrigerato luxury luxury refrigerated cabinet codice prodotto product code	€ FFRL700TN	
FFR700BT armadio refrigerato refrigerated cabinet codice prodotto product code	€ FFR700BT	
FFRL700BT armadio refrigerato luxury luxury refrigerated cabinet codice prodotto product code	€ FFRL700BT	
FFR1400TN armadio refrigerato refrigerated cabinet codice prodotto product code	€ FFR1400TN	
FFRL1400TN armadio refrigerato luxury luxury refrigerated cabinet codice prodotto product code	€ FFRL1400TN	
FFR1400BT armadio refrigerato refrigerated cabinet codice prodotto product code	€ FFR1400BT	
FFRL1400BT armadio refrigerato luxury luxury refrigerated cabinet codice prodotto product code	€ FFRL1400BT	
FFR100 optional griglia GN 2/1 plastificata optional GN 2/1 plastificated grill codice prodotto product code	€ FFR100	
FFR109 optional griglia GN 2/1 acciaio inox optional GN 2/1 stainless steel grill codice prodotto product code	€ FFR109	
FFR200 optional kit ganci optional hook kit codice prodotto product code	€ FFR200	

CARATTERISTICHE ARMADI REFRIGERATI VENTILATI

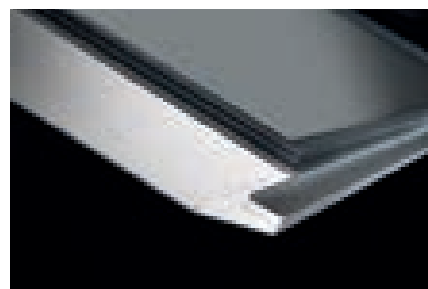
REFRIGERATED VENTILATED CABINET FEATURES



PIEDI ACCIAIO INOX REGOLABILI IN ALTEZZA (110/190 H MM)
ADJUSTABLE STAINLESS STEEL FEET



ANGOLI INTERNI ARROTONDATI
INTERNAL ROUNDED CORNERS



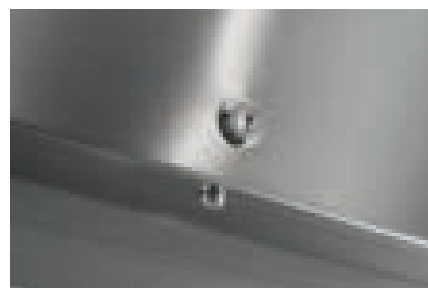
PORTE A CHIUSURA AUTOMATICA CON GUARNIZIONE MAGNETICA ED IMPUGNATURA ERGONOMICA
AUTOMATIC CLOSING DOORS WITH MAGNETIC SEAL AND ERGONOMIC HANDLE



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

VENTILATED REFRIGERATED TABLE

• 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 • Fabbriato 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



	Alimentazione Power supply (Volt/Hz)	Assorbimento Power input (Watt)	Temperatura Temperature (°C)	Tipo refrigerante Refrigerant	Collaudo Temperatura/ Umidità Temperature/Humidity test [°C/HR]	Capacità Capacity
FTR 2TN	230/50	495	0 / +10	R452a / R507	+40 / 60%	310
FTR 3TN						460
FTR 4TN						620

FTR 2TN

2 PORTE

2 DOORS



Peso netto
Net weight (kg)
86,0 kg



Dimensioni prodotto
Product dimension (mm)
B. 1420 / D. 700 / H. 850

Dimensioni prodotto con alzatina
Product dimension with bacsplash (mm)
B. 1420 / D. 700 / H. 920



FTR 3TN

3 PORTE

3 DOORS



Peso netto
Net weight (kg)
102,0 kg



Dimensioni prodotto
Product dimension (mm)
B. 1870 / D. 700 / H. 850

Dimensioni prodotto con alzatina
Product dimension with bacsplash (mm)
B. 1870 / D. 700 / H. 920



FTR 4TN

4 PORTE

4 DOORS



Peso netto
Net weight (kg)
118,0 kg



Dimensioni prodotto
Product dimension (mm)
B. 2320 / D. 700 / H. 850

Dimensioni prodotto con alzatina
Product dimension with bacsplash (mm)
B. 2320 / D. 700 / H. 920



FTR2TN tavolo refrigerato *refrigerated table*
codice prodotto *product code*

FTRA2TN tavolo refrigerato con alzatina
refrigerated table with bacsplash
codice prodotto *product code*

FTR3TN tavolo refrigerato *refrigerated table*
codice prodotto *product code*

FTRA3TN tavolo refrigerato con alzatina
refrigerated table with bacsplash
codice prodotto *product code*

FTR4TN tavolo refrigerato *refrigerated table*
codice prodotto *product code*

FTRA4TN tavolo refrigerato con alzatina
refrigerated table with bacsplash
codice prodotto *product code*

FFR110 optional griglia plastificata *optional plastificated grill*
codice prodotto *product code*

FFR111 coppia di guide *pair of guides*
codice prodotto *product code*

NORME CE / CE APPROVED

€
FTR2TN

€
FTRA2TN

€
FTR3TN

€
FTRA3TN

€
FTR4TN

€
FTRA4TN

€
FFR110

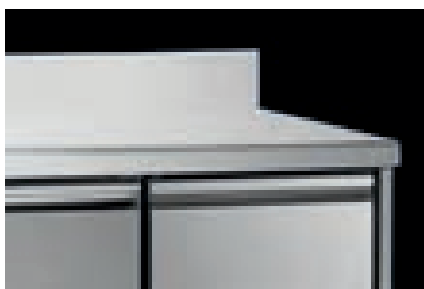
€
FFR111

CARATTERISTICHE TAVOLI REFRIGERATI VENTILATI

VENTILATED REFRIGERATED TABLE FEATURES



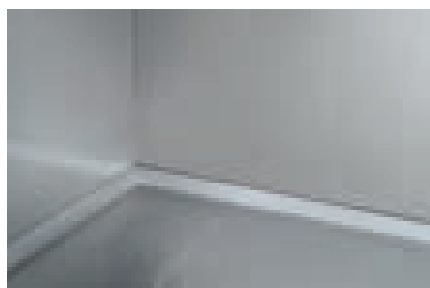
PIANO SUPERIORE LISCIO
SMOOTH UPPER FLOOR



ALZATINA SU RICHIESTA
BACKSPLASH 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

NOTE
NOTE

NOTE

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;

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.

PALLET Legno

P1 € 10,00

P2 € 15,00

PALLET in PVC

P3 € 13,00

P4 € 20,00

IMBALLO con Poliuretano Espanso

FC0 € 3,00

FC € 6,00

FC1 € 10,00

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.

**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 (wood)

P1 € 10,0

P2 € 15,00

PALLET (PVC)

P3 € 13,00

P4 € 20,00

PACKAGING (with Expanded Polyurethane) Charges

FC0 € 3,00

FC € 6,00

FC1 € 10,00

FC2 € 15,00

TECHNICAL ASSISTANCE

Must be provided by the seller

GUARANTEE

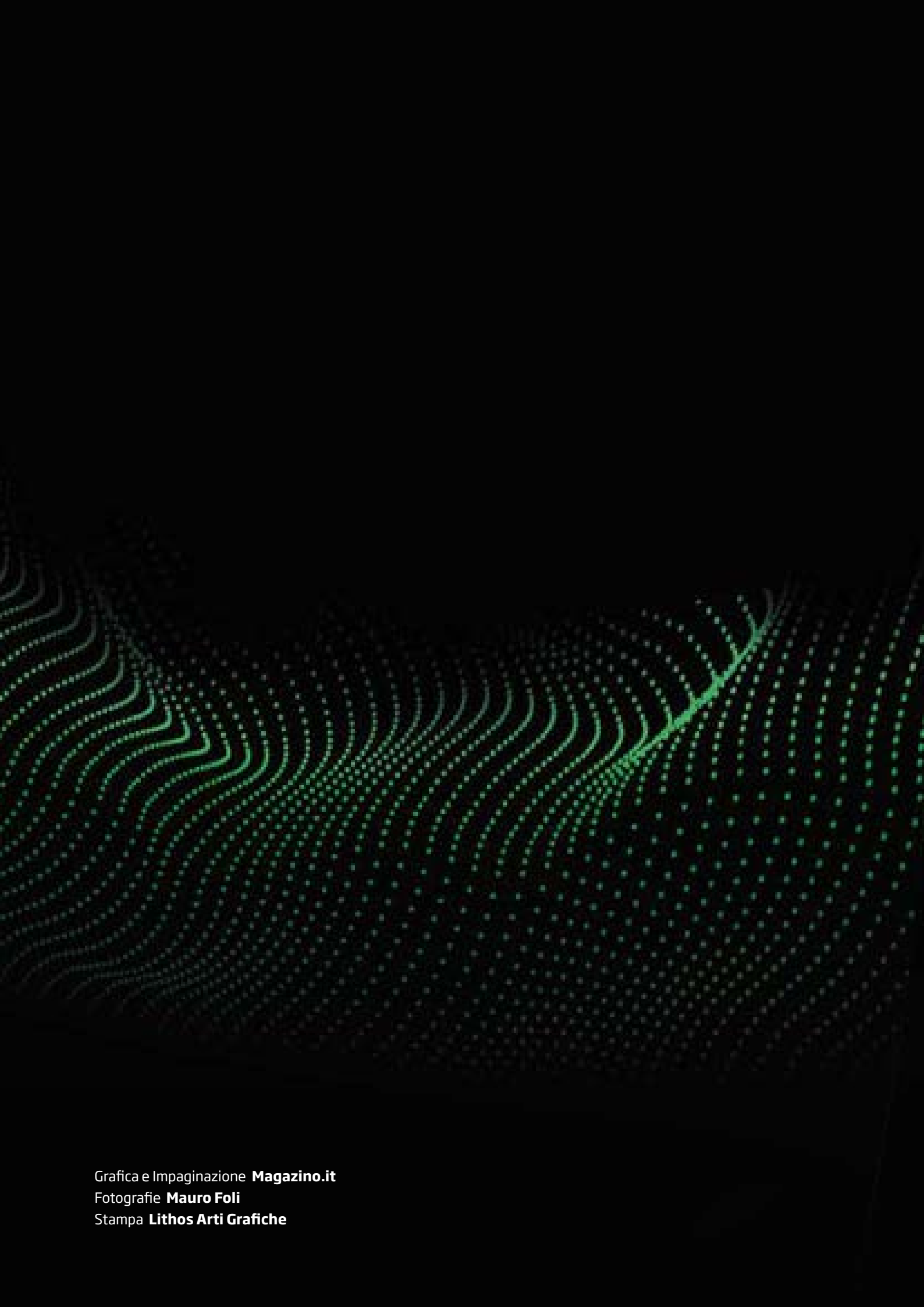
The company provides 1 year guarantee, except on electric parts. Goods must be returned carriage free to our factory with original packaging, otherwise not authorized.

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.





Grafica e Impaginazione **Magazino.it**
Fotografie **Mauro Foli**
Stampa **Lithos Arti Grafiche**



Fama Industrie srl

Via Altobelli, 39 - 47924 Rimini (RN)

Tel +39.0541.388222 - 384509

Fax +39.0541.385662

fama@famaindustrie.com