

COMPANY PROFILE

EVERYTHING
YOU COOK



TECNOLOGIA E QUALITÀ
AL SERVIZIO DEL
LAVORO E DEL VIVERE
QUOTIDIANO.

EXCELLENT QUALITY
FOR YOUR WORKING AND DAILY LIFE.

I NOSTRI **VALORI**

Fama Industrie è un'azienda a conduzione familiare da 70 anni, sempre aperta all'innovazione e alle esigenze del mercato, fattori che l'hanno portata a diventare un'Azienda leader nel settore della fabbricazione di attrezzature per la ristorazione.

OUR **VALUES**

Fama Industrie a family run business open to innovation and market requirements. In its 70 years history of expertise, knowledge and skill, FAMA has built up a strong reputation as one of the top manufacturers of food preparation equipment.

QUALITÀ MADE IN ITALY
ITALIAN MADE QUALITY EQUIPMENT

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 minuziona selezione e accurati test di verifica sui prodotti importati, Fama Industrie garantisce la massima qualità e affidabilità dei prodotti commercializzati.

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.

CLIENTE AL CENTRO
CUSTOMER FOCUS

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.

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.

EFFICIENZA E VERSATILITÀ
EFFICIENCY AND VERSATILITY

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.

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

IN COSTANTE **ESPANSIONE**

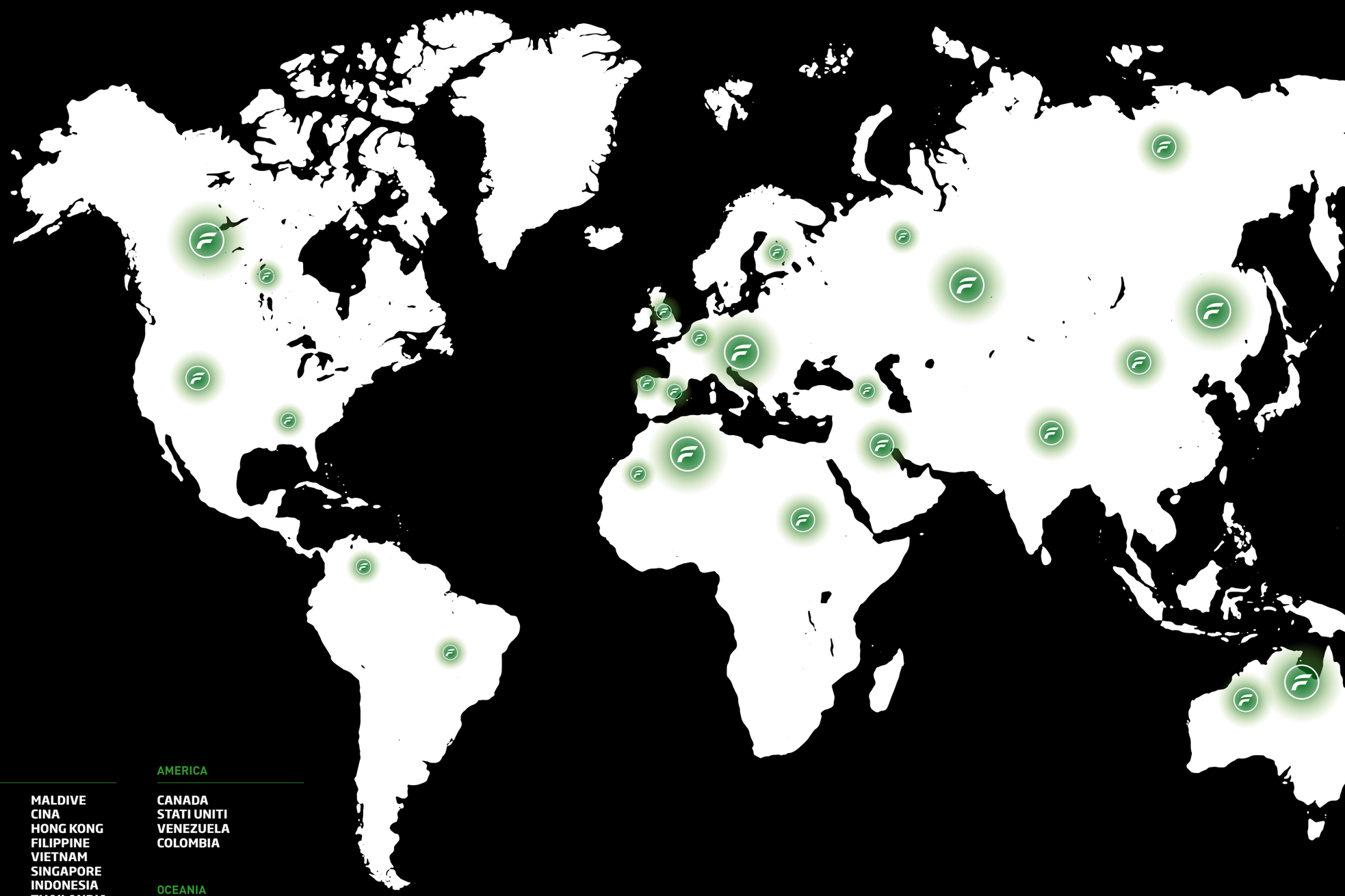
ONGOING ***EXPANSION***

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.

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.



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

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. Il vero valore, quello umano

The big FAMA family. The true value, the human one.



70 anni di Fama, la storia continua

70 years of Fama, to be continued



UNA GAMMA COMPLETA
PER LA SCELTA DEI PROFESSIONISTI

A FULL RANGE FOR
THE PROFESSIONAL'S CHOICE

PRODOTTI
FAMA INDUSTRIE

MADE IN ITALY, MADE IN FAMA



TRITACARNE

La gamma dei nostri tritacarne realizzati in alluminio e acciaio inox, dal design semplice ed elegante. Veri gioielli di praticità, compatti, potenti, robusti, apprezzati in tutto il mondo per la loro semplicità d'utilizzo e l'enorme resa di lavoro. **Forza e adabilità, la scelta dei professionisti.**

MEAT MINCERS

Designed to give outstanding performance in all busy catering establishments. Manufactured from top quality aluminium and stainless steel, capable of heavy duty work, exceptionally easy to operate and clean. FAMA meat mincers range will prove to be a reliable and valued piece of equipment. ***Power and reliability, the professional's choice.***



GRATTUGIE

Tutte assemblate con materiali di alta qualità, eleganti strumenti di semplice utilizzo. Indispensabili in qualsiasi moderna cucina, con varie versioni, più o meno potenti, in grado di lavorare una quantità di prodotto eccezionale.
Semplicemente efficaci per ogni tipo di prodotto.

CHEESE GRATERS

Ideal for fast, safe grating of parmesan and other hard cheeses. The design and robust quality a of this great unit is second to none and ideal for all commercial kitchens where continuous grating is required. Manufactured with a high grade polished aluminium body with a strong, long lasting galvanised drum, this unbeatable machine will give you ***great performance and reliability.***

SERIE RETRÒ

Meravigliose riproduzioni in stile "Retrò" di tritacarne, grattugie e affettatrici a volano, verniciate a mano, uniche nel loro genere. Funzionali, compatte, robuste e destinate principalmente ad amanti o collezionisti di oggetti particolari del passato. **Eleganza senza pari come vuole la tradizione.**

RETRO RANGE

A series of beautifully crafted, showpiece meat mincers, cheese graters and slicers. Hand crafted in red enamel, this traditionally elegant range is designed to be in any stylish environment. Fama retro series: ***timeless elegance.***



MIXER HEAVY-LIGHT

Prodotti di ultima generazione, con design e caratteristiche tecniche all'avanguardia, studiate e testate a lungo per ottenere il migliore rapporto tra peso e potenza con il vantaggio di una grande maneggevolezza.
Versatilità totale in qualsiasi condizione di lavoro.

HEAVY DUTY AND LIGHT STICK BLENDER

This premium stick blender range delivers one of the most consistent and reliable performances on the mar ket for the sizes and powers available. Great styling and top quality components are the signature feature of FAMA stick blenders. FAMA stick blenders: ***outstanding versatility day in and day out.***





TRITACARNE GRATTUGIA

Completamente realizzati in alluminio e acciaio inox, dal design semplice ed elegante. Veri gioielli di praticità, compatti, potenti, robusti, apprezzati in tutto ilmondo per la loro semplicità d'utilizzo e l'enorme resa di lavoro.
Funzionalità completa senza compromessi.

MEAT AND GRATER

Our combo range stands out for the quality of its components and the user friendly operating system. Manufactured from top quality aluminium and stainless steel, FAMA cheese graters prove to be ***the right choice for professionals seeking multipurpose equipment.***



AFFETTATRICI

Macchinari molto robusti realizzati con materiali di alta qualità, progettate in maniera tradizionale per durare nel tempo, in grado di soddisfare anche gli utenti più esigenti, grazie alla loro maneggevolezza, praticità e design.
Precisione e sicurezza, una serie di grande spessore.

SLICERS

This professional range is designed to give years of perfect slicing performance. Made from high polished, anodised food grade aluminium for durability and hygiene. Ergonomic design for easy handling and cleaning. Fama slicers: ***precise cut and nest quality for any of today's demanding food-service environments!***



PREPARAZIONE DINAMICA

Taglia-verdure, cutter, pela-patate, pulisci-cozze e taglia-mozzarella sono i macchinari della nostra linea "Preparazione Dinamica". Prodotti pratici e robusti in acciaio inox, facili da pulire ed utilizzare. Realizzati per pulire, sminuzzare, tagliare, omogeneizzare o impastare. **Praticità totale in ogni situazione.**

FOOD PROCESSORS

Vegetable and bowl cutters, potato peelers, mussel washers and mozzarella shredders. Robust and reliable equipment manufactured in order to satisfy the ever increasing demands of the professional user.
Easy to use, for peeling, cutting, mixing and washing.

LAVORAZIONE CARNE

Segaossa, pressa-hamburger, insaccatrici, impasta-carne e sottovuoto sono i macchinari presenti nella nostra linea "Lavorazione Carne". Completamente realizzati in acciaio inox, robusti, prestanti, di facile impiego, pulizia e di lunga durata. **Professionalità completa su tutte le lavorazioni.**

MEAT PROCESSING

FAMA meat processing line consists of Bonesaws, Burger press, Sausage llers, Meat kneaders. All the products are made from top quality stainless steel, easy to operate and clean. Altogether they fully ***satisfy the processing professional needs and hospitality customers.***





LAVORAZIONE PASTA

Planetarie, impastatrici, sfogliatrici e stendi-pizza sono i macchinari della nostra linea "Lavorazione Pasta".Pratici e di robusto spessore per evitare le vibrazioni durante le varie lavorazioni, progettati per ottenere impasti perfettamente amalgamati in breve tempo. **Partner infaticabili veri strumenti da lavoro.**

BAKERY AND PASTA MAKING

This range includes Planetary mixers, Dough kneaders, Pizza rollers and Pasta sheets. Designed for intensive and professional use, this series oers the best mixing result ever. ***Heavy duty and dependable mixing products.***



ATTREZZATURE BAR

Frullatori, frullini, spezza-ghiaccio, centrifughe, estrattori, spremiagrumi, macina-caffè sono i macchinari della nostra linea "Snack Bar". Prestanti e duraturi, realizzati in acciaio inox o alluminio, con un design semplice, ma elegante, linee morbide per una facile pulizia.
Sono i dettagli che fanno la differenza.

BAR EQUIPMENT

The Snack bar range consists of food blenders, bar blenders, juicers, ice crushers, spindle drinks mixers and coee grinders. Strong stainless steel or aluminium equipment, designed for preparing every kind of fruit and ice drinks every time. ***This series is a must for cafes and fast food outlets.***

COTTURA

Forni, friggitrici, piastre ghisa/induzione/vetroceramica, fry-top, fornetti, tostapane, salamandre sono i macchinari della nostra linea "Cottura". Prestanti e duraturi nel tempo, realizzati in acciaio inox, con un design semplice e di facile pulizia. **Tutto pronto in brevissimo tempo.**

COOKING EQUIPMENT

Ovens, Fryers, contact grills, induction plates, fry-top, bread toasters and salamandres. The FAMA cooking range features durable stainless steel construction with a stylish nish thus setting the benchmark ***for any busy food service establishment.***





REFRIGERAZIONE

Armadi refrigerati, banchi refrigerati, vetrinette refrigerate, sono i macchinari della nostra linea "Refrigerazione". Design semplice e di facile pulizia, robusti e duraturi nel tempo, realizzati in acciaio inox. **Materiali all'avanguardia per un'estrema adabilità**

REFRIGERATION

Single and double door fridges, Refrigerated top counters and displays are included in our premium quality refrigeration line. It is manufactured to the highest of standards and will give a great level of reliability, style and value for money. ***Outstanding commercial catering refrigeration range.***

LASCIATI **SORPRENDERE**

BE ***AMAZED***



QUALITÁ **CERTIFICATA**

CERTIFICATE *QUALITY*

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

QUALITY, TRUST AND TECHNOLOGY *OUR RESOURCES IN THESE 70 YEARS*

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

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, TGK 12, TGIK 12, TGK 22, TGIK 22

TRITACARNE TRITACARNE GRATTUGIA
Mincing machines Mincing machines with grater

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 SBATTITORI
Hand-held 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



FAMA INDUSTRIE SRL
Via Altobelli, 39 - 47924 Rimini (RN)
Tel +39.0541.388222 - 384509 Fax +39.0541.385662
fama@famaindustrie.com www.famaindustrie.com

FB: @famaindustrie **IG** : fama.industrie