

EVEREST

MACCHINE ALIMENTARI DI QUALITÀ



L'efficienza
in cucina
*The efficiency
in the kitchen*

Алматы (727)345-47-04
Ангарск (3955)60-70-56
Архангельск (8182)63-90-72
Астрахань (8512)99-46-04
Барнаул (3852)73-04-60
Белгород (4722)40-23-64
Благовещенск (4162)22-76-07
Брянск (4832)59-03-52
Владивосток (423)249-28-31
Владикавказ (8672)28-90-48
Владимир (4922)49-43-18
Волгоград (844)278-03-48
Вологда (8172)26-41-59
Воронеж (473)204-51-73
Екатеринбург (343)384-55-89

Иваново (4932)77-34-06
Ижевск (3412)26-03-58
Иркутск (395)279-98-46
Казань (843)206-01-48
Калининград (4012)72-03-81
Калуга (4842)92-23-67
Кемерово (3842)65-04-62
Киров (8332)68-02-04
Коломна (4966)23-41-49
Кострома (4942)77-07-48
Краснодар (861)203-40-90
Красноярск (391)204-63-61
Курск (4712)77-13-04
Курган (3522)50-90-47
Липецк (4742)52-20-81

Магнитогорск (3519)55-03-13
Москва (495)268-04-70
Мурманск (8152)59-64-93
Набережные Челны (8552)20-53-41
Нижний Новгород (831)429-08-12
Новокузнецк (3843)20-46-81
Ноябрьск (3496)41-32-12
Новосибирск (383)227-86-73
Омск (3812)21-46-40
Орел (4862)44-53-42
Оренбург (3532)37-68-04
Пенза (8412)22-31-16
Петрозаводск (8142)55-98-37
Псков (8112)59-10-37
Пермь (342)205-81-47

Ростов-на-Дону (863)308-18-15
Рязань (4912)46-61-64
Самара (846)206-03-16
Санкт-Петербург (812)309-46-40
Саратов (845)249-38-78
Севастополь (8692)22-31-93
Саранск (8342)22-96-24
Симферополь (3652)67-13-56
Смоленск (4812)29-41-54
Сочи (862)225-72-31
Ставрополь (8652)20-65-13
Сургут (3462)77-98-35
Сыктывкар (8212)25-95-17
Тамбов (4752)50-40-97
Тверь (4822)63-31-35

Тольятти (8482)63-91-07
Томск (3822)98-41-53
Тула (4872)33-79-87
Тюмень (3452)66-21-18
Ульяновск (8422)24-23-59
Улан-Удэ (3012)59-97-51
Уфа (347)229-48-12
Хабаровск (4212)92-98-04
Чебоксары (8352)28-53-07
Челябинск (351)202-03-61
Череповец (8202)49-02-64
Чита (3022)38-34-83
Якутск (4112)23-90-97
Ярославль (4852)69-52-93

Россия +7(495)268-04-70

Казахстан +7(727)345-47-04

Беларусь +(375)257-127-884

Узбекистан +998(71)205-18-59

Киргизия +996(312)96-26-47

<https://everest.nt-rt.ru/> || eyu@nt-rt.ru



L'efficienza in cucina.

The efficiency in the kitchen.

Con sede a Rimini, Everest srl nasce nel 1959 come azienda produttrice di macchine alimentari professionali. Oggi, dopo oltre 60 anni di attività, continua a essere un punto di riferimento in Italia e all'estero esportando le proprie attrezzature in tutto il mondo. Macellerie, ristoranti, bar, supermercati possono contare su un'ampia gamma di prodotti Made in Italy funzionali e durevoli, ottenuti da materie prime di alta qualità.

Everest è una realtà nata artigianalmente che è cresciuta nel tempo ascoltando le necessità dei migliori professionisti, cercando di innovarsi e prestando la massima attenzione alla qualità e alla sicurezza dei suoi prodotti. Oggi continua a mantenere quell'attenzione ai dettagli tipica di una bottega artigiana e si assicura la collaborazione con aziende leader del settore grazie a un ottimo rapporto qualità-prezzo e a un servizio post-vendita estremamente efficiente. Oltre alla qualità dei prodotti infatti, la cura verso il cliente e l'attenzione alle sue esigenze sono infatti la sua prerogativa.

Based in Rimini - Italy, Everest srl was founded in 1959 as a manufacturer of professional food machinery. Today, after more than 60 years of activity, it continues to be a reference point in Italy and abroad, exporting its equipment all over the world. Butchers, restaurants, bars and supermarkets can count on a wide range of functional and durable Made in Italy products, made from high quality raw materials

Everest is a handcrafted company that has grown over time by listening to the needs of the best professionals, striving to innovate and paying the utmost attention to the quality and safety of its products. Today, it continues to maintain the attention to detail typical of a craftsman's workshop and secures partnerships with leading companies in the sector thanks to an excellent price-quality ratio and an extremely efficient after-sales service. In addition to product quality, customer care and attention to customer needs are in fact its prerogative.



QUALITY CONTROL EVEREST
SOTTOPONE LE MACCHINE
A SEVERI TEST PER OGNI FASE
DELL'ASSEMBLAGGIO



Sommario



linea macelleria butcher's line

- P. 08** TRITACARNE - *MEAT MINCER*
mod. TCE12 • mod. TCE12-serie 2000
- P. 10** TRITACARNE - *MEAT MINCER*
mod. TCE22 • mod. TCE22-serie 2000
- P. 12** TRITACARNE - *MEAT MINCER*
mod. TCE32-serie 2000
- P. 14** TRITACARNE - *MEAT MINCER*
mod. TCE8 • mod. TCE8-serie 2000
- P. 16** SEGAOSSA - *BAND SAW*
mod. SOE15 - SOE18
- P. 18** SEGAOSSA - *BAND SAW*
mod. SOM15E - SOM18E
- P. 20** AFFETTATRICE A GRAVITÀ - *GRAVITY SLICER*
mod. 220AFDOM • F250RDOM • F250EC •
F275EDOM • F275ECE • F330RDOM • F300RCE •
F300EDOM • F300ECE • F330I • F350I • F370I
- P. 22** AFFETTATRICE VERTICALE SALUMI -
COLD CUTS VERTICAL SLICER
mod. F300SVR • F300SVL • F330SVL • F350SVL •
F370SVL
- P. 24** AFFETTATRICE VERTICALE CARNI -
MEAT VERTICAL SLICER
mod. F330CVL • F350CVL • F370CVL
- P. 26** AFFETTATRICE A GRAVITÀ - HIGH LINE -
HIGH LINE GRAVITY SLICER
mod. N330G • N350G • N370G
- P. 28** AFFETTATRICE VERTICALE SALUMI - HIGH LINE
HIGH LINE COLD CUTS VERTICAL SLICER
mod. N330VS • N350VS • N370VS
- P. 30** AFFETTATRICE VERTICALE CARNI - HIGH LINE
HIGH LINE MEAT VERTICAL SLICER
mod. N330VC • N350VC • N370VC
- P. 32** TRITACARNE REFRIGERATO - TRAMOGGIA FISSA
REFRIGERATED MEAT MINCER - FIXED HOPPER
mod. TRPE22 • TRPE32
- P. 34** TRITACARNE REFRIGERATO - TRAMOGGIA
ESTRAIBILE - *REFRIGERATED MEAT MINCER -
REMOVABLE HOPPER*
mod. TRVE22 • TRVE32
- P. 36** IMPASTATRICE PER CARNI -
MEAT MIXER mod. IK30MP • IK50MP •
IK75MP • IK50BP • IK95BP • IK115BP • IK150BP
- P. 38** INSACCATRICE IDRAULICA ORIZZONTALE -
HORIZONTAL HYDRAULIC SAUSAGE STUFFER
mod. IN16O • IN30O • IN50O
- P. 40** INSACCATRICE IDRAULICA VERTICALE -
VERTICAL HYDRAULIC SAUSAGE STUFFER
mod. IN15V • IN24V • IN35V • IN55V
- P. 42** INSACCATRICE MANUALE -
MANUAL SAUSAGE STUFFER
mod. MOD8LT • MOD16LT
- P. 44** BISTECCATRICE - *HAMBURGER MACHINE*
mod. A100 • A110 • A130 • A150
- P. 46** APPLICAZIONE PER TRITACARNE:
TAGLIAMOZZARELLA/VERDURA -
*ATTACHMENT FOR MEAT MINCER:
MOZZARELLA/VEGETABLES CUTTER*
mod. 12 • 22
- P. 48** RICAMBI PER TRITACARNE - *MEAT MINCER
SPARE PARTS*



linea pizzeria pizzeria line

- P. 52** FORNO PIZZA ELETTROMECCANICO
ELECTROMECHANICAL PIZZA OVEN
mod. SBEV4 • SBEV6 • SBEV6G • SBEV9 • SBEV44
• SBEV66 • SBEV66G • SBEV99
- P. 54** FORNO PIZZA ELETTROMECCANICO-LINEA ST
ELECTROMECHANICAL PIZZA OVEN-ST LINE
mod. ST4 • ST6 • ST44 • ST66
- P. 56** FORNI PIZZA A GAS - *GAS PIZZA OVEN*
mod. RGE4 • RGE6 • RGE9
- P. 58** IMPASTATRICE A SPIRALE - *SPIRAL MIXER*
mod. SK16-25-33-40-50-55-60-75 | M 25-33-40
- P. 60** IMPASTATRICE A FORCELLA- *FORK MIXERS*
mod. IF30
- P. 62** PORZIONATRICE - *PIZZA DOUGH DIVIDER*
mod. PDIV300
- P. 64** ARROTONDATRICE - *PIZZA DOUGH ROUNDER*
mod. EPAL300

- P. 66** STENDIPIZZA - DOPPIO RULLO - *PIZZA ROLLER - DOUBLE ROLLER*
mod. SP40PAR • SP30 • SP40
- P. 68** STENDIPIZZA - RULLO UNICO - *PIZZA ROLLER - SINGLE ROLLER*
mod. SPR30U - SPR40U - SPR50U
- P. 70** TAGLIAMOZZARELLA - *MOZZARELLA CUTTER*
mod. TMS • TMC
- P. 72** TAGLIAVERDURE - *VEGETABLE CUTTER*
mod. TV
- P. 74** BANCO PIZZA 600X400 - *PIZZA TABLE 600X400*
mod. BP2P80 - BP7C1P80 - BP3P80 - BP7C2P80
- P. 76** BANCO PIZZA GN 1/1 - *PIZZA TABLE GN 1/1*
mod. BP3P70GN11
- P. 78** VETRINA PER TAVOLO PIZZA - *PIZZA TABLE SHOWCASE* mod. VRP



linea freddo cold line

- P. 82** ABBATTITORE - *BLAST CHILLER*
mod. BC311 - BC511 - BC1011
- P. 84** ARMADIO REFRIGERATO UNA PORTA GN 2/1 - *REFRIGERATED CABINET ONE DOOR GN 2/1*
mod. AR700TN - AR700BT
- P. 86** ARMADIO REFRIGERATO DUE PORTE GN 2/1 - *REFRIGERATED CABINET TWO DOORS GN 2/1*
mod. AR1400TN - AR1400BT
- P. 88** TAVOLO REFRIGERATO -2/+8 °C GN 1/1 - *REFRIGERATED TABLE -2/+8 °C GN 1/1*
mod. TR2P700TN - TR3P700TN - TR4P700TN
- P. 90** TAVOLO REFRIGERATO -22/-17 °C GN 1/1 - *REFRIGERATED TABLE -22/-17 °C GN 1/1*
mod. TR2P700BT - TR3P700BT - TR4P700BT



linea ristorazione catering line

- P. 94** TRITACARNE+GRATTUGIA - *MEAT MINCER+GRATER*
mod. TGE 12 • TGE 12-serie 2000
- P. 96** TRITACARNE+GRATTUGIA - *MEAT MINCER+GRATER*
mod. TGE 22 • TGE 22-serie 2000
- P. 98** TRITACARNE+GRATTUGIA - *MEAT MINCER+GRATER*
TGE 8 • TGE 8-serie 2000
- P. 100** TRITACARNE+GRATTUGIA+MACINACAFFÈ/PEPE *MEAT MINCER+GRATER+COFFEE/PEPPER GRINDER* mod. TGCE 12
- P. 102** GRATTUGIA 1HP - *GRATER 1HP*
mod. GSEE • GSEM
- P. 104** GRATTUGIA GSE MIGNON - *GRATER GSE MINI*
mod. GSE - MIGNON
- P. 106** GRATTUGIA DOPPIA - *DOUBLE GRATER*
mod. GSDE
- P. 108** GRATTUGIA 2-4 HP - *GRATER 2-4 HP*
mod. GSI 2 • GSI 4
- P. 110** GRATTUGIA/MACINACAFFÈ/PEPE *GRATER+COFFEE/PEPPER GRINDER*
mod. CGE • CGPE
- P. 112** SFOGLIATRICE - *PASTA SHEETER*
mod. SF30 • SF40 • SFT30 • SFT40
- P. 114** PELAPATATE - *POTATO-PEELER*
mod. PELPA10 • PELPA15
- P. 116** LAVACOCCE - *MUSSEL CLEANER*
mod. LC4T24V • LC8T24V • LC15T24V
- P. 118** IMPASTATRICE PLANETARIA - *PLANETARY MIXER* mod. TAFP110 • TAFP107
- P. 120** IMPASTATRICE PLANETARIA PROFESSIONALE - *PROFESSIONAL PLANETARY MIXER*
mod. RKP110 • RKP120 • RKP130 • RKP140
- P. 122** MESCOLATORE FRUSTA - *MIXER & WHISK*
mod. MEFR-FM3 • MEFR-42 • MEFR-FM25
- P. 124** LAVABICCHIERI - *GLASS-WASHER*
mod. LAVC35 • LAVC40

Sommario

- P. 126** LAVASTOVIGLIE - *DISH-WASHER*
mod. LAVC50 • T110 CAPOT
- P. 128** CONFEZIONATRICE SOTTOVUOTO
ASPIRAZIONE ESTERNA - *VACUUM PACKING MACHINE EXTERNAL SUCTION*
mod. ABS - PR350 - PR400 - PR450
- P. 130** CONFEZIONATRICI SOTTOVUOTO A
CAMPANA - *VACUUM PACKING MACHINES WITH CHAMBER*
mod. F300FB • F350B • F400B
- P. 132** CONFEZIONATRICI SOTTOVUOTO -
MONOPROGRAMMA - *VACUUM PACKING MACHINE - MONOPROGRAM*
mod. M250B • M350B • M400B • M450B
- P. 134** CONFEZIONATRICE DISPENSER -
FOOD WRAPPING MACHINE
mod. CFEDSS • CFEDSI
- P. 136** TERMOSIGILLATRICE - *HEAT SEALER*
mod. SV300DIGIT
- P. 138** CUTTER - *CUTTER*
mod. CGACUF • CGACUS • CGACUP
- P. 140** CUTTER VELOCITÀ REGOLABILE -
CUTTER ADJUSTABLE SPEED
mod. CGAPRA3 - CGAPRA5 - CGAPRA8
- P. 142** MACCHINA PER LA PASTA - *PASTA MACHINE*
mod. MAC2KG • MAC4KG
- P. 144** APPLICAZIONE RAVIOLATRICE -
APPLICATION RAVIOLI mod. APPRAV
- P. 146** STERILIZZATORE COLTELLI - *KNIVES STERILIZER* mod. G11C - G15 - G30



linea bar
bar line

- P. 150** MACINACAFFE/PEPE SINGOLO E DOPPIO -
SINGLE AND DOUBLE COFFEE/PEPPER GRINDER mod. CSE • CSDE
- P. 152** MACINACAFFE/PEPE VENTILATO -
VENTILATED COFFEE/PEPPER GRINDER
mod. CSE
- P. 154** MACINACAFFE MANUALE/DIGITALE
CON DOSATORE - *MANUAL/DIGITAL COFFEE GRINDER WITH DOSER*
mod. MCE • MCEE • MCEES
- P. 156** PIASTRA IN VETROCERAMICA -
GLASS CERAMIC GRILL
mod. PVDLR • PVDLL • PVDRR
- P. 158** PIASTRE IN GHISA - *CAST IRON GRILL*
mod. PGDR • PGDLR • PGDM • PGS� • PGSR
- P. 160** TOSTIERA - *ELECTRIC TOASTER*
mod. TOST3 • TOST6
- P. 162** SPACCAGHIACCIO E TRITAGHIACCIO
ICE BREAKER AND ICE CRUSHER
mod. ROMRo8 • TRISIL
- P. 164** FRULLATORE - *BLENDER*
mod. FRLLDVV - FRULLOQ - FRULLOT
- P. 166** FRULLINO FRAPPÈ - *DRINK MIXER*
mod. FRT2I • FRT2P
- P. 168** PRODUTTORI GHIACCIO GRANULARE
ICE MAKER - GRANULAR ICE
mod. PRODKS100/15 • PRODS140/25
- P. 170** PRODUTTORI GHIACCIO CUBETTI CAVI
ICE MAKER HOLLOW CUBE
mod. PRODKV20/5 • PRODKV35/12 • PRODKV45/16
- P. 172** PRODUTTORI GHIACCIO CUBETTI PIENI
ICE MAKER FULL CUBE
mod. PRODKP20/6 • PRODKP30/10 • PRODKP40/15 • PRODKP50/25
- P. 174** SPREMIAGRUMI - *CITRUS SQUEEZER*
mod. SPRLE • SPRSE
- P. 176** ESTRATTORE - *JUICE EXTRACTOR*
mod. VET2102



linea cottura cooking line



linea vetrine espositive showcases line

- P. 180** FORNO A MICROONDE DIGITALE - *MICROWAVE OVEN DIGITAL CONTROL*
mod. MWP1052-26EN
- P. 182** FORNO A MICROONDE DIGITALE - *MICROWAVE OVEN DIGITAL CONTROL*
mod. MWP2152-35E2N
- P. 184** FRIGGITRICE ELETTRICA - *ELECTRIC FRYER*
mod. FR4 • FR44 • FR8 • FR88 • FR9 • FR99
- P. 186** PIASTRA A INDUZIONE - *INDUCTION COOKER*
mod. RIB3535ET
- P. 188** FORNO ELETTRICO A CONVEZIONE
PASTICCERIA/PANIFICAZIONE - *ELECTRIC CONVECTION OVEN
PASTRY/BAKERY*
mod. PE43 • PE43U • PE43MU • PE46UE
- P. 190** FORNO ELETTRICO PER GASTRONOMIA A
VAPORE DIRETTO/ALTO RENDIMENTO
*ELECTRIC OVEN FOR GASTRONOMY
DIRECT STEAM / HIGH EFFICIENCY*
mod. GE511SVR • GE711SVR • GE1211SVR
- P. 192** FORNO ELETTRICO DIGITALE GASTRONOMIA A
VAPORE DIRETTO/ALTO RENDIMENTO
*ELECTRIC DIGITAL OVEN FOR GASTRONOMY
DIRECT STEAM / HIGH EFFICIENCY*
mod. GE511DSVR • GE711DSVR • GE1211DSVR
- P. 194** FORNO ELETTRICO TOUCHSCREEN
GASTRONOMIA A VAPORE DIRETTO/ALTO
RENDIMENTO - *ELECTRIC TOUCHSCREEN
OVEN FOR GASTRONOMY DIRECT STEAM /
HIGH EFFICIENCY* mod. GE711TC • GE1211TC
- P. 196** LIEVITATORE - *PROOFER*
mod. L811 • L823
- P. 198** GRIGLIA A PIETRA LAVICA - *LAVA STONE GRILL*
mod. GRILLLAV1 • GRILLLAV2
- P. 200** SOFTCOOKER COTTURA SOTTOVUOTO - *SOUS VIDE IMMERSION COOKER*
mod. SOFTK25
- P. 202** COTTURA PROFESSIONALE - *PROFESSIONAL
COOKING* lines 60 – 70 – 90

- P. 206** VETRINA DA BANCO NEUTRA - *NEUTRAL
COUNTERTOP SHOWCASE* mod. VETVN5
- P. 208** VETRINA REFRIGERATA GASTRONOMIA - *REFRIGERATED GASTRONOMY SHOWCASE*
mod. CUBE – GLOBE





linea macelleria
butcher's line



Meat Mincer TCE12 - TCE12/2000



Bocca enterprise
Enterprise mouth



OPTIONAL: Bocca UNGER parziale con 2 piastre inox (1 sgrossatrice+1 Ø 4,5 mm) e 1 coltello inox
Partial UNGER mouth: 2 s/s plates (1 precutter + 1 Ø 4,5 mm) and 1 s/s knife

TRITACARNE

mod. TCE12 • mod. TCE12-serie 2000

Costruiti per le moderne esigenze di macellerie, alberghi, ristoranti, comunità. I tritacarne mod. TCE12 e TCE12-2000 sono perfettamente rispondenti alle norme antinfortunistiche internazionali.

Muniti di riduttore ad ingranaggi in acciaio elicoidali, silenziosissimi, a bagno d'olio.

Il gruppo di macinazione, costruito interamente in acciaio inox oppure in ghisa e la tramoggia inox si possono facilmente disinserire dal corpo macchina per una accurata pulizia. Vassoio raccogli carne in inox, motore ventilato.

Mod. TCE12 costruito in speciale lega di alluminio. Testata motore ricoperta da una fascia di lamiera inox.

Mod. TCE12-serie 2000 costruito in speciale lega di alluminio con carcassa inox.

IN DOTAZIONE: coltello e piastra Ø=6 mm inox autoaffilanti, tramoggia e bacinella raccogli carne inox, pestello, spina shuko se monofase.

OPTIONAL: Bocca unger, set per insaccare, inversione di marcia, carcassa elettrolucidata (solo 12-2000), variatore di velocità (solo 12-2000).

MEAT MINCERS

mod. TCE12 • mod. TCE12/2000

Built for the modern needs of butchers, hotels, restaurants and communities. The meat mincer TCE mod. 12 and 12/2000 is fully compliant with international accident prevention regulations. Equipped with a helical steel gear reducer, very silent, in oil bath. The grinding unit is entirely made of 18/8 stainless steel or cast iron. The s/s hopper and grinding unit can be easily removed from the machine body for thorough cleaning. Meat bowl in 18/8 stainless steel. Ventilated motor.

Mod. TCE12 made by a special aluminium alloy. The head of the engine is covered by a stainless plated band.

Mod. TCE12-2000 Made by a special aluminium alloy with stainless steel casing.

STANDARD EQUIPMENT: self-sharpening and stainless steel knife and plate Ø=6 mm, s/s hopper and meat bowl, pestle, shuko if single-phase.

OPTIONAL: Partial Unger Mouth, set for filling, reverse gear, electropolished surface (only for 12/2000), speed variator (only for 12/2000).

Tritacarne / Meat mincer TCE12 - TCE12 / SERIE 2000

	TCE12	TCE12 serie 2000
VOLTAGGIO VOLTAGE	V 230x50x1 / V 400x50x3	V 230x50x1 / V 400x50x3
POTENZA MOTORE MOTOR POWER	1 HP – 0,75 Kw	1 HP – 0,75 Kw
PESO WEIGHT	22 Kg	25 Kg
PRODUZIONE ORARIA OUTPUT PER HOUR	140 Kg circa	140 Kg approx
COLLO INGRESSO TRITACARNE MEAT INLET	52 mm	52 mm
DIAMETRO BOCCA TRITACARNE MEAT MINCER MOUTH DIAMETER	70 mm	70 mm
DIMENSIONI DIMENSIONS	240x400x400 mm	230x445x380 mm
DIMENSIONI IMBALLO PACKAGE DIMENSIONS	490x270x465 mm	490x270x465 mm



Meat Mincer TCE22 - TCE22/2000



Bocca enterprise
Enterprise mouth



OPTIONAL: Bocca UNGER parziale con 2
piastre inox (1 sgrossatrice + 1 Ø 4,5 mm)
e 1 coltello inox

*Partial UNGER mouth: 2 s/s plates (1
precutter + 1 Ø 4,5 mm) and 1 s/s knife*



OPTIONAL: bocca UNGER totale con
3 piastre inox (1 sgrossatrice + 1 Ø 8 mm +
1 Ø 4,5 mm) e 2 coltelli inox

*Total UNGER mouth: 3 s/s plates
(1 precutter + 1 Ø 8 mm + 1 Ø 4,5 mm)
and 2 s/s knives.*

TRITACARNE

mod. TCE22 • mod. TCE22 serie 2000

Costruiti per le moderne esigenze di macellerie, alberghi, ristoranti, comunità. I tritacarne mod. TCE22 e TCE22-2000 sono perfettamente rispondenti alle norme antinfortunistiche internazionali.

Muniti di riduttore ad ingranaggi in acciaio elicoidali, silenziosissimi, a bagno d'olio.

Il gruppo di macinazione, costruito interamente in acciaio inox oppure in ghisa e la tramoggia inox si possono facilmente disinserire dal corpo macchina per una accurata pulizia. Vassoio raccogli carne in inox, motore ventilato.

Mod. TCE22 costruito in speciale lega di alluminio; Testata motore ricoperta da una fascia di lamiera inox.

Mod. TCE22-serie 2000 costruito in speciale lega di alluminio con carcassa inox.

IN DOTAZIONE: coltello e piastra Ø=6 mm inox autoaffilanti, tramoggia e bacinella raccogli carne inox, pestello, spina shuko se monofase.

OPTIONAL: Bocca unger, carcassa elettrolucidata (solo su 22-2000), variatore di velocità (solo su 22-2000), set per insaccare, inversione di marcia.

MEAT MINCERS

mod. TCE22 • mod. TCE22/2000

Built for the modern needs of butchers, hotels, restaurants and communities. The meat mincer TCE mod. 22 and 22/2000 is fully compliant with international accident prevention regulations. Equipped with a helical steel gear reducer, very silent, in oil bath. The grinding unit is entirely made of 18/8 stainless steel or cast iron. The s/s hopper and grinding unit can be easily removed from the machine body for thorough cleaning. Meat bowl in 18/8 stainless steel. Ventilated motor.

Mod. TCE22 made by a special aluminium alloy. The head of the engine is covered by a stainless plated band.

Mod. TCE22/2000 Made by a special aluminium alloy with stainless steel casing.

STANDARD EQUIPMENT: self-sharpening and stainless steel knife and plate Ø=6 mm, s/s hopper and meat bowl, pestle, shuko if single-phase.

OPTIONAL: Partial or total Unger Mouth, set for filling, reverse gear, electropolished surface (only for 22/2000), speed variator (only for 22/2000).

Tritacarne / Meat mincer TCE22 - TCE22 / SERIE 2000

	TCE22	TCE22-serie 2000
VOLTAGGIO VOLTAGE	V 230x50x1 / V 400x50x3	V 230x50x1 / V 400x50x3
POTENZA MOTORE MOTOR POWER	1,5 HP - 1,1 Kw	1,5 HP - 1,1 Kw
PESO WEIGHT	26 Kg	27 Kg
PRODUZIONE ORARIA OUTPUT PER HOUR	280 Kg circa	280kg approx
COLLO INGRESSO TRITACARNE MEAT INLET	52 mm	52 mm
DIAMETRO BOCCA TRITACARNE MEAT MINCER MOUTH DIAMETER	82 mm	82 mm
DIMENSIONI DIMENSIONS	440x240x400 mm	450x240x390 mm
DIMENSIONI IMBALLO PACKAGE DIMENSIONS	490x270x465 mm	490x270x465 mm



Meat Mincer TCE32/2000



TCE32 serie 2000

Bocca enterprise
Enterprise mouth



OPTIONAL: bocca UNGER totale con 3 piastre inox (1 sgrossatrice + 1 Ø 8 mm + 1 Ø 4,5 mm) e 2 coltelli inox.

Total UNGER mouth: 3 s/s plates (1 precutter + 1 Ø 8 mm + 1 Ø 4,5 mm) and 2 s/s knives

TRITACARNE

mod. TCE32 serie 2000

Igienico, robusto, facile da pulire e da usare: struttura in lega fusa, interamente rivestita in acciaio inossidabile AISI 304. Riduttore di velocità realizzato con 4 ingranaggi in acciaio temperato chiusi in scatola stagna a bagno d'olio. Tramoggia e bacinella di raccolta carne, inox. Con una semplice rotazione di una leva si ottiene il disinnesto del gruppo macinazione interamente in acciaio inox. La macchina può essere facilmente pulita in tutte le sue parti con uno straccio umido.

Sicuro: conforme alle normative europee e internazionali.

Motore ventilato.

IN DOTAZIONE: coltello e piastra Ø=6 mm inox autoaffilanti, tramoggia e bacinelle raccogli carne inox, pestello, spina shuko se monofase.

OPTIONAL: Bocca unger, carcassa elettrolucidata e variatore di velocità, set per insaccare, inversione di marcia.

MEAT MINCER

mod. TCE32/2000

Cast alloy structure, fully covered with AISI 304 stainless steel casing. Speed reducer with 4 hardened steel gears enclosed in an oil bath sealed box. Stainless steel hopper and meat collection tray. A simple rotation of a lever disengages the grinding unit, which is made entirely of stainless steel. The machine can be easily cleaned in all its parts with a damp cloth.

Safe: complies with European and international standards.

Ventilated motor.

STANDARD EQUIPMENT: self-sharpening and stainless steel knife and plate Ø=6mm, s/s hopper and meat bowl, pestle, plug shuko if single-phase.

OPTIONAL: total unger mouth, electropolished casing, speed variator, set for filling, reverse gear.

Tritacarne / Meat Mincer

	TCE32 serie 2000
VOLTAGGIO VOLTAGE	V 230x50x1 / V 400x50x3
POTENZA MOTORE TRIFASE MOTOR POWER THREE PHASE	3 HP - 2,2 Kw
POTENZA MOTORE MONOFASE MOTOR POWER SINGLE PHASE	2,2 HP - 1,7 Kw
PESO WEIGHT	45 Kg
PRODUZIONE ORARIA OUTPUT PER HOUR	600 Kg approx
DIAMETRO BOCCA TRITACARNE MEAT MINCER MOUTH DIAMETER	98 mm
COLLO INGRESSO TRITACARNE MEAT INLET	52 mm
DIMENSIONI DIMENSIONS	560x350x490 mm
DIMENSIONI IMBALLO PACKAGE DIMENSIONS	555x375x570 mm

NOVITÀ 2023

NEW

Collo ingresso tritacarne
Meat inlet

77 mm





Meat Mincer TCE8 - TCE8/2000



TRITACARNE

mod. TCE8 • mod. TCE8 serie 2000

Ideali per le piccole attività ristorative e uso domestico, i tritacarne mod. TCE 8 e TCE 8-2000 sono perfettamente rispondenti alle norme antinfortunistiche internazionali.

Muniti di riduttore a bagno d'olio, silenziosissimi, a vite senza fine.

Il gruppo di macinazione, costruito interamente in alluminio alimentare e la tramoggia inox si possono facilmente disinserire dal corpo macchina per una accurata pulizia.

Mod. TCE8 costruito in speciale lega di alluminio.

Mod. TCE8-serie 2000 costruito in speciale lega di alluminio con carcassa inox, motore ventilato. IN DOTAZIONE: coltello e piastra Ø=6 mm inox autoaffilanti, tramoggia inox, pestello, spina shuko.

MEAT MINCERS

mod. TCE8 • mod. TCE8/serie 2000

Ideal for small restaurants, guest houses, communities, pizzerias and butchers.

The meat mincers TCE 8- 8/2000 are fully compliant with international accident prevention standards. Equipped with oil-bath gearbox, very silent, worm screw. The grinding unit, made entirely of special food-grade aluminium alloy, and the stainless steel hopper can be easily removed from the machine body for thorough cleaning.

Mod. TCE 8 made of special aluminium alloy.

Mod. TCE 8-2000 made of special aluminium alloy covered by a s/s casing, ventilated motor.

STANDARD EQUIPMENT: Self-sharpening and stainless steel knife and plate Ø=6 mm, s/s hopper, pestle, shuko plug.

Tritacarne / Meat Mincer

	TCE8	TCE8 serie 2000
POTENZA MOTORE MONOFASE SINGLEPHASE MOTOR POWER	0,50 HP - 0,37 Kw - intermittent service	0,5 HP - 0,37 Kw - autoventilato - servizio intermittente
PESO WEIGHT	10 Kg	12 Kg
PRODUZIONE ORARIA OUTPUT PER HOUR	20 Kg approx	30 Kg approx
DIAMETRO BOCCA TRITACARNE MEAT MINCER MOUTH DIAMETER	62 mm	62 mm
COLLO INGRESSO TRITACARNE MEAT INLET	50 mm	50 mm
DIMENSIONI DIMENSIONS	270x270x355 mm	270x350x330 mm
DIMENSIONI IMBALLO PACKAGE DIMENSIONS	400x320x310 mm	400x320x310 mm



Band saw SOE15 / SOE18



SOE 15 • SOE 18

SEGAOSSA mod. SOE15 - SOE18

Per macellerie, pescherie, ristoranti, mense, industrie della carne e del pesce congelato. Igienici, robusti, facili da usare. Corpo macchina anodizzato. Piano di lavoro in acciaio inossidabile, tendilama registrabile, porzionatrice di taglio regolabile. DISPONIBILE SOLO IN VERSIONE NO CE

BAND SAW MACHINES mod. SOE15 - SOE18

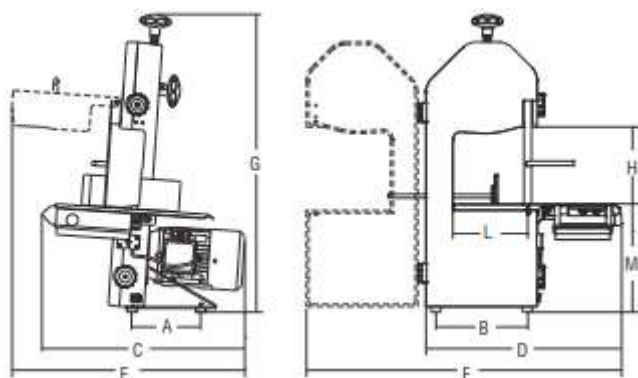
For butchers, fishmongers, restaurants, canteens, meat and frozen fish industries. Hygienic, robust, easy to use. Body anodised machine body. Stainless steel worktop adjustable blade tensioner, adjustable cutter. ONLY AVAILABLE IN EXTRA CE VERSION

Segaossa / Band saw

	SOE15	SOE18
LUNGHEZZA LAMA BLADE LENGTH	1550 mm	1830 mm
POTENZA MOTORE MOTOR POWER	1 HP	1 HP
PESO / WEIGHT	27 Kg	36,5 Kg
ALTEZZA TAGLIO CUTTING HEIGHT	260 mm	320 mm
DIMENSIONI DIMENSIONS	440x370x810 mm	520x440x960 mm



Band saw SOM15E / SOM18E



Dimensioni / Dimensions

	SOM15E	SOM18E
A	180 mm	180 mm
B	238 mm	300 mm
C	530 mm	530 mm
D	510 mm	600 mm
E	606 mm	640 mm
F	822 mm	950 mm
G	778 mm	915 mm
H	215 mm	249 mm
L	195 mm	240 mm
M	269 mm	305 mm

SEGAOSSA mod. SOM15E SOM18E

Macchine dalla linea semplice e robusta, sicure e facili all'uso.

Struttura autoportante realizzata in fusione di alluminio anodizzato, brillante, igienico e anticorrosivo. Complete di piano, spingicarne e porzionatrice in acciaio inox AISI 304.

Comandi 24V con micro di sicurezza su porta, centralina di controllo ridondante e freno motore (CE). Massima semplicità e precisione nella regolazione sia orizzontale che verticale della puleggia superiore.

Massima aderenza della lama alla puleggia grazie alla lavorazione semicurva delle pulegge e ad una perfetta regolazione.

Cuscinetti ermetici su puleggia superiore.

Pulizia facilitata grazie a 2 particolari accorgimenti di costruzione:

- Tutte le parti elettriche sono posizionate sotto al piano di lavoro all'interno di una scatola apposita isolata IP 65.
- Svitando due manopole è possibile asportare lama, puleggia superiore e supporto della puleggia, si presenta così una superficie priva di ingombri.

Potenti motori asincroni e ventilati a 4 poli protetti con paraolio di tenuta.

Utilizzano lame temperate da 16 mm per taglio di ossa, congelato e fresco.

BAND SAW MACHINES mod. SOM15E - SOM18E

Machines with a simple and robust design, safe and easy to use.

Self-supporting structure made of cast anodised aluminium, bright, hygienic and anti-corrosive. Complete with AISI 304 stainless steel worktop, meat pusher and portioning machine.

24V controls with safety microswitch on the door, redundant control unit and motor brake (CE).

Maximum simplicity and precision in both horizontal and vertical adjustment of the upper pulley.

Maximum adherence of the blade to the pulley thanks to the semi-curved pulleys and perfect adjustment.

Sealed bearings on upper pulley.

Easy to clean thanks to 2 special design features:

- *All electrical parts are located under the worktop in a special IP 65 insulated box.*
- *By unscrewing two knobs it is possible to remove the blade, upper pulley and pulley support, thus creating a clutter-free surface.*

Powerful 4-pole asynchronous and ventilated motors protected with oil seals.

Use hardened 16 mm blades for cutting bone, frozen and fresh.

Segaossa / Band saw machines

	SOM15E CE	SOM18E CE
LUNGHEZZA LAMA BLADE LENGTH	1550 mm	1840 mm
MOTORE MONOFASE SINGLEPHASE MOTOR	1,5 Hp / 1400 rpm	1,5 Hp / 1400 rpm
MOTORE TRIFASE THREEPHASE MOTOR	2 Hp / 1400 rpm	2 Hp / 1400 rpm
PULEGGIA / PULLEY	210 mm	250 mm
SUPERFICIE DI LAVORO WORKING SURFACE	415x430 mm	445x485 mm
PESO NETTO / NET WEIGHT	32 Kg	40 Kg
DIMENSIONI IMBALLO PACKAGING DIMENSIONS	720x570x1200 mm	750x570x1200 mm

Affettatrice a gravità



linea macelleria
butcher's line

Gravity slicer



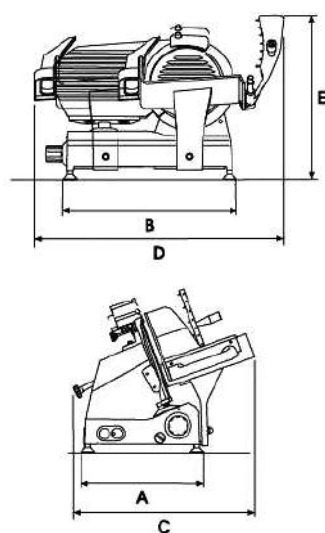
F220 AFDOM - F250E - F275E



F300E - F330I - F350I



F370I



Dimensioni e Peso / Dimensions and Weight

Modello	220AF DOM	F250R DOM	F250E	F275E	F300R	F300E	F330I	F350I	F370I
A mm	280	280	290	290	290	340	410	415	415
B mm	415	415	440	440	440	465	530	580	580
C mm	405	405	425	440	485	495	550	585	585
D mm	580	580	620	620	650	650	770	890	890
E mm	340	340	370	390	440	440	465	465	480
PESO kg	13.50	14	15.50	16.50	19	23	32	36	37

AFFETTATRICE A GRAVITÀ

mod. F220AF DOM · F250E · F275E

mod. F300E · F330I · F350I · F370I

L'affettatrice a gravità è costruita in lega di alluminio trattata anodicamente, con il vantaggio di una rapida pulizia e assoluta igiene. La fusione in conchiglia – non pressofusa – rende la macchina particolarmente robusta.

Il regolatore dello spessore di taglio da 0 a 16 mm è molto sensibile e permette una regolazione decimale.

L'affilatoio di facile montaggio semplifica il lavoro dell'utente mantenendo efficiente il taglio perfetto della merce.

Il piatto montato su cuscinetti a sfere ha una scorrevolezza eccezionale e permette di tagliare salumi pesanti, arrosti, formaggi, pesce, carni dure ed altro. Motore ventilato.

GRAVITY SLICER

mod. F220AF DOM · F250E · F275E

mod. F300E · F330I · F350I · F370I

The gravity slicer is made of anodically treated aluminium alloy, with the advantage of quick cleaning and absolute hygiene. The aluminium casting – not die-cast – makes the machine particularly robust.

The cutting thickness regulator from 0 to 16 mm is very sensitive and allows decimal adjustment.

The easy-to-install sharpener simplifies the user's job by keeping the goods cut efficiently.

The plate mounted on ball bearings has exceptional smoothness and allows cutting of heavy sausages, roasts, cheese, fish, hard meats and more. Ventilated motor.

Affettatrice a gravità / Gravity slicing machines

Modello	F220AF DOM	F250R DOM	F250ECE	F275EDOM F275ECE	F300R DOM F300RCE	F300E DOM F300ECE	F330I	F350I	F370I
MOTORE MONOFASE SINGLEPHASE MOTOR	0.25 HP	0.25 HP	0.30 HP	0.30 HP	0.33 HP	0.35 HP	0.50 HP	0.50 HP	0.50 HP
LAMA/BLADE Ø mm	220	250	250	275	300	300	330	350	370
RPM	300	300	300	300	300	300	280	260	260
SPESSORE DI TAGLIO CUT THICKNESS mm	0÷15	0÷15	0÷16	0÷16	0÷16	0÷16	0÷16	0÷16	0÷16
TAGLIO UTILE CUTTING CAPACITY L x H mm	190x160	190x190	220x190	220x220 DOM 220x210 CE	220x210	220x220	260x235	310x260	300x275
AFFILATOIO SHARPENER	INCORPORATO INCORPORATED	INCORPORATO INCORPORATED	INCORPORATO INCORPORATED	INCORPORATO INCORPORATED	INCORPORATO INCORPORATED	INCORPORATO INCORPORATED	INCORPORATO INCORPORATED	INCORPORATO INCORPORATED	INCORPORATO INCORPORATED



Cold cuts vertical slicer



F300SVL · F330SVL · F350SVL · F370SVL · F300SVR

AFFETTATRICE VERTICALE SALUMI mod. F300SVR · F300SVL · F330SVL · F350SVL · F370SVL

Costruzione in lega speciale di alluminio anodizzato ha il vantaggio di una rapida pulizia ed assoluta igiene. La fusione in conchiglia – non pressofusa – rende la macchina particolarmente robusta. Il regolatore dello spessore di taglio da 0 a 16 mm è molto sensibile e permette una regolazione decimale.

L'affilatoio di facile montaggio semplifica il lavoro dell'utente mantenendo efficiente il taglio perfetto della merce. Il piatto montato su cuscinetti a sfere ha una scorrevolezza eccezionale e permette di tagliare salumi pesanti, arrostiti, formaggi, pesce, carni dure ed altro. Affilatoio incorporato.

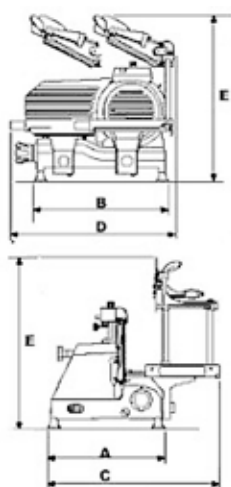
Basamento costituito da un'unica fusione; blocco piatto di serie con pomolo inamovibile; anello di protezione da acqua e grasso attorno al mandrino; maggiore sistanza lama/cassa per facilitare la pulizia. Motore ventilato.

COLD CUTS VERTICAL SLICER mod. F300SVR · F300SVL · F330SVL · F350SVL · F370SVL

Construction in special anodised aluminium alloy has the advantage of quick cleaning and absolute hygiene. The aluminium casting – not die-cast – makes the machine particularly robust. The cutting thickness regulator from 0 to 16 mm is very sensitive and allows decimal adjustment.

The easy-to-install sharpener simplifies the user's work by keeping the perfect cut efficiently. The ball-bearing mounted cutting deck is exceptionally smooth and can cut heavy meats, roasts, cheeses, fish, hard meats and more. Built-in sharpener.

One-piece cast base; standard plate block with non-removable knob; water and grease protection ring around the spindle; increased blade/case spacing for easy cleaning. Ventilated motor.



Affettatrice verticale salumi / Cold cuts vertical slicer Motore monofase 115-220-240V -50-60Hz

MODELLO MODEL	F300SVR	F300SVL	F330SVL	F350SVL	F370SVL
MOTORE MONOFASE SINGLEPHASE MOTOR	0,35 HP	0,50 HP	0,50 HP	0,50 HP	0,50 HP
LAMA Ø mm BLADE	300	300	330	350	370
RPM	300	280	260	260	260
TAGLIO UTILE Lx H mm CUT LXH mm	240 X 190	270 X 210	260 x 220	330 x 250	330 X 260
SPESSORE DI TAGLIO CUT THICKNESS	0 -16 mm	0 -16 mm	0 -16 mm	0 -16 mm	0 -16 mm
A mm	360	400	400	420	420
B mm	460	560	560	630	630
C mm	520	570	570	650	650
D mm	610	790	790	920	920
E mm	515	660	660	660	660
PESO NETTO NET WEIGHT	21 Kg	36 Kg	37 Kg	43,5 Kg	44,5 Kg



Meat vertical slicer



F330CVL • F350CVL • F370CVL

AFFETTATRICE VERTICALE CARNI mod. F330CVL • F350CVL • F370CVL

Costruzione in lega speciale di alluminio anodizzato ha il vantaggio di una rapida pulizia ed assoluta igiene. La fusione in conchiglia – non pressofusa – rende la macchina particolarmente robusta. Il regolatore dello spessore di taglio da 0 a 16 mm è molto sensibile e permette una regolazione decimale.

L'affilatoio di facile montaggio semplifica il lavoro dell'utente mantenendo efficiente il taglio perfetto della merce. Il piatto montato su cuscinetti a sfere ha una scorrevolezza eccezionale e permette di tagliare salumi pesanti, arrostiti, formaggi, pesce, carni dure ed altro. Affilatoio incorporato.

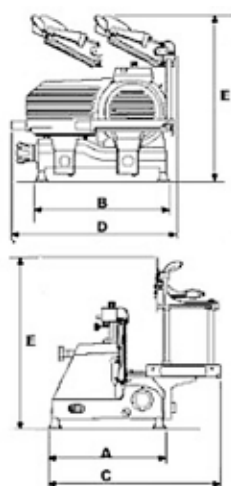
Basamento costituito da un'unica fusione; blocco piatto di serie con pomolo inamovibile; anello di protezione da acqua e grasso attorno al mandrino; maggiore distanza lama/cassa per facilitare la pulizia. Motore ventilato.

MEAT VERTICAL SLICER FOR MEAT mod. F330CVL • F350CVL • F370CVL

Construction in special anodised aluminium alloy has the advantage of quick cleaning and absolute hygiene. The aluminium casting – not die-cast – makes the machine particularly robust. The cutting thickness regulator from 0 to 16 mm is very sensitive and allows decimal adjustment.

The easy-to-install sharpener simplifies the user's work by keeping the perfect cut efficiently. The ball-bearing mounted cutting deck is exceptionally smooth and can cut heavy meats, roasts, cheeses, fish, hard meats and more. Built-in sharpener.

One-piece cast base; standard plate block with non-removable knob; water and grease protection ring around the spindle; increased blade/case spacing for easy cleaning. Ventilated motor.



Affettatrice verticale carni Meat vertical slicer

MODELLO MODEL	F330CVL	F350CVL	F370CVL
MOTORE MONOFASE SINGLEPHASE MOTOR	0,50 HP	0,50 HP	0,50 HP
LAMA BLADE	ø 330 mm	ø 350 mm	ø 370 mm
RPM	260	260	260
TAGLIO UTILE Lx H mm CUT LxH mm	260 x 220 mm	360 x 250 mm	360 X 260 mm
SPESSORE DI TAGLIO CUT THICKNESS	0 -16 mm	0 -16 mm	0 -16 mm
A mm	400	420	420
B mm	560	630	630
C mm	615	680	680
D mm	830	920	920
E mm	590	670	670
PESO WEIGHT	35,5 Kg	43 Kg	44 Kg



High line gravity slicer



N330G • N350G • N370G



N330G • N350G • N370G

AFFETTATRICE A GRAVITÀ HIGH LINE mod. N330G • N350G • N370G

Affettatrice a gravità 45° con ampia base e considerevole piano d'appoggio a vaschetta.

Ampio spazio dietro alla lama e parafetta con cerniera a bandiera che permette una pulizia molto agevole.

Ottimo scorrimento del carrello grazie a bronzine, cuscinetti e barra rettificata.

Dotati di affilatoio meccanico le affettatrici a gravità sono adatte a qualsiasi tipo di taglio grazie alla lunga corsa del carrello.

HIGH LINE GRAVITY SLICER mod. N330G • N350G • N370G

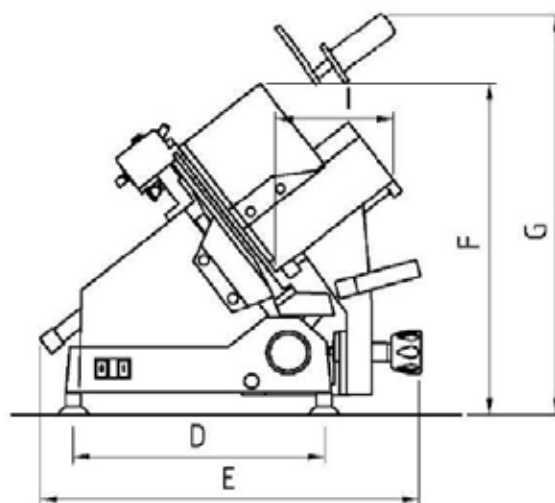
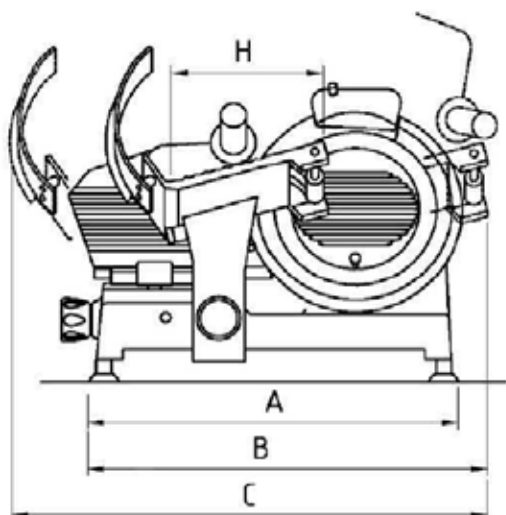
Gravity slicer 45°. with a large base, ideal for any type of shop or supermarket. Large space behind the blade and flap with flag hinge for very easy cleaning. Excellent sliding of the carriage thanks to bushings, bearings and ground bar. Equipped with a mechanical sharpener, the gravity slicer is suitable for any type of cut thanks to the long carriage stroke.

Affettatrice a gravità / Gravity slicing machines

Modello	N330G	N350G	N370G
MOTORE V220 MOTORE V220 / 380-400	0.242 Kw 0,270 Kw	0.370 Kw 0.370 Kw	0.370 Kw 0.370 Kw
LAMA/BLADE	ø 330 mm	ø 350 mm	ø 370 mm
GIRI LAMA/ 1' RPM	n° 280	n° 220	n° 220
CORSA CARRELLO CARRIAGE MOVEMENT	290 mm	365 mm	365 mm
REGOLATORE TAGLIO THICKNESS ADJUSTER	14 mm	18 mm	18 mm
CAPACITÀ DI TAGLIO CUTTING CAPACITY	ø 230 mm ø 230x255 mm	ø 240 mm ø 230x300 mm	ø 250 mm ø 245x290 mm
PESO NETTO NET WEIGHT	33 Kg	40 Kg	42 Kg

Dimensioni / Dimensions

Modello	N330G	N350G	N370G
A mm	550	640	640
B mm	600	710	710
C mm	680	800	800
D mm	380	440	440
E mm	560	600	600
F mm	520	510	510
G mm	550	590	590
H mm	250	280	280
I mm	290	325	325





High line cold cuts vertical slicer



N330VS



N350VS • N370VS

AFFETTATRICE VERTICALE SALUMI mod. N330VS • N350VS • N370VS

Affettatrice verticale altamente innovativa nel design per la linea arrotondata, priva di spigoli e di viti a vista. Facile da pulire in tutte le sue parti grazie all'ampio spazio dietro la lama e al para-fetta a bandiera è particolarmente adatta a per ristorazione e supermercati. Tutti i modelli sono dotati di carrello con doppio piatto scorrevole e braccio speciale a cigno.

Ottimo scorrimento del carrello grazie a bronzi-ne, cuscinetti e barra rettificata.

Dotate di affilatoio meccanico i modelli N330VS - N350VS - N370VS sono adatti per qualsiasi tipo di taglio grazie alla lunga corsa del carrello.

COLD CUTS VERTICAL SLICER mod. N330VS • N350VS • N370VS

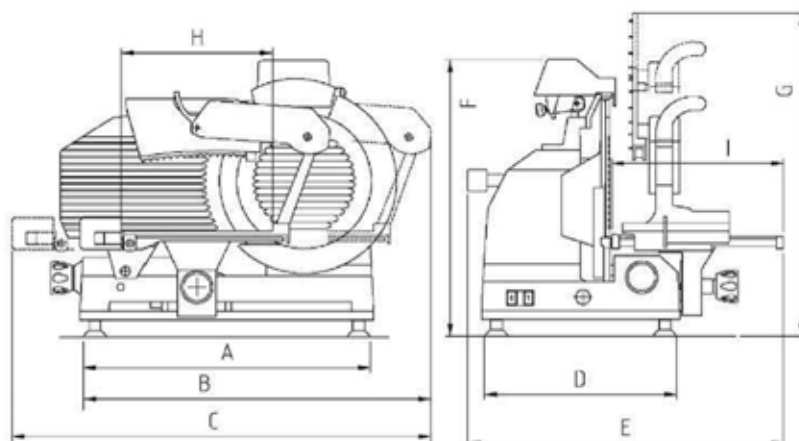
This vertical slicer is highly innovative in its design due to its rounded shape, with no sharp edges or visible screws. Easy to clean in all its parts thanks to the wide space behind the blade and to the flag guard, it is particularly suitable for restaurants and supermarkets. All models are equipped with a trolley with double sliding plate and special swan arm. Excellent carriage sliding thanks to bushings, bearings and ground bar. Equipped with a mechanical sharpener the models . N330VS - N350VS - N370VS are suitable for any kind of cut thanks to the long carriage stroke.

Affettatrice verticale salumi / Cold cuts vertical slicer

Modello	N330VS	N350VS	N370VS
MOTORE V.220/380 · 400 TRIFASE MOTOR V. 220/380 · 400 THREE-PHASE	0.242 kw	0.370 kw	0.370 kw
MOTORE V.220 MONOFASE MOTOR V. 220 SINGLE-PHASE	0.270 kw	0.370 kw	0.370 kw
LAMA/BLADE	ø 330 mm	ø 350 mm	ø 370 mm
GIRI LAMA/ 1' RPM/1'	n° 300	n° 220	n° 220
CORSA CARRELLO CARRIAGE MOVEMENT	300 mm	365 mm	365 mm
REGOLATORE TAGLIO THICKNESS	12 mm	16 mm	16 mm
CAPACITÀ DI TAGLIO CUTTING CAPACITY	ø 225 mm ø 225x300 mm	ø 265 mm ø 265x310 mm	ø 275 mm ø 275x310 mm
PESO NETTO NETWEIGHT	35 Kg	47 Kg	47 Kg

Dimensioni / Dimensions

Modello	N330VS	N350VS	N370VS
A mm	550	630	630
B mm	665	795	795
C mm	820	900	900
D mm	370	430	430
E mm	715	710	710
F mm	505	560	570
G mm	595	585	585
H mm	310	310	310
I mm	350	355	355





High line meat vertical slicer



N330VC



N350VC • N370VC

AFFETTATRICE VERTICALE CARNI mod. N330VC • N350VC • N370VC

Affettatrice verticale piatto carne altamente innovativa nel design per la linea arrotondata, priva di spigoli e di viti a vista. Facile da pulire in tutte le sue parti grazie all'ampio spazio dietro la lama e al parafora a bandiera. È particolarmente adatta a per ristorazione e supermercati. Tutti i modelli sono dotati di carrello con doppio piatto scorrevole e braccio speciale a cigno. Ottimo scorrimento del carrello grazie a bronzine, cuscinetti e barra rettificata. Dotate di affilatoio meccanico i modelli N330VC - N350VC - N370VC sono adatti per qualsiasi tipo di taglio grazie alla lunga corsa del carrello. Su richiesta sono disponibili modelli che raggiungono uno spessore di taglio di 24 mm.

MEAT VERTICAL SLICER mod. N330VC • N350VC • N370VC

This vertical meat slicer is highly innovative in its design due to its rounded shape, with no sharp edges or visible screws.

Easy to clean in all its parts thanks to the wide space behind the blade and to the flag guard, it is particularly suitable for restaurants and supermarkets. All models are equipped with a trolley with double sliding plate and special swan arm. Excellent carriage sliding thanks to bushings, bearings and ground bar. Equipped with mechanical sharpener the models N330VC - N350VC - N370VC are suitable for any kind of cut thanks to the long carriage stroke. On request models that reach a cutting thickness of 24 mm are available.

Affettatrice verticale carni / Meat vertical slicer

Modello	N330VC	N350VC	N370VC
MOTORE V.220/380 • 400 TRIFASE MOTOR V. 220/380 • 400 THREE-PHASE	0.242 kw	0.370 kw	0.370 kw
MOTORE V.220 MONOFASE MOTOR V. 220 SINGLE-PHASE	0.270 kw	0.370 kw	0.370 kw
LAMA/BLADE	ø 330 mm	ø 350 mm	ø 370 mm
GIRI LAMA/ 1' RPM/1'	n° 300	n° 220	n° 220
CORSA CARRELLO CARRIAGE MOVEMENT	300 mm	365 mm	365 mm
REGOLATORE TAGLIO H THICKNESS ADJUSTER	12 mm	16 mm	16 mm
CAPACITÀ DI TAGLIO CUTTING CAPACITY	ø 235 mm ø 235x270 mm	ø 260 mm ø 260x310 mm	ø 270 mm ø 270x310 mm
PESO NETTO NET WEIGHT	35 Kg	47 Kg	49 Kg

Dimensioni / Dimensions

Modello	N330VC	N350VC	N370VC
A mm	550	630	630
B mm	630	740	740
C mm	780	890	890
D mm	380	430	430
E mm	690	790	790
F mm	500	560	570
G mm	600	640	640
H mm	270	330	330
I mm	340	400	400



Refrigerated meat mincer - Fixed hopper



TRPE22 • TRPE32



OPTIONAL: Bocca UNGER 22 parziale
con 2 piastre e 1 coltello

*Partial UNGER 22 mouth
equipped with nr 2 plates and 1 knife*



OPTIONAL: Bocca UNGER totale 22 con
3 piastre e 2 coltelli

*Total UNGER mouth equipped
with nr 3 plates and 2 knives*



TRPE22 • TRPE32



OPTIONAL: Bocca UNGER totale 32 con
3 piastre e 2 coltelli

*Total UNGER mouth equipped
with nr 3 plates and 2 knives*

TRITACARNE REFRIGERATO mod. TRPE22 • TRPE32

- Struttura in acciaio inox AISI 304
- Riduttore con vite senza fine
- Gruppo di macinazione in acciaio inox microfuso
- Disponibile sistema di taglio Unger a 3 o 5 elementi
- Bloccaggio gruppo di macinazione laterale
- Comandi frontali
- Tramoggia fissa
- Motori monofase o trifase
- Inversione di marcia opzionale
- Refrigerazione della tramoggia, del collo di alimentazione e del gruppo di macinazione
- Comandi a bassa tensione. NVR

Hamburgatrice opzionale (4 diversi diametri, da 110 a 180 gr, 17 mm spessore)

Ideali per laboratori di macelleria di medie dimensioni, supermercati, per la ristorazione, per le comunità

Le parti refrigerate sono la tramoggia superiore e il gruppo macinazione

PLUS: grande versatilità in dimensioni super compatte

REFRIGERATED MEAT MINCERS mod. TRPE22 • TRPE32

- AISI 304 stainless steel body
- Endless screw motor reducer
- Mincing group, in melting stainless steel
- 3- or 5-elements Unger cutting set, on request
- Side blocking of the mincing group
- Front panel control
- Fixed hopper
- 1-phase or 3-phase engine
- Optional reverse push button
- Refrigerated parts: hopper, feed tube and mincing group

Optional patty former (4 different diameters from 110 to 180 gr, 17 mm thick)

Low voltage controls - NVR

Ideally suited to medium-sized meat laboratories, supermarkets, catering and restaurants

The chilled zone are top hopper and the mincing unit

PLUS: Great versatility thanks to the very compact dimensions

Tritacarne refrigerato / Refrigerated meat mincers

	TRPE22	TRPE32
PRODUZIONE ORARIA HOURLY OUTPUT	280 Kg/h CIRCA /APPROX	450 Kg/h CIRCA /APPROX
POTENZA MOTORE MOTOR POWER	1,1 Kw	1,87 Kw
DIMENSIONI DIMENSIONS LXPXH	360x395x500 mm	380x560x590 mm
MASSA WEIGHT	65 Kg	70 Kg



Refrigerated meat mincer - Removable hopper



TRVE22



OPTIONAL: Bocca UNGER 22 parziale
con 2 piastre e 1 coltello

*Partial UNGER 22 mouth
equipped with nr 2 plates and 1 knife*



OPTIONAL: Bocca UNGER totale 22 con
3 piastre e 2 coltelli

*Total UNGER mouth equipped
with nr 3 plates and 2 knives*



TRVE32



OPTIONAL: Bocca UNGER totale 32 con
3 piastre e 2 coltelli

*Total UNGER mouth equipped
with nr 3 plates and 2 knives*

TRITACARNE REFRIGERATO mod. TRVE22• TRVE32

Tritacarne refrigerato a tramoggia estraibile interamente costruito in aisi304. Bocca elica e volantino in aisi304 microfuso. Sistema Enterprise. Motore alettato e auto ventilante per un migliore raffreddamento. Riduttore a vite senza fine senza manutenzione. Motore e riduttore verniciati come protezione contro la corrosione. Nella versione CE scheda elettronica con pulsanti alimentati a 24 volt con inversione di marcia, contenuta in scatola protezione ip54. Pulsantiera stagna ip 67 sensore tramoggia, fungo di emergenza. Robusti piedi in acciaio inox autolivellanti e antiscivolo. Gruppo frigorifero con compressore e condensatore. Gas ecologico r134a. Temperatura di esercizio 4°, regolabile tramite termostato. La refrigerazione garantisce la catena del freddo e contribuisce a diminuire la carica batterica, conservando meglio e più a lungo la carne. Adatto ai supermercati piccoli laboratori e macellerie. Conforme alle normative europee e internazionali.

Le parti refrigerate sono la tramoggia superiore e il gruppo macinazione

REFRIGERATED MEAT MINCER - mod. TRVE22• TRVE32

Refrigerated meat grinder with removable hopper entirely made of AISI 304. Helix mouth and handwheel in microcast AISI304. Enterprise system. Finned and self-ventilating motor for better cooling. Maintenance-free worm gearbox.

Motor and gearbox painted to protect against corrosion. In the CE version, electronic board with 24-volt push-buttons with reverse function, contained in an IP54 protection box. Watertight push-button panel ip 67 hopper sensor, emergency button. Sturdy, self-leveling, non-slip stainless steel feet. Refrigeration unit with compressor and condenser. Ecological gas r134a. Working temperature 4°, adjustable by thermostat. Refrigeration guarantees the cold chain and helps reduce the bacterial load, preserving meat better and longer. Suitable for supermarkets, small laboratories and butchers. Complies with European and international standards. The refrigerated parts are the upper hopper and the mincing unit.

Tritacarne refrigerati / Refrigerated meat mincer

	TRVE22	TRVE32
POTENZA MOTORE MOTOR POWER	1,5 HP – 1,1Kw TRIFASE/THREEPHASE – MONOFASE/SINGLEPHASE	3 HP– 2,2 Kw – TRIFASE/THREEPHASE 2,2 HP – 1,7 Kw – MONOFASE/SINGLEPHASE
IMPIANTO ELETTRICO ELECTRICAL SYSTEM	24 V	24 V
COLLO ENTRATA MEAT INLET	ø 63 mm	ø 86 mm
PESO WEIGHT	50 Kg	65 Kg
PRODUZIONE ORARIA OUTPUT PER HOUR	300 Kg CIRCA / APPROX	600 Kg CIRCA / APPROX
DIMENSIONI DIMENSIONS LXPXH	380x320x550 mm	410x380x570 mm



Meat mixer



IK75MP • IK50MP • IK30MP



IK150BP • IK115BP • IK95BP • IK50BP

IMPASTATRICE PER CARNI mod. IK150BP • IK115BP • IK95BP • IK50BP • IK75MP • IK50MP • IK30MP

Macchina ideale per mescolare velocemente carne, aromi ed altri ingredienti per la realizzazione un impasto omogeneo da utilizzare nelle più svariate esigenze di produzione. Macchina semplice nell'utilizzo quotidiano e di facile pulizia in tutti i suoi componenti. Queste macchine impastatrici vengono realizzate per impastare diversi tipi di carne consentendo quindi di adattarsi alle più svariate esigenze di produzione, considerando portate da 30 a 150 kg. I modelli si differenziano per l'adozione di monopala (mod. K30 MP, K50 MP, K75 MP) o bipala (mod. K50 BP, K95 BP, K115 BP, K150 BP). Molto adatta per piccoli e medi utilizzatori che troveranno nelle ridotte dimensioni e nella struttura interamente in acciaio inox l'apparecchio ideale per le loro esigenze. Strettamente rispondente alle Direttive Europee la dotazione di sicurezza è realizzata con estrema cura considerando la dotazione in serie di comandi in bassa tensione e microinterruttori di emergenza sul coperchio vasca. Le varie operazioni di lavoro sono facilitate da soluzioni tecniche d'avanguardia. Alcune soluzioni tecniche facilitano notevolmente le operazioni di lavoro, sono nell'ordine:

- il ribaltamento della vasca per lo svuotamento al termine della lavorazione;
- il pulsante ad impulsi che permette l'inversione di marcia in modo da ottenere un migliore impasto;
- le pale estraibili per semplificare le operazioni di lavaggio al termine della lavorazione.

IN DOTAZIONE:

- Coperchio INOX di serie
- Leva ribaltamento vasca di serie
- Spina standard monofase o trifase di serie
- Kit ruote (di cui 2 con freno) di serie
- Vasca ribaltabile
- Comandi a bassa tensione
- Microinterruttore di sicurezza sul coperchio

MEAT MIXER mod. IK150BP • IK115BP • IK95BP • IK50BP • IK75MP • IK50MP • IK30MP

Ideal machine for quickly mixing meat, seasonings and other ingredients to create a homogeneous mixture for use in a wide variety of production requirements. The machine is easy to use on a daily basis and all its components are easy to clean. These kneading machines are designed to knead different types of meat and can therefore be adapted to the most varied production requirements, considering capacities from 30 to 150 kg. The models differ in the adoption of single-bladed (mod. K30 MP, K50 MP, K75 MP) or double-bladed (mod. K50 BP, K95 BP, K115 BP, K150 BP). Very suitable for small and medium sized users who will find the small size and the structure made entirely of stainless steel the ideal device for their needs. Strictly complying with the European Directives, the safety equipment has been realized with extreme care considering the standard equipment of low voltage controls and emergency microswitches on the tank cover. The various work operations are facilitated by state-of-the-art technical solutions. A number of technical solutions make work operations considerably easier, including, in this order

- *the tilting of the tank for emptying at the end of the processing;*
- *the impulse button which allows reversal to obtain a better dough;*
- *the removable paddles to simplify washing operations at the end of the process.*

STANDARD EQUIPMENT:

- *Stainless steel lid*
- *Tub tilting lever*
- *Single-phase or three-phase plug*
- *Wheels kit (2 of which with brake)*
- *Tilting tank*
- *Low voltage controls*
- *Safety microswitch on lid*

Impastatrice per carni / Meat mixer

	IK30MP	IK50MP	IK75MP	IK50BP	IK95BP	IK115BP	IK150BP
POTENZA MOTORE MOTOR POWER	1 HP 0,75 Kw	1 HP 0,75 Kw	1 HP 0,75 Kw	2 HP 1,5 Kw	2 HP 1,5 Kw	2,5 HP 1,8 Kw	2,5 HP 1,8 Kw
PESO / WEIGHT	49 Kg	80 Kg	85 Kg	100 Kg	110 Kg	120 Kg	135 Kg
CAPACITÀ / CAPACITY	25/30 Kg	40/50 Kg	65/75 Kg	40/50 Kg	85/95 Kg	105/115 Kg	140/150 Kg
DIMENSIONI mm DIMENSIONS mm	700x420x1020	800x520x1020	980x520x1020	800x570x1040	1160x570x1040	1100x630x1080	1220x630x1080
PALE / PADDLES	1	1	1	2	2	2	2



Horizontal hydraulic sausage-stuffer



IN160 • IN300 • IN500



INSACCATRICE IDRAULICA ORIZZONTALE mod. IN160 • IN300 • IN500

Macchine insaccatrici di semplice concezione, ma realizzate con materiali ed accorgimenti di alta qualità. Robusta struttura realizzata in acciaio inox AISI 304. Completamente lavabile mediante spruzzo d'acqua. Cilindro in acciaio inox 18/8 conforme alle recenti norme igienico-sanitarie, raggiato e senza resto di saldatura interna per consentire una semplice pulizia. Completamente a norme antinfortunistiche con protezione sul cilindro e comando pedale a bassa tensione. Pistoni provvisti di valvole per lo sfato dell'aria. Avanzamento pistone regolabile mediante pomello. Ritorno pistone sempre a velocità massima. Completa di imbuto in polietilene di 3 differenti misure (10-18-25 mm).

Il carrello è un optional disponibile solo per IN300.

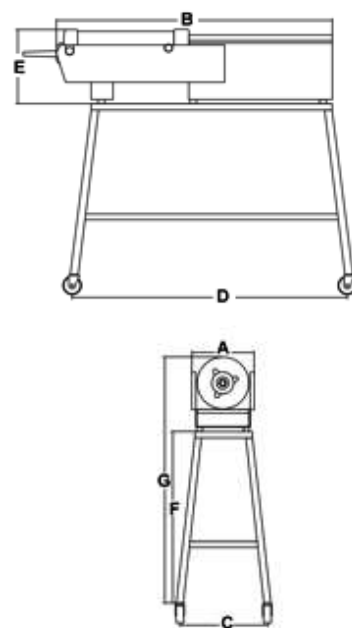
HORIZONTAL HYDRAULIC SAUSAGE-STUFFER mod. IN160 • IN300 • IN500

Machines of simple design, but manufactured with high quality materials and details. Strong structure made of stainless steel AISI 304. Completely cleanable by water sprinkle. Stainless steel 18/8 cylinder standing to newest sanitary-hygienic norms, with no edge inside of it and no weld rests, to simplify the cleaning. Completely realized standing to the most up to date accidental prevention norms, with protection on cylinder and low tension treadle drive. Piston provided with air exhaust valve. Forward feeding adjustable by a knob. Backward feeding always at highest speed. Complete with 3 polyethylene funnels of 3 different sizes (10-18-25 mm).

The trolley is an option only available for IN300

Insaccatrice idraulica orizzontale mod. IN160 • IN300 • IN500 *Horizontal hydraulic sausage-stuffer* mod. IN160 • IN300 • IN500

	IN160	IN300	IN500
POTENZA MOTORE MOTOR POWER	560 watt 0,75 HP	560 watt 0,75 HP	560 watt 0,75 HP
ALIMENTAZIONE POWER SOURCE	220 / 380 V 50 Hz	220 / 380 V 50 Hz	220 / 380 V 50Hz
CAPACITÀ CILINDRO CYLINDER CAPACITY	16 lt	30 lt	50 lt
LUNGHEZZA CILINDRO CYLINDER LENGTH	500 mm	600 mm	600 mm
DIAMETRO CILINDRO CYLINDER DIAMETER	200 mm	260 mm	320 mm
CORSA PISTONE PISTON STROKE	520 mm	640 mm	660 mm
VELOCITÀ min. svuotamento MIN. FORWARD SPEED	3'30"	4'10"	5'40"
VELOCITÀ max svuotamento MAX FORWARD SPEED	30"	1'	1'
VELOCITÀ RITORNO PISTONE BACKWARD SPEED	16"	30"	30"
DIMENSIONI IMBALLO mm PACKAGING DIMENSIONS mm	1400x800x550	1620x500x500	1620x500x500
PESO NETTO / NET WEIGHT	71 Kg	111 Kg	153 Kg
PESO LORDO GROSS WEIGHT	78 Kg	120 Kg	163 Kg



	IN160	IN300	IN500
A	280	360	420
B	1310	1605	1650
C	/	440	
D	/	1010	
E	360	400	430
F	/	720	
G	/	1100	



Vertical hydraulic sausage stuffer



IN15V • IN24V • IN35V • IN55V



INSACCATRICE IDRAULICA VERTICALE mod. IN15V • IN24V • IN35V • IN55V

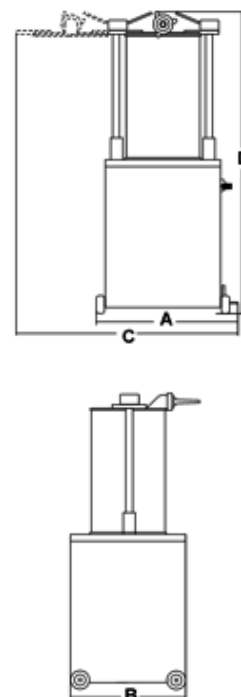
Macchine insaccatrici di semplice concezione, ma realizzate con materiali ed accorgimenti di alta qualità. Robusta struttura realizzata in acciaio inox AISI 304 con 4 ruote. Completamente lavabile mediante spruzzo d'acqua. Cilindro e tampone completamente smontabili senza l'aiuto di attrezzi. Cilindro in acciaio inox AISI 304 lucidato, con bordi arrotondati e saldati, senza verso obbligato. Pistone in acciaio inox, doppia guarnizione interna per una perfetta tenuta anche dei liquidi. Coperchio in alluminio anodizzato con invito per non alterare il colore naturale della carne. Completamente a norme antinfortunistiche con comando pedale a bassa tensione. Avanzamento pistone regolabile mediante pomello. Ritorno pistone sempre a velocità massima. Completa di imbuto in polietilene di 3 differenti misure (10-18-25 mm).

VERTICAL HYDRAULIC SAUSAGE STUFFER mod. IN15V • IN24V • IN35V • IN55V

Machines of simple design, but manufactured with high quality materials and details. Strong structure made of stainless steel AISI 304 equipped with 4 wheels. Completely cleanable by a water sprinkle. Cylinder and pad completely removable without help of tools. Stainless steel AISI 304 polished cylinder with radiused and welded edges. Stainless steel piston, double packing on piston and cover with packing inward the cylinder in order to ensure a perfect tightness of liquids. Anodized aluminium cover with a recess which allows the meat to keep its own natural colour. Completely realized standing to the most up to date accidental prevention norms with low tension treadle drive. Forward feeding adjustable by a knob. Backward feeding always at highest speed. Complete with 3 polyethylene funnels of 3 different sizes (10-18-25 mm).

Insaccatrice idraulica verticale mod. IN15V • IN24V • IN35V • IN55V Vertical hydraulic sausage stuffer mod. IN15V • IN24V • IN35V • IN55V

	IN15V	IN24V	IN35V	IN55V
POTENZA MOTORE MOTOR POWER	560 Watt 0,75 HP	560 Watt 0,75 HP	560 Watt 0,75 HP	560 Watt 0,75 HP
ALIMENTAZIONE POWER SOURCE	220 / 380 V 50 Hz	220 / 380 V 50 Hz	220 / 380 V 50 Hz	220 / 380 V 50 Hz
CAPACITÀ CILINDRO CYLINDER CAPACITY	15 lt	25 lt	35 lt	55 lt
LUNGHEZZA CILINDRO CYLINDER LENGTH	495 mm	460 mm	460 mm	520 mm
DIAMETRO CILINDRO CYLINDER DIAMETER	200 mm	260 mm	320 mm	380 mm
CORSA PISTONE PISTON STROKE	430 mm	380 mm	380 mm	440 mm
VELOCITÀ min. svuotamento MIN. FORWARD SPEED	2' 11"	2' 02"	2' 02"	6'
VELOCITÀ max svuotamento MAX FORWARD SPEED	59"	51"	51"	75"
VELOCITÀ RITORNO PISTONE BACKWARD SPEED	35"	32"	32"	32"
DIMENSIONI IMBALLO mm PACKAGING DIMENSIONS mm	490x370x700x1200	565x450x950x1160	640x480x1000x1160	730x550x1130x1250
PESO NETTO NET WEIGHT	53 Kg	91 Kg	101 Kg	145 Kg
PESO LORDO GROSS WEIGHT	63 Kg	103 Kg	113 Kg	160 Kg





Manual sausage stuffer



INSACCATRICE INOX MANUALE mod. 8LT • 16LT

Corpo e cilindro in acciaio inox AISI 304
Robusto cilindro raggiato e con doppia saldatura sul fondello. Pistone in nylon alimentare con valvola di sfato aria. Scatola ingranaggi in acciaio zincato. Ingranaggi in acciaio temprato e rettificato. Scorrimento ingranaggi su 4 cuscinetti ermetici. Sistema riduzione a doppia velocità.

In dotazione: 3 imbuto in nylon alimentare bianco. Morsetto fissaggio. Opzionale: cremagliera in acciaio inox

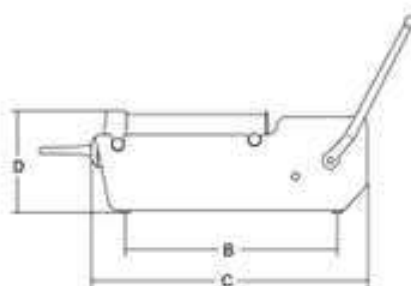
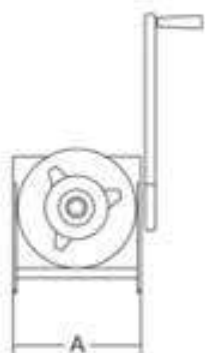
MANUAL SAUSAGE STUFFER mod. 8LT • 16LT

*AISI 304 stainless steel body and cylinder
Robust radiused cylinder with double welding on the end cap. Food grade nylon piston with air vent valve. Galvanized steel gear box. Hardened and ground steel gears. Gears sliding on 4 sealed bearings. Double speed reduction system.*

Included: 3 funnels in white food grade nylon. Fixing clamp. Optional: stainless steel rack

Insaccatrice manuale / Manual sausage stuffer

	ORIZZONTALI/HORIZONTAL	
	8 lt	16 lt
LUNGHEZZA CILINDRO CYLINDER LENGHT	370 mm	500 mm
DIAMETRO CILINDRO CYLINDER DIAMETER	165 mm	200 mm
CORSA PISTONE PISTON STROKE	420 mm	560 mm
IMBUTI IN DOTAZIONE Ø INTERNO INCLUDED FUNNELS INTERNAL Ø	10-18-25 mm	10-18-25 mm
DIMENSIONI DIMENSIONS	A = mm 200 / B = mm 430 / C = mm 687 / D = mm 220	A = mm 240 / B = mm 575 / C = mm 810 / D = mm 250
PESO NETTO NET WEIGHT	19 Kg	23,5 Kg
DIMENSIONI IMBALLO PACKAGING DIMENSIONS	840x370x300 mm	410x1000x500 mm
PESO LORDO GROSS WEIGHT	20 Kg	24,5 Kg





Hamburger machine



A100 • A110 • A130 • A150

BISTECCATRICE mod. A100 A110 • A130 • A150

Piccole macchine per un facile utilizzo e una semplice pulizia. Realizzate in lega di alluminio anodizzato con stampo hamburger in acciaio inox. Comoda vaschetta porta pellicole. Piedini in gomma.

HAMBURGER MACHINE**mod. A100 • A110 • A130 • A150**

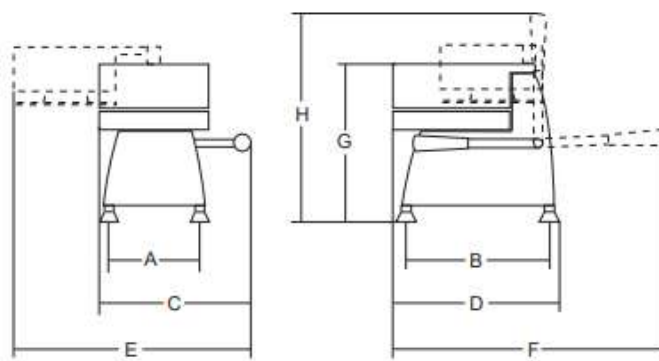
Small machines for easy operation and cleaning. Made of anodised aluminium alloy with stainless steel hamburger mould. Convenient film tray. Rubber feet.

Bisteccatrice / Hamburger machine

	A100	A110	A130	A150
HAMBURGER Ø	100 mm	110 mm	130 mm	150 mm
PESO NETTO NET WEIGHT	5 Kg	5 Kg	6 Kg	6,5 Kg

Dimensioni / Dimensions mm

	A100	A110	A130	A150
A	140	140	140	140
B	230	230	250	260
C	255	255	260	260
D	270	270	310	330
E	310	310	360	380
F	380	380	460	460
G	260	260	275	275
H	320	320	360	360





*Attachment for meat mincer:
mozzarella/vegetables cutter*





**APPLICAZIONE TAGLIAMOZZARELLA,
TAGLIAVERDURE mod. 12 • mod. 22**

Ideale per mozzarella, formaggi freschi: grattugia a fiammifero; affetta funghi, patate, carote, zucchine ecc. È costruito in speciale lega di alluminio anodico. Dotato di 4 dischi per le varie lavorazioni (affettare, sfilacciare Ø 7 mm., julienne Ø 4 mm., grattugiare Ø 2 mm.). Questo apparecchio, per la massima sicurezza e per un'ottima funzionalità è dotato di un coperchio di chiusura con fissaggio a cerniera. Si può aprire e chiudere con la massima facilità.

**MOZZARELLA/VEGETABLES CUTTER
ATTACHMENT mod. 12 • mod. 22**

Ideal for mozzarella, fresh cheese. It slices mushrooms, potatoes, carrots, courgettes etc. Made of special anodic aluminium alloy. Equipped with 4 discs for the various processes (slicing, shredding mozzarella Ø 7 mm, julienne cut for vegetables Ø 4 mm, grating Ø 2 mm). For maximum safety and optimum functionality, this appliance is equipped with a hinged lid. It can be easily opened and closed.



Meat mincer spare parts



Piastre / Coltelli
Plates / knives



Imbuti per insaccare
Funnel for filling



PIASTRE E COLTELLI

Piastre e coltelli acciaio inox e autoaffilanti a disposizione per tutti i tipi di tritacarne

IMBUTI IN MOPLEN

Imbuti per insaccare da applicare ai tritacarne mod TCE8, TCE12, TCE22, TCE32 di diametro: 15, 20, 25, 30 mm.

PLATES AND KNIVES

Stainless steel and self-sharpening plates and knives available for all types of meat grinders.

FUNNELS IN MOPLEN

Funnels for filling to be applied to meat mincers mod TCE8, TCE12, TCE22, TCE32 diameter: 15, 20, 25, 30 mm.





linea pizzeria
pizzeria line



Electromechanical pizza oven



SBEV44 • SBEV66 • SBEV66G
SBEV99



SBEV4 • SBEV6 • SBEV6G • SBEV9

FORNO ELETTROMECCANICO PER PIZZA mod. SBEV

Questa serie di forni, viene realizzata in moduli monoblocco 4, 6, 9, 4+4, 6+6, 9+9 pizze. L'utilizzo di materiali speciali ad alto potere isolante, frutto della pluriennale esperienza nel campo della pizzeria professionale, determinano una ottima efficienza termica e di conseguenza bassi consumi. Il frontale è realizzato in acciaio inox mentre la pannellatura esterna viene realizzata in lamiera preverniciata. L'utilizzo di un sistema di cerniere a sgancio, con richiamo a molla, permette di estrarre in pochi secondi la porta per procedere eventualmente a pulizia e/o manutenzione, senza l'ausilio di alcun attrezzo e garantisce nel contempo una chiusura sempre ottimale. Camere di cottura di ampie dimensioni realizzate totalmente in acciaio inox. Illuminazione interna e temperatura (con possibilità di regolazione da 50 a 450°C impostati tramite termostati elettromeccanici) vengono regolati dal pannello comandi. Il forno è dotato di valvola per la chiusura totale o parziale dello scarico dei vapori (diam. 100 mm). Vetro ceramico per alte temperature. Piastra refrattaria di cottura ad alto spessore a norma per alimenti.

Versione TOP: è possibile realizzare la camera del forno interamente (suolo, cielo, lati e schiena) in materiale refrattario.

OPTIONAL: cappe, supporti, pale.

ELECTROMECHANICAL PIZZA OVEN mod. SBEV

This series of ovens is produced in monobloc 4,6,9,4+4,6+6,9+9 pizza modules. The use of special materials with high insulating power, the result of many years of experience in the field of professional pizzerias, determines an excellent thermal efficiency and consequently low consumption. The front is made of stainless steel while the external panels are made of pre-painted sheet metal. The use of a release hinge system, with spring return, allows the door to be removed in just a few seconds for cleaning and/or maintenance, without the need for any tools, and at the same time ensures that it always closes perfectly. Large cooking chambers made entirely of stainless steel. Internal lighting and temperature (with the possibility of regulation from 50 to 450°C set by electromechanical thermostats) are regulated by the control panel. The oven is equipped with a valve for total or partial closure of the vapour discharge. Ceramic glass for high temperatures. High thickness refractory baking plate in compliance with food standards.

TOP version: it is possible to realize the oven chamber entirely (floor, top, sides and back) in refractory material.

OPTIONAL: hoods, supports, pizza shovel.

Forno pizza elettromeccanico / Electronic pizza oven

	SBEV4	SBEV6	SBEV6G	SBEV 9	SBEV44	SBEV66	SBEV66G	SBEV99
CAPACITÀ (Ø PIZZA cm 34) COOKING CAPACITY	4 PIZZE	6 PIZZE	6 PIZZE	9 PIZZE	4+4 PIZZE	6+6 PIZZE	6+6 PIZZE	9+9 PIZZE
ALIMENTAZIONE VOLT VOLT	400 V AC3/N/PE 230 V AC1/N/PE	400 V AC3/N/PE 230 V AC1/N/PE	400 V AC3/N/PE 230 V AC1/N/PE	400 V AC3/N/PE 230 V AC1/N/PE	400 V AC3/N/PE 230 V AC1/N/PE	400 V AC3/N/PE 230 V AC1/N/PE	400 V AC3/N/PE 230 V AC1/N/PE	400 V AC3/N/PE 230 V AC1/N/PE
MAX. TEMPERATURA DI LAVORO MAX. WORKING TEMPERATURE	450 °C	450 °C	450 °C	450 °C	450 °C	450 °C	450 °C	450 °C
DIMENSIONI INTERNE (LxPxH) INTERNAL DIMENSIONS	700x700x145 mm	700x1050x145 mm	1050x700x145 mm	1050x1050x145 mm	700x700x145 mm	700x1050x145 mm	1050x700x145 mm	1050x1050x145 mm
DIMENSIONI ESTERNE (LxPxH) EXTERNAL DIMENSIONS	1000x1100x430 mm	1000x1450x430 mm	1350x1100x430 mm	1350x1450x430 mm	1000x1100x760 mm	1000x1450x760 mm	1350x1100x430 mm	1350x1450x760 mm
DIMENSIONI INTERNE VERSIONE TOP (LxPxH) INTERNAL DIMENSIONS TOP VERSION	670x685x145 mm	670x1035x145 mm	1020x685x145 mm	1020x1035x145 mm	670x685x145 mm	670x1035x 145 mm	1020x685X 145 mm	1020x1035x145 mm
ASSORBIMENTO CONSUMO ALLO SPUNTO INRUSH ABSORPTION	4,8 Kw	7,2 Kw	8,8 Kw	13,2 Kw	9,6 Kw	14,4 Kw	17,6 Kw	26,4 Kw
PESO WEIGHT	80 Kg	97 Kg	105 Kg	121 Kg	150 Kg	198 Kg	220 Kg	227 Kg



Electromechanical pizza oven - ST line



ST 4 • ST 6



ST44 • ST66

FORNO PIZZA ELETTROMECCANICO
mod. ST4 • ST6 nr. 1 camera cottura / ST44 • ST66 nr. 2 camere cottura

Il forno elettrico linea START ideale per pizzeria e rosticceria. Il forno START è un forno semplice e integrato per ottenere il massimo delle prestazioni con un ottimo prezzo. E' costruito in acciaio inox e in lamiera preverniciata. Piano di cottura in pietra refrattaria. Isolamento in lana di roccia evaporata. Resistenze corazzate. Illuminazione interna.

OPTIONAL: cappe, supporti, pale.

ELECTROMECHANICAL PIZZA OVEN
mod. ST4 • ST6 nr. 1 chamber / ST44 • ST66 nr. 2 chambers

The ST line electric oven is ideal for pizzerias and delis. The ST oven is a simple, integrated oven for maximum performance at an excellent price. It is made of stainless steel and pre-painted sheet metal. Baking surface in refractory stone. Evaporated rock wool insulation. Armoured heating elements. Internal lighting.

OPTIONAL: hoods, supports, pizza shovels

Forno pizza elettromeccanico / Electromechanical pizza oven

	ST4	ST6	ST44	ST66
DIMENSIONE INTERNE INSIDE DIMENSIONS	660x660x140 mm	660x990x140 mm	660x660x140(x2) mm	660x990x140(x2) mm
DIMENSIONI ESTERNE OUTSIDE DIMENSIONS	940x810x400 mm	930x1140x400 mm	930x810x710 mm	930x1140x710 mm
DIMENSIONI IMBALLO PACKAGE DIMENSIONS	970x970x560 mm	970x1330x560 mm	970x970x880 mm	970x1330x880 mm
POTENZA POWER	5 Kw	7,2 Kw	10 Kw	14,4 Kw
VOLT VOLT	230 / 400	230 / 400	230 / 400	230 / 400
TEMPERATURA TEMPERATURE	50 / 400 °C	50 / 400 °C	50 / 400 °C	50 / 400 °C
PESO WEIGHT	62 Kg	116 Kg	101 Kg	135 Kg
CAPACITÀ CAPACITY	4 pizze	6 pizze	8 pizze	12 pizze
N° TEGLIE Cm 60X40 N° OF PANS Cm 60X40	1	2	2	4

Forno pizza a gas

Gas pizza oven



linea pizzeria
pizzeria line



RGE4 • RGE6 • RGE9

FORNO PIZZA A GAS mod. RGE4 • RGE6 • RGE9

I forni a gas serie RGE ideale per pizzerie e rosticcerie. Sono costruiti in acciaio inox e in lamiera preverniciata. Piano di cottura in pietra refrattaria. Isolamento in lana di roccia evaporata. Scarico vapori a centro camera. Illuminazione interna. Alimentazione a gas con valvole di sicurezza. Bruciatori posti sul piano. Progettati per cucinare ottimamente le pizze più fantasiose e raffinati piatti di gastronomia.

OPTIONAL: cappe, supporti, pale.

GAS PIZZA OVEN mod. RGE4 • RGE6 • RGE9

The RGE gas ovens are ideal for pizzerias and delis. They are made of stainless steel and pre-painted sheet metal. Baking surface in refractory stone. Insulation in evaporated rock wool. Vapour discharge at the centre of the chamber. Internal lighting. Gas supply with safety valves. Burners placed on the top. Designed to cook the most imaginative pizzas and refined gastronomic dishes.

OPTIONAL: hoods, supports, pizza shovels

Forno pizza a gas / Gas pizza oven

	RGE4	RGE6	RGE9
DIMENSIONE INTERNE INSIDE DIMENSIONS	620x620x155 mm	620X920X155 mm	920X920X155 mm
DIMENSIONI ESTERNE OUTSIDE DIMENSIONS	1000x840x475 mm	1000X1140X475 mm	1300X1140X475 mm
DIMENSIONI IMBALLO PACKAGE DIMENSIONS	1000x1000x640 mm	1000X1350X640 mm	1350X1350X640 mm
N ° DI CAMERA DI COTTURA BAKING CHAMBER N°	1	1	1
BRUCIATORI N ° BURNERS N°	4	4	6
POTENZA POWER	13,2 Kw	21 Kw	27 Kw
TEMPERATURA TEMPERATURE	450 ° C	450 ° C	450 ° C
PESO WEIGHT	104 Kg	120 Kg	163 Kg
CAPACITÀ CAPACITY	4	6	9
N° TEGLIE Cm 60X40 N° OF PANS Cm 60X40	1	2	2

Impastatrice a spirale



linea pizzeria
pizzeria line

Spiral mixer



IMPASTATRICE A SPIRALE mod. SK16-25-33-40-50-55-60-75 M 25-33-40

SK = vasca fissa Dotazioni standard: costruzione in acciaio ad alto rendimento e verniciato bianco. Vasca, coperchio, spirale e spaccapasta in acciaio inox AISI 304.

M = vasca estraibile e testa sollevabile Dotazioni standard: costruzione in acciaio inox ad alto rendimento e verniciato bianco. Vasca, coperchio, spirale e spaccapasta in acciaio inox AISI 304.

Tutte le macchine nella versione standard possono realizzare impasti con idratazioni fino al 65%. Per impasti con idratazioni maggiori sono disponibili versioni con giri maggiorati (solo sulle macchine trifase 2 velocità dalla SK25 alla SK75) e versioni con inverter (a velocità variabile) da collegare alla rete elettrica 220V monofase (solo sulle macchine dalla SK16 alla SK33).

OPTIONAL: ruote per impastatrice, base con ruote.

Tutti i modelli sono dotati di temporizzatore e fungo di emergenza.

SPIRAL MIXER mod.

SK16-25-33-40-50-55-60-75 M 25-33-40

SK= fixed bowl Standard equipment: high performance steel construction, white painted. Bowl, bowl protection, spiral and dough-breaker in stainless-steel AISI 304.

M = liftable head and removable bowl Standard equipment: high performance steel construction, white painted. Bowl, bowl protection, spiral and dough-breaker in stainless-steel AISI 304.

All machines in the standard version can make dough with hydrations up to 65%. For doughs with higher hydrations, versions with increased speed are available (only on the three-phase 2-speed machines from SK25 to SK75) and versions with an inverter (variable speed) to be connected to the 220V single-phase mains (only on the machines from SK16 to SK33).

OPTIONAL: wheels, base with wheels.

All models are equipped with standard timer and emergency button.

Impastatrice a spirale/ Spiral mixer

	SK16	SK25	SK33	SK40	SK50	SK55	SK60	SK75	M25	M33	M40
POTENZA POWER	0,75 HP - 0,55 Kw	1 HP - Kw 0,75	1,5 HP - Kw 1,1	1,5 HP - Kw 1,1	1,5 HP - 1,1 Kw	2,5 HP - 1,8 Kw	2,5 HP - Kw 1,8	-	1 HP - Kw 0,75	1,5 HP - Kw 1,1	1,5 HP - Kw 1,1
POTENZA MOTORE 2 VELOCITÀ MOTOR TWO- SPEED POWER	-	1 HP - 0,75 Kw / 0,75 HP - 0,55 Kw	1,5 HP - 1 Kw / 1,1 HP - 0,75 Kw	1,5 HP - 1 Kw / 1,1 HP - 0,75 Kw	1,5 HP - 1 Kw / 1,1HP - 0,75 Kw	2 HP 1,5 Kw / 1,5 HP-1,1 Kw	3 HP - 2 Kw / 2,25 HP - 1,5 Kw	3 HP - 2 Kw / 2,25 HP-1,5 Kw	1 HP - 0,75 Kw / 0,75 HP - 0,55 Kw	1,5 HP-1KW / 1,15 HP-0,75 Kw	1,5HP - 1Kw / 1,1HP - 0,75 Kw
PESO NETTO NET WEIGHT	53 Kg	63 Kg	87 Kg	98 Kg	98 Kg	108 Kg	148 Kg	168 Kg	75 Kg	108 Kg	119 Kg
DIMENSIONI ESTERNE EXTERNAL DIMENSIONS	360x630x610 mm	390x700x630 mm	470x730x740 mm	530x740x740 mm	530x740x740 mm	580x770x740 mm	570x950x840 mm	620x980x840 mm	390x700x680 mm	470x730x790 mm	530x740x790 mm
DIMENSIONI VASCA BASIN DIMENSIONS	Ø 317 x210h mm	Ø 360x240h mm	Ø 400x260h mm	Ø 450x260h mm	Ø 450x300h mm	Ø 500x280h mm	Ø 500x315h mm	Ø 550x315h mm	Ø 360x240h mm	Ø 400x260h mm	mm Ø 450x260h
CAPACITÀ VASCA BASIN CAPACITY	16 lt 12 Kg	24 lt 18 Kg	33 lt 25 Kg	42 lt / 33 Kg	47 lt 38 Kg	54 lt 40 Kg	60 lt 45 Kg	75 lt 60 Kg	24 lt 18 Kg	33 lt 25 Kg	42 lt 33 Kg
PRODUZIONE ORARIA OUTPUT PER HOUR	45 Kg	60 Kg	105 Kg	130 Kg	130 Kg	160 Kg	180 Kg	240 Kg	60 Kg	105 Kg	130 Kg
RAPPORTO ACQUA/FARINA* WATER/FLOUR RATIO**	4 lt / 8 kg	6 lt / 12 kg	8 lt / 17 kg	11 lt / 22 kg	12 lt / 25 kg	13 lt / 27 kg	15 lt / 30 kg	20 lt / 40 kg	6 lt / 12 kg	8 lt / 17 kg	11 lt / 22 kg

* Per gli impasti di uova e farina la capacità di impasto viene ridotta del 30% circa - ** For egg and flour mixtures, the mixing capacity is reduced by approximately 30 per cent

Impastatrice a forcella



linea pizzeria
pizzeria line

Fork mixer



IMPASTATRICE A FORCELLA mod. IF30

L'impastatrice a forcella è ideale per pizzerie, pasticcerie e panetterie. Consente di amalgamare omogeneamente in breve tempo piccoli e grandi volumi d'impasto di svariati tipi, anche quelli più duri. La delicata rotazione dell'utensile a forcella permette un'ottima ossigenazione dell'impasto e non lo riscalda, rendendo così più friabile il prodotto finito. L'impastatrice ha una robusta struttura in acciaio verniciato corredata da vasca, utensile a forcella e coperchio interamente in acciaio inox. La protezione della vasca è per metà grigliata per facilitare la visibilità dell'impasto in lavorazione e per permettere l'aggiunta d'ingredienti. La macchina è dotata di un impianto elettrico a bassa tensione e risponde ai requisiti richiesti dalle Direttive Europee. L'impastatrice è disponibile in diverse versioni: monofase 230V, trifase 400V, trifase 400V a due velocità, con variatore di velocità, voltaggi speciali e timer su richiesta. Carrello H10 cm. oppure cavalletto H40 cm. con ruote di cui 2 frenanti possono essere forniti come accessori.

FORK MIXER mod. IF30

The fork mixer is ideal for pizzerias, pastry shops and bakeries. It enables small and large volumes of different types of dough, even the hardest ones, to be mixed homogeneously in a short time. The gentle rotation of the fork tool allows excellent oxygenation of the dough and does not heat it up, thus making the finished product more crumbly. The kneading machine has a sturdy painted steel structure with bowl, fork tool and lid made entirely of stainless steel. The protection of the bowl is half-gridded to facilitate visibility of the dough being processed and to allow the addition of ingredients. The machine is equipped with a low voltage electrical system and meets the requirements of European Directives. The mixer is available in different versions: single-phase 230V, three-phase 400V, three-phase 400V with two speeds, with speed variator, special voltages and timer on request. Trolley H10 cm. or stand H40 cm. with wheels, 2 of which with brakes can be supplied as accessories.

Impastatrice a forcella / Fork mixer

	IF30
POTENZA MONOFASE SINGLE-PHASE POWER	230 V-50 Hz 1HP - 0,75 Kw
POTENZA TRIFASE THREE-PHASE POWER	400 V-50 Hz 1 HP - 0,75 Kw
POTENZA TRIFASE 2 velocità THREE-PHASE TWO-SPEED POWER	400 V-50 Hz 1,5 HP - 1,1 Kw
PESO NETTO NET WEIGHT	95 Kg
DIMENSIONI ESTERNE EXTERNAL DIMENSIONS	1000x650x610 mm
CAPACITÀ VASCA BASIN CAPACITY	35 lt - 30 Kg



Pizza dough divider



PDIV300

PORZIONATRICE mod. PDIV300

Per dividere impasti da 30kg in porzioni da circa 20 a 300g. Il peso della porzione viene selezionato tramite una fotocellula che misura la distanza fra l'uscita della pasta dal cono al coltello di taglio; con la regolazione millimetrica della distanza si possono ottenere tutte le misure con i due coni (diametro 45 e 70 in dotazione).

La precisione del peso dipende dal tipo di impasto inserito. Deve avere giusta umidità ed essere abbastanza solido e non cadere prima di aver intercettato il raggio. una percentuale di errore del 3-5% è nella norma. E' costruita con tutte le parti in acciaio inossidabile e con tutte le sicurezze richieste dalle normative CE professionale. Coperchi con microinterruttori, centralina comandi a 24V – IP55, regolazione del peso con fotocellula, voltaggi vari a richiesta.

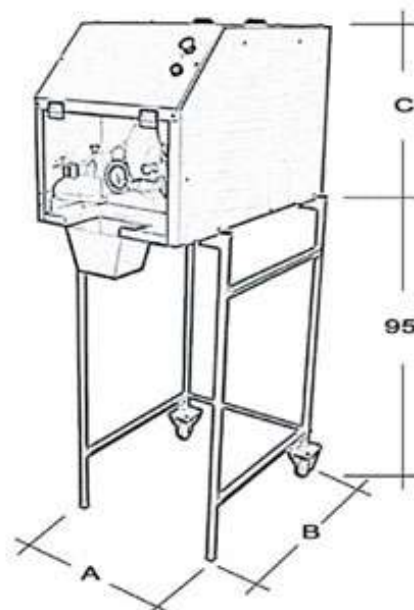
PIZZA DOUGH DIVIDER mod. PDIV300

For dividing 30kg dough into portions of approx. 20 to 300g. The weight of the portion is selected by means of a photocell that measures the distance between the exit of the dough from the cone to the cutting knife; with the millimetric adjustment of the distance all measurements can be obtained with the two cones (diameter 45 and 70 supplied).

The precision of the weight depends on the type of dough inserted. It must have the right humidity and be fairly solid and not fall before intercepting the beam. a 3-5% error percentage is normal. It is constructed with all stainless steel parts and with all the safety features required by professional CE regulations. Covers with microswitches, 24V control unit – IP55, weight adjustment with photocell, various voltages on request.

Porzionatrice / Pizza dough divider

	PDIV300
DIMENSIONI (AXBXC) <i>DIMENSIONS (AXBXC)</i>	440X830X530 mm
PESO <i>WEIGHT</i>	86 Kg
DIMENSIONI PALLET <i>BOX DIMENSIONS</i>	750x850x1180 mm
PESO LORDO <i>GROSS WEIGHT</i>	115 Kg
GRAMMATURA OTTENIBILE <i>GR OUTPUT</i>	20-300 gr
CAPACITA' VASCA <i>BOWL CAPACITY</i>	30 Kg
ALLACCIAMENTO ELETTRICO <i>ELECTRICAL CONNECTION</i>	V 230-50-1 - V 400-50-3
POTENZA <i>POWER</i>	370 / 0,49 Watt/hp



Arrotondatrice



linea pizzeria
pizzeria line

Pizza dough rounder



EPAL300

ARROTONDATRICE mod. EPAL300

Con questa macchina tutte le pizzerie potranno ottenere palline di impasto pronte per la lievitazione. Grazie al lavoro della macchina tutta l'aria contenuta nell'impasto viene eliminata e si ottiene una pallina perfetta. La macchina può arrotondare di continuo palline dai 20gr ai 300gr, con il grande merito di lavorare senza scaldare il prodotto. La macchina è stata progettata e realizzata con materiali selezionati secondo la normativa CE per l'uso professionale. Coperchio con microinterruttore, spirale in Teflon o alluminio su richiesta, interruttore partenza arresto con centralina 24V, potente motore con riduttore ad ingranaggio. Tutte le parti sono removibili per consentire una facile e veloce pulizia. Differenti voltaggi su richiesta.

- Per arrotondare pasta già porzionata automaticamente senza cambio di utensili
- Possibilità di arrotondare una porzione al secondo
- Coperchio con microinterruttore
- Spirale in teflon
- Interruttore partenza arresto con centralina 24V
- Completamente smontabile per una facile pulizia
- Voltaggi diversi a richiesta
- Struttura in acciaio inossidabile a richiesta

PIZZA DOUGH ROUNDER mod. EPAL300

With this machine all pizzerias can obtain dough balls ready for rising. Thanks to the work of the machine all the air contained in the dough is eliminated and a perfect ball is obtained. The machine can continuously round balls from 20gr to 300gr, with the great merit of working without heating the product. The machine has been designed and manufactured with selected materials according to the CE regulations for professional use. Cover with microswitch, Teflon or aluminium spiral on request, start-stop switch with 24V control unit, powerful motor with gear reducer. All parts are removable for easy and quick cleaning. Different voltages on request.

- *For rounding already portioned dough automatically without changing tools*
- *Possibility of rounding one portion per second*
- *Lid with microswitch*
- *Teflon spiral*
- *Start-stop switch with 24V control unit*
- *Completely removable for easy cleaning*
- *Different voltages on request*
- *Stainless steel construction on request*

Arrotondatrice / Pizza dough rounder

	EPAL300
DIMENSIONI (AXBXC) DIMENSIONS (AXBXC)	330x550x810 mm
PESO WEIGHT	47 Kg
DIMENSIONI PALLET BOX DIMENSIONS	800x600x1000 mm
PESO LORDO GROSS WEIGHT	60 Kg
GRAMMATURA OTTENIBILE GR OUTPUT	20-300 gr
ALLACCIAMENTO ELETTRICO ELECTRICAL CONNECTION	V 230-50-1 - V 400-50-3
POTENZA POWER	550 / 0,73 Watt/hp



Pizza roller - double roller



SP40PAR



SP30 – SP40

STENDIPIZZA - DOPPIO RULLO mod. inox SP30 · SP40 · SP40PAR

Corpo in acciaio, funzionamento a trasmissione con motoriduttore a ingranaggi pieni in metallo con bronzina in ottone autolubrificanti, rulli superiori e inferiori fatti di resina acetalica POM-C materiale di ottime proprietà meccaniche, doppia regolazione spessore rulli da 0 mm a 5 mm, la macchina può lavorare sia in continuo che a pedale. Tutti i modelli sono dotati di pedale di serie.

PIZZA ROLLER DOUBLE ROLLER mod. stainless steel SP30 · SP40 · SP40PAR

Structure made of stainless-steel, machine operating with motor reduction drive by means of solid metal self-lubricating gears with brass bushing, lower and upper rollers made of resistant and lasting acetal resin POM-C, roller's double thickness adjustment from 0 to 5 mm, functioning both in continuous and with footpedal. All models are equipped with footpedal as standard.

Stendipizza - doppio rullo / Pizza roller - double roller

	SP30	SP40	SP40 PAR
POTENZA MOTORE MONOFASE SINGLE PHASE MOTOR POWER	0,37 Kw	0,37 Kw	0,37 Kw
PESO NETTO NET WEIGHT	27 Kg	33 Kg	34 Kg
PESO IMPASTO DOUGH WEIGHT	80/210 g	210/600 g	210/600 g
DIAMETRO PIZZA PIZZA DIAMETER	140/310 mm	260/400 mm	260/400 mm
DIMENSIONI DIMENSIONS	440x340x640 mm	540x390x740 mm	610x800x550 mm



Pizza roller - single roller



SPR30U -SPR50U



SPR40U

STENDIPIZZA

SPR30U -SPR50U

Stendipizza in acciaio inox, risolve tutti i problemi di formatura di dischi per la preparazione di pizze, piadine, pane, focacce, tortine, ecc.

La macchina lavorando a freddo non altera le caratteristiche dell'impasto con una regolazione dello spessore dell'impasto da 0,5 a 4 mm. Motore elettrico dotato di ventola di raffreddamento per lunghe sessioni di lavoro. Pedale elettrico optional.

SPR40U

Corpo in acciaio, funzionamento a trasmissione con motoriduttore a ingranaggi pieni in metallo con bronzina in ottone autolubrificanti, rulli superiori e inferiori fatti di resina acetalica POM-C materiale di ottime proprietà meccaniche, doppia regolazione spessore rulli da 0 mm a 5 mm, la macchina può lavorare sia in continuo che a pedale. Pedale di serie.

PIZZA ROLLER

SPR30U -SPR50U

A stainless steel pizza roller, it solves all problems of forming discs for the preparation of pizzas, piadinas, bread, focaccia, pies, etc.

The machine, working cold, does not alter the characteristics of the dough with an adjustment of the dough thickness from 0.5 to 4 mm. Electric motor equipped with cooling fan for long working sessions. Optional electric foot pedal.

SPR40U

Structure made of stainless-steel, machine operating with motor reduction drive by means of solid metal self-lubricating gears with brass bushing, lower and upper rollers made of resistant and lasting acetal resin POM-C, roller's double thickness adjustment from 0 to 5 mm, functioning both in continuous and with footpedal. Foot pedal included.

Stendipizza - rullo unico / Pizza roller - single roller

	SPR30U	SPR40U	SPR50U
PESO PORZIONE D'IMPASTO PORTION WEIGHT	80/210 gr	210/600 gr	210/700 gr
DIAMETRO E/O LARGHEZZA PIZZA DIAMETER	140/300 mm	260/400 mm	260/450 mm
ALIMENTAZIONE POWER	230 V / 1 hp / 50 Hz	230 V / 50 Hz	230 V / 1 hp / 50 Hz
POTENZA MOTORE MONOFASE MOTOR POWER	0,37 Kw	0,37 Kw	0,37 Kw
DIMENSIONI (LxPxH) DIMENSIONS	440x355x355 mm	540x340x370 mm	650x355x355 mm
PESO NETTO NET WEIGHT	21 Kg	31 Kg	25 Kg



Mozzarella cutter



TMS • TMC

TAGLIAMOZZARELLA

mod. TMS per SFILACCIARE TF/MF

mod. TMC per CUBETTARE TF/MF

Il tagliamozzarella è costruito in acciaio inossidabile con finitura speciale brevettata certificata a norme per alimenti.

Coperchio in acciaio inossidabile, removibile lavabile in lavastoviglie.

Motore ventilato professionale con protezione termica, con motoriduttore ad ingranaggi.

Interruttore marcia arresto con NVR bassa tensione 24V.

Microinterruttore coperchio e maniglia.

La migliore resa di taglio si ottiene ad una temperatura fra 0° e +4° gradi. Produzione oraria 120-190 Kg.

Con il tagliamozzarella che cubetta è possibile anche sfilacciare ma non il contrario. Dischi non inclusi.

OPTIONAL: dischi e coltelli di varie misure.

MOZZARELLA-CUTTER

mod. TMS shredding TF/MF

mod. TMC dicing-crumbling TF/MF

Entirely made of stainless steel with patented food-grade certified surface finish, guaranteed against corrosion.

Fully removable, dishwasher-safe stainless steel lid. Professional high-power fan motor with thermal protection, with gear motor. Start-stop switch with 24V control unit. Cover and handle microswitch. The best cutting performance is obtained at a temperature between 0 and +4 degrees. Special voltages on request.

With the cheese cutter designed for cutting into cubes, you can also shredding, but not the other way around.

Discs are not included.

OPTIONAL: discs and knives various sizes.

Tagliamozzarella / Mozzarella cutter

	TMS per SFILACCIARE TF/MF / <i>TMS for shredding 3ph/1ph</i>	TMC per CUBETTARE TF/MF / <i>TMC for dicing/crumbling 3ph/1ph</i>
POTENZA MONOFASE <i>SINGLEPHASE POWER</i>	350 W / 0,47 HP	350 W / 0,47 HP
POTENZA TRIFASE <i>THREEPHASE POWER</i>	450 W / 0,60 HP	450 W / 0,60 HP
PRODUZIONE ORARIA <i>OUTPUT PER HOUR</i>	250-300 Kg	120-190 Kg
PESO <i>WEIGHT</i>	20 Kg	20 Kg
DIMENSIONI (LxPxH) <i>DIMENSIONS</i>	390x460x740 mm	390x460x740 mm
USO	Intermittente	Intermittente



Vegetable cutter



EI INOX

TAGLIO A FETTE
Slicing disks

X1-8



TAGLIO A FETTE DA 1
A 8 MM REGOLABILE
Slicing disks from mm 1 up
to mm 8 adjustable



E

TAGLIO A FETTE
Slicing disks



H

LISTELLI RICURVI
Stick Cutting disks



Z

MOZZARELLA
Shredding disks



V

GRATTUGIARE
Grating disks



B

LISTELLI
Stick Cutting disks



D

TAGLIO A CUBETTI
Cube Cutting disks



S

TAGLIO A FETTE
PRODOTTI DELICATI
Slicing disks for
soft vegetables

TV

TAGLIAVERDURE mod. TV

Indispensabile in ogni cucina, progettata per tagliare, affettare, cubettare, fare listelli, grattugiare, sfilacciare, granigliare una grande varietà di prodotti come: verdura, frutta, ortaggi, pane, formaggio, cioccolato, frutta secca ecc.

Costruita in acciaio inox e lega speciale, è dotata di protezioni in conformità alle normative vigenti in materia. Molto pratica, riduce notevolmente i tempi per le lavorazioni. Per chi necessita di lavorazioni particolari è ora disponibile la versione a 2 velocità. Quadro comandi 24V. Conforme alle norme CE.

IN DOTAZIONE: disco plastica espulsore

OPTIONAL: tramoggia inox, doppia velocità trifase, dischi.

VEGETABLE CUTTER mod. TV

Indispensable in every kitchen, designed for cutting, slicing, dicing, making strips, grating, shredding, gritting a wide variety of products such as: vegetables, fruit, bread, cheese, chocolate, dried fruit, etc..

Built in stainless steel and special alloy, it is equipped with protections in compliance with the relevant regulations. Very practical, it considerably reduces processing times. A 2-speed version is now available for those requiring special processing. 24V control panel. Conforms to CE standards.

SUPPLIED: plastic ejector disc

OPTIONAL: stainless steel hopper, three-phase double speed, discs

TV

POTENZA MONOFASE SINGLE-PHASE POWER	230 V - 0,55 Kw
POTENZA TRIFASE THREE PHASE POWER	400 V - 0,55 Kw
PESO NETTO NET WEIGHT	20 Kg
LIVELLO MEDIO RUMOROSITÀ NOISINESS MIDDLE LEVEL	-70 DB (A)
DIMENSIONI INGOMBRO OVERALL DIMENSIONS	235x520x560 mm

Banco pizza 600x400



linea pizzeria
pizzeria line

Pizza table 600x400



BANCO PIZZA 600X400

Struttura interna ed esterna in acciaio inox. Porte con guarnizioni magnetiche facili da pulire e sostituire. Articoli tropicalizzati. Porta a chiusura automatica con bloccaggio verso l'esterno. Piedi in acciaio regolabili. Spigoli arrotondati per una facile pulizia. Compressore "Cubigel/Huayi". Termostato digitale "Carel/Dixell". Gruppo ventola ad alta efficienza. Sbrinamento automatico. Griglie e ripiani disponibili come accessori. Schiena in lamiera zincata. Altezza alzata 23 cm. Compatibile con teglie 600x400 mm non in dotazione. Garanzia 2 anni. Optional: ruote, vetrina refrigerata.

PIZZA TABLE 600X400

Stainless steel interior and exterior construction. Doors with magnetic seals that are easy to clean and replace. Tropicalised articles. Self-closing door with outward locking, adjustable steel feet. Rounded edges for easy cleaning. Cubigel/Huayi" compressor. Carel/Dixell" digital thermostat. High-efficiency fan unit. Automatic defrosting. Grills and shelves available as accessories. Galvanised sheet metal back. Splashback height 23 cm. Compatible with 600x400 mm trays not included. 2-year warranty. Optional: wheels, refrigerated display case.

Banco pizza 600x400 / Pizza table 600x400				
	BP2P80 2 porte / 2 doors	BP7C1P80 1 porta + 7 cassetti 1 door + 7 drawers	BP3P80 3 porte / 3 doors	BP7C2P80 2 porte + 7 cassetti 2 doors + 7 drawers
CAPACITÀ CAPACITY	280 L	280 L	420 L	420 L
POTENZA POWER	250 W	250 W	400 W	250 W
CLASSE CLIMATICA CLIMATE CLASS	5	5	5	5
CLASSE ENERGETICA ENERGETIC CLASS	A	A	B	A
TEMPERATURA TEMPERATURE	-2°C /+8°C	-2°C /+8°C	-2°C /+8°C	-2°C /+8°C
GAS	R600a	R600a	R290	R600a
DIMENSIONI DIMENSIONS	1510x800x840 mm	1510x800x840 mm	2010x800x840 mm	2010x800x840 mm
DOTAZIONE STANDARD STANDARD EQUIPMENT	7 guide per anta 7 tracks each door	7 guide per anta 7 tracks each door	7 guide per anta 7 tracks each door	7 guide per anta 7 tracks each door

Banco pizza GN 1/1



linea pizzeria
pizzeria line

Pizza table GN 1/1



BP3P70GN11

BANCO PIZZA GN 1/1

Struttura interna ed esterna in acciaio inox. Porte con guarnizioni magnetiche facili da pulire e sostituire. Porta a chiusura automatica con bloccaggio verso l'esterno, spigoli arrotondati per una facile pulizia. Compressore Huayi. Termostato digitale "Carel/Dixell". Gruppo ventola ad alta efficienza. Sbrinamento automatico. Schiena in lamiera zincata. Altezza alzata 23 cm. Compatibile con griglie GN 1/1. Già dotato di ruote e piedini. Garanzia 2 anni. Optional: guide, griglie, kit 4 ruote, vetrina refrigerata.

PIZZA TABLE GN 1/1

Stainless steel interior and exterior construction. Doors with magnetic seals that are easy to clean and replace. Self-closing door with outward locking, rounded edges for easy cleaning. Huayi compressor. Carel/Dixell" digital thermostat. High-efficiency fan unit. Automatic defrosting. Galvanised sheet metal back. Splashback height 23 cm. Compatible with GN 1/1 grids. Already equipped with wheels and feet. 2-year warranty. Optional: slides, grids, 4-wheel kit, refrigerated display case.

Banco pizza GN 1/1 / Pizza table GN 1/1	
	BP3P70GN11
CAPACITÀ CAPACITY	380 L
POTENZA POWER	220 W
CLASSE CLIMATICA CLIMATE CLASS	4
CLASSE ENERGETICA ENERGETIC CLASS	A
TEMPERATURA TEMPERATURE	-2°C /+8°C
GAS	R600a
DIMENSIONI DIMENSIONS	1365x700x943 mm
DOTAZIONE STANDARD STANDARD EQUIPMENT	1 griglia per anta 1 grid each door

Vetrina per tavolo pizza



linea pizzeria
pizzeria line

Pizza table showcase



VRP

VETRINA REFRIGERATA mod. VRP

Vetrina refrigerata portacondimenti in acciaio inox aisi 304 con vetri. Temperatura 0°C/+8°C, gas refrigerante R600a, sbrinamento automatico, alimentazione elettrica 220V-50Hz, classe climatica 4, potenza 180 W. Bacinelle non incluse. Misure disponibili: GN 1/4 e GN 1/3.

REFRIGERATED SHOWCASE mod. VRP

Aisi 304 stainless steel refrigerated display case with glass panes. Temperature 0°C/+8°C, refrigerant gas R600a, automatic defrost, power supply 220V-50Hz, climate class 4, power 180 W. Basins not included. Available sizes: GN 1/4 and GN 1/3.

Vetrina refrigerata VRP / Refrigerated showcases VRP

	DIMENSIONI / DIMENSIONS	CAPACITÀ / CAPACITY
VRP1233GN14	1205x335x465 mm	5 x GN 1/4
VRP1238GN13	1205x395x465 mm	4 x GN 1/3
VRP1433GN14	1415x335x465 mm	6 x GN 1/4
VRP1438GN13	1415x395x465 mm	6 x GN 1/3
VRP1533GN14	1505x335x465 mm	7 x GN 1/4
VRP1538GN13	1505x395x465 mm	6 x GN 1/3
VRP1633GN14	1605x335x465 mm	7 x GN 1/4
VRP1638GN13	1605x395x465 mm	7 x GN 1/3
VRP1833GN14	1805x335x465 mm	8 x GN 1/4
VRP1838GN13	1805x395x465 mm	8 x GN 1/3
VRP2033GN14	2005x335x465 mm	10 x GN 1/4
VRP2038GN13	2005x395x465 mm	9 x GN 1/3





linea freddo

cold line



Blast chiller



Abbattitore / Blast chiller

	BC311	BC511	BC1011
CAPACITÀ CAPACITY	3 teglie GN2/3 3 pans GN2/3	5 teglie GN1/1 o 600x400 5 pans GN1/1 or 600x400	10 teglie GN1/1 o 600x400 10 pans GN1/1 or 600x400
ALIMENTAZIONE/POTENZA POWER SUPPLY	V230/1/50 - 0,42kW	V230/1/50 - 0,9kW	V230/1/50 - 1,9kW
ABBATTIMENTO BLASTING	+80°/+3°C 7 kg ciclo/cycle	+80°/+3°C 18 kg ciclo/cycle	+80°/+3°C 35 kg ciclo/cycle
SURGELAZIONE FREEZING	+80°/-18°C 5 kg ciclo/cycle	+80°/+3°C 16 kg ciclo/cycle	+80°/+3°C 30 kg ciclo/cycle
CLASSE CLIMATICA CLIMATE CLASS	4	4	4
GAS	R290	R290	R290
DIMENSIONI DIMENSIONS	660x640x437 mm	750x700x850 mm	770x800x1395 mm
PESO WEIGHT	35 kg	60 kg	100 kg

ABBATTITORE

mod. BC311 • BC 511 • BC1011

Realizzato in prevalenza acciaio inox Aisi 304 per le parti interne e a vista, Aisi 430 in parti non a vista o poco rilevanti; acciaio preverniciato per schiena esterna, fondo esterno.

L'isolamento è realizzato con poliuretano HFO che ha un livello GWP pari a 0 nel rispetto dell'ambiente.

Macchina che lavora con temperatura cella fino a -38°C . Il sistema di controllo prevede due tipi di abbattimento, uno leggero ed uno intensivo, il raggiungimento della temperatura di abbattimento che dalla casa è impostato a 3°C può avvenire a tempo, oppure tramite sonda a spillone che rileva la temperatura al cuore del prodotto.

Sono previsti anche due tipi di surgelazione, uno leggero ed uno intensivo, la temperatura è impostata a -18°C ed anche in questo caso può avvenire a tempo oppure a sonda spillone. Il sistema prevede anche una funzione di preraffreddamento, molto utile per avere una condizione di inizio ciclo adeguata alla situazione, ed una funzione di mantenimento che si attiva automaticamente alla fine del ciclo di abbattimento o surgelazione, e si adegua alla temperatura della unzione primaria.

Dotazione standard: 1 griglia 600x400 (per i modelli BC511 e BC1011), una bacinella per raccolta liquidi (BC511 e BC1011), la sonda spillone non riscaldata (BC511 e BC1011).

Optional: griglie e ruote.

BLAST CHILLER

mod. BC311 • BC 511 • BC1011

Made predominantly of Aisi 304 stainless steel for internal and visible parts, Aisi 430 in non-visible or minor parts; steel pre-painted steel for the outer back, outer bottom. The insulation is made of HFO polyurethane that has a GWP level of 0 in respect of the environment.

Machine working with cell temperatures down to -38°C .

The control system provides for two types of abatement, one light and an intensive one, the achievement of the temperature abatement temperature, which is set at 3°C by the factory, can be achieved by time, or by means of a pin probe that detects the temperature at the core of the product. There are also two types of freezing, one light and one intensive, the temperature is set at -18°C and also in this temperature is set at -18°C and also in this case it can be time-controlled or pin probe-controlled.

The system also includes a pre-cooling function, which is very useful for having a suitable cycle start condition for the situation situation, and a hold function that is activated automatically at the end of the blast chilling cycle.

automatically at the end of the blast chilling or deep-freezing cycle, and adjusts itself to the temperature of the primary unction.

Standard equipment: 1 600x400 grid (for BC511 and BC1011 models), a tray for collecting liquids (BC511 and BC1011), one unheated pin probe (BC511 and BC1011).

Optional: grids and wheels.

Armadio refrigerato - una porta GN 2/1

Refrigerated cabinet - one door GN 2/1



linea freddo
cold line

ARMADIO REFRIGERATO AR700TN - AR700BT

Struttura interna ed esterna in acciaio AISI 304. Articoli tropicalizzati. Dotato di ruote, di cui due con freni. Porta a chiusura automatica con bloccaggio verso l'esterno.

Porta dotata di chiave di sicurezza. Compressore "Embraco/Cubigel/Huayi".

Gruppo ventola EBM. Sbrinamento automatico. Evaporatore anticorrosione.

Termostato digitale "Carel/Dixell".

Illuminazione interna. Compatibile con teglie 600×400 con l'aggiunta di accessori opzionali. Spigoli arrotondati per una facile pulizia.

Porte con guarnizioni magnetiche facili da pulire e sostituire.

Numero massimo di ripiani: 18, con 5 cm di spazio tra un ripiano e l'altro. Con guide 600×400 mm è possibile allestire fino a 9 ripiani.

Garanzia di 2 anni. In dotazione: 3 griglie GN 2/1 per porta, ruote.

Optional: guide per contenitori in plastica 600×400 mm, piede regolabile in acciaio, porta in vetro.

REFRIGERATED CABINET AR700TN - AR700BT

Internal and external structure in AISI 304 steel. Tropicalised articles.

Equipped with wheels, two of which with brakes. Self-closing door with outward locking.

Door fitted with security key.

Embraco/Cubigel/Huayi" compressor. EBM fan unit. Automatic defrosting.

Anti-corrosion evaporator. Carel/Dixell" digital thermostat. Internal lighting.

Compatible with 600×400 baking trays with the addition of optional accessories. Rounded corners for easy cleaning.

Doors with magnetic seals that are easy to clean and replace.

Maximum number of shelves: 18, with 5 cm space between each shelf. Up to 9 shelves can be set up with 600×400 mm slides. 2-year warranty.

Included: 3 GN 2/1 grids per door, castors.

Optional: 600×400 mm plastic container rails, adjustable steel foot, glass door.

Armadio refrigerato - una porta Refrigerated cabinet - one door

	AR700TN	AR700BT
NR PORTE NR DOORS	1	1
CAPACITÀ CAPACITY	670 L	670 L
TEMPERATURA TEMPERATURE	-2/+8°C	-22/-17°C
GAS REFRIGERANTE REFRIGERANT GAS	R600a	R290
POTENZA POWER	220 W	600 W
CLASSE CLIMATICA CLIMATE CLASS	5	5
CLASSE ENERGETICA ENERGETIC CLASS	B	C
DIMENSIONI DIMENSIONS	730x805x2065 mm	730x805x2065 mm

Armadio refrigerato - due porte GN 2/1

Refrigerated cabinet - two doors GN 2/1



linea freddo
cold line

ARMADIO REFRIGERATO AR1400TN - AR1400BT

Struttura interna ed esterna in acciaio AISI 304. Articoli tropicalizzati. Dotato di ruote, di cui due con freni. Porta a chiusura automatica con bloccaggio verso l'esterno. Porta dotata di chiave di sicurezza. Compressore "Embraco/Cubigel/Huayi". Gruppo ventola EBM. Sbrinamento automatico. Evaporatore anticorrosione. Termostato digitale "Carel/Dixell". Illuminazione interna.

Compatibile con teglie 600×400 con l'aggiunta di accessori opzionali. Spigoli arrotondati per una facile pulizia. Porte con guarnizioni magnetiche facili da pulire e sostituire.

Numero massimo di ripiani: 18 per porta, con 5 cm di spazio tra un ripiano e l'altro. Con guide 600×400 mm è possibile allestire fino a 9 ripiani. Garanzia di 2 anni.

In dotazione: 3 griglie GN 2/1 per porta, ruote.

Optional: guide per contenitori in plastica 600×400 mm, piede regolabile in acciaio, porta in vetro.

REFRIGERATED CABINET AR1400TN - AR1400BT

Internal and external structure in AISI 304 steel. Tropicalised articles. Equipped with wheels, two of which with brakes. Self-closing door with outward locking. Door fitted with security key. Embraco/Cubigel/Huayi" compressor. EBM fan unit. Automatic defrosting. Anti-corrosion evaporator. Carel/Dixell" digital thermostat. Internal lighting.

Compatible with 600×400 baking trays with the addition of optional accessories. Rounded corners for easy cleaning. Doors with magnetic seals that are easy to clean and replace.

Maximum number of shelves: 18 each door, with 5 cm space between each shelf. Up to 9 shelves can be set up with 600×400 mm slides. 2-year warranty.

Included: 3 GN 2/1 grids per door, castors.

Optional: 600×400 mm plastic container rails, adjustable steel foot, glass door.

Armadio refrigerato - due porte Refrigerated cabinet - two doors

	AR1400TN	AR1400BT
NR PORTE NR DOORS	2	2
CAPACITÀ CAPACITY	1240 L	1240 L
TEMPERATURA TEMPERATURE	-2/+8°C	-22/-17°C
GAS REFRIGERANTE REFRIGERANT GAS	R600a	R290
POTENZA POWER	350 W	980 W
CLASSE CLIMATICA CLIMATE CLASS	5	5
CLASSE ENERGETICA ENERGETIC CLASS	B	C
DIMENSIONI DIMENSIONS	1314x805x2065 mm	1314x805x2065 mm

Tavolo refrigerato -2/+8 °C GN 1/1

Refrigerated table -2/+8 °C GN 1/1



linea freddo
cold line



TR2P700TN



TR3P700TN



TR4P700TN

TAVOLO REFRIGERATO -
mod. TR2P700TN / TR3P700TN / TR4P700TN

Struttura interna ed esterna in acciaio inox. Piano in acciaio inox AISI 304. Porte con guarnizioni magnetiche facili da pulire e sostituire. Articoli tropicalizzati. Porta a chiusura automatica con bloccaggio verso l'esterno. Piedi in acciaio regolabili. Spigoli arrotondati per una facile pulizia. Compressore "Cubigel/Huayi". Termostato digitale "Carel/Dixell". Gruppo ventola ad alta efficienza.

Sbrinamento automatico. Griglie e ripiani disponibili come accessori (max 8 griglie per porta). Schiena in lamiera zincata.

Garanzia 2 anni. In dotazione: 1 griglia per porta.

Optional: cassetti, ruote, alzatina, porte in vetro.

REFRIGERATED TABLE -
mod. TR2P700TN / TR3P700TN / TR4P700TN

Stainless steel internal and external structure. AISI 304 stainless steel top. Doors with magnetic seals, easy to clean and replace. Tropicalised articles. Self-closing door with outward locking. Adjustable steel feet. Rounded edges for easy cleaning. Cubigel/Huayi" compressor. Carel/Dixell" digital thermostat. High-efficiency fan unit. Automatic defrosting.

Grids and shelves available as accessories (max 8 grids per door). Galvanised sheet metal back.

2-year warranty. Included: 1 grid per door.

Optional: drawers, wheels, splashback, glass doors..

Tavolo refrigerato -2/+8 °C
Refrigerated table -2/+8 °C

	TR2P700TN	TR3P700TN	TR4P700TN
NR PORTE <i>NR DOORS</i>	2	3	4
CAPACITÀ <i>CAPACITY</i>	280 L	420 L	560 L
TEMPERATURA <i>TEMPERATURE</i>	-2/+8°C	-2/+8°C	-2/+8°C
GAS REFRIGERANTE <i>REFRIGERANT GAS</i>	R600a	R290	R290
POTENZA <i>POWER</i>	250 W	400 W	400 W
CLASSE CLIMATICA <i>CLIMATE CLASS</i>	5	5	5
CLASSE ENERGETICA <i>ENERGETIC CLASS</i>	A	A	A
DIMENSIONI <i>DIMENSIONS</i>	1360x700x850 mm	1795x700x850 mm	2230x700x850 mm

Tavolo refrigerato -22/-17 °C GN 1/1

Refrigerated table -22/-17 °C GN 1/1



linea freddo
cold line



TR2P700BT



TR3P700BT



TR4P700BT

TAVOLO REFRIGERATO -

mod. TR2P700BT / TR3P700BT / TR4P700BT

Struttura interna ed esterna in acciaio inox. Piano in acciaio inox AISI 304. Porte con guarnizioni magnetiche facili da pulire e sostituire.

Articoli tropicalizzati. Porta a chiusura automatica con bloccaggio verso l'esterno. Piedi in acciaio regolabili. Spigoli arrotondati per una facile pulizia.

Compressore "Cubigel/Huayi". Termostato digitale "Carel/Dixell". Gruppo ventola ad alta efficienza. Sbrinamento automatico. Griglie e ripiani disponibili come accessori (max 8 griglie per porta). Schiena in lamiera zincata.

Garanzia 2 anni. In dotazione: 1 griglia per porta.

Optional: ruote, alzatina.

REFRIGERATED TABLE -

mod. TR2P700BT / TR3P700BT / TR4P700BT

Stainless steel internal and external structure. AISI 304 stainless steel top. Doors with magnetic seals, easy to clean and replace.

Tropicalised articles. Self-closing door with outward locking. Adjustable steel feet. Rounded edges for easy cleaning. C ubigel/Huayi" compressor.

Carel/Dixell" digital thermostat High-efficiency fan unit. Automatic defrosting. Grids and shelves available as accessories (max 8 grids per door).

Galvanised sheet metal back. 2-year warranty. Included: 1 grid per door.

Optional: wheels, splashback.

Tavoli refrigerati -22 / -17 °C *Refrigerated table -22 / -17 °C*

	TR2P700BT	TR3P700BT	TR4P700BT
NR PORTE <i>NR DOORS</i>	2	3	4
CAPACITÀ <i>CAPACITY</i>	280 L	420 L	560 L
TEMPERATURA <i>TEMPERATURE</i>	-22/-17°C	-22/-17°C	-22/-17°C
GAS REFRIGERANTE <i>REFRIGERANT GAS</i>	R290	R290	R290
POTENZA <i>POWER</i>	600 W	600 W	600 W
CLASSE CLIMATICA <i>CLIMATE CLASS</i>	5	5	5
CLASSE ENERGETICA <i>ENERGETIC CLASS</i>	C	C	C
DIMENSIONI <i>DIMENSIONS</i>	1360x700x850 mm	1795x700x850 mm	2230x700x850 mm





linea ristorazione
catering line



Meat mincer + Grater TGE12 - TGE12/2000



TGE12



TGE12-serie 2000



Bocca enterprise
Enterprise mouth



OPTIONAL: Bocca UNGER parziale con 2 piastre inox (1 sgrossatrice +1 Ø 4,5 mm) e 1 coltello inox
Partial UNGER mouth 2 S/S plates (1 precutter + 1 Ø 4,5 mm) and 1 S/S knife

TRITACARNE + GRATTUGIA

mod. TGE 12 • mod. TGE 12 serie 2000

Costruiti per le moderne esigenze di macellerie, alberghi, ristoranti, comunità e sono perfettamente rispondenti alle norme antinfortunistiche internazionali. Il rullo grattugia è in acciaio inox per grattugiare con estrema facilità e pulizia.

Muniti di riduttore ad ingranaggi in acciaio elicoidali, silenziosissimi, a bagno d'olio.

Il gruppo di macinazione, costruito interamente in acciaio inox oppure in ghisa e la tramoggia inox si possono facilmente disinserire dal corpo macchina per una accurata pulizia.

Mod. TGE12 costruito in speciale lega di alluminio. Testata motore ricoperta da una fascia di lamiera inox.

Mod TGE12 serie 2000 costruito in speciale lega di alluminio con carcassa inox.

IN DOTAZIONE: coltello e piastra Ø=6 mm inox autoaffilanti, rullo inox, tramoggia e bacinella inox, pestello, spina shuko solo su monofase.

OPTIONAL: bocca unger, set per insaccare, inversione di marcia, carcassa elettrolucidata (solo 12-2000).

MEAT MINCER + GRATER

mod. TGE 12 • mod. TGE 12/2000

Built for the modern needs of butchers, hotels, restaurants and communities, the TGE12 and TGE12/2000 is fully compliant with international accident prevention regulations. Equipped with a helical steel gear reducer, very silent, in oil bath. The grating roller is made of stainless steel for easy and clean grating. The grinding unit is entirely made of 18/8 stainless steel or cast iron. The s/s hopper and grinding unit can be easily removed from the machine body for thorough cleaning.

***Mod. TGE12** made of a special aluminium alloy. The head of the engine is covered by a stainless steel plated band.*

***Mod. TGE 12/2000** made of a special aluminium alloy with stainless steel casing.*

STANDARD EQUIPMENT: stainless steel and self-sharpening knife and plate Ø=6 mm, stainless steel hopper and basins for cheese and meat, pestle, shuko plug if single-phase.

OPTIONAL: partial unger mouth, set for filling, reverse gear, electropolished surface (only 12/2000)

Tritacarne + Grattugia / Meat mincer + Grater

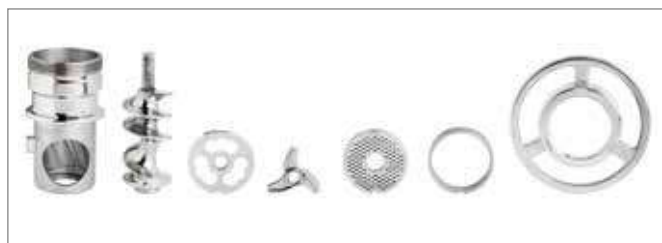
	TGE 12	TGE 12-serie 2000
VOLTAGGIO VOLTAGE	V 230x50x1 / V 400x50x3	V 230x50x1 / V 400x50x3
POTENZA MOTORE MOTOR POWER	1 HP – 0,75 Kw	1 HP – 0,75 Kw
PESO WEIGHT	25 Kg	27 Kg
PRODUZIONE ORARIA TRITACARNE OUTPUT PER HOUR MINCER	140 Kg	140 Kg
PRODUZIONE ORARIA GRATTUGIA OUTPUT PER HOUR GRATER	70 Kg	70 Kg
DIMENSIONI DIMENSIONS	580x330x440 mm	560x310x390 mm
DIMENSIONE BOCCA GRATTUGIA GRATER MOUTH DIMENSION	140x80 mm	140x80 mm
COLLO INGRESSO TRITACARNE MEAT INLET	Ø 52 mm	Ø 52 mm
DIAMETRO BOCCA TRITACARNE MEAT MINCER MOUTH DIAMETER	Ø 70 mm	Ø 70 mm



Meat mincer + Grater TGE22 - TGE22/2000



Bocca enterprise
Enterprise mouth



OPTIONAL: Bocca UNGER parziale con 2 piastre inox (1 sgrossatrice +1 Ø 4,5 mm) e 1 coltello inox
Partial UNGER mouth: 2 S/S plates (1 precutter + 1 Ø 4,5 mm) and 1 S/S knife



OPTIONAL: bocca UNGER totale con 3 piastre inox (1 sgrossatrice + 1 Ø 8 mm + 1 Ø 4,5 mm) e 2 coltelli inox.
Total UNGER mouth: 3 s/s plates (1 precutter + 1 Ø 8 mm + 1 Ø 4,5 mm) and 2 s/s knives.

TRITACARNE + GRATTUGIA

mod. TGE 22 • mod. TGE 22-serie 2000

Costruiti per le moderne esigenze di macellerie, alberghi, ristoranti, comunità. Il rullo grattugia è in acciaio inox per grattugiare con estrema facilità e pulizia.

Muniti di riduttore ad ingranaggi in acciaio elicoidali, silenziosissimi, a bagno d'olio.

Il gruppo di macinazione, costruito interamente in acciaio inox oppure in ghisa e la tramoggia inox si possono facilmente disinserire dal corpo macchina per una accurata pulizia.

Mod. TGE22 costruito in speciale lega di alluminio. Testata motore ricoperta da una fascia di lamiera inox.

Mod TGE22 serie 2000 costruito in speciale lega di alluminio con carcassa inox.

IN DOTAZIONE: coltello e piastra Ø 6 mm inox autoaffilanti, tramoggia e bacinella inox, pestello, spina shuko solo su monofase.

OPTIONAL: Bocca unger, set per insaccare, inversione di marcia, carcassa elettrolucidata (solo 22-2000).

MEAT MINCER + GRATER

mod. TGE 22• mod. TGE 22/2000

Built for the modern needs of butchers, hotels, restaurants and communities, the TGE22 and TGE22/2000 is fully compliant with international accident prevention regulations. Equipped with a helical steel gear reducer, very silent, in oil bath. The grating roller is made of stainless steel for easy and clean grating. The grinding unit is entirely made of 18/8 stainless steel or cast iron. The s/s hopper and grinding unit can be easily removed from the machine body for thorough cleaning.

Mod. TGE22 made of a special aluminium alloy. The head of the engine is covered by a stainless steel plated band.

Mod. TGE 22/2000 made of a special aluminium alloy with stainless steel casing.

STANDARD EQUIPMENT: stainless steel and self-sharpening knife and plate Ø 6 mm, stainless steel hopper and basins for cheese and meat, pestle, shuko plug if single-phase.

OPTIONAL: partial or total unger mouth, set for filling, reverse gear, electropolished surface (only 22/2000)

Tritacarne + Grattugia / Meat mincer + Grater

	TGE 22	TGE 22 / 2000
VOLTAGGIO VOLTAGE	V 230x50x1 / V 400x50x3	V 230x50x1 / V 400x50x3
POTENZA MOTORE MOTOR POWER	1,5 HP - 1,1 Kw	1,5 HP- 1,1 Kw
PESO WEIGHT	31 Kg	33 Kg
PRODUZIONE ORARIA TRITACARNE MEAT MINCER OUTPUT PER HOUR	280 Kg approx	280 Kg approx
PRODUZIONE ORARIA GRATTUGIA GRATER OUTPUT PER HOUR	70 Kg approx	70 Kg approx
DIMENSIONE BOCCA GRATTUGIA GRATER MOUTH DIMENSION	140x80 mm	140x80 mm
COLLO INGRESSO TRITACARNE MEAT INLET	Ø 52 mm	Ø 52 mm
DIAMETRO BOCCA TRITACARNE MEAT MINCER MOUTH DIAMETER	Ø 82 mm	Ø 82 mm
DIMENSIONI DIMENSIONS	620x330x490 h mm	620x310x450 h mm



Meat mincer + Grater TGE8 - TGE8/2000



TGE8



TGE8-serie 2000

TRITACARNE + GRATTUGIA

mod. TGE 8 • mod. TGE 8-serie 2000

Ideali per le piccole attività ristorative e uso domestico, i tritacarne mod. TGE 8 e TGE 8-2000 sono perfettamente rispondenti alle norme antinfortunistiche internazionali. Muniti di riduttore a bagno d'olio (silenziosissimi) a vite senza fine. Rullo grattugia in acciaio inox. Il gruppo di macinazione, costruito interamente in alluminio alimentare e la tramoggia inox si possono facilmente disinserire dal corpo macchina per una accurata pulizia.

Mod. TGE8 costruito in speciale lega di alluminio.

Mod. TGE8 serie 2000 costruito in speciale lega di alluminio con carcassa inox.

IN DOTAZIONE: coltello e piastra Ø=6 mm inox autoaffilanti, rullo inox, tramoggia e bacinella inox, pestello, spina shuko.

MEAT MINCER + GRATER

mod. TGE 8 • mod. TGE 8/2000

Ideal for small restaurants, guest houses, communities, pizzerias and domestic use, the TGE 8 and TGE8/2000 are fully compliant with international accident prevention regulations. Equipped with a helical steel reducer, very silent, in oil bath. Made of a special aluminium alloy. The grating roller is made of stainless steel for easy and clean grating. The grinding unit, made of food-grade aluminium and the stainless steel hopper can be easily removed from the machine body for thorough cleaning.

Mod. TGE8 made of a special aluminium alloy.

Mod. TGE8/2000 made of a special aluminium alloy with stainless steel casing.

STANDARD EQUIPMENT: stainless steel and self-sharpening knife and plate Ø=6 mm, stainless steel hopper and cheese basin, pestle, shuko plug.

Tritacarne + Grattugia / Meat mincer + Grater

	TGE8	TGE8 / 2000
POTENZA MOTORE <i>MOTOR POWER</i>	0,5 HP - 0,37 Kw SERVIZIO INTERMITTENTE	0,5 HP - 0,37 Kw SERVIZIO INTERMITTENTE
PESO <i>WEIGHT</i>	12 Kg	15 Kg
PRODUZIONE ORARIA TRITACARNE <i>MEAT MINCER OUTPUT PER HOUR</i>	30 Kg approx	40 Kg approx
PRODUZIONE ORARIA GRATTUGIA <i>GRATER OUTPUT PER HOUR</i>	70 Kg approx	70 Kg approx
DIMENSIONE BOCCA GRATTUGIA <i>GRATER MOUTH DIMENSION</i>	110x65 mm	110x65 mm
COLLO INGRESSO TRITACARNE <i>MEAT INLET</i>	Ø 50 mm	Ø 50 mm
DIAMETRO BOCCA TRITACARNE <i>MEAT MINCER MOUTH DIAMETER</i>	Ø 62 mm	Ø 62 mm
DIMENSIONI <i>DIMENSIONS</i>	410x280x335 h mm	270x440x335 h mm

**Tritacarne + Grattugia +
Macinacaff /pepe TGCE12**



linea ristorazione
catering line

***Meat mincer + Grater +
Coffee/pepper grinder TGCE12***



TRITACARNE + GRATTUGIA + MACINACAFFÈ/ PEPE mod. TGCE12

Costruiti per le moderne esigenze di macellerie, alberghi, ristoranti, comunità. Il rullo grattugia è in acciaio inox per grattugiare con estrema facilità e pulizia. Muniti di riduttore ad ingranaggi in acciaio elicoidali silenziosissimo, a bagno d'olio. Costruiti in speciale lega di alluminio. Mod. TGC12 kombi testata motore ricoperto da una fascia di lamiera inox. Tramoggia, bacinelle per formaggio e carne in acciaio inox 18/8. Il gruppo macinazione costruito interamente in acciaio inox 18/8 oppure in ghisa. Macine da mm. 65 in acciaio Rokwel per assicurare una rapida macinazione anche nelle gradazioni più fini. La tramoggia ed il gruppo di macinazione si possono facilmente disinserire dal corpo macchina per un'accurata pulizia. TGC è perfettamente rispondente alle norme antinfortunistiche internazionali.

IN DOTAZIONE: coltello e piastra Ø=6 mm inox autoaffilanti, tramoggia e bacinelle raccogli carne/formaggio inox, pestello, spina shuko se monofase.

MEAT MINCER + GRATER + COFFEE/PEPPER GRINDER mod. TGCE12

Built for the modern needs of butchers, hotels, restaurants, communities. The grating roller is made of stainless steel for easy and clean grating. Equipped with an extremely silent helical steel gearbox in an oil bath. Made of special aluminium alloy. Mod. TGC12 motor head covered by a band of stainless steel sheet. Hopper, cheese and meat basins are made of 18/8 stainless steel. Grinding unit made entirely of 18/8 stainless steel or cast iron. Rokwel steel 65 mm. grinders to ensure rapid grinding even in the finest grades. The hopper and grinding unit can be easily removed from the machine body for thorough cleaning. TGC is fully compliant with international accident prevention regulations.

STANDARD EQUIPMENT: stainless steel and self-sharpening knife and plate Ø=6 mm, stainless steel hopper and meat/cheese basins, pestle, shuko plug if single-phase.

Tritacarne + Grattugia + Macinacaffè-pepe Meat mincer + Grater + Coffee/Pepper grinder

	TGCE 12
VOLTAGGIO VOLTAGE	V 230x50x1 / V 400x50x3
POTENZA MOTORE MOTOR POWER	1 HP - 0,75 Kw
PESO WEIGHT	27 Kg
PRODUZIONE ORARIA TRITACARNE MEAT MINCER OUTPUT PER HOUR	140 Kg approx
PRODUZIONE ORARIA GRATTUGIA GRATER OUTPUT PER HOUR	70 Kg approx
PRODUZIONE ORARIA MACINA CAFFÈ / PEPE COFFE GRINDER OUTPUT PER HOUR	20 Kg approx
DIMENSIONI BOCCA GRATTUGIA GRATER MOUTH DIMENSION	140x80 mm
COLLO INGRESSO TRITACARNE MEAT INLET	Ø 52 mm
DIAMETRO BOCCA TRITACARNE MEAT MINCER MOUTH DIAMETER	Ø 70 mm
DIMENSIONI DIMENSIONS	710x270x580 h mm

Grattugia 1HP



linea ristorazione
catering line

Grater 1HP



GRATTUGIA 1HP

Mod. GSEE freno elettronico

Mod. GSEM freno meccanico

Costruita per le moderne esigenze di alberghi, ristoranti, pensioni, negozi di generi alimentari, la GRATTUGIA semplice mod. GSEE/GSEM è perfettamente rispondente alle norme antinfortunistiche internazionali. Grattugia formaggio e pane: testata motore ricoperta da una fascia di lamiera inox. Costruita in speciale lega di alluminio anticorrosivo. Il rullo grattugia è in acciaio inox per grattugiare con estrema facilità e pulizia. Motore ventilato a servizio continuo.

GSEE FRENO ELETTRONICO: agisce sul rullo attraverso una scheda elettronica

GSEM FRENO MECCANICO: agisce sul rullo attraverso un magnete collegato all'albero motore.

IN DOTAZIONE: bacinella raccogli formaggio inox, spina shuko su monofase.

GRATER 1HP

Mod. GSEE electronic brake

Mod. GSEM mechanical brake

Built to meet the modern requirements of hotels, restaurants and delis, the grater mod. GSEE/GSEM is fully compliant with international accident prevention standards. It grates mature cheese and dry bread: motor head covered by a stainless steel plate band. Made of special anti-corrosive aluminium alloy. The grating roller is made of stainless steel for easy and clean grating. Ventilated motor for continuous operation.

GSEE ELECTRONIC BRAKE: it acts on the roller through an electronic card.

GSEE MECHANICAL BRAKE: it acts on the roller through a magnet connected to the motor shaft.

STANDARD EQUIPMENT: stainless steel cheese basin, shuko plug if singlephase.

Grattugie / Graters

	GSEE/GSEM
VOLTAGGIO VOLTAGE	V 230x50x1 / V 400x50x3
POTENZA MOTORE MOTOR POWER	1 HP - 0,75 Kw
PESO WEIGHT	20 Kg
PRODUZIONE ORARIA OUTPUT PER HOUR	70 Kg approx
DIMENSIONI BOCCA GRATTUGIA GRATER MOUTH DIMENSION	140x80 mm
DIMENSIONI DIMENSIONS	420x320x440 h mm
OPTIONAL OPTIONAL	Potenza motore 1,5 HP - 1,1 Kw Motor power 1,5 HP - 1,1 Kw

Grattugia GSE - mignon



linea ristorazione
catering line

Grater GSE - mini



GSE-MIGNON

GRATTUGIA SEMIPROFESSIONALE mod. GSE-MIGNON

Ideale per piccole attività ristorative e uso domestico. La grattugia mod GSE-Mignon è perfettamente rispondente alle norme antinfortunistiche internazionali.

Il rullo è in acciaio inox

IN DOTAZIONE: bacinella raccogli formaggio inox, spina shuko.

SEMI-PROFESSIONAL GRATER mod. GS-MINI

Ideal for small restaurants and domestic use.

The grater mod GSE-Mini is fully compliant with international accident prevention standards. The roller is in stainless steel.

EQUIPMENT: stainless steel cheese basin, shuko plug.

Grattugia mignon / Mini grater

	GSE-MIGNON
POTENZA MOTORE MONOFASE SINGLE PHASE MOTOR POWER	0,50 HP 0,37 Kw intermittent service
PESO WEIGHT	10 Kg
PRODUZIONE ORARIA OUTPUT PER HOUR	30 Kg approx
DIMENSIONI BOCCA GRATTUGIA GRATER MOUTH DIMENSION	110x65 mm
DIMENSIONI DIMENSIONS	250x290x290 h mm

Grattugia doppia



linea ristorazione
catering line

Double grater



GRATTUGIA DOPPIA mod. GSDE

Costruita per le moderne esigenze di alberghi, ristoranti, pensioni, negozi di generi alimentari, la grattugia con doppia bocca mod. GSDE DOPPIA è perfettamente rispondente alle norme antinfortunistiche internazionali. Grattugia formaggio stagionato e pane secco: testata motore ricoperta da una fascia di lamiera inox. Costruita in speciale lega di alluminio anticorrosivo. Il rullo grattugia è in acciaio inox per grattugiare con estrema facilità e pulizia. Dotata di scheda con freno elettronico
IN DOTAZIONE: bacinella raccogli formaggio inox, spina shuko se monofase.

DOUBLE GRATER mod. GSDE

Built to meet the modern requirements of hotels, restaurants and delis, the double grater GSDE is fully compliant with international accident prevention standards. It grates mature cheese and dry bread: motor head covered by a band of stainless steel sheet. Made of a special anti-corrosive aluminium alloy. The grating roller is in stainless steel for easy and clean grating. Equipped with board with electronic brake. STANDARD EQUIPMENT: stainless steel cheese basin, shuko plug if singlephase.

Grattugia doppia / Double grater

	GSDE
VOLTAGGIO VOLTAGE	V 230x50x1 / V 400x50x3
POTENZA MOTORE MOTOR POWER	1,5 HP – 1,1 Kw
PESO WEIGHT	35 Kg
PRODUZIONE ORARIA OUTPUT PER HOUR	70 + 70 Kg approx
DIMENSIONI BOCCA GRATTUGIA GRATER MOUTH DIMENSIONS	140x80 mm
DIMENSIONI DIMENSIONS	620x270x440 h mm

Grattugia 2-4 HP



linea ristorazione
catering line

Grater 2-4 HP



GRATTUGIA mod. GSI2 - GSI4

Macchine robuste, semplici, compatte, di grande rendimento e potenza, con componenti atti a durare nel tempo. Basi verniciate, bocche con trattamento di brillantatura per facilitare la pulizia. Rulli in acciaio inox per una maggiore durata. A richiesta setaccio in acciaio inox per grattugiare il pane in modo uniforme. Tutti i dettagli e i sistemi di sicurezza sono conformi alle più recenti norme socio-sanitarie.

GRATER mod. GSI2 - GSI4

Robust, simple, compact machines with high performance and power, with components designed to last. Painted bases, polished mouths for easy cleaning. Stainless steel rollers for longer life. Optional stainless steel sieve for uniform bread grating. All details and safety systems comply with the latest health and safety standards.

Grattugia / Grater

	GSI2	GSI4
MOTORE MOTOR	2 HP	4 HP
ALIMENTAZIONE SUPPLY	230 V 50 HZ 230/400 V 50 HZ	230 V 50 HZ 230/400 V 50 HZ
MISURA BOCCA OPENING DIMENSIONS	180 x 110 mm	300X150 mm
GIRI RULLO AL MINUTO RPM	1400	1400
DIMENSIONI DIMENSIONS	280x500x570 h mm	740x560x640 h mm
DIMENSIONI IMBALLO PACKING DIMENSIONS	710x800x650 h mm	750x570x660 h mm
PESO NETTO NET WEIGHT	35 Kg	70 Kg
PESO LORDO GROSS WEIGHT	40 Kg	75 Kg
PRODUZIONE ORARIA HOURLY PRODUCTION	100 Kg approx	130 Kg approx



Grater - Coffee / Pepper Grinder



GRATTUGIA - MACINACAFFÈ/PEPE mod. CGE • CGPE

Ideali per negozi di generi alimentari e comunità. Il macinacaffè/grattugia mod. CG è perfettamente rispondente alle norme antinfortunistiche internazionali. Macinacaffè/grattugia con porta sacchetti. Testata motore ricoperta da una fascia di lamiera inox. Costruito in speciale lega di alluminio anticorrosivo. Macine da 65 mm in acciaio Rokwell per assicurare una rapida macinazione anche nelle gradazioni più fini. Il rullo grattugia è in acciaio inox per grattugiare con estrema facilità e pulizia.

IN DOTAZIONE: bacinella raccogli formaggio inox, spina shuko su monofase.

Optional: macine per caffè turco

GRATER/COFFEE/PEPPER GRINDER mod. CGE • CGPE

Ideal for grocery shops and community services. These machines correspond to the international safety regulations. Coffee grinder and grater with bag holder. The head of the motor is covered by a stainless steel strip. Built in special anticorrosive aluminium alloy. Grinder diameter 65 mm in Rokwell steel ensure rapid grinding even for the finest measure. The roll is stainless steel to grate with extreme facility and cleaning.

STANDARD EQUIPMENT: stainless steel basin, plug shuko on single-phase.

Optional: grindstones appropriate also for Turkish coffee

Grattugia - Macinacaffè / Pepe Grater - Coffee / Pepper Grinder

	CGE	CGPE
VOLTAGGIO VOLTAGE	V 230x50x1 / V 400x50x3	V 230x50x1 / V 400x50x3
POTENZA MOTORE MOTOR POWER	1 HP - 0,75 Kw	1 HP - 0,75 Kw
PESO WEIGHT	22 Kg	24 Kg
PRODUZIONE ORARIA MACINACAFFÈ OUTPUT PER HOUR COFFEE GRINDER	20 Kg approx	20 Kg approx
PRODUZIONE ORARIA GRATTUGIA OUTPUT PER HOUR GRATER	70 Kg approx	70 Kg approx
DIMENSIONI DIMENSIONS	310x470x620 h mm	310x660x620 h mm



Pasta sheeter



SF30 - SF40



SFT30 - SFT40

SFOGLIATRICE mod. SF30 - SF40 con tagliapasta SFT30 - SFT40

La sfogliatrice da banco ad alta precisione, dispone di rulli inox larghezza mm. 300/400 appropriatamente rigati per tutti i tipi di sfoglia. Questa rigatura permette di ottenere una sfoglia leggermente ruvida per una migliore aderenza dei condimenti.

- Leva di regolazione apertura/chiusura rulli sagomata per facili spostamenti.
- Leva a mezza luna con blocco rapido per memorizzare spessore ultimo passaggio sfoglia.
- Rullo a folle in acciaio inox per ottenere sfoglie sottilissime RISPONDENTI A TUTTE LE NORME DI IGIENE E SICUREZZA VIGENTI NEL MONDO

PASTA SHEETER mod. SF30 - SF40 with pasta cutter SFT30 - SFT40

The countertop sheeter with high precision, has stainless rolls of width mm. 300/400 appropriately ruled for all type of pastry. This ruling allows to obtain a lightly rough pastry for a best adherence of the dressing.

- Regulation lever for molded rolls opening/closure for easily movements.*
- Semi lunar lever with fast block to memorize thickness of the pastry last passage.*
- Idle roll in stainless steel to obtain very thin pastries. IN ACCORDANCE WITH WORLD WIDE HEALTH AND SAFETY REGULATIONS.*

Sfogliatrice / Pasta sheeter

	SF30	SFT30	SF40	SFT40
ALIMENTAZIONE POWER SUPPLY	0,5 HP 230V-50Hz	0,5 HP 230V-50Hz	0,5 HP 230V-50Hz	0,5 HP 230V-50Hz
DIMENSIONI (L x P x A) MACHINE DIMENSIONS (L x D x H)	420x420x370 h mm	420x420x370 h mm	520x520x370h mm	520x520x370 h mm
PESO PASTA DOUGH WEIGHT	50/700 g	50/700 g	50/1000 g	50/1000 g
PESO WEIGHT	23 Kg	23 Kg	45 Kg	45 Kg

Pelapatate



linea ristorazione
catering line

Potato-peeler



PELPA10 • PELPA15

PELAPATATE mod. PELPA10 • PELPA15

Struttura in acciaio inox AISI 304 e lega di alluminio alimentare. Configurazione a colonna. Corpo interno rivestito da una fascia abrasiva. Girante di fusione in alluminio anodizzato. Trasmissione a cinghia. Supporto in ghisa a cuscinetti sigillati. Pulsantiera elettrica a bassa tensione. Scheda protetta da scatola in plastica IP55. Un solo sensore elettromagnetico posizionato sullo sportello. Predisposizione per eventuale inserimento dell'applicazione filtro setaccio.

POTATO-PEELER mod. PELPA10 • PELPA15

AISI 304 stainless steel and food-grade aluminium alloy construction. Column configuration. Inner body lined with an abrasive band. Anodised aluminium casting impeller. Belt drive. Cast iron support with sealed bearings. Low-voltage electrical switchgear. Board protected by IP55 plastic box. One electromagnetic sensor positioned on the door. Predisposition for possible insertion of sieve filter application.

Pelapatate / Potato peeler

	PELPA10	PELPA15
CAPACITÀ CAPACITY	10 Kg	15 Kg
VOLTAGGIO VOLTAGE	230V-50Hz / 400V-50Hz	230V-50Hz / 400V-50Hz
POTENZA MOTOR	0,55 Kw	1,1 Kw
DIMENSIONI VASCA (ØXA) TANK DIMENSIONS	325x340 mm	340x400 mm
DIMENSIONE BOCCA INLET DIMENSIONS	160 mm	210 mm
PESO WEIGHT	32 kg	42 kg
DIMENSIONI LxPxH DIMENSIONS	370x480x820 mm	440x550x860 mm



Mussel Cleaner



LC4T24V • LC8T24V • LC15T24V

LAVACOZZE mod. LC4T24V • LC8T24V • LC15T24V

Lavacozze elettrico costruito interamente in acciaio inox a norme di sicurezza, con dispositivo micro di sicurezza su porta e coperchio. Pulsante di emergenza e fine lavoro a fungo con blocco coperchio in alluminio anodizzato con apertura totale per favorire un rapido riempimento della vasca. Girante estraibile per una migliore pulizia della macchina. Superiore trasparente per controllare lo stato di lavoro. Pulsantiera elettrica a bassa tensione con funzionamento programmabile, dispositivo di scarico automatico. Piedi angolari predisposti per fissaggio al pavimento e regolabili. Piedistallo in acciaio inox o in carbonio di silicio a richiesta, fascia laterale in carburo di silicio. Riduttore di velocità con trasmissione a cinghia tracking belt (multigrip) silenziosa, sicura, di facile registrazione scarico acqua, diametro 60 mm.

Versioni disponibili: monofase, trifase, con supporto filtro

MUSSEL CLEANER mod. LC4T24V • LC8T24V • LC15T24V

Electric mussel cleaner completely built in stainless steel following international safety rules, with micro safety device both on the door and on the lid, emergency and end of cycle stop button. Anodized alluminated lid with total opening for rapid loading of the container. Rotating device can be extracted for a perfect cleaning operation. Transparent part of cover lid for a better view on the state of working cycle. Electric command panel having low tension with programmable functions, automatic unloading device. Adjustable and fixable feet. Upon request, rotating plate both in stainless steel or carbon of silicon, internal side bend of carbid of silicon. Speed variator with silent multigrip tracking belt transmission, easy loading water registration device, diameter 60 mm.

Available versions: singlephase, threephase, with folter support.

Lavacozze / Mussel cleaner

	LC4T24V	LC8T24V	LC15T24V
POTENZA MOTORE MOTOR POWER	0,26 kw	0,55 kw	0,9 kw
PRODUZIONE ORARIA HOURLY OUTPUT	120 Kg/H	250 Kg/H	500 Kg/H
PESO NETTO NET WEIGHT	22 Kg	26 Kg	36 Kg
PESO LORDO GROSS WEIGHT	25 Kg	30 Kg	40 Kg
CAPACITÀ VASCA BASIN CAPACITY	4 Kg	8 Kg	15 Kg
GIRI MOTORE MOTOR SPEED	1000	1000	1000
GIRI PIATTELLO DISC REVOLUTIONS	235	235	213
DIMENSIONI LxPxH DIMENSIONS	320x420x560 mm	320x420x800 mm	400x500x900 mm
DIMENSIONI IMBALLO PACKING DIMENSION	400x560x600 mm	500x560x1000 mm	500x600x1000 mm

Impastatrice planetaria



linea ristorazione
catering line

Planetary mixer



TAFP110 • TAFP107

IMPASTATRICE PLANETARIA mod. TAFP110 - TAFP107

Corpo macchina in acciaio verniciato resistente e lucido appositamente trattato per una facile pulizia, vasca in acciaio inox, controllo elettromeccanico, regolazione continua della velocità da 0 a 1000 g/minuto, testa sollevabile, trasmissione a ingranaggi planetari, funzione di blocco con indicatore luminoso, fornita con 3 utensili inclusi: frusta, spatola e uncino.

PLANETARY MIXER mod. TAFP110 - TAFP107

Machine body made of durable, polished painted steel specially treated for easy cleaning, stainless steel tank, electromechanical control, continuous speed adjustment from 0 to 1000 rpm, liftable head, planetary gear transmission, locking function with indicator light, supplied with 3 tools included: whisk, spatula and hook.

Impastatrice planetaria / Planetary mixer

	TAFP110	TAFP107
VOLUME VASCA BOWL VOLUME	10 lt	7 lt
ALIMENTAZIONE POWER SUPPLY	230 V 50 Hz	230 V 50 Hz
POTENZA POWER	0,5 kw	0,5 kw
VELOCITÀ SPEED	0 - 1000 RPM	0 - 1000 RPM
PESO WEIGHT	16 Kg	15 Kg
DIMENSIONI ESTERNE OUTSIDE DIMENSIONS	380x235x445 h mm	380x235x405 h mm
DIMENSIONI IMBALLO PACKAGE DIMENSION	480x340x550 h mm	480x340x505 h mm



Professional planetary mixer



IMPASTATRICE PLANETARIA PROFESSIONALE

mod. RKP110 /RKP120 /RKP130 /RKP140

Impastatrice planetaria professionale 3 velocità. In dotazione: gancio, racchetta, frusta.

I valori di riempimento e il corretto funzionamento del prodotto sono stati testati con un'idratazione dell'impasto al 60%.

PROFESSIONAL PLANETARY MIXER

mod. RKP110 /RKP120 /RKP130 /RKP140

Professional planetary mixer 3 speeds.

Included: hook, paddle, whisk.

The filling values and correct functioning of the product have been tested with a dough hydration of 60%.

Impastatrice planetaria professionale / Professional planetary mixer

	RKP110	RKP120	RKP130	RKP140
CAPACITA' CAPACITY	10lt - 2,5 kg	20lt - 5 kg	25 lt - 6 kg	40lt - 9 kg
POTENZA POWER	230V 50Hz 0,6Kw	230V 50Hz 1,1Kw	230V 50 Hz 1,5Kw	230V 50 Hz 1,5Kw
PESO WEIGHT	45 kg	65 kg	66 kg	152 kg
DIMENSIONI ESTERNE EXTERNAL DIMENSIONS	470x450x600 mm	540x490x780 mm	570x510x810 mm	650x620x1120 mm
DIMENSIONE VASCA BOWL DIMENSIONS	Ø240x240 mm	Ø320x290 mm	Ø340x320 mm	Ø400x380 mm

Mescolatore frusta



linea ristorazione
catering line

Mixer & whisk



MEFR-FM3



MEFR-F42



MEFR-FM25

MESCOLATORE FRUSTA

Macchina per ottenere diversi prodotti in base all'utensile utilizzato. Mescolatore realizzato interamente in acciaio inox AISI 304, utile per realizzare minestrone, puree di verdure, salse, pastelle, maionese, passato di pomodoro, pesto, ecc.

Mod. MEFR-FM3 Con impugnatura ergonomica per un'ottima presa senza fatica, completa di mescolatore più frusta con variatore di velocità. Frusta realizzata in acciaio inox AISI 304, utile per ottenere panna montata, creme, omelette, soufflé, ecc. Mescolatore di serie da cm 40 di lunghezza per un livello max di immersione fino a 29 cm e di una frusta di 35 cm con un livello max di immersione fino a 20 cm. Possibilità di acquisto del solo blocco motore.

Mod. MEFR-FM25 Dotato del solo mescolatore da 30 cm per un livello max di immersione fino a 15 cm. Possibilità di acquisto del solo blocco motore.

Mod. MEFR-F42 Blocco motore con variatore e mescolatore

MIXER & WHISK

Machine to obtain different products according to the tool used. Mixer made entirely of AISI 304 stainless steel, useful for making minestrone, vegetable purees, sauces, batters, mayonnaise, tomato puree, pesto, etc.

Mod. MEFR-FM3 *With ergonomic handle for an excellent grip without fatigue, complete with mixer plus whisk with speed variator. Whisk made of AISI 304 stainless steel, useful for whipped cream, creams, omelettes, soufflés, etc. Standard 40 cm long mixer for a maximum immersion level of up to 29 cm and a 35 cm long whisk with a maximum immersion level of up to 20 cm. Possibility of purchasing the motor block only.*

Mod. MEFR-FM25 *Equipped with a 30 cm mixer for a maximum immersion level of 15 cm. Possibility of purchasing the motor block only.*

Mod. MEFR-F42 *Motor block with variator and mixer.*

Mescolatore frusta / Mixer & whisk

	MEFR-FM25	MEFR-F42	MEFR-FM3
POTENZA MOTORE MOTOR POWER	0,25 KW (0,3 HP)	0,4 KW (0,5 HP)	0,4 KW (0,5 HP)
ALIMENTAZIONE POWER SUPPLY	230V / 1 N / 50-60 Hz	230 V / 1 N / 50-60 Hz	230 V / 1 N / 50-60 Hz
VELOCITÀ, PESO E LUNGHEZZA MESCOLATORE SPEED, MIXER STICK	13000 rpm - 0,6 Kg - 300 mm	2500÷11000 rpm -1,4 Kg - 400 mm	2500÷11000 rpm -1,4 Kg - 400 mm
LIVELLO MAX IMMERSIONE DEL MESCOLATORE MIXER STICK LEVEL	150 mm	290 mm	290 mm
DIMENSIONI VASCA BOWL SIZE	30 lt	60 lt	60 lt
DIMENSIONI MACCHINA (L x L x H) MACHINE DIMENSIONS (L x L x H)	135 x 100 x 600(H) mm	170 x 120 x 660/740(H) mm (con frusta/mescolatore – with whisk/mixer)	170 x 120 x 660/740(H) mm (con frusta/mescolatore – with whisk/mixer)
PESO NETTO NET WEIGHT	2,2 Kg	2,5 Kg	4,5 Kg
PESO LORDO GROSS WEIGHT	3,4 Kg	3,8 Kg	6 Kg
DIMENSIONI IMBALLO PACKING DIMENSIONS	mm 410x280x170 h	mm 490x390x170 h	mm 490x390x170 h



Glass-washer



LAVC35
LAVC40

LAVABICCHIERI mod. LAVC35 · LAVC40

Struttura e vasca in acciaio inox AISI 304 (18/10), funzionamento delle macchine completamente automatico, dotate di tutti i dispositivi di sicurezza. Accessibilità frontale a tutti i componenti per facilitare la manutenzione. Dotazione: Due cestelli quadrati, porta cucchiaini, porta piattini, dosatore brillantante, elettrovalvola per acqua calda, valvola antinquinamento, canna di carico e scarico. Optional: pompa di scarico, dosatore detergente, trifase, cesto tondo.

GLASS-WASHER mod. LAVC35 · LAVC40

Structure and tank in AISI 304 (18/10) stainless steel, fully automatic machine operation, equipped with all safety devices. Front accessibility to all components for easy maintenance. Equipment: Two square baskets, spoon holder, saucer holder, rinse aid dispenser, hot water solenoid valve, anti-pollution valve, loading and unloading hose. Optional: Drain pump, detergent dispenser, three-phase, round basket.

Lavabicchieri/ Glass-washer

	LAVC35	LAVC40
DIMENSIONI DIMENSIONS	400x470x610 mm	450x520x692 mm
PRODUZIONE ORARIA OUTPUT PCS/H	1100	1500
ALIMENTAZIONE ELECTRICAL INPUT	230V 50 Hz	230V 50 Hz
POTENZA POWER	3280 W	3280 W
RESISTENZA BOILER BOILER HEATING ELEMENT	3000 W	3000 W
RESISTENZA VASCA TANK HEATING ELEMENT	500 W	500 W
POMPA DI LAVAGGIO WASH PUMP	Q=120 lt/m Hmax = 7,2 mt	Q=120 lt/m Hmax = 7,2 mt
CAPACITA' VASCA TANK CAPACITY	7,5 lt	8,5 lt
CAPACITA' BOILER BOILER CAPACITY	3,5 lt	5 lt
ALIMENTAZIONE IDRICA FEEDING PIPE	2 Atm 3/4 gas	2 Atm 3/4 gas
CONSUMO ACQUA CICLO WATER CONSUMPTION CYCLE	2,7 lt	2,7 lt
DURATA CICLO CYCLE TIME	90" - 120"	90" - 120"
DIMENSIONE CESTELLO BASKET DIMENSIONS	350x350 mm	400x400 mm
ALTEZZA MAX STOVIGLIE MAX HEIGHT DISHES	240 mm	280 mm
TUBO DI SCARICO DRAIN PIPE	Ø 28	Ø 28



Dishwasher



LAVASTOVIGLIE mod. LAVC50

Struttura e vasca in acciaio inox AISI 304 (18/10), funzionamento delle macchine completamente automatico, dotate di tutti i dispositivi di sicurezza. Accessibilità frontale a tutti i componenti per facilitare la manutenzione. Dotazione: Due cestelli quadrati, porta cucchiaini, porta piattini, dosatore brillantante, elettrovalvola per acqua calda, valvola antinquinamento, canna di carico e scarico. Optional: pompa di scarico, dosatore detergente, trifase, cesto tondo, pressione volumetrica.

LAVASTOVIGLIE mod. T110

Struttura, vasca e filtro vasca in acciaio inox AISI 304 (18/10). Adatte per lavaggio di piatti pizza e vassoi gastronomi. Dotate di tutti i dispositivi di sicurezza, accessibilità frontale a tutti i componenti per facilitare la manutenzione. DOTAZIONE: Dosatore brillantante peristaltico e temporizzato, piedini in acciaio inox regolabili. OPTIONAL: Dosatore detersivo peristaltico e temporizzato, pompa di scarico.

DISHWASHER mod. LAVC50

Structure and tank in AISI 304 (18/10) stainless steel, fully automatic machine operation, equipped with all safety devices. Front accessibility to all components for easy maintenance. Equipment: Two square baskets, spoon holder, saucer holder, rinse aid dispenser, hot water solenoid valve, anti-pollution valve, loading and unloading hose. Optional: Drain pump, detergent dispenser, three-phase, round basket, volumetric pressure.

DISH WASHERS mod. T110

Stainless steel structure, tank and filter for tank AISI 304 (18/10). Suitable for washing pizza dishes and gastronorm trays equipped with all safety features frontal access to all components for easy maintenance.

STANDARD EQUIPMENT: Peristaltic and timed rinse aid dosing pump, adjustable stainless-steel feet.

OPTIONAL: Peristaltic and timed detergent dosing pump, drain pump.

Lavastoviglie / Dishwasher LAVC50	
DIMENSIONI DIMENSIONS	550x600x825 mm
PRODUZIONE ORARIA OUTPUT PCS/H	540 piatti/dishes 1500-1800 bicchieri/glasses
ALIMENTAZIONE ELECTRICAL INPUT	230V 50 Hz 400 V 3N+T 50 Hz
POTENZA POWER	3660 W / 4000 W
RESISTENZA BOILER BOILER HEATING ELEMENT	3000 W / 4000 W
RESISTENZA VASCA TANK HEATING ELEMENT	1500 W
POMPA DI LAVAGGIO WASH PUMP	Q=175 lt/m Hmax = 14,1 mt
CAPACITA' VASCA TANK CAPACITY	16 lt
CAPACITA' BOILER BOILER CAPACITY	5 / 6,5 lt
ALIMENTAZIONE IDRICA FEEDING PIPE	2 Atm 3/4 gas
CONSUMO ACQUA CICLO WATER CONSUMPTION CYCLE	2,7 lt
DURATA CICLO CYCLE TIME	90" - 120"
DIMENSIONE CESTELLO BASKET DIMENSIONS	500x500 mm
ALTEZZA MAX STOVIGLIE MAX HEIGHT DISHES	340 mm
TUBO DI SCARICO DRAIN PIPE	Ø 28

Lavastoviglie / Dishwasher T110	
DIMENSIONI DIMENSIONS	640x740x1500/1930 mm
PRODUZIONE ORARIA OUTPUT PCS/H	30/40 pezzi
ALIMENTAZIONE ELECTRICAL INPUT	400 V 3N+T 50 Hz
POTENZA POWER	8500 W
RESISTENZA BOILER BOILER HEATING ELEMENT	8000 W
RESISTENZA VASCA TANK HEATING ELEMENT	2100 W
POMPA DI LAVAGGIO WASH PUMP	470 W
CAPACITA' VASCA TANK CAPACITY	15 lt
CAPACITA' BOILER BOILER CAPACITY	6 lt
CONSUMO ACQUA CICLO WATER CONSUMPTION CYCLE	2,9 lt
DURATA CICLO CYCLE TIME	90" - 120"
DIMENSIONE CESTELLO BASKET DIMENSIONS	500x500 mm
ALTEZZA MAX STOVIGLIE MAX HEIGHT DISHES	450 mm



Vacuum packing machine - external suction



ABS



PR350 – PR400 – PR450

CONFEZIONATRICE SOTTOVUOTO AD ASPIRAZIONE ESTERNA

mod. ABS

La piccola confezionatrice sottovuoto ideata per la famiglia. Le prestazioni ottimali, la semplicità d'utilizzo unitamente ad uno strepitoso livello di vuoto raggiunto, sono la soluzione ad ogni esigenza di confezionamento e protezione degli alimenti in ambito domestico.

Mod. PR350 – PR400 – PR450

Sono apparecchiature professionali ideali per il piccolo punto vendita al dettaglio. Solide ed affidabili nel tempo, offrono la possibilità di servire "a vista" il prodotto confezionato aumentandone la conservazione e la freschezza nel tempo con conseguente incremento del servizio e dell'immagine. Ideali per prodotti a basso contenuto di umidità (salumi, formaggi, caffè, etc.).

VACUUM PACKING MACHINE

mod. ABS

This is the smallest vacuum packer, especially conceived for families. The high quality of the work, the easiness of use and the amazing level of final vacuum are the best answer to meet any domestic need to pack and protect food.

Mod. PR350 – PR400 – PR450

These are professional items recommended for the small retail shops. Long time reliable and compact machines, they can be used to pack food "live" in front of customers, with consequent benefits in terms of service and image. They are strongly suitable for any product with a limited % of humidity (Ham, cheese, coffee etc.).

Confezionatrice sottovuoto - aspirazione esterna / Vacuum packing machine

	ABS	PR350 INOX	PR400 INOX	PR450 INOX
DIMENSIONI DIMENSIONS	375x155x80 h mm	370x260x130 h mm	420x260x130 h mm	470x260x130 h mm
BARRA SALDANTE SEALING BAR	310 mm	350 mm	400 mm	450 mm
POMPA DEL VUOTO VACUUM PUMP	Q = 16 Lt/ Min	Q= 20 Lt/ Min	Q= 20 Lt/ Min	Q= 20 Lt/ Min
SISTEMA DI SALDATURA SEALING SYSTEM	impulso / impulse	impulso / impulse	impulso / impulse	impulso / impulse
TENSIONE VOLTAGE	V 230 / 50 Hz-0,25 Kw	V 230 / 50 Hz-0,38 Kw	V 230 / 50 Hz-0,45 Kw	V 230 / 50 Hz-0,45 Kw
PESO NETTO NET WEIGHT	2 kg	8 kg	9 kg	10 kg



Vacuum packing machine with chamber



F300FB



F350B



F400B

CONFEZIONATRICE SOTTOVUOTO A CAMPANA mod. F300FB • F350B • F400B

Si tratta di apparecchiature professionali totalmente inox, notevolmente flessibili ai vari settori d'utilizzo. Dotate di caratteristiche tecnologiche innovative, si rendono indispensabili per il confezionamento di svariati prodotti (salse, liquidi, carne, pesce e verdure), trovando applicazione nei più svariati settori, dalla ristorazione alla gastronomia, catering, supermarket etc. Dotate inoltre, di sistema di predisposizione per iniezione gas inerte (a richiesta), sono in grado di confezionare e proteggere anche prodotti particolarmente delicati e fragili. Carter apribile a 90°.

VACUUM PACKING MACHINE WITH CHAMBER mod. F300FB • F350B • F400B

These are totally stainless-steel professional items, extremely flexible to be used in the most different situations. Thank to their most updated technical features, they have become essential to pack a certain number of products (Sauces & liquids food, meat, fish, vegetables...) in several fields of activity: from restaurant to gastronomy, catering, supermarkets etc. If properly equipped with their inert food gas injection system (on request), these machines can also pack and protect at the same time all those friable and delicate products. 90° openable carter.

Confezionatrici sottovuoto a campana / Vacuum packing machines with chamber for desk

	F300FB	F350B	F400B
ALIMENTAZIONE POWER SUPPLY	230 V / 50 Hz-0,75 Kw	230 V / 50 Hz-1,05 Kw	230V / 50 Hz-1,15 Kw
BARRA SALDANTE SEALING BAR LENGHT	300 mm	350 mm	400 mm
DIMENSIONI CAMERA VACUUM CHAMBER DIMENSION	310x350x120h mm	360x400x190h mm	410x450x220h mm
POMPA VUOTO VACUUM PUMP	Q = 8 m3/h OIL	Q = 10 m3/h OIL	Q = 20 m3/h OIL
SISTEMA DI SALDATURA SEALING SYSTEM	Impulso membrana Diaphragm impulse	Impulso membrana Diaphragm impulse	Impulso membrana Diaphragm impulse
DIMENSIONI D'INGOMBRO OVERALL DIMENSIONS	410x460x370h mm	460x500x430h mm	510x560x460h mm
COMANDI CONTROL PANEL	DIGIT 9 PRG	DIGIT 9 PRG	DIGIT 9 PRG
PESO WEIGHT	32 Kg	40 Kg	58 Kg



Vacuum packing machine - monoprogram



M250B



M350B - M400B - M450B

CONFEZIONATRICE SOTTOVUOTO MONOPROGRAMMA mod. M250B • M350B • M400B • M450B

Le confezionatrici sottovuoto a campana da banco si contraddistinguono per funzionalità, compattezza ed eleganza. Ideali per ogni tipo di applicazione in ambito di ristorazione professionale, assicurano all'utilizzatore una notevole velocità nell'esecuzione del vuoto oltre che una comprovata facilità di utilizzo.

Vasca stampata con angoli stondati • Carter apribile a 90° • Riapertura automatica della campana a fine ciclo lavoro • Auto Cleaning Pump: sistema di autopulizia dell'olio della pompa del vuoto • Vac stop: arresto forzato del ciclo di lavoro • Attacco gasto: consente il vuoto in contenitori esterni.

MONOPROGRAM VACUUM PACKING MACHINE mod. M250B • M350B • M400B • M450B

The table-top vacuum packing machines are characterised by their functionality, compactness and elegance. Ideal for any type of application in the professional catering sector, they ensure the user a remarkable speed in the execution of the vacuum as well as a proven ease of use.

Moulded tank with rounded corners

Carter can be opened 90°.

Automatic reopening of the chamber at the end of the work cycle

Auto Cleaning Pump: self-cleaning system of the vacuum pump oil

Vac stop: forced stop of the work cycle

Gasto connection: allows vacuum in external containers.

Confezionatrici sottovuoto monoprogramma / Monoprogram vacuum packing machines

	M250B	M350B	M400B	M450B
DIMENSIONI D'INGOMBRO OVERALL DIMENSIONS	360x420x370 h mm	460x520x420 h mm	420x560x420 h mm	560x610x450 h mm
DIMENSIONI CAMERA VACUUM CHAMBER DIMENSION	260x300x120 h mm	360x400x190 h mm	410x450x200 h mm	460x500x220 h mm
BARRA SALDANTE SEALING BAR LENGHT	250 mm	350 mm	400 mm	450 mm
POMPA VUOTO VACUUM PUMP	Q = 8 m3/H-OIL	Q = 10 m3/h OIL	Q = 16 m3/H OIL	Q = 16 m3/H OIL
SISTEMA DI SALDATURA SEALING SYSTEM	Impulso membrana Diaphragm impulse	Impulso membrana Diaphragm impulse	Impulso membrana Diaphragm impulse	Impulso membrana Diaphragm impulse
COMANDI CONTROL PANEL	DIGIT	DIGIT	DIGIT	DIGIT
ALIMENTAZIONE POWER SUPPLY	230 V / 50 Hz-0,75 Kw	230 V / 50 Hz-1 Kw	230 V / 50 Hz-1,15 Kw	230 V / 50 Hz-1,15 Kw
PESO WEIGHT	30 Kg	38 Kg	50 Kg	60 Kg



Food wrapping machine



CONFEZIONATRICE DISPENSER mod. CFEDSS • CFEDSI

Ideati per il confezionamento di alimenti come carne, formaggio, pasta, frutta e verdura freschi; i dispenser offrono un servizio veloce e igienico nei supermercati, macellerie e gastronomie in genere, dove il commercio di prodotti freschi richiede un confezionamento giornaliero veloce e sicuro. CFEDSS e CFEDSI, due diversi modelli per rispondere alle esigenze di varie attività. Struttura in acciaio inox, rullo e astine in alluminio anodizzato. Piano riscaldante regolabile tramite termostato per il dispenser CFEDSS e profilo teflonato (non provoca fumo), taglio del film per mezzo di un filo caldo a bassa tensione per il modello CFEDSI.

FOOD WRAPPING MACHINE mod. CFEDSS • CFEDSI

Designed to package food such as meat, cheese, pasta, fresh fruit and vegetables, the dispensers offer a fast and hygienic service in supermarkets, butchers' shops and delicatessens in general, where the fresh produce trade requires fast and safe daily packaging. CFEDSS and CFEDSI, two different models to meet the needs of various activities. Stainless steel structure, anodised aluminium roller and rods. Thermostat-adjustable heating surface for the CFEDSS dispenser and teflon-coated profile (does not cause smoke), film cutting by means of a low-voltage hot wire for CFEDSI model.

Confezionatrice dispenser / Food wrapping machine

	CFEDSS	CFEDSI
ALIMENTAZIONE POWER SOURCE	230V - 50 Hz	230V - 50 Hz
ROTOLO FILM MAX MAX FILM ROLL	450 mm	500 mm
PIANO RISCALDANTE HEATING SURFACE	385x125 mm	300x175 mm
DIMENSIONI DIMENSIONS	485x600x140 mm	590x850x185 mm
DIMENSIONI IMBALLO PACKING DIMENSIONS	510x610x160 mm	780x670x270 mm
PESO NETTO NET WEIGHT	5 Kg	14,5 Kg
PESO LORDO GROSS WEIGHT	6 Kg	16,0 Kg
BOBINA DI FILM ESTENDIBILE FILM EXTENSIBLE	1500 m	1500 m
POTENZA POWER	120 W	115 W



Heat sealer



TERMOSIGILLATRICE SEMI AUTOMATICA per il confezionamento di prodotti in vaschetta. Mod. SV300DIGIT

Termosigillatrice per vaschette dimensione contenitore 26,5x19,6 cm.

Termosigillatrice per vaschette con struttura in acciaio inox e alluminio. Ha comandi digitali e funzionamento semiautomatico.

Grazie alle dimensioni ridotte effettua la sigillatura delle vaschette per alimenti senza creare ingombro.

È adatta ad esercizi commerciali di medie dimensioni quali gastronomie e alimentari.

Gli stampi per il contenitore non sono inclusi.

SEMI-AUTOMATIC HEAT SEALER to pack food in tray. Mod. SV300DIGIT

Heatsealer for trays - container size 265x196 mm. Heat sealer for trays with stainless steel and aluminium frame. It has digital controls and semi-automatic operation.

Thanks to its reduced dimensions it's able to operate in small spaces.

Suitable for medium size retailers such as delicatessen and small supermarkets.

Moulds for container not included.

Termosigillatrice / Heat sealer SV300DIGIT

POTENZA MOTORE <i>MOTOR POWER</i>	600 W
ALIMENTAZIONE <i>POWER SUPPLY</i>	MONOFASE V230/50-60 Hz
MATERIALE <i>MATERIAL</i>	ACCIAIO INOX - <i>STAINLESS STEEL</i>
DIMENSIONI INGOMBRO (LxPxH) <i>DIMENSIONS</i>	280x500x600 h mm - Open
CICLI DI LAVORO <i>WORKING CYCLES</i>	MANUAL
COMANDI <i>CONTROL</i>	DIGITALI - <i>DIGITAL</i>
DIMENSIONE MASSIMA DEL CONTENITORE <i>MAXIMUM DIMENSION OF THE CONTAINER</i>	265x196 mm
STAMPI – MISURE <i>MOULDS-SIZES</i>	138x96 - 193x138 - 180x180 - 195 x 260 mm
PESO <i>WEIGHT</i>	20 Kg



Cutter



CGACUF LT3 • CGACUS LT5 • CGACUP LT8



Lame
Blades

CUTTER

mod. CGACUP L8 - CGACUS L5 - CGACUF L3

SEMPLICITÀ E SICUREZZA. I nostri cutter sono stati realizzati per rispondere alle sempre maggiori esigenze dell'utilizzatore professionale. Caratterizzati dalla massima semplicità d'uso, sono in grado di svolgere tutti i lavori necessari in cucina: omogeneizzare, impastare, sminuzzare, tagliare, tritare. Il rispetto alle più severe norme di sicurezza è garantito da comandi a bassa tensione a 24 volt, freno meccanico a ferodo azionato dalla leva di rilascio del coperchio vasca, microinterruttore di sicurezza sul coperchio. Nel rispetto delle normative igieniche generali e di settore, per la realizzazione dei nostri cutter viene utilizzato esclusivamente acciaio inox per vasca, utensili di lavoro e corpo macchina. Il coperchio vasca è invece realizzato in polycarbonato per uso alimentare. Alimentazione monofase 230 Volt, trifase 230/400 Volt o trifase 230/400 a 2 velocità (mod. L5 e L8).

DOTAZIONE: mozzo con lame lisce.

OPTIONAL: lame dentate (tritare), forate (montare e impastare), coperchio, cavalletto.

CUTTER

mod. CGACUP L8 - CGACUS L5 - CGACUF L3

SIMPLICITY AND SAFETY. Our cutters have been designed to meet the ever-increasing needs of the professional user. Characterised by maximum simplicity of use, they are able to carry out all the jobs required in the kitchen: homogenising, mixing, chopping, cutting, mincing. Compliance with the strictest safety standards is ensured by 24-volt low-voltage controls, a mechanical brake operated by the bowl lid release lever, and a safety microswitch on the lid. In compliance with general and sector hygiene regulations, only stainless steel is used for the bowl, working tools and machine body when manufacturing our cutters. The bowl cover is made of polycarbonate for food use. Power supply single-phase 230 Volt, three-phase 230/400 Volt or three-phase 230/400 2-speed (mod. L5 and L8).

EQUIPPED WITH: hub with smooth blades

OPTIONAL: toothed blades (chopping), perforated blades (whipping and kneading), lid, stand.

Cutter / Cutter

	CGACUF LT3	CGACUS LT5	CGACUP LT8
POTENZA INSTALLATA / INSTALLED POWER: MONOFASE SINGLE-PHASE 230V 50HZ TRIFASE THREE-PHASE 400V 50HZ	0,55 kw – 3,5A 0,55 kw – 1,7A	1,1 kw - 6,7A 1,1 kw – 4,3A	1,1 kw - 6,7A 1,1 kw – 4,3A
PESO NET WEIGHT	13,5 Kg	20 Kg	21 Kg
DIMENSIONI INGOMBRO OVERALL DIMENSIONS	240x270x420 h mm	280x330x490 h mm	280x330x550 h mm
GIRI MOTORE / MINUTO RPM / MINUTE	1400	1400	1400
DIMENSIONI VASCA BASIN DIMENSIONS	Ø 180 mm - H 105 mm	Ø 240 mm - H 120 mm	Ø 240 mm - H 180 mm

Cutter - Velocità regolabile



linea ristorazione
catering line

Cutter - Adjustable speed



CGAPRA3 – CGAPRA5 – CGAPRA8

CUTTER - VELOCITÀ REGOLABILE mod. CGAPRA3 – CGAPRA5 – CGAPRA8

I nostri cutter sono stati realizzati per rispondere alle sempre maggiori esigenze dell'utilizzatore professionale. Caratterizzati dalla massima semplicità d'uso, sono in grado di svolgere tutti i lavori necessari in cucina: omogeneizzare, impastare, sminuzzare, tagliare, tritare. Il rispetto delle più severe norme di sicurezza è garantito da comandi a bassa tensione a 24 volt, freno meccanico a ferodo azionato dalla leva di rilascio del coperchio vasca e microinterruttore di sicurezza sul coperchio. Nel rispetto delle normative igieniche generali e di settore, per la realizzazione dei nostri cutter viene utilizzato esclusivamente acciaio inox per vasca, utensili di lavoro e corpo macchina. Il coperchio vasca è realizzato in polycarbonato per uso alimentare. Essendo dotati di un motore speciale ad alte prestazioni, l'elettronica di comando permette di regolare la velocità di rotazione tra 9 posizioni comprese tra i 900 e i 2200 giri/minuto, per permettere l'uso della velocità più consona in rapporto alla lavorazione da effettuare ed al tipo di prodotto. La vasca del cutter è distanziata dal corpo macchina e di conseguenza dal motore, per mantenere il prodotto lavorato a temperatura ambiente.

Dotazione: mozzo con lame lisce. Optional: mozzi completi lame lisce, dentate o forate, coperchio.

CUTTER - ADJUSTABLE SPEED mod. CGAPRA3 – CGAPRA5 – CGAPRA8

Our cutters are designed to meet the increasing demands of the professional user. Characterised by maximum user-friendliness, they are capable of carrying out all the jobs required in the kitchen: homogenising, kneading, chopping, cutting. Compliance with the strictest safety standards is guaranteed by low-voltage 24-volt controls, a mechanical brake activated by the bowl cover release lever and safety microswitch on the lid. In compliance with general and industry hygiene regulations, only stainless steel is used in the manufacture of our cutters. of our cutters, only stainless steel is used for the bowl, working tools and machine body. The lid bowl is made of polycarbonate for food use. Being equipped with a special high-performance motor, the control electronics allow the speed to be adjusted between 9 positions between 900 and 2200 rpm, allowing the use of the most appropriate speed most appropriate in relation to the processing to be carried out and the type of product. The cutter tank is separated from the machine body and consequently from the motor, to keep the processed product at room temperature.

Equipment: hub with smooth blades. Optional: complete hubs with smooth, toothed or perforated blades, cover.

Cutter - Velocità regolabile / Cutter - Adjustable speed

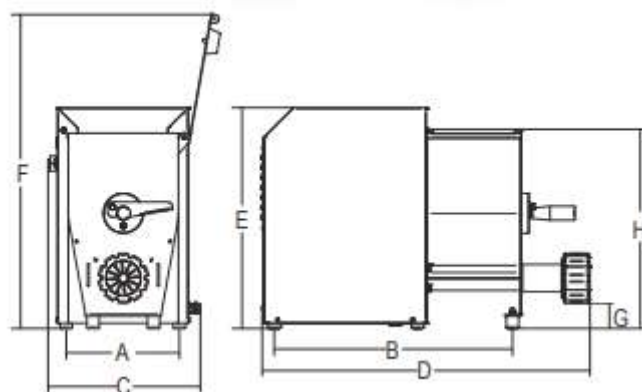
	CGAPRA3	CGAPRA5	CGAPRA8
POTENZA MOTORE MONOFASE SINGLEPHASE MOTOR POWER	480 W - 2,2 A	960 W - 4,4 A	960 W - 4,4 A
PESO NET WEIGHT	10 kg	18 kg	19 kg
DIMENSIONI DIMENSIONS	350x240x310 mm	410x310x340 mm	410x310x400 mm
GIRI MOTORE / MINUTO RPM	900-2200	900-2200	900-2200
DIMENSIONI VASCA BOWL DIMENSIONS	Ø 180 mm H 105 mm	Ø 240 mm H 120 mm	Ø 240 mm H 180 mm



Pasta machine



MAC2KG - MAC4KG



MACCHINA PER LA PASTA mod. MAC2KG - MAC4KG

- Adatta alle esigenze del piccolo e medio ristorante.
- Pratica, veloce ed estremamente facile da pulire e sanificare.
- Costruzione in acciaio inox AISI 304.
- Potente motore ventilato con riduzione ad ingranaggi a bagno d'olio.
- Performante pala impastatrice facilmente rimovibile.
- Coperchio in acciaio inox interbloccato.
- Pratica e rimovibile tramoggia per versare la parte liquida in modo ottimale.
- Coclea, bocca e ghiera in acciaio inox.
- Ampia disponibilità di trafile in bronzo.
- Vasca in alluminio anodizzato
- Comandi IP 54 (MAC2KG), IP67 (MAC4KG).
- Sistema di ventilazione forzata anche a motore spento.

OPTIONAL:

- Motorino tagliapasta con variatore di velocità.
- Kit per trafile penne (MAC4KG).
- Raviolatrice e stampi (MAC4KG).

PASTA MACHINE mod. MAC2KG - MAC4KG

- Suitable for the needs of small and medium-sized restaurants.
- Practical, fast and extremely easy to clean and sanitise.
- AISI 304 stainless steel construction.
- Powerful ventilated motor with oil bath gearbox.
- High-performance, easily removable kneading blade.
- Interlocked stainless steel lid.
- Practical and removable hopper for optimal pouring of the liquid part.
- Stainless steel auger, spout and ring nut.
- Wide range of bronze dies available.
- Anodised aluminium tank
- IP 54 controls (MAC2KG), IP67 (MAC4KG).
- Forced ventilation system even when the engine is off.

OPTIONAL:

- Pasta cutter motor with speed variator.
- Kit die for penne pasta (MAC4KG)
- Application ravioli and mould (MAC4KG).

Macchina per la pasta / Pasta machine

	MAC2KG	MAC4KG
POTENZA POWER	370 Watt - 0,50 HP	750 Watt - 1 HP
ALIMENTAZIONE VOLTAGE	1 PH	1 PH
CAPACITÀ VASCA CAPACITY	6 Lt	10 Lt
CAPACITÀ IMPASTO DOUGH CAPACITY	2,1 Kg	4,2 Kg
PRODUZIONE ORARIA OUTPUT PER HOUR	4,2 Kg/h	8,4 Kg/h
TRAFILE Ø DIES	Ø 59 mm	Ø 75 mm
PESO NETTO NET WEIGHT	28 Kg	42 Kg
DIMENSIONI IMBALLO PACKING DIMENSIONS	750x580x800 mm	750x580x800 mm
PESO LORDO GROSS WEIGHT	37 Kg	50 Kg

Dimensioni / Dimensions

	MAC2KG	MAC4KG
A	206 mm	226 mm
B	411 mm	476 mm
C	263 mm	305 mm
D	577 mm	660 mm
E	407 mm	457 mm
F	489 mm	630 mm
G	65 mm	50 mm
H	353 mm	391 mm



Application Ravioli



APPLICAZIONE RAVIOLATRICE APPRAV

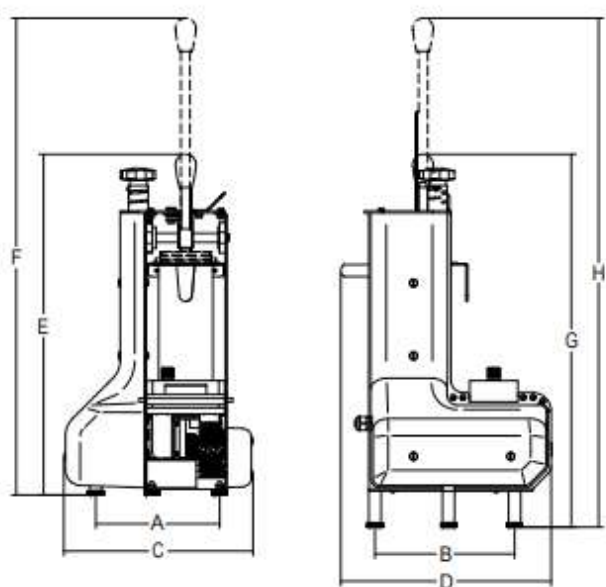
- Raviolatrice elettrica per ravioli trafilati monosfoglia
 - Pratica, flessibile e veloce
 - Disponibili diversi stampi per forma e dimensione
 - Facilmente smontabile in ogni componente a contatto con il prodotto per una efficiente e veloce pulizia
 - Pratico sistema per la regolazione della quantità di ripieno
 - La motorizzazione indipendente con variazione di velocità, si adatta ad ogni tipo di macchina dalle elevate prestazioni
- Opzionali:
- Disponibili trafle per diversi spessori sfoglia da 0,8 mm e 1 mm
 - Kit collegamento raviolatrice e macchina pasta
 - Secondo imbuto caricamento ripieno con pratico supporto

APPLICATION RAVIOLI APPRAV

- *Electric ravioli machine for single sheet drawn ravioli*
 - *Practical, flexible and fast*
 - *Different moulds available for shape and size*
 - *All components in contact with the product can be easily dismantled for efficient and quick cleaning*
 - *Practical system for adjusting the amount of filling*
 - *Independent motorisation with speed variation, suitable for all types of high performance machines*
- Optional:*
- *Available for different sheet thicknesses from 0.8 mm and 1 mm*
 - *Connection kit for ravioli machine and pasta machine*
 - *Second filling funnel with practical support*

Applicazione raviolatrice Application ravioli

	APPRAV
POTENZA POWER	100 Watt
ALIMENTAZIONE VOLTAGE	1 PH
A	204 mm
B	230 mm
C	311 mm
D	346 mm
E	561 mm
F	785 mm
G	614 mm
H	838 mm
PESO NETTO NET WEIGHT	20 Kg





Knives sterilizer



G11C



G15

STERILIZZATORE COLTELLI

Mod. G11C supporto magnetico 10/12 coltelli

Mod. G15 supporto in lexan 14 coltelli

Mod. G30 supporto magnetico 20/22 coltelli

Prodotto fondamentale nel campo della ristorazione, lo sterilizzatore per coltelli Everest è un armadietto costruito in acciaio inox AISI 304 che, grazie ad una lampada che rilascia raggi UV germicidi, è in grado di distruggere completamente germi e batteri. Il dispositivo è dotato di supporto magnetico (mod. G11C e G30) o supporto in lexan (mod. G15) per una quantità variabile in base alla grandezza dei coltelli, che vanno lavati prima dell'inserimento nello sterilizzatore. Il dispositivo funziona con un timer da 0 a 60 minuti. Dopo il tempo prestabilito (siconsigliano 30 minuti) i coltelli saranno sterilizzati e pronti per l'uso.

KNIVES STERILIZER

Mod. G11C magnetic holder 10/12 knives

Mod. G15 rack in lexan 14 knives

Mod. G30 magnetic holder 20/22 knives

A fundamental product in the catering field, the Everest knife sterilizer is a cabinet made of AISI 304 stainless steel that, thanks to a lamp that releases germicidal UV rays, is able to completely destroy germs and bacteria. The device is equipped with a magnetic support (mod. G11C and G30) or with a rack in lexan (mod. G15) for a variable quantity depending on the size of the knives that must be washed before being inserted in the sterilizer. The device works with a timer (30 minutes recommended) from 0 to 60 minutes. After the preset time the knives will be sterilized and ready for use.

Sterilizzatori coltelli / Knife sterilizer

	G11C	G15	G30
DIMENSIONI LXPXH DIMENSIONS	510x125x624 mm	400x140x624 mm	1020x125x624 mm
LAMPADE LAMPS	U.V. 253.7 Nm	U.V. 253.7 Nm	U.V. 253.7 Nm
PESO WEIGHT	9 Kg	7 Kg	17 Kg





linea bar

bar line



Single and double coffee/pepper grinder



MACINACAFFÈ/PEPE SINGOLO mod. CSE
MACINACAFFÈ/PEPE DOPPIO mod. CSDE

Ideali per negozi di generi alimentari, bar e comunità. Le macchine sono perfettamente rispondenti alle norme antinfortunistiche internazionali. Macinacaffè con porta-sacchetti. Testata motore ricoperta da una fascia di lamiera inox. Costruite in speciale lega di alluminio anticorrosivo. Macine da mm. 65 in acciaio per assicurare una rapida macinazione anche nelle gradazioni più fini.

La produzione oraria calcolata può variare in base alla tipologia del caffè, delle macine e della grana che si vuole ottenere.

Mod. CSDE: doppia campana.

Optional: macine per caffè turco.

SINGLE COFFEE/PEPPER GRINDER mod. CSE
DOUBLE COFFEE/PEPPER GRINDER mod. CSDE

Ideal for grocery shops, bars and community services. These machines correspond to the international safety regulations. Coffee grinder with bag holder. The head of the motor is covered by a stainless steel strip. Built in special anticorrosive aluminium alloy. Grinder diameter 65 mm. in steel to ensure rapid grinding even in the finest measure.

The estimated output per hour may vary depending on the type of coffee, the grindstones and the type of grain to be obtained.

Mod. CSDE: double hopper.

Optional: grindstones appropriate also for turkish coffee.

Macinacaffè/Pepe singolo e Macinacaffè/Pepe Doppio
Single and double coffee/Pepper grinder

	CSE	CSDE
VOLTAGGIO <i>VOLTAGE</i>	V 230x50x1 / V 400x50x3	V 230x50x1 / V 400x50x3
POTENZA MOTORE <i>MOTOR POWER</i>	1 HP – 0,75 Kw	1 HP – 0,75 Kw
PESO <i>WEIGHT</i>	17 Kg	20 Kg
PRODUZIONE ORARIA MASSIMA <i>MAX OUTPUT PER HOUR</i>	20 Kg	20 + 20 Kg
DIMENSIONI <i>DIMENSIONS</i>	220x330x690 h mm	240x480x690 h mm



Ventilated coffee/pepper grinder



CSE

Macinacaffè / Macinapepe Singolo ventilato mod. CSE

Ideale per negozi di generi alimentari e bar. Le macchine sono perfettamente rispondenti alle norme antinfortunistiche internazionali. Macinacaffè con porta sacchetti. Testata motore ricoperta da una fascia di lamiera inox. Motore ventilato che permette di limitare considerevolmente il rischio di surriscaldamento. Costruito in speciale lega di alluminio anticorrosivo. Macine da 65 mm in acciaio Rokwell per assicurare una rapida macinazione anche nelle gradazioni più fini. La produzione oraria calcolata può variare in base alla tipologia del caffè, delle macine e dalla grana che si vuole ottenere.

Optional: macine per caffè turco.

Ventilated coffee/pepper grinder mod. CSE

Ideal for grocery shops and bars. These machines corresponds to the international safety regulations. Coffee grinder with bag holder. The head of the motor is covered by a stainless steel strip. Ventilated motor that considerably reduces the risk of overheating. Built in special anticorrosive aluminium alloy. Grinder diameter 65 mm in Rokwell steel ensures rapid grinding even for the finest measure. The estimated output per hour may vary depending on the type of coffee, the grindstones and the type of grain to be obtained.

Optional: grindstones appropriate also for turkish coffee.

MINUTES OF USE	15	20	25	30
ONE PHASE	35°C	40°C	46°C	54°C
ONE PHASE VENTILATED	29°C	31°C	34°C	36°C
THREE PHASE VENTILATED	28°C	29°C	31°C	32°C

Macinacaffè / Macinapepe Ventilato Ventilated coffee grinder

	CSE
VOLTAGGIO VOLTAGE	V 230x50x1 / V 400x50x3
POTENZA MOTORE MOTOR POWER	1 HP - 0,75 Kw
PRODUZIONE ORARIA MASSIMA MAX OUTPUT PER HOUR	20 Kg
PESO WEIGHT	17 Kg
DIMENSIONI DIMENSIONS	220x330x690 h mm

Macinacaffè manuale e a comandi digitali - con dosatore



linea bar
Bar line

Manual and digital control coffee grinder - with doser



COLORI / COLORS



grigio
metallizzato
metallic grey

bianco
white



nero
black

rosso
red



Macinacaffè/manuale mod. MCE

Corpo in alluminio verniciato e campana in polycarbonato, macinadosatore manuale o automatico con regolazione macinatura micrometrica continua per una migliore omogeneità, disponibile nella versione con interruttore automatico, manuale o con timer, macine piane di Ø 64 mm.

Macinacaffè/comandi digitali mod. MCEE • mod. MCEES

Macinacaffè elettronico con dosatore automatico, il sistema "on demand" macina al momento solo la dose di caffè richiesta in modo da conservare intatte le qualità organolettiche del chicco di caffè tostato, corpo in alluminio verniciato e campana in polycarbonato, regolazione macinatura micrometrica continua per una migliore omogeneità, erogazione dose singola in meno di 4 secondi, dose doppia in meno di 8 secondi, pulsante a pressione e supporto reggi coppa regolabile, comandi capacitivi retroilluminati a led, display digitale multilingua, macine piane di Ø 64 mm.

Manual coffee grinder mod. MCE

Painted aluminium body and polycarbonate bell, manual or automatic grinder-doser with continuous micrometric grinding adjustment for better homogeneity, available with automatic, manual or timer switch, Ø 64 mm flat grinders.

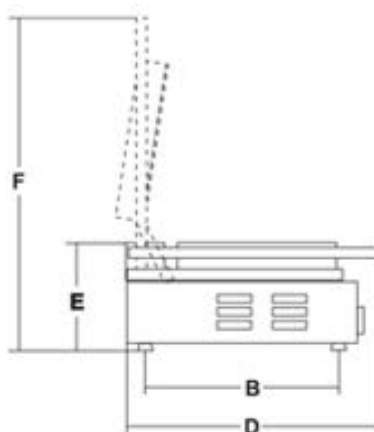
Coffee grinder/digital controls mod. MCEE • mod. MCEES

Electronic coffee grinder with automatic doser, the "on demand" system grinds only the required dose of coffee at the moment in order to preserve the organoleptic qualities of the roasted coffee bean, painted aluminium body and polycarbonate bell, continuous micrometric grinding adjustment for better homogeneity, single dose delivery in less than 4 seconds, double dose delivery in less than 8 seconds, push button and adjustable cup support, capacitive LED backlit controls, multilingual digital display, Ø 64 mm flat grinders.

Macinacaffè manuale e a comandi digitali Manual and digital control coffee grinder

	MCE	MCEE	MCEES
POTENZA MOTORE MOTOR POWER	350 W	350 W	400 W
VOLTAGGIO VOLTAGE	230 V	230 V	230 V
CAPACITÀ CONTENITORE CONTAINER CAPACITY	1,2 Kg	1,3 Kg	1,3 Kg
REGOLAZIONE DOSE DOSE ADJUSTMENT	5/9,5 g	5/9,5 g	5/9,5 g
PESO WEIGHT	12,5 Kg	13 Kg	13 Kg
DIMENSIONI DIMENSIONS	200x320x510 h mm	200x270x510 h mm	200x270x510 h mm

Glass ceramics grills



PIASTRA IN VETROCERAMICA

mod.PVDLR • PVDLL • PVDRR

PVDLR = base liscia/rigata
coperchio liscio/rigato

PVDLL = base liscia, coperchio liscio

PVDRR = base rigata, coperchio rigato

- Struttura in acciaio inox.
- Piani di cottura in vetroceramica Ceran®.
- Controllo temperatura a mezzo termostato.
- Pratica vaschetta per lo scarico dei liquidi e resti di cottura.
- Piano di cottura raccordato al corpo macchina facile da pulire.
- Cassetto raccogli liquidi e residui di cottura.
- Piastre superiori autobilancianti e regolabili a piacere dell'operatore.
- Piedini regolabili in altezza per un maggior adeguamento piano di lavoro.
- Ideali quando la messa in temperatura da freddo diventa prioritaria.

GLASS CERAMICS GRILLS

MOD. PVDLR • PVDLL • PVDRR

PVDLR = *smooth and striped base
smooth and striped lid*

PVDLL = *smooth base, smooth lid*

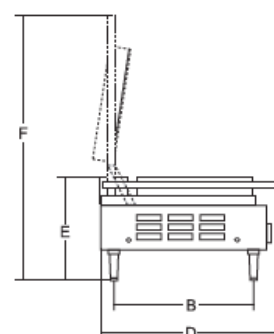
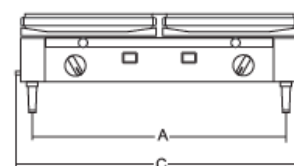
PVDRR = *striped base, striped lid*

- *Stainless steel construction.*
- *Ceran® glass ceramic hobs.*
- *Thermostat control.*
- *Practical tray for draining liquids and cooking residues.*
- *Easy-to-clean cooking surface connected to the machine body.*
- *Drawer for collecting liquids and cooking residues.*
- *Self-balancing upper plates that can be adjusted by the operator.*
- *Height-adjustable feet for greater worktop adjustment.*
- *Ideal when temperature setting from cold is a priority.*

Piastre in vetroceramica / Glass ceramics grills

	PVDLR • PVDLL • PVDRR
POTENZA / POWER	3000 Watt
ALIMENTAZIONE / VOLTAGE	1 PH
SUPERFICIE UTILE / SURFACE	(260x290) x2 mm
A	645 mm
B	365 mm
C	700 mm
D	490 mm
E	170 mm
F	550 mm
PESO NETTO / NET WEIGHT	22 kg
DIMENSIONI IMBALLO / PACKING DIMENSION	760x560x280 mm
PESO LORDO / GROSS WEIGHT	24,5 kg

Cast iron grills



PIASTRE IN GHISA

mod. PGDR • mod. PGDL R • mod. PGDM •
mod. PGSL • mod. PGSR

PGSR = Base rigata/coperchio rigato (singola)

PGSL = Base liscia/coperchio liscio (singola)

PGDM = Base liscia e rigata/coperchio rigato
(doppia)

PGDR = Base rigata/coperchio rigato (doppia)

PGDLR = Base liscia/coperchio rigato (doppia)

Piastre resistenti nel tempo, disponibili con piani
lisci, rigati o misti

- Struttura in acciaio inox
- Piastre in ghisa caratterizzate da: massima robustezza e durata
- Ottima conducibilità termica
- Estrema facilità di pulizia
- Piastre superiori autobilanciate con durezza regolabile ad esigenza dell'operatore
- Resistenze corazzate aderenti alle piastre per una ottimale conducibilità termica
- Due termostati regolabili fino a 300 °C permettono di gestire separatamente le due metà della piastra
- Ideali per grossi carichi di lavoro e uso continuo
- Timer meccanico opzionale

CAST IRON GRILLS

mod. PGDR • mod. PGDLR • mod. PGDM •
mod. PGSL • mod. PGSR

PGSR = Striped base/striped lid (single)

PGSL = Smooth base/Smooth lid (single)

PGDM = Smooth and striped base/striped lid

PGDR = Striped base/striped lid (double)

PGDLR = Smooth base/Smooth lid (double)

*Long-lasting plates, available with smooth,
striped or mixed tops*

- *Stainless steel construction*
- *Cast iron plates characterised by: maximum strength and durability*
- *Excellent thermal conductivity*
- *Extreme ease of cleaning*
- *Self-balancing upper plates with adjustable hardness according to the operator's needs*
- *Armoured heating elements adhering to the plates for optimum thermal conductivity*
- *Two adjustable thermostats up to 300 °C allow separate control of the two halves of the plate*
- *Ideal for heavy workloads and continuous use*
- *Optional mechanical timer*

Piastre in ghisa / Cast iron grills

	PGSR	PGSL	PGDM	PGDR	PGDLR
POTENZA POWER	1550 Watt	1550 Watt	3000 Watt	3000 Watt	3000 Watt
ALIMENTAZIONE VOLTAGE	1 PH	1 PH	1 PH	1 PH	1 PH
SUPERFICIE UTILE SURFACE	250 x 255 mm A 215 / B 275 / C 260 / D 435 / E 235 / F 500 mm	250 x 255 mm A 215 / B 275 / C 260 / D 435 / E 235 / F 500 mm	500 x 255 mm A 475 / B 275 / C 515 / D 435 / E 235 / F 500 mm	500 x 255 mm A 475 / B 275 / C 515 / D 435 / E 235 / F 500 mm	500 x 255 mm A 475 / B 275 / C 515 / D 435 / E 235 / F 500 mm
PESO NETTO NET WEIGHT	16 Kg	16 Kg	28 Kg	28 Kg	28 Kg
DIMENSIONI IMBALLO PACKING DIMENSIONS	560x430x270 mm	560x430x270 mm	560x430x270 mm	560x430x270 mm	560x430x270 mm
PESO LORDO GROSS WEIGHT	17 Kg	17 Kg	30 kg	30 kg	30 kg

Electric toaster



TOST3



TOST6

TOSTIERA PROFESSIONALE ELETTRICA

Ideali per riscaldare pizze, panini e cibi precotti; cucinare hamburger, würstel, toast farciti e piadine. Costruite interamente in acciaio inox. Griglie facilmente smontabili per la pulizia.

Cassetto raccogli briciole asportabile. Pinze in acciaio cromato in dotazione. Disponibili sia con resistenze e tubi al quarzo che con resistenze corazzate. Timer da 1 a 15 minuti.

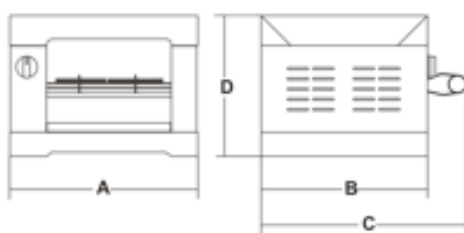
Opzionali: deviatore per esclusione resistenza inferiore, pinze di diverse dimensioni

PROFESSIONAL ELECTRIC TOASTER

Ideal for reheating pizzas, sandwiches and precooked food; cooking burgers, sausages, stuffed toast and piadinas. Made entirely of stainless steel. Grills easily removable for cleaning.

Removable crumb tray. Chrome-plated steel tongs included. Available with quartz heating elements and tubes or with armoured heating elements. Timer from 1 to 15 minutes.

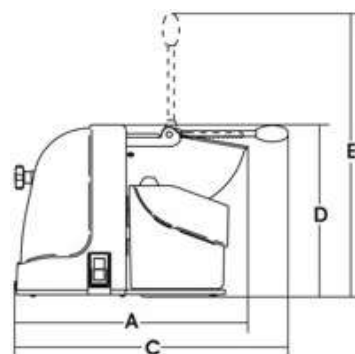
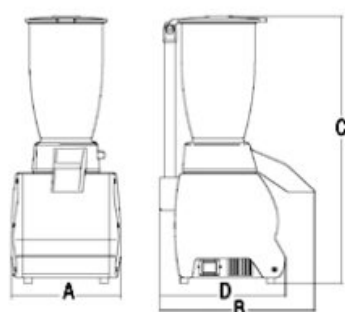
Optional: diverter for exclusion of lower heating element, different sized pincers.



Tostiere / Electric toaster

	TOST3	TOST6
NUMERO PINZE NUMBER OF PINCERS	3	6
POTENZA MOTORE MOTOR POWER	2,4 Kw	3 Kw
RESISTENZE AL QUARZO QUARTZ RESISTORS	si / yes	si / yes
DIMENSIONI INTERNE INTERNAL DIMENSIONS	355x240 mm A 475 / B 265 / C 410 / D 240 mm	355x240 mm A 475 / B 265 / C 410 / D 365 mm
PESO NETTO NET WEIGHT	7,5 Kg	9 Kg

Ice breaker and Ice crusher



Spaccaghiaccio / Ice breaker

POTENZA / POWER	150 Watt
ALIMENTAZIONE / VOLTAGE	1 PH
GIRI COLTELLO / BLADE SPEED	800 r.p.m.
CAPACITÀ BICCHIERE / JAR CAPACITY	3 lt
CAPACITÀ VASCHETTA / BOWL CAPACITY	2 lt
DIMENSIONI / DIMENSIONS	A 205 / B 285 / C 491 / D 235 mm
PESO NETTO / NET WEIGHT	5,2 kg
DIMENSIONE SCATOLA IMBALLO / PACKAGING DIMENSIONS	410 x 280 x 560 mm (L x P x H)
PESO LORDO / GROSS WEIGHT	8 kg

Tritaghiaccio / Ice crusher

POTENZA / POWER	350 Watt
ALIMENTAZIONE / VOLTAGE	1 PH
MOTORE / MOTOR	12.000 r.p.m.
GIRI COLTELLO / BLADE SPEED	1.500 r.p.m.
SPESSORE MAX GHIACCIO TRITATO / CRUSHED ICE MAX THICKNESS	10 mm
CAPACITÀ VASCHETTA / BOWL CAPACITY	2 lt
DIMENSIONI / DIMENSIONS	A 365 / B 210 / C 465 / D 295 / E 480 mm
PESO NETTO / NET WEIGHT	8,5 kg
DIMENSIONE SCATOLA IMBALLO / PACKAGING DIMENSIONS	540 x 280 x 310 mm (L x P x H)
PESO LORDO / GROSS WEIGHT	10 kg

SPACCAGHIACCIO ROMR08

Spaccaghiaccio professionale, strumento indispensabile nel bar per la preparazione di drink e frozen e nel ristorante per l'esposizione di pesce o pietanze fresche. Riduce in scaglie qualsiasi cubetto di ghiaccio prodotto da fabbricatore fino ad una misura di mm 40*40 a -3°C. Previsto di regolazione sullo scarico, permette di gestire la grandezza media delle scaglie. Corpo macchina in alluminio estruso, bicchiere in acciaio inox, bocca di lavorazione in ABS alimentare e coltelli ghiaccio in acciaio. Motore ventilato con trasmissione ad ingranaggi, per un servizio prolungato, micro interruttore sul coperchio per la massima sicurezza dell'operatore.

TRITAGHIACCIO TRISIL

Con TRISIL si può ottenere il ghiaccio tritato in varie dimensioni con una semplice regolazione del coltello:

- Ghiaccio sminuzzato finemente per le tradizionali granite,
- Ghiaccio in dimensioni più grandi per la preparazione di cocktail o per guarnire piatti freddi di portata o esposizione.

Micro di sicurezza sulla bocca di carico. Micro di sicurezza sulla vaschetta di raccolta del ghiaccio. Bocca in alluminio brillantato. Componenti e minuterie in acciaio inox. Struttura portante in alluminio e acciaio. Mantello e vaschetta di raccolta in materiale plastico termoformato alimentare. Cinghia multirighe a basso assorbimento di potenza.

ICE BREAKER ROMR08

*Professional ice cracker, an indispensable tool in bars for the preparation of drinks and frozen food and in restaurants for displaying fish or fresh food. It reduces into flakes any ice cube produced by the ice-maker up to a size of 40*40 mm at -3°C. It is equipped with an adjustment on the outlet, allowing to manage the average size of the flakes. Machine body in extruded aluminium, glass in stainless steel, working mouth in alimentary ABS and ice knives in steel. Ventilated motor with gear transmission for prolonged service, micro switch on lid for maximum operator safety.*

ICE-CRUSHER TRISIL

With TRISIL you can obtain crushed ice in various sizes with a simple knife adjustment:

- Finely chopped ice for traditional slushies,*
- Ice in larger sizes for the preparation of cocktails or for garnishing cold dishes for serving or display.*

Safety microswitch on the inlet. Safety microswitch on ice collection tray. Polished aluminium mouth. Stainless steel components and small parts. Aluminium and steel supporting structure. Food-grade thermoformed plastic mantle and drip tray. Multi-strip belt with low power absorption.

Blender



FRULLDVV



FRULLLOQ

Frullatori / Blender			
	FRULLDVV	FRULLLOQ	FRULLOT
WATT HP	4,50 / 0,60	750/1	750/1
VOLTAGGIO VOLTAGE	1 ph	1 ph	1 ph
RPM	16000	8000 / 16000	8000 / 16000
CAPACITÀ CAPACITY	1,5 lt	2 lt	2 lt
DIMENSIONI DIMENSIONS (L x P x H)	213 x 200 x 416 mm	202 x 210 x 486 mm	202 x 210 x 508 mm
PESO WEIGHT	3 kg	5 kg	5 kg

FRULLATORE mod. FRULLDVV

Frullatore nato dalle specifiche esigenze del bar moderno, particolarmente adatto per preparare frullati e bevande di frutta e verdura. Corpo macchina bianco o cromato, privo di angoli e giunzioni per facilitare la pulizia. Motore ad elevata potenza con ventilazione forzata. Bicchiere da 1,5 litri in Tritan trasparente infrangibile, lavabile in lavastoviglie, graduato in litri e galloni UK e USA. Coperchio bicchiere in gomma a perfetta tenuta con tappo e bicchierino graduato per l'aggiunta degli ingredienti durante la lavorazione. Sistema di trasmissione in metallo e gomma a denti contrapposti per una elevata trasmissione della potenza e bassa rumorosità. Coltello a 4 razze ricavato da un unico stampaggio, in acciaio inox da coltelleria facilmente smontabile. Microinterruttore di sicurezza sul coperchio bicchiere. Variatore di velocità a richiesta.

FRULLATORE mod. FRULLOQ

Frullatore professionale nato dalle specifiche esigenze del bar, ristorante, mensa. Corpo macchina in alluminio estruso e fianchi in ABS. Sistema di tenuta a membrana per prevenire l'ingresso di liquidi all'interno della macchina. Potente motore con ventilazione forzata, per un utilizzo prolungato e una maggiore durata. Microinterruttore magnetico di sicurezza sul coperchio bicchiere senza posizione obbligata. Comandi a membrana siliconica con pulsante ON, OFF Pulse e dispositivo NVR. Variatore di velocità. Bicchiere quadro da 2 litri, realizzato in Tritan trasparente infrangibile, graduato in litri, galloni UK e USA. Molto pratico per la possibilità di versare su 3 diverse direzioni, ideale per la preparazione di frozen drink, Smoothie con sciroppi e concentrati. Coperchio bicchiere in gomma con tappo per l'aggiunta di ingredienti. Corpo mozzo di trasmissione in acciaio inox, facilmente separabile dal corpo bicchiere per una facile pulizia. Albero coltelli supportato da cuscinetti a sfere per prevenire il surriscaldamento e garantire una lunga durata. Trascinatore a stella in acciaio sinterizzato ad alta resistenza. Coltello a 4 razze ricavato da un unico stampaggio in acciaio da coltelleria temperato adatto anche per tritare ghiaccio. Il bicchiere quadro è stato sviluppato per lavorare al meglio con grandi quantità di ghiaccio anche a secco. Pratico e funzionale: si può versare il prodotto su 3 diverse direzioni. Ideale per la preparazione di frozen drink o smoothie con sciroppi e concentrati. Trascinatore motore multipunto in acciaio inox.

FRULLATORE mod. FRULLOT

Bicchiere tondo da 2 litri in Tritan (BPA free) graduato in litri, galloni UK e USA, ideale per frullati e frozen.

BLENDER mod. FRULLDVV

Blender designed for the specific needs of the modern bar, particularly suitable for preparing smoothies and fruit and vegetable drinks. White or chrome-plated machine body, free of corners and joints for easy cleaning. High-power motor with forced ventilation. Unbreakable, dishwasher-safe, transparent Tritan 1.5 litre beaker, graduated in litres and gallons UK and USA. Perfectly sealed rubber lid with cap and graduated tumbler for adding ingredients during processing. Metal and rubber transmission system with opposing teeth for high power transmission and low noise. Easily detachable 4-spoke knife made of stainless steel from a single moulding. Safety microswitch on the tumbler lid. Variable speed drive on request.

BLENDER mod. FRULLOQ

Professional blender designed for the specific needs of bars, restaurants, canteens. Machine body in extruded aluminium and sides in ABS. Membrane sealing system to prevent liquids from entering the machine. Powerful motor with forced ventilation for prolonged use and longer life. Magnetic safety microswitch on the tumbler lid without forced position. Magnetic safety microswitch on tumbler lid without forced position. Silicone membrane controls with ON, OFF Pulse button and NVR device. Speed variator. 2-litre square beaker made of unbreakable transparent Tritan, graduated in litres, UK and US gallons. Very practical due to the possibility of pouring in 3 different directions, ideal for preparing frozen drinks, smoothies with syrups and concentrates. Rubber glass lid with cap for adding ingredients. Stainless steel transmission hub body, easily separable from the tumbler body for easy cleaning. Knife shaft supported by ball bearings to prevent overheating and ensure long service life. Star-shaped chopper made of high-strength sintered steel. 4-spoke knife made from a single moulding of hardened cutlery steel also suitable for crushing ice. The square tumbler was developed to work best with large quantities of ice even when dry. Practical and functional: you can pour in 3 different directions. Ideal for preparing frozen drinks or smoothies with syrups and concentrates. Multi-point motor drive in stainless steel.

BLENDER mod. FRULLOT

2 litre round Tritan beaker (BPA free) graduated in litres, UK and US gallons, ideal for milkshakes and frozen food.

Frullino frappè



linea bar
Bar line

Drink mixer



FRT2I / FRT2p

FRULLINO FRAPPÈ SINGOLO

Bicchieri inox mod. FRT2I / FRT2p

Design moderno, caratterizzato da linee morbide e precise. Studiato per un utilizzo professionale e severo nel rispetto delle norme di sicurezza europee e nordamericane.

Colonna in alluminio estruso e base in pressofusione per una ottima stabilità della macchina, il tutto privo di angoli e giunzioni per facilitare la pulizia. Bicchieri da 900 cc in acciaio inox. Motore potente e ventilato per una maggiore durata.

Versione con 3 fruste in alluminio e acciaio per la preparazione di cocktail e sorbetti o con disco appositamente studiato per il caffè shakerato o per montare il prodotto in lavorazione. Microinterruttore di sicurezza sul bicchiere (opzionale per paesi extra UE). Variatore di velocità a richiesta (mod. FRT2p).

DRINK MIXER

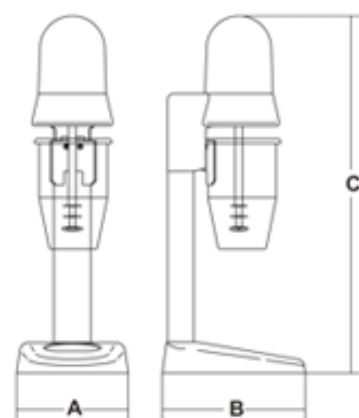
Stainless steel jar mod. FRT2I / FRT2p

Modern design with soft, precise lines. Designed for professional use and strict compliance with European and North American safety standards.

Extruded aluminium column and die-cast base for optimum machine stability, all without corners or joints for easy cleaning. 900 cc stainless steel beaker. Powerful ventilated motor for longer life.

Version with 3 aluminium and steel whips for preparing cocktails and sorbets or with a disc specially designed for shaken coffee or for whipping the product being made. Safety microswitch on the glass (optional for non-EU countries). Speed variator on request (mod. FRT2p).

Frullino frappè / Drink mixer	FRT2I	FRT2p
BICCHIERE / JAR	inox	inox
LT	0,9	0,9
WATT/HP	120/0.16	120/0.16
VOLTAGGIO / VOLTAGE	1 PH	1 PH
RPM	14.000	4000/14.000
DIMENSIONI / DIMENSIONS A B C	A 150 / B 195 / C 530 mm	A 150 / B 195 / C 530 mm
PESO NETTO / NET WEIGHT	3 kg	3 kg
IMBALLO / PACKING DIMENSIONS	210x250x560 mm	210x250x560 mm





Ice maker - Granular ice



PRODKS100/15 · PRODKS140/25

PRODUTTORE DI GHIACCIO GRANULARE mod. PRODKS 100/15 · PRODKS 140/25

GHIACCIO GRANULARE: Ghiaccio in granuli che possiede un bilanciato rapporto tra acqua e ghiaccio, indicato per granite, cocktails come caipirinha, mojito, ecc, per l'esposizione di cibi (pesce, frutta), per l'utilizzo nei laboratori di ricerca e ospedali.

SISTEMA A VITE: L'evaporatore è un cilindro refrigerato con un determinato livello d'acqua al suo interno. Il ghiaccio che si forma sulle pareti viene raschiato ed espulso da una vite senza fine (coclea) in acciaio inox.

BACK COUNTER: Apparecchi di libera installazione da mettere in bella mostra dietro il banco o la zona di servizio alla clientela. La contenuta altezza (massimo 80 cm) permette di utilizzare il piano superiore (50×70 cm) come base di appoggio per carichi leggeri: nessuno spreco di spazio. Produzione continua di ghiaccio granulare per piccoli cocktail bars, club privati, music bars. Molto richiesto anche, per l'esposizione del pesce in pescherie e ristoranti e nei laboratori medici.

ICE MAKER - GRANULAR ICE mod. PRODKS 100/15 · PRODKS 140/25

GRANULAR ICE: Granular ice with balanced mix of water and ice, suitable for water ice, cocktails like caipirinhas, mojitos, etc., for the food presentation (fish, vegetables), for medical labs and hospitals.

SCREW SYSTEM: The evaporator is a refrigerated cylinder with a fixed water level inside of it. The ice is formed inside the walls and is scraped by a stainless steel worm screw.

BACK COUNTER: Medium machines to be fitted in working areas, on the back of the bars, elegant to be shown. Its reduced height of max. 80 cm allows to use the top panel (with dimension 50×70 cm), as a working desk or a surface to place light things, with space saving. The continuous production of ice is suitable for cocktail bars, private clubs, for fish exposure in restaurants and fish shops, also required in medical labs and hospitals.

Produttore di ghiaccio granulare / Ice maker - Granular ice		
	PRODKS100/15 ·	PRODKS140/25
DIMENSIONI (LXPXH) DIMENSIONS (WXDXH)	500x670x696 mm	500x670x796 mm
PRODUZIONE IN 24H PRODUCTION IN 24H	100 kg	140 kg
CAPACITÀ DI DEPOSITO STORAGE CAPACITY	15 kg	25 Kg
SISTEMA DI RAFFREDDAMENTO COOLING SYSTEM	ARIA / ACQUA - AIR / WATER	ARIA / ACQUA - AIR / WATER
SISTEMA DI CONTROLLO CONTROL SYSTEM	MECCANICO / MECHANICAL	MECCANICO / MECHANICAL
VOLTAGGIO STANDARD STANDARD VOLTAGE	230V 50HZ	230V 50HZ
GAS REFRIGERANTE REFRIGERANT GAS	R 452 A	R 452 A
POTENZA ASSORBITA POWER CONSUMPTION	700 W	700 W
PESO NETTO NET WEIGHT	58 kg	60 Kg
PESO LORDO GROSS WEIGHT	65,5 kg	67,5 Kg
DIMENSIONI IMBALLO (LXPXH) PACKING DIMENSIONS (WXDXH)	580x780x850 mm	580x750x950 mm



Ice maker - Hollow cube



PRODKV20/5 · PRODKV35/12 · PRODKV45/16

PRODUTTORE GHIACCIO CUBETTI CAVI 30g

Cubetto cavo con un'ampia superficie di scambio. Indicato per raffreddare rapidamente le bevande a consumo immediato. SISTEMA A PALETTE: L'evaporatore è formato da peduncoli immersi in una vaschetta d'acqua. Le palette muovono l'acqua per rendere più limpido possibile il ghiaccio. I cubetti vengono staccati riscaldando per un breve periodo l'evaporatore. Sistema di produzione ideale per acque molto pesanti. UNDERCOUNTER: Apparecchi "universali" destinati a soddisfare tutti gli usi (da quelli residenziali a quelli commerciali) e moltissime situazioni. Produttore automatico di ghiaccio in cubetti vuoti ideali per drinks, cocktails, long drinks, sistema a palette. Si caratterizzano per un facile trasporto (max 48 kg), una pratica e veloce installazione e una grande adattabilità all'arredamento esistente.

ICE MAKER - HOLLOW CUBE 30g

The hollow ice cubes have a large surface of the cold exchange. Suitable for a rapid cooling of the drink for an immediate use. PADDLE SYSTEM MACHINES: The evaporator is composed by fingers plunged into a water tank. The paddles move the water to produce a crystal-clear hollow ice cubes. Once ready, a hot gas allow the single cubes to fall down into the tank. Ideal system for ice production in place where water is really hard for calc. UNDERCOUNTER: "Universal" machines suitable for all purposes from the residential to the commercial one, for low daily ice needs: hollow cube right for drinks, cocktails, long drinks. Perfect for outdoor stands, hotels and for the various discotheque bar areas. Easy transportation (max kg 48), rapid installation and easy to suit the design of the furnishing.

Produttori ghiaccio cubetti cavi / Ice maker - hollow cube

Modello	PRODKV20/5	PRODKV35/12	PRODKV45/16
DIMENSIONI (LXPXH) / DIMENSIONS (WXDXH)	340 x 545 x 620 mm	450 x 545 x 690 mm	500 x 600 x 693 mm
PRODUZIONE IN 24H / PRODUCTION IN 24H	20 Kg	35 Kg	45 Kg
CAPACITÀ DI IMMAGAZZINAMENTO / STORAGE CAPACITY	5 Kg	12 Kg	16 Kg
SISTEMA DI RAFFREDDAMENTO / COOLING SYSTEM	ARIA / ACQUA AIR / WATER	ARIA / ACQUA AIR / WATER	ARIA / ACQUA AIR / WATER
SISTEMA DI CONTROLLO / CONTROL SYSTEM	ELETTRONICO ELECTRONIC	ELETTRONICO ELECTRONIC	ELETTRONICO ELECTRONIC
VOLTAGGIO STANDARD / STANDARD VOLTAGE	230V 50 HZ	230V 50 HZ	230V 50 HZ
POTENZA ASSORBITA / POWER CONSUMPTION	250 W	350 W	370 W
TIPO DI REFRIGERANTE / TYPE OF REFRIGERANT	R 452 A	R 452 A	R 452 A
PESO NETTO / NET WEIGHT	30 Kg	36 Kg	41 Kg
DIMENSIONI IMBALLO (LxPxH) / PACKING DIMENSIONS (WXDXH)	400 x 600 x 780 mm	510 x 600 x 850 mm	560 x 660 x 850 mm
PESO LORDO / GROSS WEIGHT	35 Kg	42 Kg	48 Kg



Ice maker - full cube



PRODKP20/6 · PRODKP30/10 · PRODKP40/15 · PRODKP50/25

PRODUTTORE GHIACCIO CUBETTI PIENI 18g

Cubetto pieno ad alta densità, cristallino e puro. Indicato per il raffreddamento prolungato di qualsiasi bevanda (senza annacquarla) in qualsiasi situazione d'uso. EVAPORATORE ORIZZONTALE, SISTEMA A SPRUZZO: L'evaporatore orizzontale è formato da scodelline in rame troncoconiche rivolte verso il basso. Una pompa manda l'acqua in pressione che, attraverso degli ugelli, viene spruzzata sull'evaporatore. Il ghiaccio si forma all'interno delle scodelle e viene staccato riscaldando per un breve periodo le stesse. UNDERCOUNTER: Piccoli apparecchi destinati a soddisfare tutti gli usi, da residenziali a commerciali per bassi fabbisogni giornalieri. Tutti i modelli sono tropicalizzati: possono essere installati fino a temperatura ambiente di 43°C e con utilizzo di una temperatura dell'acqua fino a 35°C.

ICE MAKER - FULL CUBE 18g

High density full ice cube, crystal-clear and pure. Suitable for a long-lasting cooling of any drink, without water it down, for any use. HORIZONTAL EVAPORATOR, SPRAY SYSTEM: The horizontal evaporator consists of conic copper cups faces down. The pump raises the water under pressure, which is sprayed to the evaporators by the sprayers. The ice cubes are formed inside each cup and due to a hot gas they will fall down into the tank. UNDERCOUNTER: Small "universal" machines for all purposes from the residential to the commercial one. All models are available for "tropical use": they can produce ice even at a high room temperature of 43°C and water temperature of 35°C.

Produttore ghiaccio cubetti pieni / Ice maker / full cube

Modello	PRODKP20/6	PRODKP30/10	PRODKP40/15	PRODKP50/25
DIMENSIONI (LxPxH) / DIMENSIONS (WxDxH)	365x495x600 mm	365x495x690 mm	500x585x685 mm	500x585x795 mm
PRODUZIONE IN 24H / PRODUCTION IN 24H	20 Kg	30 Kg	40 Kg	50 Kg
CAPACITÀ DI DEPOSITO / STORAGE CAPACITY	6 Kg	10 Kg	15 Kg	25 Kg
SISTEMA DI RAFFREDDAMENTO / COOLING SYSTEM	ARIA / ACQUA AIR / WATER	ARIA / ACQUA AIR / WATER	ARIA / ACQUA AIR / WATER	ARIA / ACQUA AIR / WATER
SISTEMA DI CONTROLLO / CONTROL SYSTEM	MECCANICO MECHANICAL	MECCANICO MECHANICAL	MECCANICO MECHANICAL	MECCANICO MECHANICAL
VOLTAGGIO STANDARD / STANDARD VOLTAGE	230V 50HZ	230V 50HZ	230V 50HZ	230V 50HZ
POTENZA ASSORBITA / POWER CONSUMPTION	450 W	450 W	570 W	750 W
TIPO DI REFRIGERANTE / TYPE OF REFRIGERANT	R 452A	R 452A	R 452A	R 452A
PESO NETTO / NET WEIGHT	32 Kg	39 Kg	45 Kg	49 Kg
DIMENSIONI IMBALLO (LxPxH) / PACKING DIMENSIONS (WxDxH)	420x560x760 mm	420x560x860 mm	575x640x850 mm	575x640x950 mm
PESO LORDO / GROSS WEIGHT	36 Kg	38,5 Kg	52,5 Kg	56,5 Kg

Citrus squeezer



SPREMIAGRUMI SPRLE/SPRSE

Spremiagrumi professionale dal design piacevolmente adatto per un utilizzo intenso in tutti i bar che necessitano di una lavorazione semplice ed intuitiva. Corpo macchina in alluminio e fianchi in ABS. Vasca di lavorazione in acciaio inox rimovibile per la pulizia ed il lavaggio anche in lavastoviglie. Setaccio mobile con due dimensioni di pigna per adattarsi a tutti i tipi di agrume. A richiesta versione con leva in alluminio e acciaio inox per lavorare senza sporcarsi le mani. Microinterruttore brevettato sulla pigna che permette di accendere direttamente la macchina premendo l'agrume. Versione VV con variatore di velocità. In dotazione: micro pigna + pigna in abs.

CITRUS SQUEEZER SPRLE/SPRSE

Professional citrus juicer with a pleasing design suitable for intensive use in all bars that require simple and intuitive operation. Machine body in aluminium and sides in ABS. Removable stainless steel processing tank for cleaning and washing in the dishwasher. Mobile sieve with two sizes of reamers to adapt to all types of citrus fruit. On request, version with aluminium and stainless steel lever for working without getting your hands dirty. Patented microswitch on the cone that allows the machine to be switched on directly by pressing the citrus fruit. VV version with speed variator. Supplied with: two reamers different size in abs.

Spremiagrumi / Citrus squeezer

	SPRLE	SPRSE
WATT/HP	150/0,20	150/0,20
ALIMENTAZIONE / VOLTAGE	230V 50/60 HZ F+N	230V 50/60 HZ F+N
RPM	320	320
DIMENSIONI / DIMENSIONS	202x242x370h mm	202x242x330h mm
PESO NETTO / NET WEIGHT	4,5 kg	4 kg

Estrattore



linea bar
Bar line

Juice extractor



VET2102

ESTRATTORE mod. VET2102

Estrattore a bassa velocità per l'estrazione di succhi a freddo da frutta e verdura.

- Struttura esterna in acciaio inox.
- Speciale tramoggia di introduzione che agevola il carico dei pezzi più grossi.
- Coclea ad alta efficienza.
- Tappo salva goccia.
- Pratico e veloce smontaggio delle parti interessate alla lavorazione.
- Pestello per agevolare l'avanzamento dell'alimento inserito.
- Spazzola per la pulizia.
- Vaschetta per gli scarti e una per il succo, di serie.
- Potente motore asincrono ventilato con riduzione ad ingranaggi.
- Dotato di 3 cestelli con diversa foratura.

FILTRO A FORI LARGHI per un succo più denso. Adatto per verdure, soia, mais, fragole e altri frutti di bosco, kiwi, pomodori.

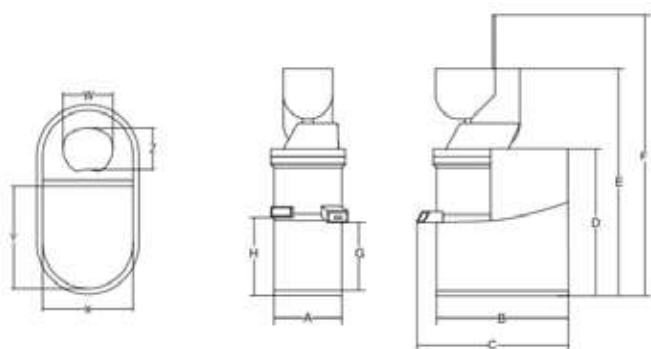
FILTRO A FORI STRETTI per un succo più puro e liquido. Adatto per tutti i tipi di frutta.

FILTRO SENZA FORI – per sorbetti. Adatto a tutti i tipi di frutta congelata.

JUICE EXTRACTOR mod. VET2102

Low-speed juice extractor for fruits and vegetables

- *Stainless steel construction.*
- *Special introduction hopper for easy loading of larger pieces.*
- *High efficiency screw propeller.*
- *Drip cap.*
- *Quick and easy disassembly of the parts used for processing.*
- *Pestle for easy introduction of the products.*
- *Cleaning brush.*
- *Equipped with 2 trays: one for juice and one for waste.*
- *High efficiency asynchronous ventilated motor.*
- *Equipped with 3 different drilling strainers.*
- *WIDE-HOLE FILTER for thicker juice. Suitable for vegetables, soya, corn, strawberries and other berries, kiwi, tomatoes*
- *STRAIGHT-HOLE FILTER for a purer and more liquid juice. Suitable for all types of fruit.*
- *FILTER WITHOUT HOLES – for sorbets. Suitable for all types of frozen fruit.*



Estrattore / Juice extractor VET2102

POTENZA / POWER	400 Watt
ALIMENTAZIONE / VOLTAGE	monofase / singlephase
GIRI / RPM	37
DIMENSIONS / DIMENSIONS	A 150 / B 228 / C 240 / D 290 / E 450 / F 530 / G 157 / H 163 / X 78 / Y 88 / W 43 / Z 35 mm
PESO / WEIGHT	Kg 7





linea cottura
cooking line



Microwave oven digital control



MWP1052-26EN GN 1/2

FORNO A MICROONDE DIGITALE mod. MWP1052-26EN GN1/2

Il nuovo forno a microonde professionale MWP1052-25EN, GN 1/2 con comandi digitali è ideale nei locali self-service per un utilizzo facile e veloce. I comandi elettronici facilitano l'utilizzo e consentono impostazioni personalizzate per ogni tipo di pietanza. Esterno e interno del forno interamente acciaio inox. Portiera con vetro resistente e struttura interamente in acciaio inossidabile. Robusta maniglia metallica. Fondo fisso in vetro ceramica GN ½. Funzione scongelamento-defrost. Magnetron TOSHIBA. 26 litri capacità camera. Illuminazione camera. Chiusura di sicurezza. Segnale di fine cottura. Cottura flessibile grazie alle opzioni della nuova scheda elettronica. Semplice raddoppiamento del tempo con apposito tasto X2. Struttura atta a garantire anni di utilizzo nella ristorazione e gastronomia professionale.

MICROWAVE OVEN DIGITAL CONTROL mod. MWP1052-26EN GN1/2

The new professional microwave oven MWP1052-25EN, GN 1/2 with digital controls is ideal in self-service areas for quick and easy operation. Electronic controls make it easy to use and allow customised settings for each type of dish. Oven exterior and interior entirely of stainless steel. Heavy-duty glass door and all-stainless steel construction. Sturdy metal handle. Fixed glass ceramic GN ½ bottom. Defrosting function. TOSHIBA Magnetron. 26 litre chamber capacity. Chamber lighting. Safety lock. End-of-cooking signal. Flexible cooking thanks to new electronic board options. Simple doubling of time with X2 button. Structure to guarantee years of use in professional catering and gastronomy.

Forno a microonde digitale / Microwave oven digital control

	MWP1052-26EN GN1/2
SISTEMA DI CONTROLLO CONTROL SYSTEM	scheda elettronica / <i>electronic board</i>
POTENZA ASSORBITA POWER CONSUMPTION	1550 W
POTENZA RESA POWER OUTPUT	1000 W
VOLTAGGIO VOLTAGE	230 V / 50 Hz / 16 A (monofase-singlephase)
TASTI PROGRAMMABILI SETTING BUTTON	10
PROGRAMMI TOTALI (usando i tasti X2 e X3 si moltiplica/triplica il tempo) NR PROGRAMS (with button X2 and X3 you can double and triple the time)	100
LIVELLI DI POTENZA POWER LEVELS	5
STADI DI COTTURA COOKING STAGES	3
PESO NETTO NET WEIGHT	15 Kg
DIMENSIONI ESTERNE EXTERNAL DIMENSIONS	511x430x311 h mm
DIMENSIONI CAMERA INTERIOR DIMENSIONS	327x346x200 h mm



Microwave oven digital control



MWP2152-35E2N GN2/3

FORNO A MICROONDE DIGITALE
mod. MWP2152-35E2N GN 2/3

Grande volume camera 35 Litri GN2/3. 2100 Watt di potenza resa. 2 Magnetron TOSHIBA (2 antenne contrapposte). Piano intermedio. LED Display. 5 Livelli di potenza. Distribuzione microonde dall'alto in basso. 10 tasti programmabili. 100 programmi. Interno ed esterno in acciaio-inox (AISI 430). Maniglia ergonomica acciaio-inox (AISI 304). Luce camera. Timer: 60.00. Filtro d'aria removibile. Rumorosità: 65 DbA. Segnale acustico fine ciclo. Luce interna. Filtro d'aria removibile. Fondo interno forno: piano in vetroceramica termoresistente.

MICROWAVE OVEN DIGITAL CONTROL
mod. MWP2152-35E2N GN 2/3

Large chamber volume 35 litres GN2/3. 2100 Watt power output. 2 TOSHIBA Magnetrons (2 opposing antennas). Intermediate shelf. LED Display. 5 Power levels. Microwave distribution from top to bottom. 10 programmable keys. 100 programmes. Inside and outside stainless steel (AISI 430). Ergonomic stainless steel handle (AISI 304). Chamber light. Timer: 60.00. Removable air filter. Noise level: 65 DbA. End-of-cycle acoustic signal. Interior light. Removable air filter. Inner oven floor: heat-resistant glass ceramic top.

Forno a microonde digitale / Microwave oven digital control

	MWP2152-35E2N GN 2/3
SISTEMA DI CONTROLLO <i>CONTROL SYSTEM</i>	scheda elettronica / <i>electronic board</i>
POTENZA ASSORBITA <i>POWER CONSUMPTION</i>	3200 W
POTENZA RESA <i>POWER OUTPUT</i>	2100 W
VOLTAGGIO <i>VOLTAGE</i>	230 V/ 50 Hz / 16 A (monofase-singlephase)
TASTO RADDOPPIA TEMPO <i>SETTING BUTTON</i>	X2
STADI DI COTTURA <i>COOKING STAGES</i>	3
PESO NETTO <i>NET WEIGHT</i>	33 Kg
DIMENSIONI ESTERNE <i>EXTERNAL DIMENSIONS</i>	570x512x370 h mm
DIMENSIONI CAMERA <i>INTERIOR DIMENSIONS</i>	360x409x225 h mm

Friggitrice elettrica



linea cottura
cooking line

Electric fryer



FR4



FR99

FRIGGITRICE ELETTRICA

mod. FR4 • FR44 • FR8 • FR88

FRIGGITRICE ELETTRICA mod. FR9 • FR99

Corpo in acciaio inox con maniglie e coperchio, vasca in acciaio inox per una migliore igiene, testata estraibile, micro interruttore di sicurezza termostato di sicurezza e termostato di regolazione temperatura,

Interruttore on/off, zona fredda.

ELECTRIC FRYER

mod. FR4 • FR44 • FR8 • FR88

ELECTRIC FRYER mod. FR9 • FR99

Stainless Steel body with handles and lid, stainless-steel bowl for easy cleaning, removable head, safety micro switch, safety thermostat and thermostat for temperature adjustment, On/off switch, cold zone.

Friggitrice elettrica / Electric fryer

	FR4	FR44	FR8	FR88	FR9	FR99
VOLUME VASCA BOWL VOLUME	6 lt	6+6 lt	11 lt	11+11 lt	15 lt	15+15 lt
CAPACITA' OLIO OIL CAPACITY	4 lt	4+4 lt	7 lt	7+7 lt	9 lt	9+9 lt
POTENZA POWER	2 kW	2+2 kW	3,25 kW	3,25+3,25 kW	3,25/3,75 kW	3,25+3,25/3,75+3,75 Kw
VOLTAGGIO VOLTAGE	230 V	230 V	230 V	230 V	230 V/400 V	230 V/400 V
DIMENSIONI DIMENSIONS	185x430x210 mm	370x430x210 mm	280x430x210 mm	560x430x210 mm	280x430x250 mm	560x430x250 mm
PESO WEIGHT	5 kg	8 kg	6 kg	11 kg	7 kg	14 kg

Piastra a induzione



linea cottura
cooking line

Induction cooker



RIB3535ET

PIASTRA A INDUZIONE mod. RIB3535ET

Facilmente installabile in qualsiasi piano liscio presente in cucina, nei ristoranti e nelle sale da pranzo come dimostrazione, o la preparazione di piatti particolari di fronte ai clienti. Display LED ad alta visibilità. Pratico controllo touch IP67. Doppio controllo sia temperatura che potenza. Estremamente facili da utilizzare e da pulire. Superficie di cottura in vetro temperato. Risparmio energetico grazie alla velocità di riscaldamento e all'elevata resa.

INDUCTION COOKER mod. RIB3535ET

Easy to install on any smooth surface in kitchens, restaurants and dining rooms as a demonstration, or the preparation of special dishes in front of customers. High-visibility LED display. Practical IP67 touch control. Dual control of both temperature and power. Extremely easy to use and clean. Tempered glass cooking surface. Energy-saving due to fast heating and high output.

Piano cottura ad induzione *Induction hob, tabletop*

WATT	3500
VOLTAGGIO VOLTAGE	1 PH
SUPERFICIE SURFACE	280x280 mm
DIMENSIONI DIMENSIONS	330x425x105 mm
PESO WEIGHT	5 kg

Forno elettrico a convezione

pasticceria/panificazione



linea cottura
cooking line

Electric convection oven

pastry/bakery



PE43



PE43U



PE43MU



PE46UE

FORNO ELETTRICO A CONVEZIONE - PASTICCERIA / PANIFICAZIONE

mod. PE43 · PE43U · PE43MU · PE46UE ·
PE46UETF

Struttura e camera di cottura in acciaio inox, camera di cottura con angoli arrotondati per una facile pulizia, illuminazione interna, guarnizione porta a pressione tipo professionale, guide portateglie GN a richiesta.

OPTIONAL: griglie e teglie, cappe, supporti, accessori

ELECTRIC CONVECTION OVEN - PASTRY / BAKERY

mod. PE43 · PE43U · PE43MU · PE46UE ·
PE46UETF

Stainless steel frame and cooking chamber, cooking chamber with rounded corners for easy cleaning, internal lighting, professional pressure door gasket, GN tray guides on request.

OPTIONAL: trays, grids, hoods, stands, accessories.

Forno elettrico a convezione - pasticceria / panificazione *Electric convection oven - pastry / bakery*

	PE43	PE43 U	PE43MU	PE46UE-PE46UETF
FUNZIONI <i>FUNCTIONS</i>	ELETTRICO A CONVEZIONE <i>ELECTRIC CONVECTION OVEN</i>	ELETTRICO A CONVEZIONE CON UMIDIFICAZIONE MANUALE <i>ELECTRIC CONVECTION OVEN WITH MANUAL HUMIDIFIER</i>	ELETTRICO A CONVEZIONE CON UMIDIFICAZIONE MANUALE E MULTIFUNZIONE CON GRILL <i>ELECTRIC CONVECTION OVEN WITH MANUAL HUMIDIFIER, MULTIFUNCTION WITH GRILL</i>	ELETTRICO A CONVEZIONE CON UMIDIFICAZIONE, MANUALE 2 MOTORI <i>ELECTRIC CONVECTION OVEN WITH MANUAL HUMIDIFIER, 2 MOTORS</i>
CAPACITÀ DI CARICO <i>LOAD CAPACITY</i>	4 TEGLIE / TRAYS x 450 x 340 mm	4 TEGLIE / TRAYS x 450 x 340 mm	4 TEGLIE / TRAYS x 450 x 340 mm	4 TEGLIE / TRAYS x 600 x 400 mm - GN 1/1
PESO <i>WEIGHT</i>	28 Kg	32 Kg	32 Kg	50 Kg
DIMENSIONI ESTERNE <i>EXTERNAL DIMENSIONS</i>	560x623x530 mm	560x683x530 mm	560x683x530 mm	750x692x553 mm
TEMPERATURA <i>TEMPERATURE</i>	30 - 280 °C	30 - 280 °C	30 - 280 °C	30 - 260 °C
SPAZIO TRA LE TEGLIE <i>DISTANCE BETWEEN TRAYS</i>	75 mm	75 mm	75 mm	75 mm
POTENZA <i>POWER</i>	2,90 Kw	2,90 Kw	2,9 Kw	3,3 / 5,8 Kw
VOLTAGGIO <i>VOLTAGE</i>	230 V - 50/60 Hz	230 V - 50/60 Hz	230 V - 50/60 Hz	230/400 V - 50/60 Hz
TEMPORIZZATORE MANUALE FINE COTTURA 0-120' <i>MANUAL END OF COOKING TIMER 0-120'</i>	si / yes	si / yes	si / yes	si / yes

Forno elettrico per gastronomia

a vapore diretto / alto rendimento



linea cottura
cooking line

Electric oven for gastronomy

direct steam / high efficiency



GE511SVR • GE711SVR



GE1211SVR

FORNO ELETTRICO PER GASTRONOMIA A VAPORE DIRETTO / ALTO RENDIMENTO

mod. GE511SVR · GE711SVR · GE1211SVR

Struttura e camera di cottura in acciaio inox, illuminazione interna con lampade alogene, guarnizione porta a pressione tipo professionale, camera di cottura con angoli arrotondati per una facile pulizia, porta vetro basso emissivo, motori con inversione automatica ventola, iniezione diretta vapore con regolazione elettronica vapore in percentuale, apertura porta laterale, versione con comandi meccanici e digitali

DOTAZIONE STANDARD: Temporizzazione manuale fine cottura 0-120', 2 motori con inversione (3 motori mod. GE1211SVR)

OPTIONAL: griglie, teglie, cappe, supporti, accessori.

ELECTRIC OVEN FOR GASTRONOMY DIRECT STEAM / HIGH EFFICIENCY

mod. GE511SVR · GE711SVR · GE1211SVR

Stainless steel structure and cooking chamber, internal lighting with halogen lamps, professional pressure door seal, cooking chamber with rounded corners for easy cleaning, low emissivity glass door, motors with automatic fan reversal, direct steam injection with electronic steam percentage adjustment, side door opening, version with mechanical and digital controls.

STANDARD EQUIPMENT:

Manual end-of-cooking timer 0-120.

Two motors with reverse (3 motors mod. GE1211SVR)

OPTIONAL: *grids, trays, hoods, supports, accessorie.*

Forni elettrici per gastronomia / Electric oven for gastronomy

	GE511SVR	GE711SVR	GE1211SVR
CAPACITA' CAPACITY	5 TEGLIE / TRAYS GN 1/1 (530 x 325 mm)	7 TEGLIE / TRAYS GN 1/1 (530 x 325 mm)	12 TEGLIE / TRAYS GN 1/1 (530 x 325 mm)
PESO WEIGHT	86 kg	98 kg	153 kg
DIMENSIONI ESTERNE DIMENSIONS	937x885x715 mm	937x885x875 mm	937x890x1211 mm
TEMPERATURA TEMPERATURE	30-280 °C	30-280 °C	30-280 °C
SPAZIO TRA LE TEGLIE DISTANCE BETWEEN TRAYS	70 mm	70 mm	70 mm
POTENZA POWER	10,5 kW	10,5 kW	15,7 kW
VOLTAGGIO VOLTAGE	400 V 3N / 230V 50Hz	400 V 3N / 230V 50Hz	400 V 3N / 230V 50Hz

Forno elettrico digitale gastronomia
a vapore diretto / alto rendimento



linea cottura
cooking line

Electric digital oven for gastronomy
direct steam / high efficiency



GE511DSVR • GE711DSVR



GE1211DSVR

FORNO ELETTRICO DIGITALE GASTRONOMIA A VAPORE DIRETTO / ALTO RENDIMENTO

mod. GE511DSVR • GE711DSVR • GE1211DSVR

Struttura e camera di cottura in acciaio inox, illuminazione interna con lampade alogene, guarnizione porta a pressione tipo professionale, camera di cottura con angoli arrotondati per una facile pulizia, porta vetro basso emissivo, motori con inversione automatica ventola, iniezione diretta vapore con regolazione elettronica vapore in percentuale, apertura porta laterale, versione con comandi meccanici e digitali.

DOTAZIONE STANDARD:

- Due motori con inversione di marcia (3 motori mod. GE1211DSVR)
- Memoria per 99 programmi di cottura con 4 fasi di cottura per ogni programma
- Fase preriscaldamento
- Sonda temperatura al cuore
- Cottura Delta T
- Regolazione motore ventola a due velocità
- Luce led
- OPTIONAL: griglie e teglie, cappe, supporti, accessori.

ELECTRIC DIGITAL OVEN FOR GASTRONOMY DIRECT STEAM / HIGH EFFICIENCY

mod. GE511DSVR • GE711DSVR • GE1211DSVR

Stainless steel structure and cooking chamber, internal lighting with halogen lamps, professional pressure door seal, cooking chamber with rounded corners for easy cleaning, low emissivity glass door, motors with automatic fan reversal, direct steam injection with electronic steam percentage adjustment, side door opening, version with mechanical and digital controls.

STANDARD EQUIPMENT:

- Two motors with reverse (3 motors mod. GE1211DSVR)
- Memory for 99 cooking programmes with 4 cooking phases per programme
- Preheating phase
- Core temperature probe
- Delta T cooking
- Two-speed fan motor control
- LED light
- OPTIONAL: trays, grids, hoods, stands, accessories.

Forno elettrico digitale gastronomia / Electric digital oven for gastronomy

	GE511DSVR	GE711DSVR	GE1211DSVR
CAPACITA' CAPACITY	5 TEGLIE / TRAYS GN 1/1 (530 x 325 mm)	7 TEGLIE / TRAYS GN 1/1 (530 x 325 mm)	12 TEGLIE / TRAYS GN 1/1 (530 x 325 mm)
PESO WEIGHT	86 kg	98 kg	153 kg
DIMENSIONI ESTERNE DIMENSIONS	937x885x715 mm	937x885x875 mm	937x890x1211 mm
TEMPERATURA TEMPERATURE	30-260 °C	30-260 °C	30-260 °C
SPAZIO TRA LE TEGLIE DISTANCE BETWEEN TRAYS	70 mm	70 mm	70 mm
POTENZA POWER	10,5 kW	10,5 kW	16,2 kW
VOLTAGGIO VOLTAGE	400 V 3N / 230V 50Hz	400 V 3N / 230V 50Hz	400 V 3N / 230V 50Hz

**Forno elettrico touchscreen gastronomia
a vapore diretto / alto rendimento**



linea cottura
cooking line

***Electric touchscreen oven for gastronomy
direct steam / high efficiency***



GE711TC



GE1211TC

FORNO ELETTRICO TOUCHSCREEN GASTRONOMIA A VAPORE DIRETTO / ALTO RENDIMENTO mod. GE711TC - GE1211TC

Controllo touch screen con display da 7" con una risoluzione di 800x480, connessione WI-FI con Android per il monitoraggio remoto (da PC, tablet o Smartphone), USB, diagnostica, motore trifase ad alto rendimento, sistema di ventilazione reversibile bi-direzionale (ogni 80 secondi), impostazione automatica di pre-riscaldamento (1 teglia – mezzo carico – teglie pieno carico), funzione di mantenimento (mantenere la temperatura dopo la cottura di 70°). Perfetto controllo della temperatura, distribuzione dinamica del sistema di circolazione dell'aria con inverter. Sistema autopulente integrato. Porta rinforzata speciale con doppio vetro con rivestimento termoriflettente che garantisce una temperatura bassa all'esterno e facile da pulire.

DOTAZIONE STANDARD:

- Controllo digitale 400 programmi
- 2-3-4 motori
- Regolazione digitale iniezione d'acqua
- 10 temporizzatori programmabili (possibilità di cucinare diversi cibi nello stesso tempo)
- Regolazione 10 velocità
- 10 cicli di cottura per ogni programma
- 150 ricette di cucina/250 ricette gratuite
- Lavaggio integrato
- Sistema android per connessione wi-fi
- Cloud per controllo remoto
- Chiavetta USB
- Carrello per 20 teglie GN 1/1 incluso

ELECTRIC TOUCHSCREEN OVEN FOR GASTRONOMY DIRECT STEAM / HIGH EFFICIENCY mod. GE711TC - GE1211TC

Touch screen control with 7" display with a resolution of 800x480, WI-FI connection with Android for remote monitoring (from PC, tablet or Smartphone), USB, diagnostics, high efficiency three-phase motor, bi-directional reversible ventilation system (every 80 seconds), automatic pre-heating setting (1 pan – half load – full load pans), holding function (maintain temperature after baking at 70°). Perfect temperature control, dynamic air circulation system with inverter. Integrated self-cleaning system. Special reinforced door with double glass with heat-reflective coating that guarantees a low temperature outside and easy cleaning.

STANDARD EQUIPMENT:

- Digital control 400 programmes
- 2-3-4 motors
- Digital water injection control
- 10 programmable timers (possibility to cook several foods at the same time)
- 10 speed settings
- 10 cooking cycles per programme
- 150 cooking recipes/250 free recipes
- Integrated washing machine
- Android system for wi-fi connection
- Cloud for remote control
- USB stick
- Trolley for 20 GN 1/1 trays included

Forno elettrico touchscreen gastronomia a vapore diretto / alto rendimento Electric touchscreen oven for gastronomy direct steam / high efficiency

	GE711TC	GE1211TC
CAPACITA' CAPACITY	7 TEGLIE / TRAYS GN 1/1 (530 x 325 mm)	12 TEGLIE / TRAYS GN 1/1 (530 x 325 mm)
PESO WEIGHT	115 kg	150 kg
DIMENSIONI ESTERNE DIMENSIONS	793x954x941 mm	795x954x1277 mm
TEMPERATURA TEMPERATURE	280 °C	280 °C
SPAZIO TRA LE TEGLIE DISTANCE BETWEEN TRAYS	75 mm	75 mm
POTENZA POWER	10,8 kW	16,1 kW
VOLTAGGIO VOLTAGE	400 V 3N 50-60 Hz	400 V 3N 50-60 Hz



Proofer



LIEVITATORE mod. L811 - L823

- Struttura e camera di cottura in acciaio inox, illuminazione interna con lampade alogene,
- Guarnizione porta a pressione tipo professionale,
- Camera di cottura con angoli arrotondati per una facile pulizia,
- Porta vetro basso emissivo,
- Motori con inversione automatica ventola,
- Iniezione diretta vapore con regolazione elettronica vapore in percentuale,
- Versione con comandi meccanici e digitali.
- Bacinella interna per umidificazione.

PROOFER mod. L811 - L823

- *Semi-professional cooking food processor.*
- *Practical, must-have kitchen aid.*
- *Powerful 800 watt motor separated from the cooking zone.*
- *Induction heating which halves the time required to reach desired temperature.*
- *Speed changer.*
- *Potentiometer for cooking to 120°.*
- *Practical 2 L stainless steel glass.*
- *Knife hub quick to dismantle for easy cleaning.*
- *Lid with safety closure.*
- *Spatula and butterfly mixer.*
- *Add ingredients cap with measuring device.*
- *Sautéed vegetable program.*
- *Steam cooking set optional.*

Lievitatore / Proofer

	L811	L823
CAPACITA' CAPACITY	8 teglie / 8 trays 600x400 mm GN 1/1	8 teglie / 8 trays 460x330 - GN 2/3
DIMENSIONI ESTERNE DIMENSIONS	800x688x866 mm	600x688x876 mm
SPAZIO TRA LE TEGLIE DISTANCE BETWEEN TRAYS	75 mm	75 mm
TEMPERATURA TEMPERATURE	0-60 °C	0-60 °C
POTENZA - VOLTAGGIO POWER - VOLTAGE	2,4 kW 230V 50/60 Hz	2 kW 230V 50/60 Hz
PESO WEIGHT	50 kg	40 kg

Griglia a pietra lavica



linea cottura
cooking line

Lava stone grill



GRILL LAV1



GRILL LAV2

GRIGLIA A PIETRA LAVICA

mod. GRILL LAV1 / GRILL LAV2

Corpo in acciaio inox, adatta sia ad uso semi professionale che professionale, in dotazione kit ugelli per GPL.

G30 e gas naturale G20, griglia di cottura in tondini di acciaio inox Ø 6 mm, cassetto raccolta residui di cottura.

LAVA STONE GRILL

mod. GRILL LAV1 / GRILL LAV2

Stainless steel body, suitable for both semi-professional and professional use, supplied with nozzle kit for G30 LPG and G20 natural gas, cooking grid made of stainless steel rods Ø 6 mm, tray for collecting cooking residues.

Griglia a pietra lavica / Lava stone grill

	GRILL LAV1	GRILL LAV2
BRUCIATORI BURNERS	1	2
POTENZA TERMICA THERMICAL POWER	9 Kw	18 Kw
PIANO COTTURA COOKING SURFACE	490x310 mm	650x480 mm
DIMENSIONE DIMENSIONS	545x420x363 h mm	680x780x320 h mm
PESO WEIGHT	24 Kg	52 Kg



Softcooker *Sous vide immersion cooker*



SOFTK25



SOFTCOOKER cottura sottovuoto SOFTK25

Riscaldatore termoregolato ad alta precisione. Visualizzatore di temperatura e tempo esercizio. 25 programmi memorizzabili. Partenza posticipata programmabile. Struttura in acciaio inox IP X3. Profondità di lavoro max 16,5 cm. Dispositivo di protezione automatico in caso di utilizzo a secco. Ventola di circolazione per favorire una ottima miscelazione del prodotto. Dispositivo di blocco motore se rilevata sovratensione e sovratemperatura. Opzioni: vasca 1/1 GN inox con coperchio, vasca 2/1 GN inox con coperchio, divisorio buste sottovuoto, coperchio vasca per un maggior isolamento termico e una minor dispersione di calore - Energy Saving!

SOFTCOOKER sous vide immersion cooker SOFTK25

High precision thermoregulated heater. Temperature and operating time display. 25 storable programmes. Programmable delayed start. IP X3 stainless steel construction. Max. working depth 16.5 cm. Automatic protection device in case of dry use. Circulation fan for optimum product mixing. Motor lock if overvoltage and overtemperature is detected. Options: 1/1 GN stainless steel tub with lid, 2/1 GN stainless steel tub with lid, vacuum-packed bag divider, tank lid for more thermal insulation and less heat loss - Energy Saving!

SOFTCOOKER cottura sottovuoto SOFTK25 SOFTCOOKER sous vide immersion cooker SOFTK25

	SOFTK25
POTENZA POWER	2000 W
ALIMENTAZIONE VOLTAGE	230V/50Hz
TEMPERATURA DI LAVORO WORKING TEMPERATURE RANGE	24÷99 °C
DIMENSIONI (Larg x Prof x Alt) DIMENSIONS	130x260x380h mm
PESO WEIGHT	4,5 kg

Cottura professionale

linee 60 – 70 – 90



linea cottura
cooking line

Professional cooking

lines 60 – 70 – 90



Cucina professionale



Friggitrice gas



Tuttapiastra



Vetroceramica



Brasiere



Cucina 6 fuochi



Cuoci pasta



SU RICHIESTA SONO DISPONIBILI PREVENTIVI
ANCHE PER I SEGUENTI ARTICOLI:

- Acqua grill
- Bagnomaria
- Bas
- Brasiere multifunzione
- Brasiere ribaltabili
- Cucine a gas
- Cucine elettriche
- Cuocipasta
- Elementi neutri
- Friggitrici elettriche
- Friggitrici gas
- Fry top elettrici
- Fry top gas
- Griglie in pietra lavica
- Induzione
- Pentole
- Scaldapatate
- Tuttapiestra elettrici
- Tuttapiestra gas
- Vetroceramica
- Cappe di aspirazione

**QUOTATIONS ARE ALSO AVAILABLE ON
REQUEST FOR THE FOLLOWING ITEMS**

- *Acqua grill*
- *Bain marie*
- *Boiling pans*
- *Cabinets*
- *Ceramic glass*
- *Electric fryers*
- *Electric griddles*
- *Electric ranges*
- *Electric solid tops*
- *Gas fryers*
- *Gas griddles*
- *Gas ranges*
- *Gas solid top*
- *Heated chimp dump*
- *Induction*
- *Lava stone grills*
- *Multi-function bratt pans*
- *Neutral units*
- *Pasta cookers*
- *Tilting bratt pans*
- *Suction hoods*





linea vetrine espositive
showcases line



Neutral countertop showcase



VETVN5



VETRINA DA BANCO NEUTRA

Mod. VETVN5

Vetrinette per l'esposizione ed il mantenimento di alimenti come brioche, dolci e stuzzichini. Struttura in plexiglass trasparente e colonne in alluminio estruso anodizzato. Piani d'appoggio estraibili in acciaio inox AISI 304. 2 porte apribili verticalmente con maniglie in alluminio estruso anodizzato, su un lato.

NEUTRAL COUNTERTOP SHOWCASE

Mod. VETVN5

Display cabinets for the display and storage of food such as pastries, cakes and snacks. Transparent plexiglass structure and anodised extruded aluminium columns. Removable counter tops in AISI 304 stainless steel. 2 vertically opening doors with anodised extruded aluminium handles on one side.

Vetrina da banco neutra - VETVN5 / Neutral countertop showcase - VETVN5

DIMENSIONE PIANO / SHELF DIMENSIONS	512x295 mm
A	492 mm
B	300 mm
C	560 mm
D	332 mm
E	395 mm
PESO NETTO / NET WEIGHT	9,6 Kg



Refrigerated gastronomy showcase



CUBE



GLOBE

VETRINA REFRIGERATA GASTRONOMIA

Mod. CUBE - GLOBE

Vetrina per gastronomia perfetta per l'esposizione di insalate, formaggi, carne confezionata. Refrigerazione ventilata. Controllore digitale della temperatura. Vetro frontale apribile mediante pistone a gas. Piano espositivo e top in acciaio inox AISI 304. Illuminazione a LED. Riserva refrigerata inclusa. Scorrevoli posteriori in plexiglass. Temperatura ambiente +25°C e 60% umidità relativa. Colore standard: RAL9005 (nero), altri colori disponibili su richiesta. Dimensioni disponibili: 1037x1000x1200h mm (600 W), 1350x1000x1200h mm (702 W), 1662x1000x1200h mm (896 W), 1975x1000x1200h mm (916 W).

REFRIGERATED GASTRONOMY SHOWCASE

Mod. CUBE - GLOBE

Gastronomy showcase perfect for displaying salads, cheeses, packaged meat. Ventilated refrigeration. Digital temperature controller. Front glass opening by gas piston. AISI 304 stainless steel display surface and top. LED lighting. Refrigerated reserve included. Plexiglass rear slides. Room temperature: +25°C and 60% relative humidity. Standard colour: RAL9005 (black), other colours available on request. Available dimensions: 1037x1000x1200h mm (600 W), 1350x1000x1200h mm (702 W), 1662x1000x1200h mm (896 W), 1975x1000x1200h mm (916 W).

Vetrina refrigerata gastronomia Cube - Globe / Refrigerated gastronomy showcase Cube - Globe

VOLTAGGIO / VOLTAGE	230 V - 50/60 Hz
TEMPERATURA / TEMPERATURE	0°C/ +6°C
GAS REFRIGERANTE / REFRIGERANT GAS	R290
CLASSE CLIMATICA / CLIMATE CLASS	3

Алматы (727)345-47-04
Ангарск (3955)60-70-56
Архангельск (8182)63-90-72
Астрахань (8512)99-46-04
Барнаул (3852)73-04-60
Белгород (4722)40-23-64
Благовещенск (4162)22-76-07
Брянск (4832)59-03-52
Владивосток (423)249-28-31
Владикавказ (8672)28-90-48
Владимир (4922)49-43-18
Волгоград (844)278-03-48
Вологда (8172)26-41-59
Воронеж (473)204-51-73
Екатеринбург (343)384-55-89

Иваново (4932)77-34-06
Ижевск (3412)26-03-58
Иркутск (395)279-98-46
Казань (843)206-01-48
Калининград (4012)72-03-81
Калуга (4842)92-23-67
Кемерово (3842)65-04-62
Киров (8332)68-02-04
Коломна (4966)23-41-49
Кострома (4942)77-07-48
Краснодар (861)203-40-90
Красноярск (391)204-63-61
Курск (4712)77-13-04
Курган (3522)50-90-47
Липецк (4742)52-20-81

Магнитогорск (3519)55-03-13
Москва (495)268-04-70
Мурманск (8152)59-64-93
Набережные Челны (8552)20-53-41
Нижний Новгород (831)429-08-12
Новокузнецк (3843)20-46-81
Ноябрьск (3496)41-32-12
Новосибирск (383)227-86-73
Омск (3812)21-46-40
Орел (4862)44-53-42
Оренбург (3532)37-68-04
Пенза (8412)22-31-16
Петрозаводск (8142)55-98-37
Псков (8112)59-10-37
Пермь (342)205-81-47

Ростов-на-Дону (863)308-18-15
Рязань (4912)46-61-64
Самара (846)206-03-16
Санкт-Петербург (812)309-46-40
Саратов (845)249-38-78
Севастополь (8692)22-31-93
Саранск (8342)22-96-24
Симферополь (3652)67-13-56
Смоленск (4812)29-41-54
Сочи (862)225-72-31
Ставрополь (8652)20-65-13
Сургут (3462)77-98-35
Сыктывкар (8212)25-95-17
Тамбов (4752)50-40-97
Тверь (4822)63-31-35

Тольятти (8482)63-91-07
Томск (3822)98-41-53
Тула (4872)33-79-87
Тюмень (3452)66-21-18
Ульяновск (8422)24-23-59
Улан-Удэ (3012)59-97-51
Уфа (347)229-48-12
Хабаровск (4212)92-98-04
Чебоксары (8352)28-53-07
Челябинск (351)202-03-61
Череповец (8202)49-02-64
Чита (3022)38-34-83
Якутск (4112)23-90-97
Ярославль (4852)69-52-93

Россия +7(495)268-04-70

Казахстан +7(727)345-47-04

Беларусь +(375)257-127-884

Узбекистан +998(71)205-18-59

Киргизия +996(312)96-26-47

<https://everest.nt-rt.ru/> || eyu@nt-rt.ru