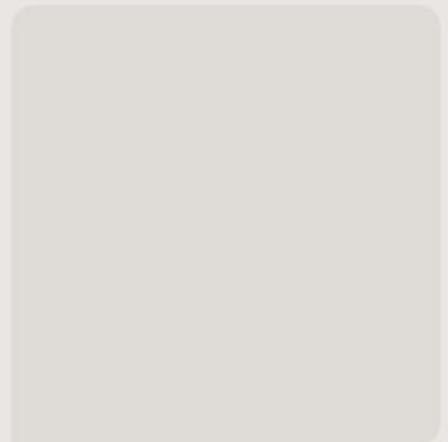
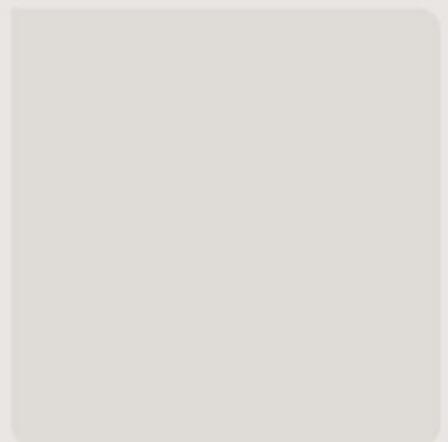


nocera[®]



Preparazione dinamica



1.1 Pelapatate e pelatori					
Pelapatate	018	Tritacarne grattugia	066	Impastatrici a spirale	
Pelatori polivalenti	020	Tritacarne	067	testa sollevabile e vasca estraibile	095
Puliscicozze	021	Tritacarne refrigerati	068	Impastatrici planetarie	096
Squamatrice semiautomatica	021	Tritacarne da laboratorio	068	Impastatrici a braccia tuffanti	099
1.2 Robot multifunzione		Segaossa	069	Impastatrici a forcella	099
Robot multifunzione	022	Impastatrici a pale per carne	070	1.15 Porzionatrici arrotondatrici	
1.3 Cutter e mixer		Insaccatrici per carne	071	Porzionatrici arrotondatrici	100
Cutter da tavolo	024	Hamburgatrici manuali	072	1.16 Spezzatrici e Formatrici	
Cutter da pavimento	028	Inteneritrici	072	Spezzatrice arrotondatrice	102
Omogeneizzatori/emulsionatori	030	Tagliastriche carne	072	Formatrici per pizza	102
Mixer ad immersione	031	Hamburgatrici automatiche	073	1.17 Stendipizza	
Mixer ad immersione combinati	033	1.11 Motoriduttori e biriduttori		Stendipizza	103
Turbomisceleatore	034	Motoriduttori	074	1.18 Sfogliatrici	
1.4 Centrifughe		Biriduttori	076	Sfogliatrici per pasta	104
Centrifughe/Passatrici per polpa	035	1.12 Affettatrici e macchine da taglio		Sfogliatrici per pasticceria	106
1.5 Preparazione bar		Affettatrici a gravità in lega d'alluminio	078	1.19 Raffinatrici e Macinatori	
Frullatori	036	Affettatrici a gravità serie "PRESTIGE"	079	Raffinatrici	107
Frullatore professionale per bartender	036	Affettatrici a gravità in lega d'alluminio		Macina pane	107
Blender	037	con trasmissione ad ingranaggi	080	Macina zucchero	107
Frullini frappé	038	Affettatrici a gravità in acciaio inox	080	1.20 Macchine per pasta fresca	
Spremiagrumi manuali professionali	040	Affettatrici verticali in lega d'allum. per carne	081	Macchine per pasta fresca estrusa	108
Rompighiaccio e Spaccaghiaccio	042	Affettatrici verticali in acciaio inox per carne	081	Macchine per pasta fresca impasta e sfoglia	111
Tritaghiaccio	043	Affettatrici verticali in lega d'alluminio		Macchine per crêpes	113
Gruppi multipli	043	per carne con trasmissione ad ingranaggi	082	1.21 Confezionamento	
Pressarance automatici	044	Affettatrici verticali		Sottovuoto sacchetto esterno	114
Centrifughe spremisucchi	046	in lega d'alluminio per salumi	083	Sottovuoto in bacinelle GN	115
1.6 Tagliaverdure		Affettatrici verticali in acciaio inox per salumi	083	Bacinelle per sottovuoto	115
Tagliaverdure manuali	047	Affettatrici verticali in lega d'alluminio		Sottovuoto a campana	116
Tagliaverdure "La Mandoline"	047	per salumi con trasmissione ad ingranaggi	084	Sigillatrici manuali per vaschette	118
Passa verdure manuale	048	Affettatrici a volano	085	Sigillatrici semiautomatiche per vaschette	118
Taglia pane manuale	048	Affettatrici automatiche	087	Termosigillatrici semiautom. per vaschette	119
Pelatrice elettrica per frutta	048	Affettatrici autom. con trasm. ad ingranaggi	088	Sigillatrici automatiche per vaschette	120
Tagliaverdure	049	1.13 Bilance		Impacchettatrici manuali	121
1.7 Tagliamozzarella		Bilance meccaniche da laboratorio/cucina	089	Vaschette monouso	122
Tagliamozzarella	056	Bilance meccaniche	089	Film sigillante per vaschette	122
1.8 Abbinati Cutters/Tagliaverdure		Bilance elettroniche da laboratorio/cucina	090	Vaschette monouso e film sigillante	122
Abbinati Cutters/Tagliaverdure	057	Bilancia elettronica	090	Buste monouso per confezionamento	123
1.9 Lava centrifuga verdure		Bilance elettroniche da banco	091	1.22 Apriscatole	
Lava centrifuga verdure	063	Bilance elettroniche a cella di carico	091	Apriscatole elettrici	124
Centrifughe verdure	064	Bilichetto meccanico da banco	092	Apriscatole manuali	124
Lava verdure	064	Bilico meccanico da pavimento	092		
1.10 Macchine lavorazione carne e formaggi		Bilici e bilichetti elettronici	093		
Grattugie	065	1.14 Impastatrici			
		Impastatrici a spirale testa e vasca fissa	093		

Preparazione dinamica

017 > 124



1.1 Pelapatate

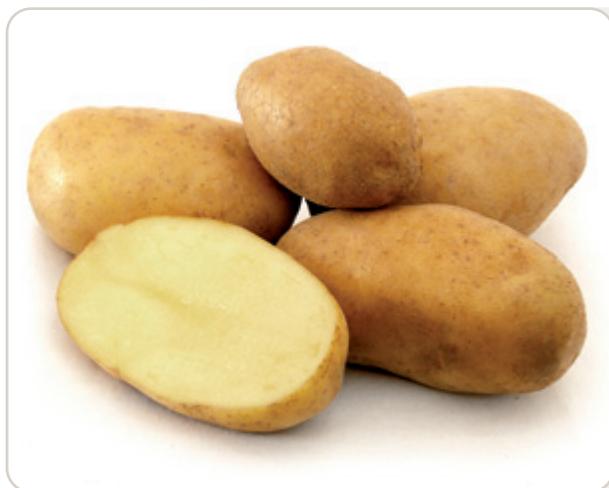
Pelapatate con carica da 5 a 18 kg, concepiti seguendo i più severi standard di igienicità e sicurezza: struttura in acciaio inox e materiali plastici adatti al contatto alimentare; microinterruttori magnetici sugli sportelli, pulsante di scarico del prodotto, coperchio trasparente per il controllo delle fasi di lavorazione.

Unitamente a queste caratteristiche, l'apparecchio è dotato di un piattello abrasivo (PTA) che garantisce una perfetta pelatura del prodotto con ridottissimi scarti di produzione.

Il lavaggio continuo consente una lavorazione omogenea e facilita le successive fasi di pulizia della macchina. La pulizia è resa più semplice dall'adozione di un sistema manuale di estrazione del piattello. Timer da 0 a 4 minuti.



PPF/18



PPN/5



Codice	Descrizione	Modello	Carico-Prod. kg-kg/h	L x P x H mm	Peso kg	Potenza kW	Alimentazione V/Hz/fase
FMPPN540050T	Pelapatate	PPN/5	5 - 60	610 x 520 x 560	30	0,37	400/50/3
FMPPN10M40050T	Pelapatate	PPN/10	10 - 120	400 x 770 x 870	38	0,75	400/50/3
FMPPN18M40050T	Pelapatate	PPN/18	18 - 220	400 x 770 x 960	40	1,10	400/50/3
FMPPF540050T	Pelapatate con cavalletto CI	PPF/5	5 - 60	610 x 520 x 1.010	30	0,37	400/50/3
FMPPF10M40050T	Pelapatate con cavalletto CI	PPF/10	10 - 120	400 x 770 x 1.160	38	0,75	400/50/3
FMPPF18M40050T	Pelapatate con cavalletto CI	PPF/18	18 - 220	400 x 770 x 1.250	40	1,10	400/50/3

Accessori

Codice	Descrizione	Modello
FMACPTA	Piattello in tela abrasiva per patate e carote	PTA
FMACPAB	Piattello abrasivo per patate, carote e cipolle	PAB
FMACCCV	Cestello centrifuga acciaio inox per verdure in foglia per PPN - PPF/10-18	CCV
FMACSB	Supporto bacinella inox applicabile su versione PPF	SB
FMACCCF	Cassetto con filtro in acciaio inox applicabile su versione PPF	CCF

Maggiorazione con motore 230 V Monofase

PTA



PAB



CCV



Cavalletto CI



→ Pelapatate

I pelapatate serie Export, adatti per la pelatura delle patate secondo le capacità specificate per i vari modelli, consentono di ottenere un prodotto ben levigato, esente da ammaccature e con scarti di lavorazione contenuti, grazie alla soluzione combinata del vano di lavorazione cilindrico e del piatto rotante estraibile, realizzati con uno speciale agglomerato abrasivo.

- Protezione termica del motore sui mod. EXPORT 20 ed EXPORT 25.
- Durata dell'abrasivo elevata.
- Struttura in acciaio inox, coperchio con micro e protezione sullo scarico.
- Quadro comandi a parete a 24 Volt con temporizzatore programmabile.
- Opzionali: sgabello e filtro per Export 4, cestello centrifugo per Export 6 e 8, vaschetta e filtro per Export 6-8-15-20-25.
- Correnti monofase e tensioni speciali a richiesta.



Cestello centrifugo



Filtro di scarico



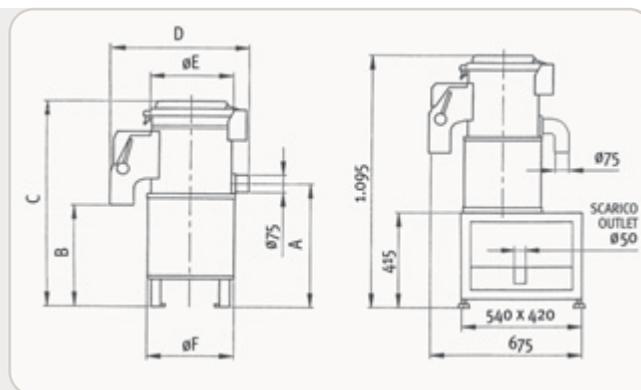
EXPORT 15

EXPORT 8

EXPORT 4

Codice	Descrizione	Modello	Carico-Produzione kg-kg/h	L x P x H mm	Peso kg	Potenza kW	Alimentazione V/Hz/fase
● AG-DA1-1000/20	Pelapatate	EXPORT 4	5 - 200	345 x 550 x 700	39	0,37	400/50-60/3
● AG-DA1-1010/20	Pelapatate	EXPORT 6	8 - 280	385 x 600 x 890	50	0,37	400/50-60/3
● AG-DA1-1020/20	Pelapatate	EXPORT 8	10 - 360	385 x 630 x 910	53	0,50	400/50-60/3
● AG-DA1-1040/20	Pelapatate	EXPORT 15	15 - 550	425 x 670 x 950	65	0,50	400/50-60/3
● AG-DA1-1030/20	Pelapatate	EXPORT 20	20 - 800	490 x 735 x 1.000	81	0,75	400/50-60/3
● AG-DA1-1050	Pelapatate	EXPORT 25	25 - 1000	490 x 735 x 1.000	81	1,10	400/50-60/3

Modello	A	B	C	D	ØE	ØF
EXPORT 4	400	275	700	550	325	345
EXPORT 6	535	430	890	600	365	385
EXPORT 8	545	430	910	630	385	385
EXPORT 15	500	390	950	670	425	410
EXPORT 20	510	385	1.000	735	490	470
EXPORT 25	510	385	1.000	735	490	470



→ Accessori

Codice Descrizione

- AG-D20-14220 Sgabello per Export 4
- AG-D20-14230 Sgabello + filtro per Export 4
- AG-D35-16820 Filtro per Export 6-8-15
- AG-D35-16821 Filtro per Export 20-25



EXPORT 4C LATO

**PATATE-CAROTE-CIPOLLE-AGLIO-VERDURE-COZZE**

Una vasta gamma di attrezzature atte a risolvere le molteplici esigenze della cucina professionale. Con la stessa macchina, applicando solamente il corretto accessorio, è possibile infatti: lavare, centrifugare, spazzolare, raschiare e pelare. Le capacità produttive soddisfano richieste che vanno da 250 a 650 kg-ora di prodotto lavorato, con l'utilizzo di ben 7 accessori intercambiabili e 2 velocità di rotazione. In dotazione: disco abrasivo per patate e carote.



PV/15



PV/10



PV/32

Codice	Modello	Capacità di carico kg	Capacità produttiva kg/h [patate]	L x P x H mm	Peso kg	Potenza kW	Alimentazione V/Hz/fase
OM01XAH78111	PV/10	10	250	333 x 555 x 1.085	39	0,19 - 0,32	400/50/3
OM01XAH78111B	PV/10	10	250	333 x 555 x 1.085	39	0,19 - 0,32	230/50/3
OM01XAK78115	PV/15	15	350	415 x 665 x 1.105	50	0,37 - 0,55	400/50/3
OM01XAK78115B	PV/15	15	350	415 x 665 x 1.105	50	0,37 - 0,55	230/50/3
OM01XAK78230	PV/23	23	450	415 x 665 x 1.175	51	0,37 - 0,55	400/50/3
OM01XAK78230B	PV/23	23	450	415 x 665 x 1.175	51	0,37 - 0,55	230/50/3
OM01XAI78320	PV/32	32	650	516 x 780 x 1.175	68	1,02 - 1,28	400/50/3
OM01XAI78320B	PV/32	32	650	516 x 780 x 1.175	68	1,02 - 1,28	230/50/3

Accessori

Codice	Descrizione	Per modello
OM01XAM72018	Disco abrasivo per patate e carote - Grani n° 36	PV/10
OM01XAN71955	Disco abrasivo per patate e carote - Grani n° 24	PV/15-23
OM01XA071981	Disco abrasivo per patate e carote - Grani n° 24	PV/32
OM01XAM72019	Disco abrasivo per cipolle ed aglio	PV/10
OM01XAN71956	Disco abrasivo per cipolle ed aglio	PV/15-23
OM01XA071982	Disco abrasivo per cipolle ed aglio	PV/32
OM01XAM72040	Disco abrasivo per pulire e spazzolare verdura e frutta	PV/10
OM01XAN71957	Disco abrasivo per pulire e spazzolare verdura e frutta	PV/15-23
OM01XA071989	Disco abrasivo per pulire e spazzolare verdura e frutta	PV/32
OM01XAM78020	Disco per pulire cozze	PV/10
OM01XAN78021	Disco per pulire cozze	PV/15-23
OM01XAN71959	Cestello per lavare centrifugare verdure - Capacità 3 kg	PV/15
OM01XAN78488	Cestello per lavare centrifugare verdure - Capacità 3 kg	PV/23
OM01XA071990	Cestello per lavare centrifugare verdure - Capacità 5 kg	PV/32



Disco patate e carote



Disco cipolle e aglio



Disco cozze e mitili



Disco verdura e frutta



Cestello centrifuga



Abrasive laterale

→ Puliscicozze

Puliscicozze carica da 5 a 18 kg, concepiti seguendo i più severi standard di igienicità e sicurezza: struttura in acciaio inox e materiali plastici adatti al contatto alimentare; microinterruttori magnetici sugli sportelli, pulsante di scarico del prodotto, coperchio trasparente per il controllo delle fasi di lavorazione.

Unitamente a queste caratteristiche, l'apparecchio è dotato di un piattello a spazzole (PPC) e di una velocità ridotta che consentono una pulizia più delicata delle cozze. Il lavaggio continuo consente una lavorazione omogenea e facilita le successive fasi di pulizia della macchina. La pulizia è resa più semplice dall'adozione di un sistema manuale di estrazione del piattello. Timer da 0 a 4 minuti.

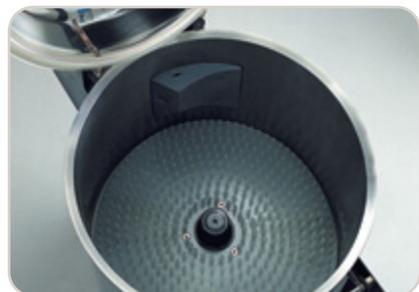
LCN/5



LCF/18



Codice	Descrizione	Modello	Capacità prod. kg/h	Carico cozze kg	L x P x H mm	Peso kg	Potenza kW	Alimentazione V/Hz/fase
FM LCN540050T	Puliscicozze	LCN/5	60	3	610 x 520 x 560	30	0,26	230-400/50/1-3
FM LCN10M40050T	Puliscicozze	LCN/10	120	6	400 x 770 x 870	38	0,55	230-400/50/1-3
FM LCN18M40050T	Puliscicozze	LCN/18	220	10	400 x 770 x 960	40	0,90	230-400/50/1-3
FM LCF540050T	Puliscicozze con cavalletto CI	LCF/5	60	3	610 x 520 x 1.010	30	0,26	230-400/50/1-3
FM LCF10M40050T	Puliscicozze con cavalletto CI	LCF/10	120	6	400 x 770 x 1.160	38	0,55	230-400/50/1-3
FM LCF18M40050T	Puliscicozze con cavalletto CI	LCF/18	220	10	400 x 770 x 1.250	40	0,90	230-400/50/1-3



PPC

→ Accessori

Codice	Descrizione	Modello
FM PPC	Piattello a spazzole per cozze Maggiorazione con motore 230 V Monofase	PPC

→ Squamatrice semiautomatica



Caratteristiche:

- Utilizzabile per quasi tutti i tipi di pesce.
- Macchina estremamente solida e leggera.
- Facilità d'uso e minimo spazio di lavoro.
- Non necessita di particolari manutenzioni.
- Struttura in acciaio inox.



Codice	Descrizione	Modello	Velocità giri/min	L flessibile mm	L x P x H mm	Peso kg	Potenza kW	Alimentazione V/Hz/fase
• AG-DN1-8000	Squamatrice semiautomatica	SQ120	1.400	1.620	190 x 240 x 230	9	0,18	220/50-60/1

1.2 Robot multifunzione

- Meccanismo di cottura: induzione.
- Recipiente in acciaio inox.
- Mozzo coltelli a smontaggio rapido per una facile pulizia.
- Coperchio con chiusura di sicurezza.
- Dotato di spatola, farfalla mescolatrice e cestello forato.
- Tappo aggiunta ingredienti con dosatore.
- Programma soffritti.
- Motore: variatore di velocità da 100 a 8.500 giri/minuto.
- Velocità: 10+turbo [con velocità soffritto].
- Set Vassoio per cottura a vapore [optional].
- Libro ricette.
- Tempo massima programmazione: 90 minuti.
- Dotazione standard: 2 recipienti di lavorazione, caraffa da 2 litri, 2 coperchi per caraffa e 2 lame per caraffa.



cuoce per induzione

TEMPERATURA MASSIMA 120°C

Pezzi in dotazione [escluso pos. 11]	Quantità
1 CORPO CENTRALE	1
2 SUPPORTO RECIPIENTE CON BRIGLIA FISSAGGIO LAME	1
3 RECIPIENTE	2
4 LAME	2
5 CESTELLO-COLINO	1
6 COPERCHIO RECIPIENTE	2
7 BICCHIERE DOSATORE	1
8 PALETTA MISCELATRICE	1
9 SPATOLA	1
10 MANICO SMONTABILE	1
11 VASSOIO VAPORE: a) vassoio metallico b) vassoio di plastica c) coperchio vassoio	1



Funzioni pannello di controllo

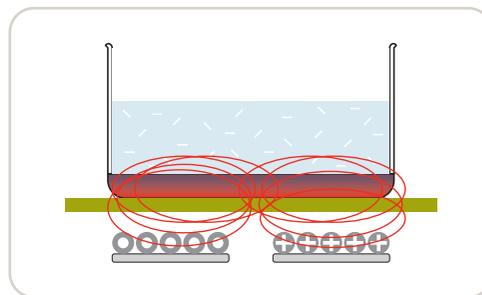
- ⓐ Tempo
- ⓑ Temperatura
- ⓒ Velocità
- ⓓ Impasto
- ⓔ Turbo
- ⓕ Velocità soffritto

Codice	Descrizione	Modello	Velocità giri/min	Capacità recipiente litri	L x P x H mm	Potenza W	Alimentazione V/Hz/fase
KRMK1800	Robot multifunzione	MK1800	da 100 a 8.500	2	360 x 300 x 290	1.800: 600 induzione 1.200 motore	230/50/1

Chi può fare tutto questo?

A2 l'unico Robot da cucina che cuoce mediante induzione, garantendo una cottura uniforme.

Grazie alla sua multifunzionalità, in un solo recipiente grattugia, trita, macina, polverizza, emulsiona, monta, manteca, impasta e soprattutto cuoce. Versatile, facile da utilizzare, A2 è l'alleato ideale in cucina per ogni vostra esigenza. Cosa si può fare:



tritare
polverizzare
grattare



macinare
sminuzzare



emulsionare



montare



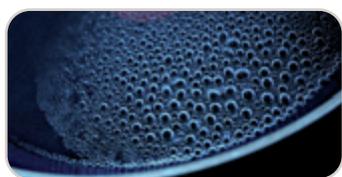
impastare



cuocere
la pasta



soffriggere
friggere



cuocere
al vapore



Avete bisogno di un cutter?

Quanti coperti avete?

$\frac{10}{20}$	$\frac{10}{30}$	$\frac{10}{40}$	$\frac{20}{80}$	$\frac{20}{100}$	$\frac{20}{150}$	$\frac{50}{200}$	$\frac{50}{300}$	$\frac{100}{400}$	$\frac{100}{500}$	$\frac{200}{1.000}$	$\frac{300}{3.000}$
-----------------	-----------------	-----------------	-----------------	------------------	------------------	------------------	------------------	-------------------	-------------------	---------------------	---------------------

oppure

Che quantità volete lavorare ad ogni ciclo?

1 kg	1,5 kg	2 kg	3 kg	3,5 kg	4 kg	5,5 kg	8 kg	10 kg	12 kg	18 kg	25 kg
------	--------	------	------	--------	------	--------	------	-------	-------	-------	-------

Avete la tensione trifase 400V?

NO	NO	SI									
----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----

Questo è il modello che vi serve!

R2	R3	R4	R5	R6	R8	R10	R20	R23	R35	R45	R60
											

LAVORAZIONI CON IL CUTTER

Emulsionare, mescolare, impastare, polverizzare, granulare, tritare, macinare, montare, ... tutte queste operazioni sono velocemente e facilmente realizzabili con estrema pulizia.



R2 > Cutter da tavolo con corpo macchina in abs alimentare. Vasca smontabile inox da 2,5 lt. Coperchio in policarbonato trasparente e gruppo di coltelli lisci estraibile con lame in acciaio. Velocità 1500 RPM e comando impulsi.

R2B > Cutter da tavolo con corpo macchina in abs alimentare. Vasca smontabile in abs alimentare da 2,5 lt. Coperchio in policarbonato trasparente e gruppo di coltelli lisci estraibile con lame in acciaio. Velocità 1500 RPM.



Coltelli in dotazione



R3-1500 > Cutter da tavolo con corpo macchina in abs alimentare. Vasca smontabile inox da 3,5 lt. Coperchio in policarbonato trasparente e gruppo di coltelli lisci estraibile con lame in acciaio. Velocità 1500 RPM e comando impulsi.

Codice	Descrizione	Modello	L x P x H mm	Peso kg	Potenza kW	Alimentazione V/Hz/fase
MX-S10.22100	Cutter da tav. con corpo macch. in abs alimentare	R2	180 x 270 x 325	10	0,25	230/50/1
MX10.22113	Cutter da tav. con corpo macch. in abs alimentare	R2B	180 x 270 x 325	9,5	0,25	230/50/1
MX10.22206	Cutter da tav. con corpo macch. in abs alimentare	R3-1500	210 x 310 x 405	13	0,5	230/50/1

Cutter da tavolo

1.3

R4 > Cutter da tavolo con corpo macchina in alluminio. Vasca smontabile inox da 4 lt. Coperchio in policarbonato trasparente e gruppo di coltelli lisci estraibile con lame in acciaio. Velocità 1500 e 3000 RPM e comando impulsivi.

R4-1500 > Cutter da tavolo con corpo macchina in alluminio. Vasca smontabile inox da 4 lt. Coperchio in policarbonato trasparente e gruppo di coltelli lisci estraibile con lame in acciaio. Velocità 1500 RPM e comando impulsivi.

R4 V.V. > Cutter da tavolo con corpo macchina in alluminio. Vasca smontabile inox da 4 lt. Coperchio in policarbonato trasparente e gruppo di coltelli lisci estraibile con lame in acciaio. Velocità da 300 a 3000 RPM e comando impulsivi.

Coltelli in dotazione



R4 V.V.

R5 Plus > Cutter da tavolo con corpo macchina in alluminio. Vasca smontabile inox da 5,5 lt. Coperchio in policarbonato trasparente e gruppo di coltelli lisci estraibile con lame in acciaio. Velocità: 1500 e 3000 RPM e comando impulsivi trifase, 1500 RPM e comandi impulsivi il monofase.

R5 Plus V.V. > Cutter da tavolo con corpo macchina in alluminio. Vasca smontabile inox da 5,5 lt. Coperchio in policarbonato trasparente e gruppo di coltelli lisci estraibile con lame in acciaio. Velocità da 300 a 3000 RPM e comando impulsivi.

Coltelli in dotazione



R5 Plus

R6 > Cutter da tavolo con corpo macchina in alluminio. Vasca smontabile inox da 6,5 lt. Coperchio in policarbonato trasparente e gruppo di coltelli lisci estraibile con lame in acciaio. Velocità 1500 e 3000 RPM e comando impulsivi.

R6 V.V. > Cutter da tavolo con corpo macchina in alluminio. Vasca smontabile inox da 6,5 lt. Coperchio in policarbonato trasparente e gruppo di coltelli lisci estraibile con lame in acciaio smontabili. Velocità da 300 a 3000 RPM e comando impulsivi.

Coltelli in dotazione



R6 V.V.

Codice	Descrizione	Modello	L x P x H mm	Peso kg	Potenza kW	Alimentazione V/Hz/fase
MX10.22239	Cutter da tav. con corpo macch. in alluminio	R4	210 x 320 x 430	17	1,1	400/50/3
MX10.22344	Cutter da tav. con corpo macch. in alluminio	R4-1500	210 x 320 x 430	17	0,5	230/50/1
MX10.22336	Cutter da tav. con corpo macch. in alluminio	R4 V.V.	210 x 320 x 430	17	1,1	230/50/1
MX10.24309	Cutter da tav. con corpo macch. in alluminio	R5 Plus	280 x 340 x 480	24	1,48	400/50/3
MX10.24323	Cutter da tav. con corpo macch. in alluminio	R5 Plus	280 x 340 x 480	24	0,74	230/50/1
MX10.24336	Cutter da tav. con corpo macch. in alluminio	R5 Plus V.V.	280 x 340 x 480	24	1,5	230/50/1
MX10.24314	Cutter da tav. con corpo macch. in alluminio	R6	280 x 380 x 520	25	1,48	400/50/3
MX10.24304	Cutter da tav. con corpo macch. in alluminio	R6 V.V.	280 x 380 x 520	25	1,5	230/50/1

R8 > Cutter da tavolo con corpo macchina in vetroresina verniciata. Vasca smontabile inox da 8 lt. Coperchio in policarbonato trasparente e gruppo inox di coltelli lisci estraibile con lame smontabili. Velocità 1500 e 3000 RPM e comando impulsivo.

R8 SV > La versione SV dispone anche del dispositivo montabile R-VAC per lavorare in sottovuoto.



Dispositivo sottovuoto



Coltelli in dotazione



R10 > Cutter da tavolo con corpo macchina in vetroresina verniciata. Vasca smontabile inox da 11,5 lt. Coperchio in policarbonato trasparente e gruppo inox di coltelli lisci estraibile con lame smontabili. Velocità 1500 e 3000 RPM e comando impulsivo.

R10 SV > La versione SV dispone anche del dispositivo montabile R-VAC per lavorare in sottovuoto.



Dispositivo sottovuoto



Coltelli in dotazione



R20 > Cutter da tavolo o pavimento con corpo macchina in vetroresina verniciata. Vasca inox smontabile da 17,5 lt. Coperchio in alluminio e ABS e gruppo inox di coltelli lisci estraibile con lame smontabili. Velocità 1500 e 3000 RPM e comando impulsivo.

R20 SV > La versione SV dispone anche del dispositivo montabile R-VAC per lavorare in sottovuoto.



Dispositivo sottovuoto



Coltelli in dotazione



Codice	Descrizione	Modello	L x P x H mm	Peso kg	Potenza kW	Alimentazione V/Hz/fase
MX10.21071	Cutter da tavolo	R8	400 x 545 x 540	36	2,22	400/50/3
MX10.21074	Cutter da tavolo con dispositivo sottovuoto	R8 SV	400 x 545 x 540	36	2,22	400/50/3
MX10.21056	Cutter da tavolo	R 10	360 x 565 x 570	51	2,22	400/50/3
MX10.21059	Cutter da tavolo con dispositivo sottovuoto	R 10 SV	360 x 565 x 570	51	2,22	400/50/3
MX11.21100	Cutter da tavolo	R 20	375 x 635 x 705	75	4,44	400/50/3
MX11.21104	Cutter da tavolo con dispositivo sottovuoto	R 20 SV	375 x 635 x 705	75	4,44	400/50/3



Accessori

Codice	Descrizione
<u>MX60.27138</u>	Coltelli dentati per mod. R2 e R2B
<u>MX60.27061</u>	Coltelli dentati fini per mod. R2 e R2B
<u>MX60.27055</u>	Coltelli lisci supplementari per mod. R2 e R2B
<u>MX60.27065</u>	Coltelli dentati per mod. R3-1500
<u>MX60.27135</u>	Coltelli dentati fini per mod. R3-1500
<u>MX60.38150</u>	Coltelli lisci supplementari per mod. R3-1500
<u>MX60.27255</u>	Coltelli dentati per tutti i mod. R4
<u>MX60.27254</u>	Coltelli dentati fini per tutti i mod. R4
<u>MX60.27253</u>	Coltelli lisci supplementari per tutti i mod. R4
<u>MX60.27121</u>	Coltelli dentati per tutti i mod. R5
<u>MX60.27120</u>	Coltelli lisci supplementari per tutti i mod. R5
<u>MX60.27125</u>	Coltelli dentati per tutti i mod. R6
<u>MX60.27124</u>	Coltelli lisci supplementari per tutti i mod. R6
<u>MX60.27103</u>	Coltelli dentati per vasca da 8 litri per tutti i mod. R8
<u>MX60.27102</u>	Coltelli lisci supplementari per vasca da 8 litri per tutti i mod. R8
<u>MX60.27108</u>	Vasca inox da 3,5 litri completa di coltelli lisci per tutti i mod. R8
<u>MX60.27107</u>	Coltelli dentati per vasca da 3,5 litri per tutti i mod. R8
<u>MX60.27106</u>	Coltelli lisci per vasca da 3,5 litri per tutti i mod. R8
<u>MX60.29076</u>	Dispositivo sottovuoto R-VAC per tutti i mod. R8
<u>MX60.27235</u>	Coltelli dentati per vasca da 11,5 litri per tutti i mod. R10
<u>MX60.27234</u>	Coltelli lisci per vasca da 11,5 litri per tutti i mod. R10
<u>MX60.27108</u>	Vasca inox da 3,5 litri completa di coltelli lisci per tutti i mod. R10
<u>MX60.27107</u>	Coltelli dentati per vasca da 3,5 litri per tutti i mod. R10
<u>MX60.27106</u>	Coltelli lisci supplementari per vasca da 3,5 litri per tutti i mod. R10
<u>MX60.27094</u>	Braccio impastatore inox smontabile per tutti i mod. R10
<u>MX60.29076</u>	Dispositivo sottovuoto R-VAC per tutti i mod. R10
<u>MX60.57055</u>	Coltelli dentati smontabili a 3 lame per tutti i mod. R20
<u>MX60.57054</u>	Coltelli lisci supplementari a 3 lame per tutti i mod. R20
<u>MX60.57010</u>	Braccio impastatore inox smontabile per tutti i mod. R20
<u>MX60.29076</u>	Dispositivo sottovuoto R-VAC per tutti i mod. R20



Coltelli mod. R2 - R2B - R3-1500



Coltelli mod. R4



Coltelli mod. R5



Coltelli mod. R6



Coltelli mod. R8



Coltelli mod. R20



Dispositivo sottovuoto



A RICHIESTA

Coltelli dentati

Modelli velocità variabile anche per R8-R10-R20

Vasca supplementare da 3,5 litri per R8-R10

LAVORAZIONI CON IL CUTTER

Emulsionare, mescolare, impastare, polverizzare, granulare, raffinare, tritare, macinare, montare, omogeneizzare ... tutte queste operazioni sono velocemente e facilmente realizzabili, una pulizia estrema oltre alla garanzia di un risultato eccellente.



R 23 > Cutter da pavimento con corpo macchina totalmente in inox. Vasca inox smontabile e ribaltabile da 23 lt con coperchio in policarbonato trasparente a tenuta liquidi e gruppo di coltelli inox smontabili a 3 lame lisce. Velocità 1500 e 3000 e comando impulsi.

R 23 SV > Cutter sottovuoto da pavimento con corpo macchina totalmente in inox. Vasca inox smontabile e ribaltabile da 23 lt con coperchio in policarbonato trasparente a tenuta liquidi e gruppo di coltelli inox smontabili a 3 lame lisce. Questa versione dispone anche del dispositivo smontabile per il sottovuoto R-VAC.

R 30 > Cutter da pavimento con corpo macchina totalmente in inox. Vasca inox smontabile e ribaltabile da 28 lt con coperchio in policarbonato trasparente a tenuta liquidi e gruppo di coltelli inox smontabili a 3 lame lisce. Velocità 1500 e 3000 e comando impulsi.

R 30 SV > Cutter sottovuoto da pavimento con corpo macchina totalmente in inox. Vasca inox smontabile e ribaltabile da 28 lt con coperchio in policarbonato trasparente a tenuta liquidi e gruppo di coltelli inox smontabili a 3 lame lisce. Questa versione dispone anche del dispositivo smontabile per il sottovuoto R-VAC.

R 45 > Cutter da pavimento con corpo macchina totalmente in inox. Vasca inox smontabile e ribaltabile da 45 lt con coperchio in policarbonato trasparente a tenuta liquidi e gruppo di coltelli inox smontabili a 3 lame lisce. Velocità 1500 e 3000 e comando impulsi.

R 45 SV > Cutter sottovuoto da pavimento con corpo macchina totalmente in inox. Vasca inox smontabile e ribaltabile da 45 lt con coperchio in policarbonato trasparente a tenuta liquidi e gruppo di coltelli inox smontabili a 3 lame lisce. Questa versione dispone anche del dispositivo smontabile per il sottovuoto R-VAC.

R 60 > Cutter da pavimento con corpo macchina totalmente in inox. Vasca inox smontabile e ribaltabile da 60 lt con coperchio in policarbonato trasparente a tenuta liquidi e gruppo di coltelli inox smontabili a 3 lame lisce. Velocità 1500 e 3000 e comando impulsi.

R 60 SV > Cutter sottovuoto da pavimento con corpo macchina totalmente in inox. Vasca inox smontabile e ribaltabile da 60 lt con coperchio in policarbonato trasparente a tenuta liquidi e gruppo di coltelli inox smontabili a 3 lame lisce. Questa versione dispone anche del dispositivo smontabile per il sottovuoto R-VAC.



Codice	Descrizione	Modello	L x P x H mm	Peso kg	Potenza kW	Alimentazione V/Hz/fase
MX11.51033	Cutter da pavimento	R 23	700 x 600 x 1.250	110	4,5	400/50/3
MX11.51046	Cutter sottovuoto da pavimento	R 23 SV	700 x 600 x 1.250	110	4,5	400/50/3
MX11.52066	Cutter da pavimento	R 30	720 x 600 x 1.250	110	5,4	400/50/3
MX11.52071	Cutter sottovuoto da pavimento	R 30 SV	720 x 600 x 1.250	110	5,4	400/50/3
MX11.53037	Cutter da pavimento	R 45	760 x 600 x 1.400	138	10	400/50/3
MX11.53071	Cutter sottovuoto da pavimento	R 45 SV	760 x 600 x 1.400	138	10	400/50/3
MX11.54166	Cutter da pavimento	R 60	810 x 600 x 1.400	150	11	400/50/3
MX11.54071	Cutter sottovuoto da pavimento	R 60 SV	810 x 600 x 1.400	150	11	400/50/3



Quadro comandi



Gruppo di raschiamento



Vasca



Coperchio trasparente



Dispositivo sottovuoto

Accessori

Codice	Descrizione
<u>MX60.57069</u>	Gruppo coltelli inox smontabile a 3 lame lisce per tutti i mod. R23
<u>MX60.57072</u>	Gruppo coltelli inox smontabile a 3 lame dentate fini per tutti i mod. R23
<u>MX60.57070</u>	Gruppo coltelli inox smontabile a 3 lame dentate per tutti i mod. R23
<u>MX60.57053</u>	Rotelle estraibili per la movimentazione macchina per tutti i mod. R23
<u>MX60.57058</u>	Kit Blixer-include gruppo coltelli a 2 lame dentate fini e raschiatori per vasca coperchio per tutti i mod. R23
<u>MX60.57074</u>	Gruppo coltelli inox smontabile a 3 lame lisce per tutti i mod. R30
<u>MX60.57077</u>	Gruppo coltelli inox smontabile a 3 lame dentate fini per tutti i mod. R30
<u>MX60.57075</u>	Gruppo coltelli inox smontabile a 3 lame dentate per tutti i mod. R30
<u>MX60.57053</u>	Rotelle estraibili per la movimentazione macchina per tutti i mod. R30
<u>MX60.57059</u>	Kit Blixer-include gruppo coltelli a 2 lame dentate fini e raschiatori per vasca coperchio per tutti i mod. R30
<u>MX60.57081</u>	Gruppo coltelli inox smontabile a 3 lame lisce per tutti i mod. R45
<u>MX60.57084</u>	Gruppo coltelli inox smontabile a 3 lame dentate fini per tutti i mod. R45
<u>MX60.57082</u>	Gruppo coltelli inox smontabile a 3 lame dentate per tutti i mod. R45
<u>MX60.57053</u>	Rotelle estraibili per la movimentazione macchina per tutti i mod. R45
<u>MX60.57060</u>	Kit Blixer-include gruppo coltelli a 2 lame dentate fini e raschiatori per vasca coperchio per tutti i mod. R45
<u>MX60.57091</u>	Gruppo coltelli inox smontabile a 3 lame lisce per tutti i mod. R60
<u>MX60.57095</u>	Gruppo coltelli inox smontabile a 3 lame dentate fini per tutti i mod. R60
<u>MX60.57092</u>	Gruppo coltelli inox smontabile a 3 lame dentate per tutti i mod. R60
<u>MX60.57053</u>	Rotelle estraibili per la movimentazione macchina per tutti i mod. R60
<u>MX60.57061</u>	Kit Blixer-include gruppo coltelli a 2 lame dentate fini e raschiatori per vasca coperchio per tutti i mod. R60



Coltelli in dotazione



Contropala raschiatrice

43.PUMP12 ▶ Pompa per il sottovuoto da 12 M3 per cutter R8-10-20-23-30-45-60.



Pompa per sottovuoto

Codice	Descrizione	Modello	L x P x H mm	Peso kg	Potenza kW	Alimentazione V/Hz/fase
<u>MX43.PUMP12</u>	Pompa per il sottovuoto per cutter R8-10-20-23-30-45-60	<u>43.PUMP12</u>	475 x 360 x 230	24	0,65	230/50/1

1.3 Omogeneizzatori/Emulsionatori

LAVORAZIONI CON IL CUTTER

Emulsionare, omogeneizzare, mescolare, impastare, polverizzare, granulare, tritare, macinare, montare, ... tutte queste operazioni sono velocemente e facilmente realizzabili con estrema pulizia.



Blixer 3 ▶ Omogeneizzatore emulsionatore da banco con corpo macchina in ABS. Vasca inox smontabile da 3,5 litri. Coperchio in policarbonato trasparente con pala raschiatrice, gruppo di coltelli dentati fini estraibile con lame in acciaio e canotto a tenuta liquidi. Velocità 1500 RPM.

Blixer 4 ▶ Omogeneizzatore emulsionatore da banco con corpo macchina in alluminio. Vasca inox smontabile da 4 litri. Coperchio in policarbonato trasparente con pala raschiatrice, gruppo di coltelli dentati fini estraibile con lame in acciaio e canotto a tenuta liquidi. Velocità 1500 RPM per monofase e 1500/3000 per trifase.

Blixer 4 V.V. ▶ Omogeneizzatore emulsionatore da banco con corpo macchina in alluminio. Vasca inox smontabile da 4 litri. Coperchio in policarbonato trasparente con pala raschiatrice, gruppo di coltelli dentati fini estraibile con lame in acciaio e canotto a tenuta liquidi. Velocità da 300 a 3000 RPM.

Blixer 5 Plus ▶ Omogeneizzatore emulsionatore da banco con corpo macchina in alluminio. Vasca inox smontabile da 5,5 litri. Coperchio in policarbonato trasparente con pala raschiatrice, gruppo di coltelli dentati fini estraibile con lame in acciaio e canotto a tenuta liquidi. Velocità 3000 RPM.

Blixer 5 Plus ▶ Omogeneizzatore emulsionatore da banco con corpo macchina in alluminio. Vasca inox smontabile da 5,5 litri. Coperchio in policarbonato trasparente con pala raschiatrice, gruppo di coltelli dentati fini estraibile con lame in acciaio e canotto a tenuta liquidi. Velocità 1500/3000 RPM.

Blixer 5 V.V. ▶ Omogeneizzatore emulsionatore da banco con corpo macchina in alluminio. Vasca inox smontabile da 5,5 litri. Coperchio in policarbonato trasparente con pala raschiatrice, gruppo di coltelli dentati fini estraibile con lame in acciaio e canotto a tenuta liquidi. Velocità da 300 a 3000 RPM.

Blixer 6 V.V. ▶ Omogeneizzatore emulsionatore da banco con corpo macchina in alluminio. Vasca inox smontabile da 6,5 litri. Coperchio in policarbonato trasparente con pala raschiatrice, gruppo di coltelli dentati fini estraibile con lame in acciaio e canotto a tenuta liquidi. Velocità da 300 a 3000 RPM.



BLIXER 4 V.V.



BLIXER 5 PLUS



BLIXER 6 V.V.

Codice	Modello	L x P x H mm	Peso kg	Potenza kW	Alimentazione V/Hz/fase
MX12.33141	BLIXER 3	210 x 310 x 405	14	0,55	230/50/1
MX12.33190	BLIXER 4	210 x 310 x 405	18	0,55	230/50/1
MX12.33185	BLIXER 4	210 x 310 x 405	18	1,1	400/50/3
MX12.33181	BLIXER 4 V.V.	210 x 310 x 405	18	1,1	230/50/1
MX12.33160	BLIXER 5 PLUS	280 x 340 x 480	24	1,48	230/50/1
MX12.33164	BLIXER 5 PLUS	280 x 340 x 480	24	1,48	400/50/3
MX12.33171	BLIXER 5 V.V.	280 x 340 x 480	24	1,48	230/50/1
MX12.33155	BLIXER 6 V.V.	280 x 380 x 520	26	1,48	230/50/1

Accessori

Codice	Descrizione
MX60.27074	Coltelli dentati fini supplementari per Blixer 3 e 4
MX60.27143	Coltelli dentati per Blixer 3 e 4
MX60.27155	Coltelli dentati fini supplementari per Blixer 5
MX60.27180	Coltelli dentati per Blixer 5
MX60.27169	Coltelli dentati fini supplementari per Blixer 6



Coltelli Blixer 5



Coltelli Blixer 6



Modello	Mixer	Frusta	Variatore di velocità	Coperti min-max
MINI MP 170 V.V.				max 15
MINI MP 220 V.V.				max 20
MINI MP 170 COMBI				max 15
MINI MP 220 COMBI				max 20

Questa macchina coniuga alle minime dimensioni e al peso ultraleggero, le performance delle macchine maggiori, garantendo potenza, velocità elevata e variabile, maneggevolezza.

La totale smontabilità del fusto e della campana di triturazione permette un'accurata pulizia in modo estremamente rapido.

robot coupe®

MIXER	COMBI
Mini 170-220	Mini 170-220

mini MP 170 > Mixer ad immersione con corpo in ABS ed alluminio, fusto in acciaio inox ed ABS, gruppo coltelli inox interamente smontabile per l'accurata pulizia. Altezza fusto 170 mm. Velocità variabile da 2000 a 12500 R.P.M.

mini MP 220 > Mixer ad immersione con corpo in ABS ed alluminio, fusto in acciaio inox ed ABS, gruppo coltelli inox interamente smontabile per l'accurata pulizia. Altezza fusto 220 mm. Velocità variabile da 2000 a 12500 R.P.M.



Codice	Modello	Capacità lav. litri	Dimensioni mm	Peso kg	Velocità mixer giri/min	Velocità frusta giri/min	Potenza kW	Alimentazione V/Hz/fase
MX15.34400	MINI MP 170 V.V.	2	78 x 78 x 465	1,50	da 2.000 a 12.000		0,22	230/50/1
MX-S15.34410	MINI MP 220 V.V.	5	78 x 78 x 515	1,55	da 2.000 a 12.000		0,25	230/50/1
MX15.34420	MINI MP 170 COMBI	2	78 x 100 x 550	1,95	da 2.000 a 12.000	da 350 a 1.560	0,22	230/50/1
MX15.34430	MINI MP 220 COMBI	5	78 x 100 x 550	1,99	da 2.000 a 12.000	da 350 a 1.560	0,25	230/50/1



Forma della maniglia ideale per garantire una **buona presa** dell'apparecchio e una lavorazione senza affaticarsi.



Motori potenti per una maggiore longevità dell'apparecchio.



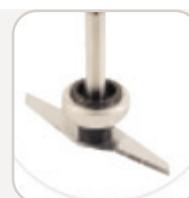
Pulsante velocità variabile posizionato in alto sull'apparecchio per una regolazione facile e ben visibile.



Fusto, campana e coltello in acciaio inox per una maggiore longevità.



Piede, coltello e fusto smontabili per un'igiene perfetta. Dispositivo esclusivo brevettato Robot-Coupe. (procedura HACCP).



Coltello con sopraformatura per garantire un'igiene perfetta. Affilatura per una qualità di taglio ottimale.



MIXER	
CMP	MP
250 - 300 350	350 - 450 550 - 600

SCOMPONIBILITÀ TOTALE LAME



- 1 Sicurezza
- 2 Variatore di velocità
- 3 Comando on/off
- 4 Comando per la funzione in continuo
- 5 Griglie di ventilazione protette
- 6 Lame smontabili
- 7 Campana inox smontabile



MP 450 > Mixer ad immersione con corpo motore in ABS ed alluminio, fusto in acciaio inox ed ABS, gruppo di coltelli inox interamente smontabile per l'accurata pulizia. Altezza fusto 450 mm. Velocità 9000 R.P.M.

MP 550 > Mixer ad immersione con corpo motore in ABS ed alluminio, fusto in acciaio inox ed ABS, gruppo di coltelli inox interamente smontabile per l'accurata pulizia. Altezza fusto 550 mm. Velocità 9000 R.P.M.

MP 600 > Mixer ad immersione con corpo motore in ABS ed alluminio, fusto in acciaio inox ed ABS, gruppo di coltelli inox interamente smontabile per l'accurata pulizia. Altezza fusto 600 mm. Velocità da 9000 R.P.M.

Modello	Mixer	Frusta	Variatore di velocità	Coperti min-max
CMP 250 V.V.				20 50
CMP 300 V.V.				30 70
CMP 350 V.V.				50 90
MP 350				70 100
MP 350 V.V.				70 100
MP 450				80 150
MP 450 V.V.				80 150
MP 450 TURBO V.V.				80 150
MP 550				100 250
MP 600				200 350

CMP250 V.V. > Mixer ad immersione con corpo motore compatto in ABS ed alluminio, fusto in acciaio inox ed ABS, gruppo di coltelli inox interamente smontabile per l'accurata pulizia. Altezza fusto 250 mm. Velocità variabile da 4800 a 9600 R.P.M.

CMP300 V.V. > Mixer ad immersione con corpo motore compatto in ABS ed alluminio, fusto in acciaio inox ed ABS, gruppo di coltelli inox interamente smontabile per l'accurata pulizia. Altezza fusto 300 mm. Velocità variabile da 4800 a 9600 R.P.M.

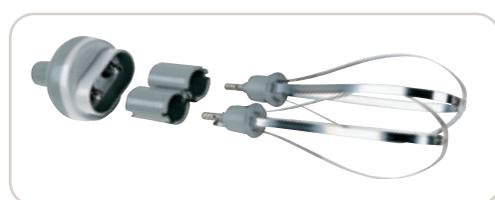
CMP350 V.V. > Mixer ad immersione con corpo motore compatto in ABS ed alluminio, fusto in acciaio inox ed ABS, gruppo di coltelli inox interamente smontabile per l'accurata pulizia. Altezza fusto 350 mm. Velocità variabile da 4800 a 9600 R.P.M.

MP 450 V.V. > Mixer ad immersione con corpo motore in ABS ed alluminio, fusto in acciaio inox ed ABS, gruppo di coltelli inox interamente smontabile per l'accurata pulizia. Altezza fusto 450 mm. Velocità variabile da 1500 a 9600 R.P.M.

Codice	Modello	Capacità lavorazione litri	Dimensioni mm	Peso kg	Velocità mixer giri/min	Potenza kW	Alimentazione V/Hz/fase
MX15.34240	CMP 250 V.V.	15	94 x 94 x 610	3,00	da 4.800 a 9.600	0,27	230/50/1
MX15.34230	CMP 300 V.V.	30	94 x 94 x 660	3,10	da 4.800 a 9.600	0,30	230/50/1
MX15.34250	CMP 350 V.V.	45	94 x 94 x 720	3,30	da 4.800 a 9.600	0,35	230/50/1
MX15.34500	MP 350	50	125 x 125 x 725	4,60	9.500	0,40	230/50/1
MX15.34540	MP 350 V.V.	50	125 x 125 x 725	4,80	da 1.500 a 9.000	0,40	230/50/1
MX15.34510	MP 450	100	125 x 125 x 825	4,90	9.500	0,45	230/50/1
MX15.34550	MP 450 V.V.	100	125 x 125 x 825	5,00	da 1.500 a 9.000	0,45	230/50/1
MX15.34558	MP 450 TURBO V.V.	100	125 x 125 x 825	5,00	da 1.500 a 9.000	0,55	230/50/1
MX15.34520	MP 550	200	125 x 125 x 925	5,20	9.000	0,60	230/50/1
MX15.34530	MP 600	300	123 x 123 x 970	5,70	9.500	0,75	230/50/1

Mixer ad immersione combinati

1.3



Fruste completamente smontabili

Modello	Mixer	Frusta	Variatore di velocità	Coperti min-max
CMP 250 COMBI				30 70
CMP 300 COMBI				50 90
MP 350 COMBI V.V.				80 150
MP 450 COMBI V.V.				100 250
MP 450 FW				100 250



CMP250 Combi > Mixer ad immersione con corpo motore compatto in ABS ed alluminio, fusto in acciaio inox ed ABS, gruppo di coltelli e fruste inox interamente smontabili per l'accurata pulizia. Altezza fusto 250 mm. Velocità mixer variabile da 2300 a 9600 R.P.M. Velocità frusta variabile da 500 a 1800 R.P.M.

CMP300 Combi > Mixer ad immersione con corpo motore compatto in ABS ed alluminio, fusto in acciaio inox ed ABS, gruppo di coltelli e fruste inox interamente smontabili per l'accurata pulizia. Altezza fusto 300 mm. Velocità mixer variabile da 2300 a 9600 R.P.M. Velocità frusta variabile da 500 a 1800 R.P.M.

MP350 Combi > Mixer combinato ad immersione con corpo motore in ABS ed alluminio, fusto in acciaio inox ed ABS, gruppo di coltelli e fruste inox interamente smontabili per l'accurata pulizia. Altezza fusto 350 mm. Velocità mixer variabile da 1500 a 9600 R.P.M. Velocità frusta variabile da 250 a 1900 R.P.M.

MP450 Combi > Mixer combinato ad immersione con corpo motore in ABS ed alluminio, fusto in acciaio inox ed ABS, gruppo di coltelli e fruste inox interamente smontabili per l'accurata pulizia. Altezza fusto 450 mm. Velocità mixer variabile da 1500 a 9600 R.P.M. Velocità frusta variabile da 250 a 1900 R.P.M.

Codice	Modello	Capacità lav. litri	Dimensioni mm	Peso kg	Velocità mixer giri/min	Velocità frusta giri/min	Potenza kW	Alimentazione V/Hz/fase
MX15.34300	CMP 250 COMBI	15	94 x 94 x 745	3,00	da 2.300 a 9.600	da 500 a 1.800	0,27	230/50/1
MX-S15.34310	CMP 300 COMBI	30	94 x 94 x 795	3,10	da 2.300 a 9.600	da 500 a 1.800	0,30	230/50/1
MX15.34560	MP 350 COMBI	50	125 x 125 x 805	5,90	da 1.500 a 9.000	da 250 a 1.500	0,40	230/50/1
MX15.34570	MP 450 COMBI	100	125 x 125 x 905	6,10	da 1.500 a 9.000	da 250 a 1.500	0,44	230/50/1
MX15.34120	MP 450 FW	100	125 x 125 x 805	4,30		da 250 a 1.500	0,44	230/50/1

Accessori

Codice	Descrizione
MX60.27229	Supporto 330 - 650 mm
MX60.27227	Supporto 500 - 1.000 mm
MX60.27228	Supporto 850 - 1.300 mm
MX60.27233	Supporto universale



Supporto per pentole



Supporto universale



I turbomiscelatori sono adatti per emulsionare, amalgamare, omogeneizzare, tritare direttamente nelle pentole o vasche di cottura: ciò semplifica la preparazione di minestrone, passati di verdura, puré di patate, salse, marmellate ed altri generi.

MT 200 > Turbomiscelatore-frantumatore per vasca da 200 litri

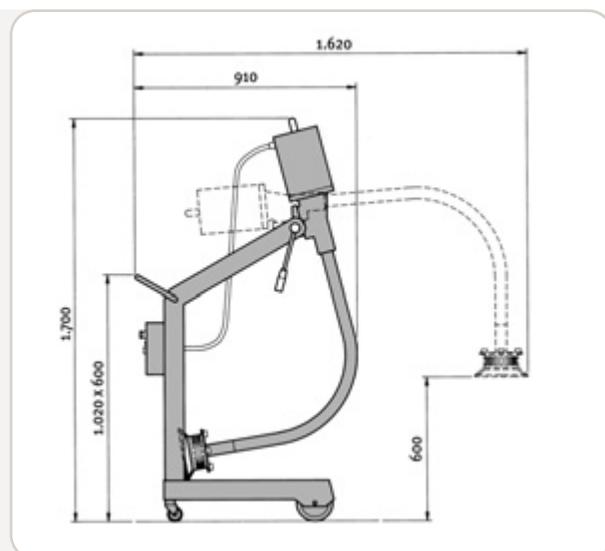
- Carrello inox con ruote posteriori autofrenanti.
- Regolazione verticale bilanciata.
- Segnalatore inversione di marcia con blocco funzionamento.
- Cavo elettrico 8 metri.
- Comandi a bordo macchina a 24 volt.
- Tensione commutabile.
- Una velocità.
- Protezione termica del motore.

MT 300 > Turbomiscelatore-frantumatore per vasca da 300 litri

- Carrello inox con ruote posteriori autofrenanti.
- Regolazione verticale bilanciata.
- Segnalatore inversione di marcia con blocco funzionamento.
- Cavo elettrico 8 metri.
- Comandi a bordo macchina a 24 volt.
- Tensione non commutabile.
- Due velocità.
- Protezione termica del motore.

MT 500 > Turbomiscelatore-frantumatore per vasca da 500 litri

- Carrello inox con ruote posteriori autofrenanti.
- Regolazione verticale bilanciata.
- Segnalatore inversione di marcia con blocco funzionamento.
- Cavo elettrico 8 metri.
- Comandi a bordo macchina a 24 volt.
- Tensione non commutabile.
- Due velocità.
- Protezione termica del motore.



Codice	Modello	Velocità RPM	Peso kg	Potenza kW	Alimentazione V/Hz/fase
• AG-DD2-2620/12	MT 200	1.400	67	1,10	230 - 400/50/3
• AG-DD2-2601/12	MT 300	900 - 1.400	67	1,10	230 - 400/50/3
• AG-DD2-2610/12	MT 500	900 - 1.400	74	1,85	230 - 400/50/3

SISTEMA DI FUNZIONAMENTO

Un gruppo di due pale, fissate in presa diretta sul motore, girando a 1500 giri/min, frantumano e spalmano velocemente sul cestello inox forato i frutti o quant'altro viene immesso attraverso il vassoio di caricamento, separando immediatamente la polpa dallo scarto.



C80 > Centrifuga estrattrice di succo/polpa versione da banco, costruita in inox e fusioni di alluminio, dotata di cestello filtrante da Ø 1 mm, due raccoglitori per il prodotto e lo scarto. Velocità 1500 RPM. Produzione oraria 50 kg.

C120 > Centrifuga estrattrice di succo/polpa versione da pavimento, costruita in inox e fusioni di alluminio, dotata di cestello filtrante da Ø 1 mm, due raccoglitori per il prodotto e lo scarto. Velocità 1500 RPM. Produzione oraria 120 kg.

C200 > Centrifuga estrattrice di succo/polpa versione da pavimento, costruita in inox e fusioni di alluminio, dotata di 2 cestelli filtranti da Ø 1-3 mm e due raccoglitori per il prodotto e lo scarto. Velocità 1500 RPM. Produzione oraria 150 kg.

Codice	Descrizione	Modello	L x P x H mm	Peso kg	Potenza kW	Alimentazione V/Hz/fase
MX13.55012	Centrifuga estrattrice di succo/polpa	C 80	570 x 260 x 460	21	0,37	230/50/1
MX13.55011	Centrifuga estrattrice di succo/polpa	C 120	860 x 480 x 840	40	0,89	230/50/1
MX13.55000	Centrifuga estrattrice di succo/polpa	C 120	860 x 480 x 840	40	0,89	400/50/3
MX13.55006	Centrifuga estrattrice di succo/polpa	C 200	860 x 480 x 840	41	1,80	400/50/3

Accessori

Codice	Descrizione
MX60.57009	Cestello setaccio con fori Ø 0,5 mm per mod. C80
MX60.57008	Cestello setaccio con fori Ø 3 mm per mod. C80
MX60.57007	Cestello setaccio con fori Ø 1 mm per mod. C80
MX60.100338	Spatola in gomma per mod. C80
MX60.57012	Cestello setaccio con fori Ø 0,1 mm per mod. C120 e C200
MX60.57211	Cestello setaccio con fori Ø 0,5 mm per mod. C120 e C200
MX60.57145	Cestello setaccio con fori Ø 1 mm per mod. C120 e C200
MX60.57019	Cestello setaccio con fori Ø 2 mm per mod. C120 e C200
MX60.57156	Cestello setaccio con fori Ø 3 mm per mod. C120 e C200
MX60.57020	Cestello setaccio con fori Ø 5 mm per mod. C120 e C200
MX60.100702	Spatola in gomma per mod. C120 e C200



Cestelli setaccio C 200

Frullatori

- Carrozzeria completamente in acciaio inox finemente satinata.
- Bicchieri in policarbonato da 1,5 litri e motori a doppia velocità.
- Ideale per frappé e frullati di frutta.



Bicchieri



Codice	Descrizione	Modello	Velocità giri/min	L x P x H mm	Peso kg	Potenza W	Alimentazione V/Hz/fase
AR501490	Frullatore a 1 bicchiere	STAR 1	8.000/12.000	135 x 165 x 380	5	140/190	230/50/1

Frullatore professionale per bartender

- **Acceleratore di produzione "Breaktwist"**. Speciale utensile in grado di diminuire i tempi di lavorazione e aumentare il ciclo dinamico del prodotto in lavorazione.
- Il coperchio è realizzato con speciale materiale plastico elastomero TPE in cui è stato inserito il magnete per il consenso al microinterruttore di sicurezza ed è completato da un piccolo coperchio d'ispezione in policarbonato ideale per aggiungere ingredienti durante la lavorazione.
- **Asta di sicurezza**. Contiene il micromagnetico che controlla la chiusura del coperchio a protezione dell'operatore.
- **Vasca in policarbonato graduata con scala in ml**. La capacità è di 2 litri e consente la lavorazione minima di 350 ml.
- **Gruppo lame lisce a 4 sezioni, ideale per ogni tipo di lavorazione**. Disponibile anche il gruppo a lame dentate specifico per il ghiaccio.
- Attacco vasca alla presa di forza del motore assicurato da un robusto sistema di trazione in acciaio.
- **Pannello di comando**. Interruttore di avvio e arresto, variatore di velocità, comando con funzione di overboost (turbo).



La rivoluzione del blender in soli **20** secondi

0" | 3" | 6" | 9" | 12" | 15" | 20"

Codice	Capacità caraffa litri	Produzione litri	Velocità giri/min	Comando turbo giri/min	L x P x H mm	Peso kg	Potenza kW	Alimentazione V/Hz/fase
MX20.BJ01	2	min 0,35 max 1,7	10.000/25.000	32.000	190 x 215 x 515-570	5,5	0,85	230/50/1
MX20.BJ01T	2	min 0,35 max 1,7	10.000/32.000	38.000	190 x 215 x 515-570	5,5	1,50	230/50/1

Codice	Descrizione accessori
MX64.BJ2L	Bicchiere da 2 litri completo di lame lisce e coperchi
MX64.BJ2D	Bicchiere da 2 litri completo di lame dentate e coperchi

Blender

- Macchina adatta a frullare, montare e omogeneizzare grandi quantità.
- Nuovo sistema di sicurezza, bicchiere con protezione speciale brevettata.
- Il gruppo coltelli può essere smontato.
- Motore in corrente continua.
- Macchina progettata per grandi carichi di lavoro.
- Bicchiere, smontabile inox, polycarbonato, vetro o alluminio tra quelli disponibili (**non inclusi nel prezzo del mixer**).



GT95 800W

Codice	Descrizione	Modello	Velocità giri/min	L x P x H mm	Peso kg	Potenza kW	Alimentazione V/Hz/fase
MX20.GT958	Base mixer cromato	GT95 800W	600/12.000	190 x 190 x 510	5,5	0,80	230/50/1
MX20.GT955	Base mixer cromato	GT95 550W	600/12.000	190 x 190 x 510	5,5	0,55	230/50/1

Accessori

Codice	Descrizione
MX64.BI2L	Bicchiere inox 2 litri
MX64.BI4L	Bicchiere inox 4 litri
MX64.BP4L	Bicchiere in polycarbonato trasparente 4 litri
MX64.BP1L	Bicchiere in polycarbonato trasparente graduato 1,5 litri
MX64.AFP	Accessorio per montare frappé
MX64.BL2	Lama tritaggiaccio



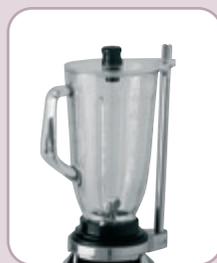
BI2L



BI4L



BP4L



BP1L



AFP



BL2



Succo di pomodoro

Ingredienti

Pomodori maturi - succo di limone - sale - pepe - peperoncino

Preparazione

Frullate accuratamente i pomodori ben maturi. Aggiungete il succo di limone, un pò di sale ed un pizzico di pepe. Se lo gradite potete metterci anche un pizzico di peperoncino.

Note

Ottimo servito come aperitivo/antipasto con arachidi, pistacchi, popcorn e/o patatine.



Frullini Frappé

- Asse rotore e bicchiere completamente in acciaio inox.
- Motori indipendenti nel modello MIXER 2.
- Capacità bicchiere 0,8 litri.



Codice	Descrizione	Modello	Velocità giri/min	L x P x H mm	Peso kg	Potenza W	Alimentazione V/Hz/fase
AR511290	Frullino frappé	MIXER1	11.700	180 x 220 x 520	5	90	230/50/1

- Drink mixer professionale con corpo macchina in metallo verniciato.
- Ideale per la produzione di milkshake, frappè, cocktails.
- La base ha un'elevata stabilità grazie al peso ed alle ventose di serie.
- Disponibile a richiesta in più colorazioni.



Dotazione: 2 bicchieri da 625 ml in acciaio inox ed in policarbonato trasparente, 2 agitatori intercambiabili per ottimizzare le montate.



Codice	Descrizione	Velocità giri/min	L x P x H mm	Peso kg	Potenza kW	Alimentazione V/Hz/fase
MX20.0054N	Frullino frappé	8.000/16.000	215 x 244 x 597	7	0,12	230/50/1

Frappé gelato alla fragola

Ingredienti per 2 - 4 persone

250g di fragole - 1 cucchiaino di zucchero semolato - 300ml di latte freddo dal frigorifero

Preparazione

Eliminare le foglioline dalle fragole.

Mettere le fragole in freezer, fino a surgelarle del tutto o quasi.

Versare le fragole nel frullatore, aggiungere lo zucchero semolato e infine il latte freddo. Il latte deve quasi coprire le fragole (ma non superare i due terzi dell'altezza della caraffa del frullatore).

Frullare al massimo, fino ad avere una miscela densa e cremosa, poi versare in bicchieri alti.

Note

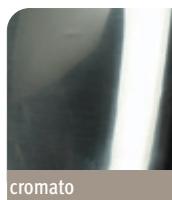
Alternativamente è possibile usare vari frutti surgelati per fare questi deliziosi frappé.





4
modelli

8
finiture



Codice	Modello	Arresto automatico	Protezione termica	Materiale leva	Colore
MX04.J2CH	J2CH	sì	sì	alluminio	champagne brilliant
MX04.J2RO	J2RO	sì	sì	alluminio	rosso rubino
MX04.J2CR	J2CR	sì	sì	alluminio	cromato
MX04.J3AR	J3AR	sì	sì	ABS	arancio siriano
MX04.J3SI	J3SI	sì	sì	ABS	argento brillante
MX04.J4AS	J4AS	no	no	ABS	alluminio satinato
MX04.J5AR	J5AR	no	sì	•	arancio fiorito
MX04.J5RO	J5RO	no	sì	•	rosso fruttato
MX04.J5SI	J5SI	no	sì	•	argento brillante
MX04.J8CR	J8CR	•	•	•	cromato
MX64.BA1	BA1	•	•	•	argento brillante



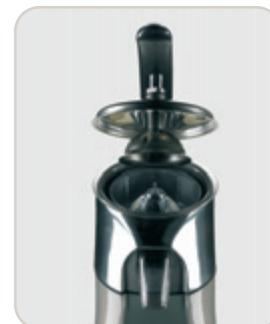
Leva in alluminio lucidato con sistema di estrazione della buccia facilitata

Vasca di raccolta del succo in policarbonato, cestello e pigna inox. Tutto estraibile e lavabile

Bicchieri in policarbonato per il contenimento del succo, con capacità di 400 ml

Piano di appoggio asportabile per la raccolta delle gocce

Comando di avvio/arresto
La macchina entra in movimento con la pressione della leva sull'agrume



J2-J3



J4



J5



J8



BA1

Produzione litri/ora	Altezza max bicchiere mm	Velocità giri/min	L x P x H mm	Peso kg	Potenza kW	Alimentazione V/Hz/fase
16	150	1.350	220 x 310 x 410	10	0,18	230/50/1
16	150	1.350	220 x 310 x 410	10	0,18	230/50/1
16	150	1.350	220 x 310 x 410	10	0,18	230/50/1
12	150	1.350	220 x 310 x 410	10	0,11	230/50/1
16	150	1.350	220 x 310 x 410	10	0,18	230/50/1
12	190	1.450	200 x 320 x 410	5,5	0,18	230/50/1
12	155	1.320	220 x 310 x 360	7,2	0,11	230/50/1
12	155	1.320	220 x 312 x 360	7,2	0,11	230/50/1
12	155	1.320	220 x 312 x 410	7,2	0,11	230/50/1
3	150	•	180 x 220 x 500	4,7	•	230/50/1
•	•	•	220 x 300 h	0,3	•	230/50/1

1.5 ❖ Rompighiaccio e Spaccaghiaccio

- Rompighiaccio professionale ideato per la preparazione di Caipirinhas, Mojitos e Frozen Cocktails in genere o per guarnire piatti di pesce fresco.
- Robusto e veloce consente di preparare ghiaccio spezzettato per ogni esigenza grazie ad una produttività di 2 Kg di ghiaccio al minuto.
- Corpo in lega leggera e contenitore in acciaio inox.
- Motore ventilato.

Codice	Modello	L x P x H mm	Peso kg	Potenza W	Alimentazione V/Hz/fase
FMTRGM23050M	TRGM	210 x 230 x 460	4	150	230/50/1



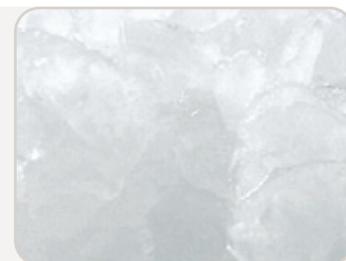
La macchina produce un ghiaccio non tritato, ma spaccato come nella tradizione caraibica. Il ghiaccio così spaccato resiste più a lungo alla liquefazione, esaltando la sua funzione primaria nella preparazione di cocktails, bibite, aperitivi, piatti di frutta esotica, piatti di pesce fresco o frutti di mare. Ideale per locali come pubs, wine bar, ristoranti, discoteche, paninoteche, chioschi in genere.

Dotato di struttura portante in acciaio inox è sostenuto da una barra di alluminio anodizzato che consente anche la regolazione su tre diverse altezze per lavorare con differenti contenitori. Le parti in plastica sono a norma per uso alimentare.



Codice	Modello	Produzione ghiaccio kg/min	L x P x H mm	Peso kg	Potenza kW	Alimentazione V/Hz/fase
MX06.ICE200	ICECRUSHER200	0,5	200 x 360 x 500	9,5	0,25	230/50/1

Tritaghiaccio professionale di color argento satinato ideale per elevate produzioni, capace di frantumare i comuni cubetti di ghiaccio in piccoli o grandi pezzi. Ideale per la produzione di margaritas ed i più comuni cocktail o per la presentazione di alcune pietanze. Il controllo elettronico garantisce la massima funzionalità attraverso le due funzioni facilmente selezionabili: manuale/timer automatico. Struttura in ABS completa di vasca di raccolta del ghiaccio frantumato, motore asincrono di massima silenziosità.



Codice	Modello	Velocità giri/min	Produzione kg/min	L x P x H mm	Peso kg	Potenza kW	Alimentazione V/Hz/fase
MX06.0053S	53	73	2,4	236 x 353 x 474	10	0,13	230/50/1

❖ Tritaghiaccio

- Tritaghiaccio a leva.
- Interamente costruito in acciaio inox.



Codice	Descrizione	Modello	L x P x H mm	Peso kg	Potenza kW	Alimentazione V/Hz/fase
AR509790	Tritaghiaccio	TG	250 x 500 x 410	12	0,38	230/50/1

❖ Gruppi multipli

GS/N > Gruppo multiplo in acciaio inox con funzioni di tritaghiaccio, spremiagrumi e frullatore/frappé (l'articolo AR510990 è dotato di un bicchiere da 1,5 litri).

SP/F > Gruppo multiplo in acciaio inox con funzioni di spremiagrumi e frullatore/frappé (l'articolo AR501390 è dotato di un bicchiere da 1,5 litri).

TG/S > Gruppo multiplo in acciaio inox con funzioni di spremiagrumi e tritaghiaccio.



Codice	Descrizione	Modello	Cap. bicchiere litri	L x P x H mm	Peso kg	Potenza kW	Alimentazione V/Hz/fase
AR501790	Tritaghiaccio, spremiagrumi e frullatore/frappé	GS/N	1	250 x 500 x 510	19	0,38	230/50/1
AR501990	Spremiagrumi e frullatore/frappé	SP/F	1	210 x 500 x 510	19	0,38	230/50/1
AR510290	Spremiagrumi e tritaghiaccio	TG/S		250 x 500 x 330	13	0,38	230/50/1

Oranjoyce
Spremiagrumi automatico
Fresca Energia Naturale



Preparazione bar

10

secondi per una spremuta

1

minuto per pulire la tua Oranjoyce

Perché OranJoyce?

- Perché a differenza del classico spremiagrumi manuale ideale per i pompelmi, Oranjoyce determina inevitabilmente la richiesta di spremute. Basta porre la macchina bene in vista insieme alle sue arance.
- Perché tutti poi preferiamo una Spremuta Espresso ad un succo di frutta, come del resto tutti preferiamo un buon gelato artigianale ad uno confezionato.
- Perché elimina totalmente il fastidio di trovare il banco sporco. E' la macchina che fa tutto! Tu carichi le arance, lei taglia e sprema. Basta premere un bottone per offrire un prodotto sano, naturale e rigenerante.
- Perché assicura un risultato finale di eccellenza. Il succo è assolutamente puro, non contiene tracce di oli essenziali o dell'amaro rilasciato dalla buccia.
- Perché eleva la qualità del servizio e l'immagine del locale.
- **Perché con OranJoyce puoi aumentare i tuoi ricavi.**

Sai come?

Se un caffè al bar costasse molto di più, ad esempio 1.30 euro i consumi sarebbero gli stessi? Per fare una spremuta serve circa mezzo chilo di arance con un costo medio di 0.50 euro. Prendiamo così due possibili casi: un locale che vende la spremuta a 2.40 euro ed un altro che la vende a 1.50. Il primo ha sì un prezzo più alto, ma serve solo 10 spremute al giorno, il secondo invece avendo un prezzo più accessibile a tutti serve 40 spremute ogni giorno con la piena soddisfazione dei clienti e dell'esercente.

Giorni lavorativi		Costo spremuta	Prezzo vendita spremuta		
25		0,50 euro	2,40 euro		
Spremute al giorno	Spremute al mese	Costo arance mese	Valore incasso mese	Netto ricavo mese	Netto ricavo 11 mesi
10	250	125 euro	600 euro	475 euro	5.225 euro

Giorni lavorativi		Costo spremuta	Prezzo vendita spremuta		
25		0,50 euro	1,50 euro		
Spremute al giorno	Spremute al mese	Costo arance mese	Valore incasso mese	Netto ricavo mese	Netto ricavo 11 mesi
40	1.000	500 euro	1.500 euro	1.000	11.000 euro

1 Preparazione dinamica

044



Scivolo di carico agrumi
con capacità di 6 frutti

Coperchio trasparente con doppio
dispositivo di sicurezza garantito
da microinterruttore

Lama estraibile

Calibratori per agrumi

OranJoyce è fornita completa di 2 kit per ottimizzare il
taglio. Calibro standard (arancione) e riduzione (giallo)
Dispositivo di sblocco rapido "Click-clack"

Cestello contenente il dispositivo di spremitura,
con componenti di rapido smontaggio
per l'estrema facilità di pulizia

Comando di avvio ed auto arresto

Beccuccio di scarico per la raccolta del succo

**Cassetto per la raccolta delle bucce
e degli oli essenziali**

Un dispositivo acustico avvisa quando
il cassetto è pieno ed impedisce il sovraccarico

Vassoio per la raccolta delle gocce

26 cm



Totale scomponibilità
in soli

60
secondi

con sistema
TOTALCLEAN



10" | 20" | 30" | 40" | 50" | 60"



Codice	Modello	Produzione	Dimensione agrumi mm	L x P x H mm	Peso kg	Potenza kW	Alimentaz. V/Hz/fase
MX05.J50	ORANJOICE	22 frutti/min pari a 6 spremute	ø 60/80	260 x 570 x 710	28	0,25	230/50/1
MX05.J50BF	ORANJOICE CON SCARICO DIRETTO	22 frutti/min pari a 6 spremute	ø 60/80	260 x 570 x 710	28	0,25	230/50/1

1.5 Centrifughe spremisucchi

- Centrifuga elettrica autopulente.
- Struttura in lega di alluminio anodizzata e verniciata.
- Cestello filtraggio e vasca in acciaio inox.
- Cestello filtraggio estraibile, con sistema di aggancio ad equilibratura magnetici.
- Contenitore raccogli-scorie estraibile.
- Freno motore azionato dalla leva aggancio coperchio vasca.



Codice	Modello	L x P x H mm	Peso kg	Potenza kW	Alimentazione V/Hz/fase
FMCFV3023050M	CFV30	240 x 370 x 480	15,5	0,75	230/50/1

50C



Centrifuga spremisucchi professionale per bar costruita in alluminio cromato (base) acciaio inox (corpo macchina) e polietilene. Estremamente semplice nello smontaggio per facilitare tutte le operazioni di pulizia. Il foro del tubo di caricamento è di \varnothing 79,5 mm con capacità di produzione sino a circa 1,5 litri/min per il succo di mela. Sistema di sicurezza integrato a norma CE per la salvaguardia dell'operatore. Vasca inox con disco abrasivo e cestello filtrante estraibili. In dotazione: cestello filtrante \varnothing 0,5 mm, pressore, contenitore in polietilene per la raccolta degli scarti.



Dettaglio dello smontaggio

28



Centrifuga spremisucchi professionale per laboratorio realizzata completamente in acciaio inox e pressofusione di alluminio alimentare. È adatta ai grandi carichi di lavoro (funzionamento continuo di tre ore). La macchina è completamente smontabile senza l'uso di utensili. Il tubo di carico ha un \varnothing di 79,5 mm. In dotazione panierino di filtraggio setaccio con fori del setaccio di \varnothing 0,5 mm, pestello, disco per grattugiare intercambiabile, contenitore per la raccolta degli scarti estremamente capace.



Estrazione del cestello immediata, senza utensili

Pulizia del filtro in pochi istanti

Codice	Modello	Giri/motore rpm	L x P x H mm	Peso kg	Potenza kW	Alimentazione V/Hz/fase
MX18.0050C	50C	3.000	260 x 470 x 450	15	0,80	230/50-60/1
MX18.0058	58	3.000	480 x 320 x 580	24	0,80	230/50-60/1

MX64.58200 panierino di filtraggio con setaccio \varnothing 0,5 mm per mod. 58

MX64.58200B panierino di filtraggio con setaccio \varnothing 0,8 mm per mod. 58

Tagliaverdure manuali

1.6

CTX > Macchina realizzata completamente in acciaio inox, con supporto in teflon. La macchina si distingue per l'estrema facilità d'uso e di pulizia anche in lavastoviglie.

Dotata di un gruppo lame dentate ed intercambiabili.

Questa macchina è stata progettata per soddisfare le esigenze di chi deve lavorare piccole quantità di frutta e ortaggi, ottenendo delle fette da 5,5 mm.

CAX > Macchina realizzata in acciaio inox e ABS.

La macchina si distingue per l'estrema facilità d'uso e di pulizia anche in lavastoviglie. Il gruppo lame è intercambiabile.

Questa macchina è stata progettata per affettare spicchi di frutta e verdura con un taglio perfettamente uniforme, garantendo stabilità e sicurezza durante il lavoro.

Il numero di sezioni può essere di 6 o 8.



Codice	Modello	Descrizione
MX42CTX	CTX	Tagliaverdure orizzontale
MX42CAX106	CAX106	Tagliaverdure a 6 spicchi
MX42CAX108	CAX108	Tagliaverdure a 8 spicchi
MX42N3078		Scavino dentato in acciaio per estrarre i piccioli

Tagliaverdure "La Mandoline"

Tagliaverdure manuale in acciaio inox, consente di effettuare diversi tipi di taglio: taglio julienne, cubetti, taglio liscio o ondulato. "La Mandoline" è completa di 2 lame orizzontali (dritto e seghettato) e 2 lame Julienne (da 10 e 4 mm).



Codice	Descrizione	L x P x H mm
KRTVM	Tagliaverdure "La Mandoline"	400 x 125 x 45
KR2000-91	Lame julienne 2 mm per "La Mandoline"	
KR2000-93	Lame julienne 7 mm per "La Mandoline"	



1.6 Passa verdure manuale



- Struttura in acciaio inox.
- Griglie in dotazione da 3 mm.
- Altre griglie a richiesta:
1 mm/ 1,5 mm/ 2 mm/ 3mm/ 4 mm.
- Altezza con manovella 320 mm.

PD42574-37



Codice	Descrizione	Diametro mm	H mm	Peso kg
PD42574-37	Passaverdure manuale	350	320	3,5
PD42574-90	Griglie 1 mm			
PD42574-91	Griglie 1,5 mm			
PD42574-92	Griglie 2 mm			
PD42574-93	Griglie 3 mm			
PD42574-94	Griglie 4 mm			

Taglia pane manuale

- Lama inox con dentellatura speciale che permette di tagliare anche pane fresco senza schiacciarlo.
- Dotato di carter di protezione per le dita.
- Spessore del taglio regolabile da 5 a 85 mm.
- Piedini e ventosa.



PD49831-00

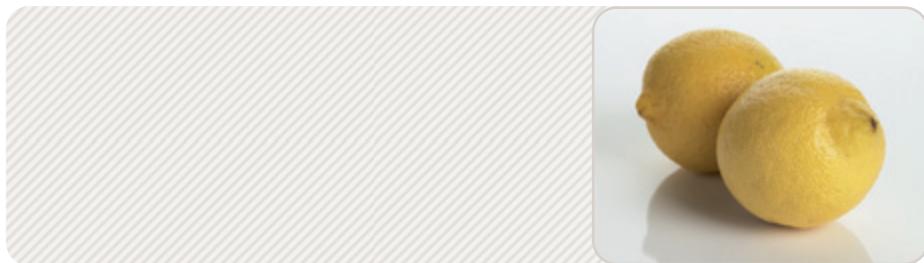
PD49831-20

Codice	Descrizione	L x P x H mm	Peso kg
PD49831-00	Taglia pane con base in legno	230 x 230 x 210	3,5
PD49831-20	Taglia pane con base inox	230 x 230 x 210	3,5

Pelatrice elettrica per frutta



- Ideale per pelare arance, limoni, pompelmi, kiwi, pomodori, pesche, ecc.
- Dotata di lama rotante, segue la sagoma del frutto.
- Sbuccia in 10/20 secondi.

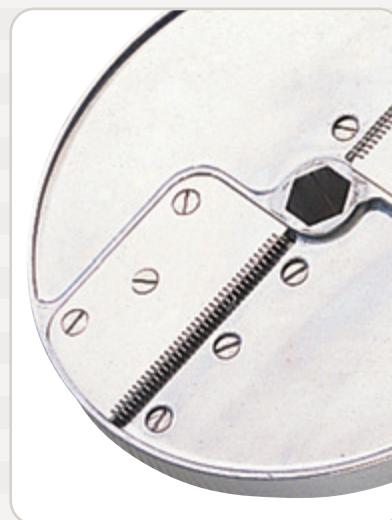


PD49750-00

Codice	Descrizione	L x P x H mm	Peso kg	Alimentazione V
PD49750-00	Pelatrice elettrica per frutta	250 x 160 x 215	2	230

Avete bisogno di un tagliaverdure?

Quanti coperti avete?							
oppure							
Volete produrre anche i cubetti?	NO	NO	SI	SI	SI	SI	SI
Avete la tensione trifase 400V?	NO	NO	NO	SI	SI	SI	SI
Questo è il modello che vi serve!	CL20	CL25	CL30	CL50	CL52	CL55	CL60



LAVORAZIONI CON IL TAGLIAVERDURE

Con questa macchina è possibile sfilacciare le verdure per la preparazione di insalate o guarnizioni, produrre listelli per fare patatine o qualsiasi altra pietanza con verdure, cubetti per il battuto, la macedonia di frutta, le patate al forno, sfilacciare o cubettare la mozzarella e tutte le verdure per arricchire la pizza, grattugiare per il formaggio, il pane, le spezie, ecc.



CL20 > Tagliaverdure da banco. Corpo macchina e tramoggia guidata in ABS alimentare, dotata di pressore per prodotti voluminosi e tubo con pestello per prodotti lunghi, facilmente smontabile per la pulizia. Produzione 60-70 kg/ora-60 coperti. Adatta per affettare, sfilacciare, listellare e grattugiare. Non può cubettare.

CL25 > Tagliaverdure da banco. Corpo macchina in ABS alimentare e tramoggia in ABS e inox, dotata di pressore per prodotti voluminosi e tubo con pestello per prodotti lunghi, facilmente smontabile per la pulizia. Produzione 80-100 kg/ora-100 coperti. Adatta per affettare, sfilacciare, listellare e grattugiare. Non può cubettare.

CL30 > Tagliaverdure da banco. Corpo macchina in alluminio e tramoggia in ABS e inox, dotata di pressore per prodotti voluminosi e tubo con pestello per prodotti lunghi, facilmente smontabile per la pulizia. Produzione 80-100 kg/ora-100 coperti. Adatta per affettare, sfilacciare, listellare, grattugiare, granulare, cubettare e per ottenere listelli dritti.



Codice	Descrizione	Modello	L x P x H mm	Peso kg	Potenza kW	Alimentazione V/Hz/fase
MX01.22298	Tagliaverdure da banco	CL20	300 x 300 x 560	11	0,35	230/50/1
MX01.24401	Tagliaverdure da banco	CL25	320 x 300 x 740	14	0,35	230/50/1
MX-S01.24383	Tagliaverdure da banco	CL30	320 x 320 x 740	15	0,37	230/50/1



Dischi per CL20/25

Codice	Descrizione
MX60.27051	Disco fette da 1 mm
MX60.27555	Disco fette da 2 mm
MX60.27086	Disco fette da 3 mm
MX60.27566	Disco fette da 4 mm
MX60.27087	Disco fette da 5 mm
MX60.27786	Disco fette da 6 mm
MX60.27621	Disco fette taglio ondulato da 2 mm
MX60.27588	Disco julienne, grattugiatore, granulatore da 1,5 mm
MX60.27577	Disco julienne, grattugiatore, granulatore da 2 mm
MX60.27511	Disco julienne, grattugiatore, granulatore da 3 mm
MX60.27046	Disco julienne, grattugiatore, granulatore da 6 mm
MX60.27632	Disco mozzarella da 9 mm
MX60.27764	Disco pane e formaggio
MX60.27078	Disco radici da 0,7 mm
MX60.27079	Disco radici da 1 mm
MX60.27130	Disco radici da 1,3 mm
MX60.27599	Disco fiammiferi da 2 x 2 mm
MX60.27080	Disco strisce da 2 x 4 mm
MX60.27081	Disco strisce da 2 x 6 mm
MX60.27047	Disco fiammiferi da 4 x 4 mm
MX60.27610	Disco listelli curvi da 6 x 6 mm
MX60.27048	Disco listelli curvi (patate fritte) 8 x 8 mm

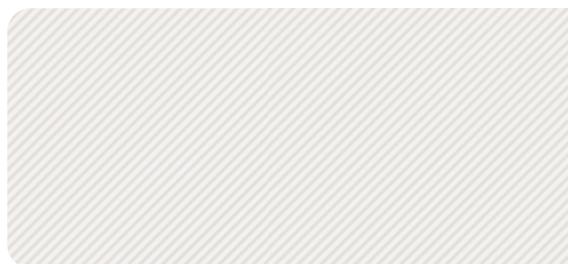


Dischi per CL30

Codice	Descrizione
MX60.27051	Disco fette da 1 mm
MX60.27555	Disco fette da 2 mm
MX60.27086	Disco fette da 3 mm
MX60.27566	Disco fette da 4 mm
MX60.27087	Disco fette da 5 mm
MX60.27786	Disco fette da 6 mm
MX60.27621	Disco fette taglio ondulato da 2 mm
MX60.27148	Disco julienne, grattugiatore, granulatore da 1,5 mm
MX60.27149	Disco julienne, grattugiatore, granulatore da 2 mm
MX60.27150	Disco julienne, grattugiatore, granulatore da 3 mm
MX60.27046	Disco julienne, grattugiatore, granulatore da 6 mm
MX60.27632	Disco mozzarella da 9 mm
MX60.27764	Disco pane e formaggio
MX60.27078	Disco radici da 0,7 mm
MX60.27079	Disco radici da 1 mm
MX60.27130	Disco radici da 1,3 mm
MX60.27599	Disco fiammiferi da 2 x 2 mm
MX60.27080	Disco strisce da 2 x 4 mm
MX60.27081	Disco strisce da 2 x 6 mm
MX60.27047	Disco fiammiferi da 4 x 4 mm
MX60.27610	Disco listelli curvi da 6 x 6 mm
MX60.27048	Disco listelli curvi (patate fritte) 8 x 8 mm
MX60.27116	Disco listelli dritti (patate fritte) 8 x 8 mm
MX60.27117	Disco listelli dritti (patate fritte) 10 x 10 mm
MX60.27113	Kit disco fette + cubetti 8 x 8 x 8 mm
MX60.27114	Kit disco fette + cubetti 10 x 10 x 10 mm



CL50D Ultra > Tagliaverdure-mozzarella da banco. Corpo macchina inox con tramoggia di alimentazione in lega di alluminio con apertura per prodotti voluminosi e tubo con pestello per prodotti lunghi, smontabile per la pulizia. Produzione 120-200 kg/ora-300 coperti.



Apertura di carico



Apertura tramoggia



Leva per lo smontaggio



Base motore in acciaio inox



CL52 > Tagliaverdure da banco. Corpo macchina inox con tramoggia di alimentazione in lega di alluminio con apertura per prodotti voluminosi e tubo con pestello per prodotti lunghi, smontabile per la pulizia. Produzione 150-250 kg/ora-400 coperti.

Apertura tramoggia



Codice	Descrizione	Modello	L x P x H mm	Peso kg	Potenza kW	Alimentazione V/Hz/fase
MX01.24350	Tagliaverdure-mozzarella da banco	CL50D ULTRA	300 x 360 x 555	16	0,5	230/50/1
MX01.24355	Tagliaverdure-mozzarella da banco trifase	CL50D ULTRA	300 x 360 x 555	16	0,55	400/50/3
MX01.24360	Tagliaverdure da banco	CL52	300 x 360 x 640	21	0,65	230/50/1
MX01.24365	Tagliaverdure da banco trifase	CL52	300 x 360 x 640	21	0,65	400/50/3

1.6 Tagliaverdure

CL55D (TG) > Tagliaverdure-mozzarella da banco. Corpo macchina inox con tramoggia guidata di alimentazione in lega di alluminio, con apertura per prodotti voluminosi e tubo con pestello per prodotti lunghi, smontabile per la pulizia. Produzione 150-400 kg/ora-750 coperti.

CL55D (TL) > Tagliaverdure-mozzarella da banco. Corpo macchina inox con tramoggia libera in lega di alluminio ed inox, ideale per grandi produzioni, smontabile per la pulizia ed intercambiabile. Produzione 150-400 kg/ora-750 coperti.

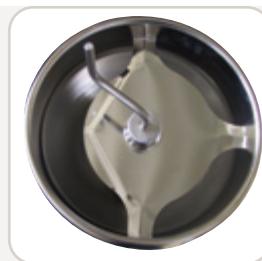
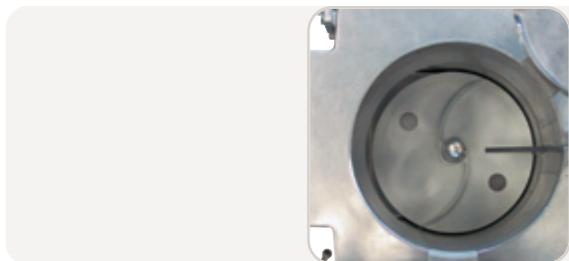


Apertura tramoggia CL55D (TG)

Tramoggia libera CL55D (TG)

Apertura tramoggia CL55D (TL)

Tramoggia guidata CL55D (TL)



CL60D (TG) > Tagliaverdure industriale versione da pavimento. Corpo macchina in acciaio inox e tramoggia di alimentazione a leva in lega di alluminio, con apertura per prodotti voluminosi, smontabile per la pulizia ed intercambiabile. Produzione 300-600 kg/ora-sino a 2500 coperti.

CL60D (TL) > Tagliaverdure industriale versione da pavimento. Corpo macchina in acciaio inox e tramoggia di alimentazione in acciaio inox e lega di alluminio, smontabile per la pulizia ed intercambiabile. Produzione 400-900 kg/ora-sino a 2500 coperti.



Apertura tramoggia CL 60D (TL)

Apertura tramoggia CL 60D (TG)

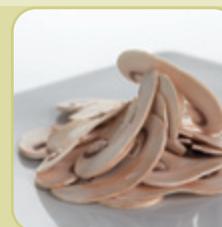


Codice	Descrizione	Modello	L x P x H mm	Peso kg	Potenza kW	Alimentazione V/Hz/fase
MX01.2568	Tagliaverdure da banco con tramoggia guidata	CL55D (TG)	380 x 300 x 840	16	0,75	400/50/3
MX01.2570	Tagliaverdure da banco con tramoggia libera	CL55D (TL)	300 x 395 x 700	16	0,75	400/50/3
MX02.2786	Tagliaverdure industriale da pavimento con tramoggia guidata	CL60D (TG)	392 x 545 x 1.344	21	0,89	400/50/3
MX02.2781	Tagliaverdure industriale da pavimento con tramoggia libera	CL60D (TL)	398 x 600 x 1.143	21	0,89	400/50/3

Dischi, griglie ed accessori per CL50D Ultra/ CL52/ CL55D / CL60D

1.6

Codice	Descrizione
MX60.28069	Disco fette da 0,8 mm
MX60.28062	Disco fette da 1 mm
MX60.28063	Disco fette da 2 mm
MX60.28064	Disco fette da 3 mm
MX60.28004	Disco fette da 4 mm
MX60.28065	Disco fette da 5 mm
MX60.28066	Disco fette da 8 mm
MX60.28067	Disco fette da 10 mm
MX60.28068	Disco fette da 14 mm
MX60.27068	Disco fette taglio ondulato da 2 mm
MX60.27069	Disco fette taglio ondulato da 3 mm
MX60.27070	Disco fette taglio ondulato da 5 mm
MX60.28056	Disco julienne, grattugiatore, granulatore da 1,5 mm
MX60.28057	Disco julienne, grattugiatore, granulatore da 2 mm
MX60.28058	Disco julienne, grattugiatore, granulatore da 3 mm
MX60.28073	Disco julienne, grattugiatore, granulatore da 4 mm
MX60.28059	Disco julienne, grattugiatore, granulatore da 5 mm
MX60.28016	Disco mozzarella da 7 mm
MX60.28060	Disco mozzarella da 9 mm
MX60.28061	Disco pane e formaggio
MX60.28055	Disco radici da 1 mm
MX60.28051	Disco fiammiferi da 2 x 2 mm
MX60.27072	Disco strisce da 2 x 4 mm
MX60.27066	Disco strisce da 2 x 6 mm
MX60.27067	Disco strisce da 2 x 8 mm
MX60.28101	Disco fiammiferi da 3 x 3 mm
MX60.28052	Disco fiammiferi da 4 x 4 mm
MX60.28053	Disco listelli curvi da 6 x 6 mm
MX60.28054	Disco listelli curvi (patate fritte) 8 x 8 mm
MX60.28134	Disco listelli dritti (patate fritte) 8 x 8 mm
MX60.28135	Disco listelli dritti (patate fritte) 10 x 10 mm
MX60.CP514	Kit speciale disco fetta e griglia cubetti mozzarella
MX60.28110	Kit disco fetta e griglia cubetti 5 x 5 x 5 mm
MX60.28111	Kit disco fetta e griglia cubetti 8 x 8 x 8 mm
MX60.28112	Kit disco fetta e griglia cubetti 10 x 10 x 10 mm
MX60.28113	Kit disco fetta e griglia cubetti 14 x 14 x 14 mm
MX60.28114	Kit disco fetta e griglia cubetti 20 x 20 x 20 mm
MX60.28115	Kit disco fetta e griglia cubetti 25 x 25 x 25 mm



Tagliaverdure

053

Accessori

Codice	Descrizione
MX60.27154	1.Vassoio caricamento prodotto per mod. CL 55
MX60.28161	2.Tramoggia 2 tubi dritti per mod. CL 55
MX60.28155	3.Tramoggia 1 tubo dritto, 1 tubo inclinato per mod. CL 55
MX60.27023	4.Carrello supporto macchina, raccolta prodotto per mod. CL 55
MX60.28170	5.Tramoggia libera per mod. CL 55
MX60.28103	6.Tramoggia guidata per mod. CL 55
MX60.28108	7.Tramoggia libera con vassoio di alimentazione per mod. CL 60
MX60.28104	8.Tramoggia guidata per mod. CL 60
MX60.28162	9.Tramoggia 2 tubi dritti (Ø 75 mm, pressore Ø 75 mm, riduzione e pressore Ø 50 mm) per mod. CL 60
MX60.28157	10.Tramoggia 1 tubo dritto, 1 tubo inclinato per mod. CL 60
MX60.27056	11.Carrello di raccolta con sede per Gastronorm 1x1 per mod. CL 60
MX60.27185	12.Carrello di raccolta con sede per Gastronorm 2x1 per mod. CL 60



1 Preparazione dinamica

1



TV2000 > Tagliaverdure "LA ROMAGNOLA". Costruito in acciaio inox e in lega speciale. Particolari in acciaio inox. Dotata di congegno antinfortunistico.

Dischi per affettare: E1 - E2 - E3 - E4 - E5 - E6 - E8 - E10 - E14.

Dischi per sfilacciare o grattugiare: Z2 - Z3 - Z4 - Z7.

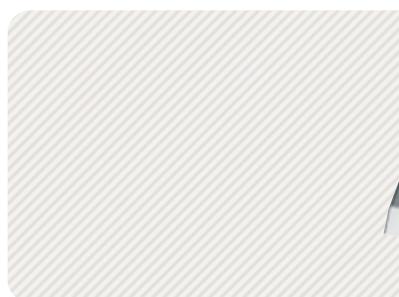
Dischi per taglio a cubetti: il gruppo di dischi D8x8 - D10x10 - D12x12 - D20x20 in combinazione con i dischi E8 - E10 - E14 ed eventualmente E6 permette una serie vastissima di cubetti per minestrone, macedonie e patate fritte.

Dischi per taglio a fiammifero: H2,5 - H4 - H6 - H8 - H10 - il gruppo di dischi B6 - B8 - B10 in combinazione con i dischi E6 - E8 - E10 ed eventualmente E14, permette di ottenere strisce di tutta la lunghezza del prodotto con lo spessore desiderato.



TV2000R aperta

Dischi e coltelli esclusi



TV2000R

TV2500



TV3000



TV2000R

TV2000R > Restyling del tagliaverdura TV2000 "LA ROMAGNOLA" presente da oltre 20 anni con successo su tutti i mercati. Carcassa e bocca removibile in acciaio inox AISI 304. Microinterruttore di sicurezza su maniglia e bocca. Doppia bocca inserimento prodotto.

TV2500 > Carcassa rivestita con vernice poliuretanica antigraffio. Bocca in materiale plastico idoneo al contatto con gli alimenti. Microinterruttore di sicurezza sulla maniglia. Doppia bocca inserimento prodotto. Disponibile solo monofase.

TV3000 > Carcassa e bocca removibile in acciaio inox AISI 304. Microinterruttore di sicurezza sulla maniglia. Doppia bocca inserimento prodotto.

Codice	Descrizione	Modello	Dimensioni bocca ovale mm	L x P x H mm	Peso kg	Velocità rpm	Potenza kW	Alimentazione V/Hz/fase
FMTV2000R235M	Tagliaverdura 2000R monofase	TV2000R	Ø 56	220 x 610 x 520	22	255	0,37	230/50/1
FMTV2000R405T	Tagliaverdura 2000R trifase	TV2000R	Ø 56	220 x 610 x 520	22	255	0,37	400/50/3
FMTV2500235M	Tagliaverdura 2500 monofase	TV2500	Ø 56	220 x 610 x 520	22	255	0,37	230/50/1
FMTV3000235M	Tagliaverdura 3000 monofase	TV3000	Ø 56	220 x 610 x 520	22	255	0,37	230/50/1
FMTV3000405T	Tagliaverdura 3000 trifase	TV3000	Ø 56	220 x 610 x 520	22	255	0,37	400/50/3

Dischi per Tagliaverdure LA ROMAGNOLA

Codice	Descrizione	Mod.
FMDISCOE1	Disco per affettare 1 mm	E1
FMDISCOE2	Disco per affettare 2 mm	E2
FMDISCOE3	Disco per affettare 3 mm	E3
FMDISCOE4	Disco per affettare 4 mm	E4
FMDISCOE5	Disco per affettare 5 mm	E5
FMDISCOE6	Disco per affettare 6 mm	E6
FMDISCOE8	Disco per affettare 8 mm	E8
FMDISCOE10	Disco per affettare 10 mm	E10
FMDISCOE14	Disco per affettare 14 mm	E14
FMDISCOZ2	Disco per sfilacciare 2 mm	Z2
FMDISCOZ3	Disco per sfilacciare 3 mm	Z3
FMDISCOZ4	Disco per sfilacciare 4 mm	Z4
FMDISCOZ7	Disco per sfilacciare 7 mm	Z7
FMDISCOV	Disco per grattugiare	V
FMDISCOH2,5	Disco per fiammiferi 2,5 mm	H2,5
FMDISCOH4	Disco per fiammiferi 4 mm	H4
FMDISCOH6	Disco per fiammiferi 6 mm	H6
FMDISCOH8	Disco per fiammiferi 8 mm	H8
FMDISCOH10	Disco per fiammiferi 10 mm	H10
FMDISCOB6	Disco per fiammiferi lunghi 6 mm	B6
FMDISCOB8	Disco per fiammiferi lunghi 8 mm	B8
FMDISCOB10	Disco per fiammiferi lunghi 10 mm	B10
FMDISCOD8	Disco per cubettare 8 x 8 mm	D8
FMDISCOD10	Disco per cubettare 10 x 10 mm	D10
FMDISCOD12	Disco per cubettare 12 x 12 mm	D12
FMDISCOD20	Disco per cubettare 20 x 20 mm	D20
FMDISCOREGO	Disco tagliaverdura regolabile	REGO



S2 E1 E3



E5 E8 E14



Z2 Z3 Z4



Z7 V H6



B6 B8 B10



D8 D10 D12



D20 REGO

- Per ottenere il fiammifero con il disco B accoppiare il disco E.
- Per ottenere il cubetto con il disco D accoppiare il disco E.

I tagliamozzarella mod. TAC e TAS sono costruiti con:

- carcassa macchina in acciaio inox;
- corpo centrale e coperchio in alluminio con trattamento speciale enplate 425 alimentare;
- comandi elettrici (pulsanti di marcia e arresto) in bassa tensione;
- microinterruttori sul coperchio e sulla maniglia;
- la produzione oraria varia da 120-190 kg per il modello TAC (cubettare e spezzettare), a 250-300 kg per il modello TAS (sfilacciare), in base ai dischi utilizzati.



TAS/TAC

MOD. TAC PER CUBETTARE

È una macchina studiata appositamente per cubettare la mozzarella. La particolare inclinazione della parte tagliente delle lame del disco grigliato (NPD) a 30° garantiscono un taglio veloce e preciso senza alterare la qualità del prodotto utilizzato. Per formaggi e mozzarelle che tendono ad impastarsi si può utilizzare la combinazione tra un disco C (per spezzettare) e il disco 2PZ8 (con tale combinazione si ottengono dei cilindretti).

MOD. TAS PER SFILACCIARE

È una macchina studiata appositamente per la sfilacciatura della mozzarella. Utilizzando i diversi tipi di dischi a disposizione si può ottenere una sfilacciatura mista oppure un taglio a spaghetti con una elevata produzione oraria ed un'ottima resa del prodotto nella cottura.

DISCHI E COLTELLI ESCLUSI

Codice	Descrizione	Modello	L x P x H mm	Peso kg	Potenza kW	Alimentazione V/Hz/fase
FMTMTAC40050T	Tagliamozzarella per cubettare	TAC	330 x 380 x 690	16	0,45	400/50/3
FMTMTAC23050M	Tagliamozzarella per cubettare	TAC	330 x 380 x 690	16	0,40	230/50/1
FMTMTAS40050T	Tagliamozzarella per sfilacciare	TAS	330 x 380 x 690	16	0,35	400/50/3
FMTMTAS23050M	Tagliamozzarella per sfilacciare	TAS	330 x 380 x 690	16	0,30	230/50/1

Coltelli e dischi per TAC

Codice	Descrizione	Codice	Descrizione
FMCOLP8	Coltello da usare in combinazione con disco grigliato NPD h 8	FMCOLP5	Coltello da usare in combinazione con disco grigliato NPD h 5
FMDISCONPD88	Disco tagliamozzarella NPD 8 x 8 x 8	FMDISCONPD85	Disco tagliamozzarella NPD 8 x 8 x 5
FMDISCONPD208	Disco tagliamozzarella NPD 20 x 20 x 8	FMDISCONPD205	Disco tagliamozzarella NPD 20 x 20 x 5
FMDISCONPD168	Disco tagliamozzarella NPD 16 x 16 x 8	FMDISCONPD165	Disco tagliamozzarella NPD 16 x 16 x 5
FMDISCONPD128	Disco tagliamozzarella NPD 12 x 12 x 8	FMDISCONPD125	Disco tagliamozzarella NPD 12 x 12 x 5
FMDISCONPD108	Disco tagliamozzarella NPD 10 x 10 x 8	FMDISCONPD105	Disco tagliamozzarella NPD 10 x 10 x 5

Dischi per TAS

Codice	Descrizione	Codice	Descrizione
FMDISCONPZ4	Disco per sfilacciare e grattugiare	FMDISCO4PZ5	Disco per sfilacciare e tagliare
FMDISCONPZ7	Disco per sfilacciare e grattugiare	FMDISCO4PZ8	Disco per sfilacciare e tagliare
		FMDISCO2PZ8	Disco per sfilacciare e tagliare

Avete bisogno di un abbinato cutter-tagliaverdure?

Quanti coperti avete?	max 15	max 20	20 30	40 100	40 100	50 300	50 350
oppure							
Con il tagliaverdure che quantità volete lavorare?	15 kg/h	20 kg/h	40 kg/h	80 kg/h	200 kg/h	300 kg/h	400 kg/h
Con il cutter che quantità volete lavorare?	0,8 kg	1,2 kg	1,2 kg	1,5 kg	2 kg	3 kg	3,5 kg
Volete produrre anche i cubetti?	NO	NO	NO	NO	SI	SI	SI
Avete la tensione trifase 400V?	NO	NO	NO	NO	SI	SI	SI
Questo è il modello che vi serve!	R101	R201	R211	R301	R402	R502	R602



LAVORAZIONI CON IL CUTTER

Emulsionare, omogeneizzare, mescolare, impastare, tritare, polverizzare, granulare, macinare, montare, ... tutte queste operazioni sono velocemente realizzabili con estrema pulizia.

LAVORAZIONI

Con questa macchina è possibile sfilacciare le verdure per la preparazione di insalate e guarnizioni, produrre listelli per fare patatine o qualsiasi altra pietanza con verdure, cubetti per il battuto, la macedonia di frutta, le patate al forno, sfilacciare o cubettare la mozzarella e tutte le verdure per arricchire la pizza, grattugiare il formaggio, il pane, le spezie, ecc.

R101 ▶ Abbinato cutter-tagliaverdura da banco.

- Blocco motore, vasca estraibile e coperchio in policarbonato trasparente.
- Capacità vasca 1,9 litri.
- Gruppo coltelli estraibili inox, disco fette e disco julienne in dotazione.
- Velocità 1500 RPM.
- Produzione massima 15 coperti. **Attenzione: i dischi a corredo sono i soli disponibili per questo modello. La macchina non può cubettare.**



Disco fette in dotazione

Disco julienne in dotazione

Coltelli in dotazione



R101

Codice	Descrizione	Modello	L x P x H mm	Peso kg	Potenza kW	Alimentazione V/Hz/fase
MX14.22355	Abbinato cutter-tagliaverdura da banco	R101	220 x 300 x 447	7	0,55	230/50/1

1.8 Abbinati Cutters/Tagliaverdure

R201 > Abbinato cutter-tagliaverdura da banco. • Blocco motore, vasca estraibile e coperchio in policarbonato trasparente. • Capacità vasca 2,9 litri. • Gruppo coltelli estraibili inox, disco fette e disco julienne in dotazione. • Velocità 1500 RPM. • Produzione massima 20 coperti. **Attenzione: La macchina non può cubettare.**

R201 Ultra > Abbinato cutter-tagliaverdura da banco. • Blocco motore e coperchio in policarbonato trasparente, vasca estraibile in acciaio inox. • Capacità vasca 2,9 litri. • Gruppo coltelli estraibili inox, disco fette e disco julienne in dotazione. • Velocità 1500 RPM. • Produzione massima 20 coperti. **Attenzione: La macchina non può cubettare.**



Disco fette in dotazione

Disco julienne in dotazione

Coltelli in dotazione



R201

R201 ULTRA

R211 > Abbinato cutter-tagliaverdura da banco.

• Blocco motore, vasca estraibile e coperchio in ABS alimentare. • Capacità vasca 2,9 litri. • Gruppo coltelli estraibili inox, disco fette e disco julienne in dotazione. • Velocità 1500 RPM. • Produzione massima 30 coperti. **Attenzione: i dischi a corredo sono i soli disponibili per questo modello. La macchina non può cubettare.**

R211 Ultra > Abbinato cutter-tagliaverdura da banco. • Blocco motore e testata tagliaverdure in ABS alimentare. • Vasca estraibile inox. • Capacità vasca 2,9 litri. • Gruppo coltelli lisci inox, disco fette e disco julienne in dotazione. • Velocità 1500 RPM. • Produzione massima 30 coperti. **Attenzione: i dischi a corredo sono i soli disponibili per questo modello. La macchina non può cubettare.**



Disco fette in dotazione

Disco julienne in dotazione

Coltelli in dotazione



R211

R211 ULTRA

Codice	Descrizione	Modello	L x P x H mm	Peso kg	Potenza kW	Alimentazione V/Hz/fase
MX14.22101	Abbinato cutter-tagliaverdura da banco	R201	280 x 270 x 470	10	0,55	230/50/1
MX14.22120	Abbinato cutter-tagliaverdura da banco	R201ULTRA	280 x 270 x 470	12	0,55	230/50/1
MX-S14.22243	Abbinato cutter-tagliaverdura da banco	R211	220 x 280 x 445	10	0,55	230/50/1
MX14.22263	Abbinato cutter-tagliaverdura da banco	R211 ULTRA	220 x 280 x 445	10	0,55	230/50/1

Abbinati Cutters/Tagliaverdure

1.8

R301 Ultra/D ▶ Abbinato cutter-tagliaverdura da banco.

- Blocco motore e testata tagliaverdure in ABS alimentare. • Vasca estraibile inox.
- Capacità vasca 3,5 litri. • Gruppo coltelli lisci inox in dotazione.
- Velocità 1500 RPM. • Produzione massima 100 coperti.

Attenzione: La macchina non può cubettare.

R301 ULTRA/D



Spremiagrumi



Coltelli in dotazione



Codice	Descrizione	Modello	L x P x H mm	Peso kg	Potenza kW	Alimentazione V/Hz/fase
MX14.2547	Abbinato cutter-tagliaverdura da banco	R301 ULTRA / D	285 x 360 x 400	14	0,50	230/50/1

Dischi e coltelli per R201 - R201 Ultra - R211 - R211 Ultra - R301 Ultra/D

Codice	Descrizione
MX60.27051	Disco fette da 1 mm
MX60.27555	Disco fette da 2 mm
MX60.27086	Disco fette da 3 mm
MX60.27566	Disco fette da 4 mm
MX60.27087	Disco fette da 5 mm
MX60.27786	Disco fette da 6 mm
MX60.27621	Disco fette taglio ondulato da 2 mm
MX60.27588	Disco julienne da 1,5 mm
MX60.27577	Disco julienne da 2 mm
MX60.27511	Disco julienne da 3 mm
MX60.27046	Disco julienne da 6 mm
MX60.27632	Disco mozzarella da 9 mm
MX60.27764	Disco grattugiatore pane e formaggio
MX60.27078	Disco granulatore radici da 0,7 mm
MX60.27079	Disco granulatore radici da 1 mm
MX60.27130	Disco granulatore radici da 1,3 mm
MX60.27599	Disco fiammiferi da 2 x 2 mm
MX60.27080	Disco strisce da 2 x 4 mm
MX60.27081	Disco strisce da 2 x 6 mm
MX60.27047	Disco fiammiferi da 4 x 4 mm
MX60.27610	Disco listelli curvi da 6 x 6 mm
MX60.27048	Disco listelli curvi (patate fritte) 8 x 8 mm
MX60.27055	Coltelli lisci per mod. R101 - R201 - R201 Ultra - R211 - R211 Ultra
MX60.27138	Coltelli dentati per mod. R201 - R201 Ultra - R211 - R211 Ultra
MX60.27061	Coltelli dentati fini per mod. R201 - R201 Ultra - R211 - R211 Ultra
MX60.38150	Coltelli lisci per mod. R301 Ultra
MX60.27065	Coltelli dentati per mod. R301 Ultra
MX60.27135	Coltelli dentati fini per mod. R301 Ultra



1.8 Abbinati Cutters/Tagliaverdure

R 401 ▶ Abbinato cutter-tagliaverdura da banco. • Blocco motore in alluminio e testata tagliaverdure in ABS ed inox. • Vasca estraibile inox. • Capacità vasca 4 litri. • Gruppo coltelli lisci inox in dotazione. • Velocità 1500 RPM. • Produzione massima 100 coperti. **Attenzione: La macchina non può cubettare.**



Coltelli in dotazione

R 402 ▶ Abbinato cutter-tagliaverdura da banco. • Blocco motore in alluminio e testata tagliaverdure in ABS ed inox. • Vasca estraibile inox. • Capacità vasca 4 litri. • Gruppo coltelli lisci inox in dotazione. • Velocità 750 e 1500 RPM. • Produzione massima 100 coperti. **Attenzione: La macchina può cubettare e listellare diritto (patate fritte).**

R 402 V.V. ▶ Abbinato cutter-tagliaverdura da banco. • Blocco motore in alluminio e testata tagliaverdure in ABS ed inox. • Vasca estraibile inox. • Capacità vasca 4 litri. • Gruppo coltelli lisci inox in dotazione. • Velocità da 300 a 3000 RPM. • Produzione massima 100 coperti. **Attenzione: La macchina può cubettare e listellare diritto (patate fritte).**



Codice	Descrizione	Modello	L x P x H mm	Peso kg	Potenza kW	Alimentazione V/Hz/fase
MX14.2692	Abbinato cutter-tagliaverdura da banco	R401	210 x 320 x 740	21	0,50	230/50/1
MX14.2508	Abbinato cutter-tagliaverdura da banco	R402	210 x 320 x 740	21	0,60	400/50/3
MX14.2688	Abbinato cutter-tagliaverdura da banco	R402 V.V.	210 x 320 x 740	21	1,11	230/50/1

Dischi e coltelli per R401 - R402 - R402 V.V.

Codice	Descrizione
MX60.27051	Disco fette da 1 mm
MX60.27555	Disco fette da 2 mm
MX60.27086	Disco fette da 3 mm
MX60.27566	Disco fette da 4 mm
MX60.27087	Disco fette da 5 mm
MX60.27786	Disco fette da 6 mm
MX60.27621	Disco fette taglio ondulato da 2 mm
MX60.27588	Disco julienne da 1,5 mm
MX60.27577	Disco julienne da 2 mm
MX60.27511	Disco julienne da 3 mm
MX60.27046	Disco julienne da 6 mm
MX60.27632	Disco mozzarella da 9 mm
MX60.27764	Disco grattugiatore pane e formaggio
MX60.27078	Disco granulatore radici da 0,7 mm
MX60.27079	Disco granulatore radici da 1 mm
MX60.27130	Disco granulatore radici da 1,3 mm
MX60.27599	Disco fiammiferi da 2 x 2 mm
MX60.27080	Disco strisce da 2 x 4 mm
MX60.27081	Disco strisce da 2 x 6 mm
MX60.27047	Disco fiammiferi da 4 x 4 mm
MX60.27610	Disco listelli curvi da 6 x 6 mm
MX60.27048	Disco listelli curvi (patate fritte) 8 x 8 mm
MX60.27116	Disco listelli dritti (patate fritte) 8 x 8 mm
MX60.27117	Disco listelli dritti (patate fritte) 10 x 10 mm
MX60.27113	Kit disco fetta e griglia cubetti 8 x 8 x 8 mm
MX60.27114	Kit disco fetta e griglia cubetti 10 x 10 x 10 mm
MX60.27255	Coltelli lisci per mod. R401, R402 e R402 V.V.
MX60.27253	Coltelli dentati per mod. R401, R402 e R402 V.V.
MX60.27254	Coltelli dentati fini per mod. R401, R402 e R402 V.V.



R502D > Abbinato cutter-tagliaverdura da banco.

- Blocco motore e gruppo tagliaverdure in fusione di alluminio.
- Vasca estraibile inox da 5,5 litri. • Gruppo coltelli lisci estraibili inox in dotazione.
- Velocità da 750 a 1500 giri/min. • Produzione da 30 a 300 coperti.

Attenzione: La macchina può cubettare da 5 a 25 mm.

R 502D V.V. > Abbinato cutter-tagliaverdura da banco.

- Blocco motore e gruppo tagliaverdure in fusione di alluminio.
- Vasca estraibile inox da 5,5 litri. • Gruppo coltelli lisci estraibili inox in dotazione.
- Velocità da 300 a 3000 giri/min. • Produzione da 30 a 300 coperti.

Attenzione: La macchina può cubettare da 5 a 25 mm.



Coltelli in dotazione

Apertura tramoggia

R 502

R602D > Abbinato cutter-tagliaverdura da banco.

- Blocco motore e gruppo tagliaverdure in fusione di alluminio.
- Vasca estraibile inox da 6,5 litri. • Gruppo coltelli lisci estraibili inox in dotazione.
- Velocità da 750 a 1500 giri/min. • Produzione da 30 a 400 coperti.

Attenzione: La macchina può cubettare da 5 a 25 mm.

R602D V.V. > Abbinato cutter-tagliaverdura da banco.

- Blocco motore e gruppo tagliaverdure in fusione di alluminio.
- Vasca estraibile inox da 6,5 litri. • Gruppo coltelli lisci estraibili inox in dotazione.
- Velocità da 300 a 3000 giri/min. • Produzione da 30 a 400 coperti.

Attenzione: La macchina può cubettare da 5 a 25 mm.



Coltelli in dotazione

Apertura tramoggia

R 602 V.V.



Codice	Descrizione	Modello	L x P x H mm	Peso kg	Potenza kW	Alimentazione V/Hz/fase
MX14.2890	Abbinato cutter-tagliaverdura da banco	R502D	355 x 300 x 655	30	0,89	400/50/3
MX14.2888	Abbinato cutter-tagliaverdura da banco	R502D V.V.	355 x 300 x 655	30	1,50	230/50/1
MX14.2882	Abbinato cutter-tagliaverdura da banco	R602D	355 x 300 x 655	31	0,89	400/50/3
MX14.2878	Abbinato cutter-tagliaverdura da banco	R602D V.V.	355 x 300 x 655	33	1,50	230/50/1

Codice	Descrizione
MX60.28069	Disco fette da 0,8 mm
MX60.28062	Disco fette da 1 mm
MX60.28063	Disco fette da 2 mm
MX60.28064	Disco fette da 3 mm
MX60.28004	Disco fette da 4 mm
MX60.28065¹	Disco fette da 5 mm
MX60.28066²	Disco fette da 8 mm
MX60.28067³	Disco fette da 10 mm
MX60.28068⁴	Disco fette da 14 mm
MX60.27068	Disco fette taglio ondulato da 2 mm
MX60.27069	Disco fette taglio ondulato da 3 mm
MX60.27070	Disco fette taglio ondulato da 5 mm
MX60.28056	Disco julienne da 1,5 mm
MX60.28057	Disco julienne da 2 mm
MX60.28058	Disco julienne da 3 mm
MX60.28073	Disco julienne da 4 mm
MX60.28059	Disco julienne da 5 mm
MX60.28016	Disco mozzarella da 7 mm
MX60.28060	Disco mozzarella da 9 mm
MX60.28061	Disco grattugiatore pane e formaggio
MX60.28055	Disco granulatore radici da 1 mm
MX60.28051	Disco fiammiferi da 2 x 2 mm
MX60.27072	Disco strisce da 2 x 4 mm
MX60.27066	Disco strisce da 2 x 6 mm
MX60.27067	Disco strisce da 2 x 8 mm
MX60.28101	Disco fiammiferi da 3 x 3 mm
MX60.28052	Disco fiammiferi da 4 x 4 mm
MX60.28053	Disco listelli curvi da 6 x 6 mm
MX60.28054	Disco listelli curvi (patate fritte) 8 x 8 mm
MX60.28134⁵	Disco listelli dritti (patate fritte) 8 x 8 mm
MX60.28135⁵	Disco listelli dritti (patate fritte) 10 x 10 mm
MX60.CP514	Kit speciale disco fetta e griglia cubetti mozzarella
MX60.28110	Kit disco fetta e griglia cubetti 5 x 5 x 5 mm
MX60.28111	Kit disco fetta e griglia cubetti 8 x 8 x 8 mm
MX60.28112	Kit disco fetta e griglia cubetti 10 x 10 x 10 mm
MX60.28113	Kit disco fetta e griglia cubetti 14 x 14 x 14 mm
MX60.28114	Kit disco fetta e griglia cubetti 20 x 20 x 20 mm
MX60.28115	Kit disco fetta e griglia cubetti 25 x 25 x 25 mm
MX60.27121	Coltelli dentati per mod. R502D e R502D V.V.
MX60.27120	Coltelli lisci per mod. R502D e R502D V.V.
MX60.27125	Coltelli dentati per mod. R602D e R602D V.V.
MX60.27124	Coltelli lisci per mod. R602D e R602D V.V.



^{1 2 3 4} Per ottenere i cubetti, le griglie vanno abbinare ai relativi dischi per fette.
⁵ Speciale sistema alta produzione.

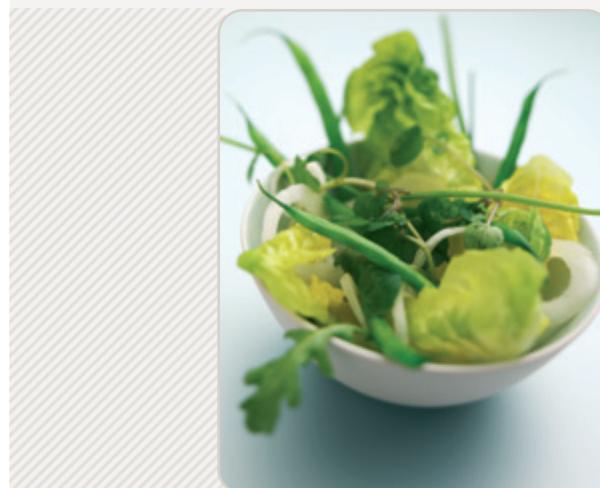


Caratteristiche costruttive:

- Struttura realizzata interamente in acciaio inox 18/10 per garantire robustezza e igienicità.
- Coperchio in materiale plastico atossico (policarbonato) trasparente e ad alta resistenza.
- Cestello, divisorie interne, getti di risciacquo, filtri, tutti in acciaio inox 18/10 completamente estraibili per garantire un'efficace e veloce pulibilità.
- Elettropompa di scarico per consentire uno scarico remoto.
- Comandi elettronici a bassa tensione con scheda in policarbonato.
- Assenza di indicatori di livello a galleggiante per la massima affidabilità.
- Filtro a cassetto e filtro su scarico vasca facilmente asportabili.
- Pompa di scarico facilmente ispezionabile dall'esterno per una facile manutenzione.
- Microinterruttore di sicurezza sul coperchio.
- Motore trifase a 2 velocità.

Caratteristiche funzionali:

- Selezione di due diversi cicli di lavaggio e tre differenti durate per ogni ciclo; comando ad impulso per ulteriori azioni di centrifugazione.
- Grado di protezione dell'acqua IPX5.
- Azione di lavaggio basata sulla turbolenza dell'acqua indotta dal movimento del cestello.
- Rumorosità dell'apparecchio < 70 decibel.
- L'apparecchio è conforme alle più severe normative igieniche e di sicurezza nazionali ed internazionali ed è certificato con il marchio CE.
- Interno vasca di lavaggio: l'estraibilità del filtro di scarico e del filtro a cassetto permette un agevole accesso ed una migliore pulibilità.
- Interno vasca di lavaggio: filtro a cassetto per le particelle in sospensione e filtro di scarico.
- I comandi elettronici sono tutti situati nella plancia in posizione ergonomica.
- Il microinterruttore di sicurezza interrompe il funzionamento della macchina all'apertura del coperchio.
- Il design sobrio e compatto, la versatilità d'utilizzo e l'ingombro limitato sono la garanzia per l'operatore di un facile e pratico uso.
- Durata ciclo: 3,5 - 4,5 min.
- Capacità cestello 1,5 - 4,5 kg.
- Consumo acqua per ciclo 30-35 litri.



Codice	Descrizione	Modello	L x P x H mm	Peso kg	Potenza kW	Alimentazione V/Hz/fase
FMLAV40050T	Lava centrifuga verdure	LAV	450 x 610 x 800	40	0,37 - 0,11	400/50/3

LCT ▶ Lava e centrifuga verdure capacità vasca 48 litri. Struttura e vasca in acciaio inox, cestello estraibile inoxall, lavaggio a turbolenza con regolazione di flusso, risciacquo a turbolenza con acqua pulita, centrifuga con freno.

Capacità di carico: 2/3 kg verdura in foglia; 10/15 kg verdura pesante. Serbatoio da 1 litro per liquido disinfettante. Lavaggio e decongelamento pesce e carni.



Codice	Descrizione	Modello	L x P x H mm	Peso kg	Potenza kW	Alimentazione V/Hz/fase
● AG-DE2-3200	Lava e centrifuga verdure capacità vasca 48 litri	LCT	600 x 600 x 850	88	0,66	230/50/1

Centrifughe verdure



KRCVM25



KRCVM12

Codice	Dimensioni Ø x H	Capacità litri
KRCWM25	430 x 520	25
KRCWM12	330 x 430	12

CTC > Centrifuga capacità 14 litri carica 2 kg. Struttura e cestello estraibile in acciaio inox, motore autofrenante, micro di blocco sull'apertura del coperchio. Comando a bordo macchina. Tensione commutabile.

CTS > Centrifuga capacità 25 litri carica 4 kg. Struttura e cestello estraibile in acciaio inox, comandi a bordo macchina a 24 volt, motore autofrenante, micro di blocco sull'apertura del coperchio, pulsante d'arresto, tensione commutabile.

CTN > Centrifuga capacità 45 litri carica 8 kg. Struttura e cestello estraibile in acciaio inox, quadro comandi a parete a 24 volt con temporizzatore, motore autofrenante, micro di blocco sull'apertura del coperchio, pulsante d'arresto, tensione commutabile.

CTP > Centrifuga capacità 55 litri carica 8 kg. Struttura e cestello estraibile in acciaio inox, quadro comandi a parete a 24 volt con temporizzatore, motore autofrenante, micro di blocco sull'apertura del coperchio, pulsante d'arresto, tensione commutabile.

CTV > Centrifuga capacità 55 litri carica 10 kg. Struttura e cestello estraibile in acciaio inox, quadro comandi a parete a 24 volt con temporizzatore, motore autofrenante, micro di blocco sull'apertura del coperchio, pulsante d'arresto, tensione commutabile.



Codice	Descrizione	Modello	L x P x H mm	Peso kg	Potenza kW	Alimentazione V/Hz/fase
● AG-DE1-3010	Centrifuga capacità litri 14 carica kg 2	CTC	460 x 500 x 670	25	0,09	230-400/50/3
● AG-DE1-3020	Centrifuga capacità litri 25 carica kg 4	CTS	460 x 500 x 690	40	0,15	230-400/50/3
● AG-DE1-3030/01	Centrifuga capacità litri 45 carica kg 8	CTN	550 x 630 x 890	80	0,25	230-400/50/3
● AG-DE1-3070/01	Centrifuga capacità litri 55 carica kg 8	CTP	550 x 630 x 940	110	0,25	230-400/50/3
● AG-DE1-3060/01	Centrifuga capacità litri 55 carica kg 10	CTV	550 x 630 x 940	110	1,1	230-400/50/3

Lava verdure

LAVAVERDURE "EVOLVERD" > Struttura rivestita in acciaio inox 18/10 satinato. Vasca di lavaggio in acciaio inox 18/10 con vasca supplementare brevettata, per aspirazione acqua prefiltrata in modo da immetterla nuovamente in vasca priva di elementi terrosi o di altro genere. Sviluppo interno della vasca con turbolenza progettata e calcolata per una migliore resa della formazione del vortice, anche ad apertura minima del flusso. Regolazione manuale del flusso di lavaggio a seconda degli alimenti che si desidera trattare.



Codice	Descrizione	Modello	L x P x H mm	Potenza kW	Alimentazione V/Hz/fase
BOEVL/1M	Lavaverdure "Evolverd" capacità vasca 135 litri	1 MNF	710 x 700 x 877	0,6	230/50/1
BOEVL/2T	Lavaverdure "Evolverd" capacità vasca 200 litri	2 TRF	1.200 x 710 x 856	1,1	400/50/3
BOEVL/3T	Lavaverdure "Evolverd" capacità vasca 235 litri	3 TRF	1.400 x 710 x 856	1,5	400/50/3

Grattugie

1.10

GR8/D > Grattugia elettrica per uso domestico e piccole comunità. Interamente realizzata in lega di alluminio, rullo in acciaio inox, contenitore di raccolta in acciaio inox. Dotata di microinterruttore elettromagnetico sul pressore della bocca della grattugia.

GR12/S > Macchina di dimensioni contenute ma dalle grandi prestazioni. realizzata in alluminio lucidato. La dotazione di sicurezza risponde alle più severe Direttive Europee (comandi in bassa tensione, microinterruttore sulla leva grattugia, protezioni meccaniche sulle bocche, freno motore).

La grattugia monta un rullo in acciaio inox per la lavorazione di prodotti quali: formaggio, pane, biscotti, frutta secca, ecc.



Codice	Descrizione	Modello	Produzione kg/h	L x P x H mm	Peso kg	Potenza kW	Alimentazione V/Hz/fase
FMGR8D23050M	Grattugia Monofase	GR8/D	20	270 x 230 x 310	11	0,38	230/50/1
FMGR12S40050T	Grattugia Trifase	GR12/S	40	420 x 300 x 390	16	0,75	400/50/3
FMGR12S23050M	Grattugia Monofase	GR12/S	40	420 x 300 x 390	16	0,75	230/50/1

- Grattugia con carrozzeria in acciaio inox e bocca in alluminio anodizzato (C/E GF3 carrozzeria verniciata).
- Rullo punzonato in acciaio inox. Bocca di uscita senza griglia.
- Vasca di raccolta in polipropilene con micro di sicurezza.
- Freno elettronico (elettromeccanico su C/E GF3).



Codice	Modello	Produzione kg/h	L x P x H mm	Peso kg	Potenza kW	Alimentazione V/Hz/fase
LV9EOGF0A00	A/E GF	100	480 x 295 x 410	22	0,75	400/50/3
LV9EOGF1A00	A/E GF1,5	120	480 x 295 x 410	26	1,10	400/50/3
LV9EOGF3000	C/E GF3	200	705 x 350 x 590	42	2,20	400/50/3

Grattugia professionale. Bocca inox estraibile. Una macchina innovativa per medie e alte produzioni. Completamente in acciaio inox. Per grattugiare parmigiano, formaggi duri, pane, mandorle, cioccolata.

- Carrozzeria in acciaio inox AISI 304. Bocca di grandi dimensioni in acciaio inox AISI 304, estraibile per facilitare la pulizia.
- Rullo punzonato in acciaio inox. Bocca di uscita senza griglia.
- Vasca di raccolta con sensore e protezione.
- Motore con freno elettronico.
- Marcia e stop con N.V.R. a bassa tensione (24 V).
- Macchina conforme alle norme CE in materia di igiene e sicurezza.

A richiesta:

- Voltaggi speciali, 60 Hz. • Vasca di raccolta in acciaio inox: 10 litri.



Codice	Modello	Produzione kg/h	L x P x H mm	Peso kg	Potenza kW	Alimentazione V/Hz/fase
LV9EOGF0000	C/E GF2	160	535 x 355 x 445	31	1,5	400/50/3



AB8/D

- Gruppo macinazione inox/alluminio.
- Tramoggia inox di Ø 160 mm e di altezza 50 mm.
- Contenitore inox formaggio di Ø 165 mm e di altezza 50 mm.
- Velocità grattugia/tritacarne 1.400 giri/min – 80 giri/min.

Codice	Descrizione	Modello	Produzione kg/h	L x P x H mm	Peso kg	Potenza kW	Alimentazione V/Hz/fase
FMAB8D23050M	Tritacarne grattugia - bocca 8	AB8/D	50 carne/20 formaggio	450 x 330 x 360	11	0,37	230/50/1

Sul lato tritacarne la macchina permette di separare completamente dal corpo motore il gruppo macinazione (comprese le bocche di ingresso ed uscita del prodotto), in modo tale che quest'ultimo possa essere collocato all'interno di una cella frigorifera senza che debba essere pulito dai residui di carne macinata. L'adozione di due pomelli rende estremamente semplici e veloci le operazioni di smontaggio e montaggio del gruppo di macinazione. Inoltre l'opzione della separazione totale delle due unità principali dell'apparecchio facilitano notevolmente la pulizia dei componenti presenti sul corpo motore e la possibilità di inserire in lavastoviglie l'intero gruppo di macinazione. La macchina è realizzata con una struttura in acciaio inox - alluminio lucidato ed è dotata di tutti i sistemi di sicurezza previsti dalle Direttive Europee. L'applicazione di piastre grigliate con diverse forature consente di ottenere svariati tipi di macinato, quali: svizzere, polpette,

ragù, wurstel, ecc.

Sono disponibili come optional da applicare al tritacarne:

- Il sistema Unger per la realizzazione di macinati molto fini.
- L'imbuto per insaccare.
- Comandi con inversione di marcia.

Sul lato grattugia è posta una bocca in alluminio lucidato con all'interno un rullo in acciaio inox per la lavorazione di prodotti come: formaggio, pane, biscotti, frutta secca, ecc. L'apparecchio inoltre è provvisto di un pennello per la pulizia del rullo grattugia. La dotazione di sicurezza risponde ai requisiti richiesti dalle Direttive Europee (microinterruttore sulla leva della grattugia).



12/AT



22/AE



Codice	Descrizione	Modello	L x P x H mm	Peso kg	Potenza kW	Alimentazione V/Hz/fase
■ FM-SAB12AT40050T	Tritacarne grattugia - bocca 12 trifase	12/AT	350 x 580 x 470	24	0,75	400/50/3
■ FMAB12AT23050M	Tritacarne grattugia - bocca 12 monofase	12/AT	350 x 580 x 470	24	0,75	230/50/1
■ FM-SAB22AE40050T	Tritacarne grattugia - bocca 22 trifase	22/AE	350 x 630 x 480	26	1,1	400/50/3
■ FMAB22AE23050M	Tritacarne grattugia - bocca 22 monofase	22/AE	350 x 630 x 480	26	1,1	230/50/1

- Tritacarne con struttura in alluminio mod. TR e struttura in acciaio inox ed alluminio mod. TS e TE.
- Coltello autoaffilante.
- Piastra e tramoggia in acciaio inox per mod. TR.
- Gruppo macinazione e tramoggia in acciaio inox e completamente estraibili per mod. TS e TE.



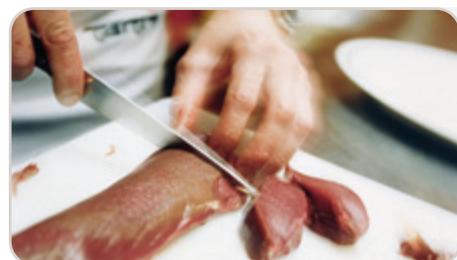
Codice	Descrizione	Modello	L x P x H mm	Peso kg	Potenza kW	Alimentazione V/Hz/fase
FMTR80TR23050M	Tritacarne - bocca 8	TR 8/D	300 x 330 x 360	9,5	0,37	230/50/1
FMTR12TS40050T	Tritacarne - bocca 12	12/TS	290 x 400 x 470	20	0,75	400/50/3
FMTR12TS23050M	Tritacarne - bocca 12	12/TS	290 x 400 x 470	20	0,75	230/50/1
FMTR22TE40050T	Tritacarne - bocca 22	22/TE	290 x 450 x 480	22	1,10	400/50/3
FMTR22TE23050M	Tritacarne - bocca 22	22/TE	290 x 450 x 480	22	1,10	230/50/1

C/E ▶ Tritacarne da banco struttura in acciaio inox AISI 304. Per medie e alte produzioni. Macchine robuste e facili da pulire.

- Tramoggia e bocca interna in acciaio inox AISI 304 estraibili.
- Dispositivo di inversione marcia.
- Motore a ventilazione forzata.

A/E ▶ Tritacarne struttura in acciaio inox AISI 304. Macchina robusta e facile da pulire. Studiata per il minimo ingombro. Per il dettaglio alimentare e la ristorazione.

- Tramoggia e bocca interna in acciaio inox AISI 304 estraibili.
- Motore a ventilazione forzata.
- Marcia avanti e stop (mod. 22 e 32 con marcia indietro).



Codice	Descrizione	Modello	Capacità prod. kg/h	L x P x H mm	Peso kg	Potenza kW	Alimentazione V/Hz/fase
LV9E0220130	Tritacarne - bocca 22	C/E22N	300	305 x 450 x 535	32	1,1	400/50/3
LV9E0320130	Tritacarne - bocca 32	C/E32N	500	328 x 551 x 548	44	2,2	400/50/3
LV9E0120A030	Tritacarne - bocca 12	A/E12	150	235 x 410 x 510	24	0,75	400/50/3
LV9E0220A030	Tritacarne - bocca 22	A/E22	250	305 x 455 x 545	28	1,1	400/50/3
LV9E0320A030	Tritacarne - bocca 32	A/E32	450	325 x 536 x 587	59	2,2	400/50/3

❖ Tritacarne refrigerati

- Carrozzeria e tramoggia in acciaio inox AISI 304.
- Bocca esterna in acciaio inox AISI 304. Facile da smontare per la pulizia:
Enterprise: 1 piastra e 1 coltello in acciaio inox.
Unger: Ø 82 mm, 3 pezzi; Ø 98 mm 5 pezzi in acciaio inox (solo A/E32 R).
- Motore ventilato, marcia avanti e stop con N.V.R. a bassa tensione (24 V).
- Macchina conforme alle norme CE in materia di igiene e sicurezza e alle norme specifiche del settore.

Refrigerazione. Il sistema di refrigerazione consente di lavorare la carne senza interrompere la catena del freddo. Lo sviluppo della flora batterica viene bloccato. Il trito presenta inalterati a lungo il gusto, il colore e le caratteristiche nutritive. Il tritacarne può essere usato anche in modo discontinuo senza dover smontare la bocca per pulirla e riporla in frigo.

- Compressore ermetico e silenzioso.
- Termostato elettronico.
- Gas refrigerante ad impatto ambientale ridotto o nullo.

A richiesta: Voltaggi speciali, 60 Hz. Tavolino inox con ruote.



Codice	Descrizione	Modello	Produzione kg/h	L x P x H mm	Peso kg	Potenza kW	Alimentazione V/Hz/fase
LV9E022RA030	Tritacarne refrigerato - bocca 22	A/E22 R	250	310 x 438 x 508	40	1,1	400/50/3
LV9E032RA030	Tritacarne refrigerato - bocca 32	A/E32 R	450	325 x 544 x 553	74	2,2	400/50/3

❖ Tritacarne da laboratorio

Tritacarne con alimentazione automatica, versatile e potente. Con funzione mescolatore. Per macellerie, laboratori carne, supermercati e comunità.

- Struttura, gruppo macinazione, pale e vasca in acciaio inox AISI 304.
- Bocca esterna 32/98 da grande produzione, in acciaio inox AISI 304:
1 piastra e un coltello autoaffilanti in acciaio inox.
- Due motori indipendenti con retromarcia (reverse).
- Trasmissione mediante riduttori silenziosi e senza manutenzione.
- Gruppo di macinazione e vasca facilmente e completamente smontabili per la pulizia.
- Parti elettriche in contenitore a tenuta stagna con grado di protezione IP56, comandi con N.V.R. a bassa tensione (24V).
- Macchina conforme alle norme CE in materia di igiene e di sicurezza, e alle norme specifiche per i tritacarne.



Codice	Descrizione	Modello	Produzione kg/h	L x P x H mm	Peso kg	Potenza kW	Alimentazione V/Hz/fase
LV9E7010030	Tritacarne con alimen. automatica - bocca enterprise	C/E701	800	492 x 680 x 626	173	0,6	400/50/3

Segaossa

- Segaossa a nastro con anello da 1.550 mm e lame da 1.830 mm.
- Struttura in alluminio anodizzato da banco.
- Micro sul coperchio di chiusura macchina.
- Freno motore.
- Comandi in bassa tensione.
- Pulsante di arresto sporgente con interblocco.



SE1830

Codice	Descrizione	Modello	L x P x H mm	Peso kg	Potenza kW	Alimentazione V/Hz/fase
FMSE1550A40050T	Segaossa Trifase	SE1550	530 x 400 x 850	33	0,75	400/50/3
FMSE1550A23050M	Segaossa Monofase	SE1550	530 x 400 x 850	33	0,75	230/50/1
FMSE1830A40050T	Segaossa Trifase	SE1830	630 x 450 x 970	37	0,75	400/50/3
FMSE1830A23050M	Segaossa Monofase	SE1830	630 x 450 x 970	37	0,75	230/50/1

- Segaossi da banco in acciaio inox.
- Nastro da 165 cm (da banco)/182 (da banco) 205 (con basamento e piano fisso).
- Vasca raccogli scorie smontabile.
- Fine corsa di sicurezza.
- Dispositivo antinfortunistico N.V.R. a bassa tensione (24V), parti elettriche in scatola stagna IP56.



C/E165

Codice	Modello	Profondità taglio mm	Altezza taglio mm	L x P x H mm	Peso kg	Potenza kW	Alimentazione V/Hz/fase
LV9E1650000	C/E165	190	240	470 x 480 x 912	36	1,1	400/50/3
LV9E1650050	C/E165	190	240	470 x 480 x 912	37	0,90	230/50/1
LV9E1820000	C/E182	190	300	470 x 480 x 997	37	1,1	400/50/3
LV9E1820050	C/E182	190	300	470 x 480 x 997	38	0,90	230/50/1
LV9E2050000	C/E205	232	330	620 x 598 x 1.550	66	1,1	400/50/3
LV9E2050050	C/E205	232	330	620 x 598 x 1.550	67	0,90	230/50/1

1.10 Impastatrici a pale per carne

- Impastatrice per carne monopala da banco.
- Capacità 30 kg.
- Carrozzeria, vasca e pale inox, completamente smontabili.
- Vasca ribaltabile.
- Inversione di marcia.



Codice	Modello	L x P x H mm	Peso kg	Potenza kW	Alimentazione V/Hz/fase
LV9EMM03000	C/E MM30	780 x 305 x 790	40	0,75	400/50/3

- Impastatrice per carne con struttura interamente in acciaio inox e con capacità della vasca da 50/75/95 kg.
- Micro su coperchio vasca.
- Vasca ribaltabile per lo svuotamento.
- Pulsante inversione di marcia per migliore amalgama impasto.
- Pale estraibili.



50C1P APERTO



50C1P



95C2P APERTO



95C2P

Codice	Modello	L x P x H mm	Peso kg	Potenza kW	Alimentazione V/Hz/fase
FMIC50C1P40050T	50C1P (1 PALA)	800 x 470 x 1.030	77	1,5	400/50/3
FMIC50C2P40050T	50C2P (2 PALE)	800 x 470 x 1.030	82	1,5	400/50/3
FMIC95C2P40050T	95C2P (2 PALE)	1.170 x 580 x 1.030	125	1,5	400/50/3

Insaccatrici per carne

1.10

- Insaccatrici manuali verticali ed orizzontali.
- Cilindro e fiancate in acciaio inox.
- Pistone in alluminio con valvola di sfogo.
- Ingranaggi in acciaio anti usura.
- Leva di comando in alluminio.
- In dotazione 3 imbusti in abs da 12/22/32 mm.



LT. 7 / OR



LT. 7 / VE



Codice	Descrizione	Modello	Capacità litri	L x P x H mm	Peso kg
FMINSL7OR	Insaccatrice per carne manuale orizzontale	LT. 7 / OR	7	1.100 x 400 x 400	28
FMINSL14OR	Insaccatrice per carne manuale orizzontale	LT. 14 / OR	14	1.450 x 450 x 450	36
FMINSL7VE	Insaccatrice per carne manuale verticale	LT. 7 / VE	7	600 x 250 x 950	28
FMINSL14VE	Insaccatrice per carne manuale verticale	LT. 14 / VE	14	650 x 300 x 1.300	36
IMBUTIINS	Serie di imbusti in ABS per insaccatrice				

Insaccatrici idrauliche verticali in acciaio inox. potenti, robuste e compatte. facili da usare in una posizione di lavoro ergonomica. Facili da pulire. Lavorazione accuratissima delle superfici. Per macellerie, laboratori carni, salumifici, supermercati...

- Carrozzeria e coperchio in acciaio inox AISI 304.
- Pistone inox rimovibile per una facile pulizia.
- Cilindro inox rettificato. la massima tenuta ed efficienza.
- Montato su due ruote per facilitare lo spostamento.
- Velocità di uscita regolabile.
- Avviamento e stop automatici con comando a ginocchio.
- Veloce rientro pistone.
- Dotazione tre imbusti inox: Ø 14, 20 e 30 mm.
- Parti elettriche in scatola stagna IP56.
- Macchine conformi alle norme CE in materia di igiene e sicurezza.



C/E INS

Codice	Descrizione	Modello	L x P x H mm	Peso kg	Potenza kW	Alimentazione V/Hz/fase
LV9EINS2200	Insaccatrice idraulica verticale 22 litri	C/E INS/22	420 x 390 x 1.040	80	0,75	400/50/3
LV9EINS3200	Insaccatrice idraulica verticale 32 litri	C/E INS/32	420 x 435 x 1.175	100	0,75	400/50/3
LV9EINS5000	Insaccatrice idraulica verticale 50 litri	C/E INS/50	505 x 480 x 1.250	180	1,1	400/50/3

1.10 ❖ Hamburgatrici manuali

- Hamburgatrice manuale con diametro da 100 e 130 mm.
- Realizzata in fusione di alluminio.
- Per una rapida produzione delle bistecche alla svizzera ottenute con carne tritata.



Codice	Modello	L x P x H mm	Peso kg
NWH100	H 100	150 x 200 x 260	6,5
NWH130	H 130	150 x 200 x 260	6,5

❖ Inteneritrici

- Inteneritrice di carne manuale in alluminio anodizzato e gruppo di lame in acciaio inox.
- Spessore massimo del prodotto da introdurre 20 mm.
- Adatta a tutti i tipi di carne, la rende tenera e di facile cottura.



Codice	Descrizione	Modello	L x P x H mm	Peso kg
OSW7999	Inteneritrice di carne manuale	IM4	270 x 330 x 280	9

❖ Tagliastrisce carne

- Tagliastrisce in alluminio anodizzato con gruppo di taglio in acciaio inox da 4/6/8/12 mm.
- Spessore massimo del prodotto da introdurre a seconda dei modelli.
- Adatto per carne pesce verdure e salumi.



Codice	Descrizione	Modello	L x P x H mm	Peso netto kg	Potenza el. kW	Alimentaz. V/Hz/fase
OSW799584	Tagliastrisce da 4 mm	TAG 94E	200 x 450 x 430	23	0,5	230/50/1
OSW799784	Tagliastrisce da 6 mm	TAG 96E	200 x 450 x 430	23	0,5	230/50/1
OSW799684	Tagliastrisce da 8 mm	TAG 98E	200 x 450 x 430	23	0,5	230/50/1
OSW799884	Tagliastrisce da 12 mm	TAG 912E	200 x 450 x 430	23	0,5	230/50/1

Hamburgatrici automatiche

1.10

- Macchina automatica per la produzione in continuo di hamburgers e polpette.
- Alimentate con macinato producono hamburgers e polpette di peso e dimensioni variabili, monta di serie un rullo per hamburger diametro 100 mm, sostituibile con rullo per hamburger diametro 90 - 110 - 120 mm od ovale 65 x 105 m.



Codice	Descrizione	Modello	L x P x H mm	Peso kg	Potenza kW	Alimentazione V/Hz/fase
LV9E6520000	Hamburgatrice automatica 1.000 cicli/ora	C/E652	395 x 525 x 600	40	0,30	400/50/3
LV9E6530000	Hamburgatrice automatica 2.100 cicli/ora	C/E653	485 x 525 x 650	50	0,75	400/50/3
LV86509000	Pedaliere comandi per hamburgatrici					
LV86500333	Rullo suppl. standard (diam. 90/100/110/120 mm)					
LV86500337	Rullo suppl. speciale per polpette (2x36 mm)					
LV86500340	Rullo suppl. speciale su specifica del cliente					

- Hamburgatrice polpettatrice automatica a disco.
- Produzione in continuo fino a 1200 hamburger o 2400 polpette.
- Parti a contatto del prodotto in acciaio inox e ABS alimentare.
- Monoblocco, tramoggia di carico e gruppo pale in acciaio inox.
- Dischi sagomatori non compresi nel prezzo.



Codice	Descrizione	Modello	L x P x H mm	Peso kg	Potenza kW	Alimentazione V/Hz/fase
OM01XBS78200B	Hamburgatrice automatica	PH\85S TRIFASE	450 x 290 x 720	42	0,37	400/50/3
OM01XBT1871	Disco sagomatore hamburgers diam. 90 mm					
OM01XBT1872	Disco sagomatore hamburgers diam. 98 mm					
OM01XBT1874	Disco sagomatore polpette diam. 40 mm					

Unitamente agli utensili intercambiabili eseguono tutte le lavorazioni richieste nelle moderne cucine.

- Motoriduttore per utensili intercambiabili con struttura in acciaio inox.
- Base girevole di 180°.
- Comandi a 24 volt.
- Tensione commutabile 230-400 e motore a due velocità.
- Pulsante di arresto.
- Innesto per utensili tipo 10/22/32 con micro di sicurezza.
- Protezione termica del motore.



Codice	Descrizione	Modello	Lx P x H mm	Peso kg	Potenza kW	Alimentazione V/Hz/fase
• AG-DB1-1505/20	Motoriduttore	VEL 10	415 x 370 x 260	26	0,75	230-400/50/3
• AG-DB1-1515/20	Motoriduttore	VEL 22	415 x 370 x 260	29	1,1	230-400/50/3
• AG-DB1-1525/21	Motoriduttore	VEL 32	415 x 370 x 260	32	2,2	230-400/50/3

Unitamente agli utensili intercambiabili eseguono tutte le lavorazioni richieste nelle moderne cucine.

- Motoriduttore ad utensili intercambiabili con struttura in acciaio inox carenata fissa.
- Comandi a 24 volt.
- Tensione non commutabile e motore a due velocità.
- Pulsante di arresto.
- Innesto per utensili tipo 10/22/32 con micro di sicurezza.
- Protezione termica del motore.



Codice	Descrizione	Modello	Lx P x H mm	Peso kg	Potenza kW	Alimentazione V/Hz/fase
• AG-DB2-1601/10	Motoriduttore	MS 10	420 x 400 x 260	24	0,75	400/50/3
• AG-DB2-1611/10	Motoriduttore	MS 22	420 x 400 x 260	27	1,1	400/50/3
• AG-DB2-1621/10	Motoriduttore	MS 32	420 x 400 x 260	30	2,2	400/50/3

Dischi per affettacubettatrice motoriduttore

A - Disco regolabile > Per affettacubettatrice/tagliaverdure regolabile da 1 a 6 mm fornito di serie, ideale per tutte le verdure. **E - Disco Julienne (fori ø 3 mm)** > Per affettacubettatrice/tagliaverdure, ideale per carote e noci. **EA - Disco Julienne mozzarella (fori ø 7 mm)** > Per affettacubettatrice/ tagliaverdure, ideale per sedano, radici amare, mandorle, pane secco, cioccolato, formaggi, mozzarella. **EB - Disco Julienne gruviera (fori ø 9 mm)** > Per affettacubettatrice/tagliaverdure, ideale per sedano, radici amare, mandorle, pane secco, cioccolato, formaggi, mozzarella. **EC - Disco carote fini (fori ø 2 mm)** > Per affettacubettatrice/tagliaverdure, ideale per carote e altri tuberi con opzioni simili. **D - Disco cubetti con due stampi (9x9 e 14x14)** > Per taglio a cubetti di patate, carote, rape, cipolle, zucchine, mele, pere e macedonie di frutta e verdura. **B - Disco listelli 5x5** > Per taglio a fiammifero di patate, bietole, rape e frutti canditi. **C - Disco listelli 10x10** > Per taglio a fiammifero di patate, bietole, rape e frutti canditi. **F - Disco lama ellittica regolabile** > Regolabile a lama ellittica da 1 a 6 mm ideale per tutte le verdure, gli agrumi, mele e pere.

Codice	Descrizione	Codice	Descrizione
• AG-D20-14000	A - Disco regolabile	• AG-D20-14040	D - Disco cubetti 2 stampi (9x9 e 14x14)
• AG-D20-14010	E - Disco Julienne (fori ø 3)	• AG-D20-14050	B - Disco listelli 5x5
• AG-D20-14020	EA - Disco mozzar. (fori ø 7)	• AG-D20-14060	C - Disco listelli 10x10
• AG-D20-14030	EB - Disco gruviera (fori ø 9)	• AG-D20-14070	F - Disco lama ellittica reg.
• AG-D20-14080	EC - Disco car. fini (fori ø 2)		



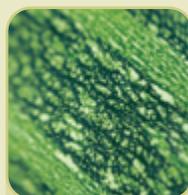
A - Disco

E - Disco

Utensili per motoriduttore tipo 10 - 22 - 32

1.11

Codice	Descrizione	Lx P x H mm	Peso kg
AG-DG1-5010	Tritacarne 10 Chiocciola inox	350 x 240 x 240	3,1
AG-DG1-5030	Tritacarne 12 inox	350 x 240 x 240	4,5
AG-DG1-5080	Tritacarne 22 inox	370 x 240 x 240	5,2
AG-DG1-5120	Tritacarne 32 inox	390 x 260 x 240	7,5
AG-DG2-5200	Grattugia 10	230 x 250 x 250	3,3
AG-DG2-5210	Grattugia 22	290 x 270 x 370	6,4
AG-DG2-5220	Grattugia 32	350 x 380 x 510	11,5
AG-DG3-5300	Passapurea 10	360 x 265 x 255	8
AG-DG3-5350	Passapurea 22	360 x 265 x 255	8,5
AG-DG5-5600	Macinacaffè 10	430 x 270 x 170	4,2
AG-DG5-5650	Macinacaffè 22	450 x 270 x 180	4,7
AG-DG6-5700	Spremituto 10	510 x 400 x 280	6
AG-DG6-5750	Spremituto 22	510 x 400 x 280	6,3
AG-DG7-5800	Sbattitrice 10	400 x 320 x 290	5,2
AG-DG7-5810	Sbattitrice 22/A	410 x 350 x 295	5,4
AG-DG7-5820	Sbattitrice 22/B	475 x 410 x 385	9,6
AG-DG7-5830	Sbattitrice 22/C	510 x 430 x 395	10,5
AG-DG9-6100	Affilcoltelli 10	190 x 225 x 210	3,5
AG-DG9-6150	Affilcoltelli 22	200 x 240 x 210	3,8
AG-DH1-6200/01	Sfogliapasta 10	280 x 395 x 210	11,4
AG-DH1-6250/01	Sfogliapasta 22	280 x 410 x 210	11,8
AG-DH2-6300/01	Tagliapasta 10	125 x 395 x 160	10,5
AG-DH2-6350/01	Tagliapasta 22	140 x 400 x 160	10,8
AG-DH3-6450/01	Impastatrice 22	230 x 420 x 290	11
AG-DG4-5400/01	Affettacubettatrice 10	320 x 320 x 500	8,3
AG-DG4-5450/01	Affettacubettatrice 22	320 x 320 x 500	8,5



EA - Disco

EB - Disco

EC - Disco

D - Disco

B - Disco

C - Disco

F - Disco

Motoriduttori e biriduttori

075

1 Preparazione dinamica

Unitamente agli utensili intercambiabili eseguono tutte le lavorazioni richieste nelle moderne cucine.

- Biriduttore su basamento girevole per utensili intercambiabili, suggerito per cucine da 100 fino a 300 coperti.
- Centralina IP55.
- Pulsanti di comando a 24V con stop sporgente per azionamenti di emergenza.
- Piedini antisdrucchiolo.

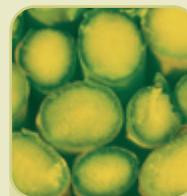
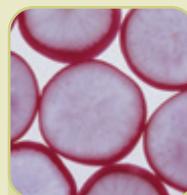
I biriduttori sono dotati di 2 innesti: l'innesto a presa diretta sull'albero motore a 1400 giri/min. per gli utensili grattugia, macinacaffè e tritaggiaccio e l'innesto a presa ridotta a 180 giri/min. per gli altri utensili. I motori a 2 velocità sono stati progettati esclusivamente per l'utilizzo degli utensili sbattiuova.



Codice	Descrizione	Modello	Lx P x H mm	Peso kg	Potenza kW	Alimentazione V/Hz/fase
•HM-D0279	Biriduttore tipo 1 a 1 velocità Trifase	BIR1-1V	390 x 280 x 420	24	0,76	400/50/3
•HM-D0280	Biriduttore tipo 1 a 1 velocità Monofase	BIR1-1V	390 x 280 x 420	24	0,76	230/50/1
•HM-D0256	Biriduttore tipo 1 a 2 velocità Trifase	BIR1-2V	390 x 280 x 420	24	0,76	400/50/3
•HM-D0281	Biriduttore tipo 2 a 1 velocità Trifase	BIR2-1V	390 x 280 x 420	27	1,14	400/50/3
•HM-D0282	Biriduttore tipo 2 a 1 velocità Monofase	BIR2-1V	390 x 280 x 420	27	1,14	230/50/1
•HM-D0284	Biriduttore tipo 2 a 2 velocità Trifase	BIR2-2V	390 x 280 x 420	27	1,14	400/50/3
•HM-D0283	Biriduttore tipo 3 a 1 velocità Trifase	BIR3-1V	390 x 280 x 420	32	2,28	400/50/3
•HM-D0285	Biriduttore tipo 3 a 2 velocità Trifase	BIR3-2V	390 x 280 x 420	32	2,28	400/50/3

❖ Dischi per tagliacubettatrice biriduttore

Codice	Descrizione
•HM-D0261	Disco tipo B - per fette lisce da 1 mm
•HM-D0262	Disco tipo B - per fette lisce da 2 mm
•HM-D0263	Disco tipo B - per fette lisce da 3 mm
•HM-D0264	Disco tipo B - per fette lisce da 4 mm
•HM-D0265	Disco tipo B - per fette lisce da 6 mm*
•HM-D0266	Disco tipo B - per fette lisce da 8 mm*
•HM-D0267	Disco tipo B - per fette lisce da 10 mm*
•HM-D0268	Disco tipo B - per fette lisce da 14 mm*
•HM-D0276	Disco tipo B - per fette a falce da 5 mm
•HM-D0292	Disco tipo B - per fette ondulate da 4 mm
•HM-D0293	Disco tipo B - per fette ondulate da 6 mm
•HM-D0294	Disco tipo B - per fette ondulate da 8 mm
•HM-D0295	Disco tipo B - per fette ondulate da 10 mm
•HM-D0296	Disco tipo B - per fette ondulate da 14 mm
•HM-D0269	Disco tipo B - per strisce da 4x4 mm
•HM-D0270	Disco tipo B - per strisce da 6x6 mm
•HM-D0271	Disco tipo B - per strisce da 8x8 mm
•HM-D0272	Disco tipo B - per strisce da 10x10 mm
•HM-D0376	Disco tipo B - per granulare - fori 2 mm
•HM-D0273	Disco tipo B - per granulare - fori 3 mm
•HM-D0274	Disco tipo B - per granulare - fori 4 mm
•HM-D0275	Disco tipo B - per grattugiare - fori 7 mm



Utensili per biriduttore

Codice	Descrizione	Modello
● HM-D0027	Utensile tritacarne tipo 12 inox	TC12-I
● HM-D0029	Utensile tritacarne tipo 22 inox	TC22-I
● HM-D0031	Utensile tritacarne tipo 32 inox	TC32-I
● HM-D0183	Utensile passatutto per TC12-I	PS12-I
● HM-D0184	Utensile passatutto per TC22-I	PS22-I
● HM-D0185	Utensile passatutto per TC32-I	PS32-I
● HM-D0260	Utensile tagliacubettatrice	T/CUB-B
● HM-D0053	Utensile sbattiuova planetaria 8 l con frusta	SB08
● HM-D0056	Utensile sbattiuova planetaria 12 l con frusta	SB12
● HM-D0059	Utensile sbattiuova planetaria 23 l con frusta	SB23
● HM-D0062	Utensile sbattiuova planetaria 30 l con frusta	SB30
● HM-D0065	Utensile impastatrice a pale da 3,5 kg	IMP
● HM-D0069	Utensile tirasfoglia da 0,25 a 3 mm	TS210
● HM-D0070	Utensile tagliapasta - taglio 1,5 mm	TP1.5
● HM-D0071	Utensile tagliapasta - taglio 2 mm	TP2
● HM-D0072	Utensile tagliapasta - taglio 4 mm	TP4
● HM-D0073	Utensile tagliapasta - taglio 6,5 mm	TP6.5
● HM-D0076	Utensile tagliapasta - taglio 12 mm	TP12
● HM-D0066	Utensile spremiagrumi	SP
● HM-D0068	Utensile affilapuliscicolatelli	COL
● HM-D0074	Utensile stacciatrice con mescolatore 23 l	STM23
● HM-D0075	Utensile stacciatrice con mescolatore 60 l	STM60
● HM-D0257	Utensile grattugia con micro	GR30
● HM-D0258	Utensile grattugia con micro	GR60
● HM-D0040	Utensile macinacaffè	MC
● HM-D0375	Utensile tritagliaccio	GHI



TC12-I



PS12-I



T/CUB-B



SB08



IMP



TS210



TP2



SP



COL



STM23



GR30



MC

GHI

Trafile cubetti strisce e altri accessori biriduttore

Codice	Descrizione
● HM-D0922	Trafila per cubetti da 9x9x9 mm
● HM-D0923	Trafila per cubetti da 13x13x9 mm
● HM-D0924	Trafila per cubetti da 19x19x9 mm
● HM-D0780	Trafila per strisce da 7x9 mm
● HM-D0784	Trafila per strisce da 10x9 mm
● HM-D0921	Trafila per strisce da 13x9 mm
● HM-D0277	Disco porta trafile da abbinare ai dischi con *
● HM-D0291	Rastrelliera per dischi tipo B



1.12 Affettatrici a gravità in lega d'alluminio

- Semiprofessionale con carrello smontabile.
- Trasmissione a cinghie.
- Affilatoio applicato.



HM 250

Codice	Modello	Dimensione lama mm	L x P x H mm	Peso kg	Potenza kW	Alimentazione V/Hz/fase
FM0000HM220	HM 220	220	580 x 405 x 340	13,5	0,18	230/50/1
FM0000HM250	HM 250	250	620 x 425 x 370	15,5	0,23	230/50/1
FM0000HM275	HM 275	275	620 x 440 x 390	16,5	0,23	230/50/1

- Professionale con carrello estraibile e blocco vela.
- Trasmissione a cinghie.
- Affilatoio applicato.
- Protezioni meccaniche ed elettriche a norma.



350 G



30 E

Codice	Modello	Dimensione lama mm	L x P x H mm	Peso kg	Potenza kW	Alimentazione V/Hz/fase
■ NW-STAS 250 MONO	TAS 250 MONOFASE	250	500 x 450 x 390	15	0,15	230/50/1
■ NW-S30E	30 E	300	580 x 450 x 480	20	0,18	M/T (a scelta in fase di ordine)
■ NW-S300GE	300 GE	300	590 x 580 x 470	23	0,22	M/T (a scelta in fase di ordine)
■ NW-S350G	350 G/Q	350	690 x 610 x 470	35	0,22	M/T (a scelta in fase di ordine)
NW350G48	350 G 48/Q	350	740 x 600 x 540	45	0,30	M/T (a scelta in fase di ordine)
NW370G48	370 G 48/Q	370	760 x 600 x 540	45	0,30	M/T (a scelta in fase di ordine)



- Costruzione in acciaio inox satinato e lega speciale anodizzata secondo le norme sull'igiene.
- Carrello su barra al cromo duro e cuscinetti a sfere.
- Dispositivo di sicurezza blocco carrello.
- Anello fisso protezione lama.
- Protezione parapolvere in plexiglas sul piatto carrello.
- Motore: trifase, monofase e corrente continua nei vari voltaggi.
- Affilatoio incorporato
- Pulsantiera e dispositivo bassa tensione.
- Microinterruttore al coprilama.
- Regolazione fetta 15 mm.
- A richiesta: microinterruttore su affilatoio.

PRESTIGE 370



PRESTIGE 350



Codice	Modello	Dimensione lama mm	L x P x H mm	Peso kg	Potenza kW	Alimentazione V/Hz/fase
• VD-DPRESTIGE G350	PRESTIGE G350	350	750 x 620 x 520	34	0,35	M/T (a scelta in fase di ordine)
• VD-DPRESTIGE G370	PRESTIGE G370	370	775 x 700 x 585	48	0,40	M/T (a scelta in fase di ordine)

1.12 Affettatrici a gravità in lega d'alluminio con trasmissione ad ingranaggi

- Protezioni di sicurezza meccaniche ed elettriche.
- Motore ventilato di elevata potenza.
- Pulsantiera marcia-arresto con protezione all'umidità (IP 55).
- Regolatore di spessore fetta.
- La scorrevolezza del piatto porta merce fa dell'affettatrice a gravità una macchina ideale per il taglio di prodotti anche di notevoli dimensioni.



C 30E

Codice	Modello	Dimensione lama mm	L x P x H mm	Peso kg	Potenza kW	Alimentazione V/Hz/fase
OSJ459469	C 30E MONOFASE	300	810 x 650 x 530	42	0,39	230/50/1
OSJ459474	C 30E TRIFASE	300	810 x 650 x 530	42	0,44	400/50/3
OSJ479469	C 35E MONOFASE	350	950 x 650 x 530	43	0,39	230/50/1
OSJ479474	C 35E TRIFASE	350	950 x 650 x 530	43	0,44	400/50/3

Accessori [il prezzo di questi optional è tale solo se montati d'origine in fase di produzione della macchina]

Codice	Descrizione	Codice	Descrizione
OS97	Teflonatura (vela, lama, paralama)	OS16	Contafette digitale
OS130	Asportalama rapido	OS12	Tubo inox per taglio vegetali su piatto standard (Ø 135 mm)
OS8	Porzionatore: rilevatore del peso	OS22	Tubo inox per taglio vegetali su piatto standard (Ø 180 mm)
OS63	Piatto posamerce inox asportabile		
OS78	Braccio canale con 2 pressamerce		

Affettatrici a gravità in acciaio inox

- Affettatrici a gravità costruite in acciaio inox satinato e lega speciale anodizzata.
- Blocco vela e coprilama esterno inamovibile.
- Carrello scorrevole e piatto porta alimenti di facile estrazione.
- Affilatoio incorporato asportabile.



MARK G 330

Codice	Modello	Dimensione lama mm	L x P x H mm	Peso kg	Potenza kW	Alimentazione V/Hz/fase
• VD-DMARK G300	MARK G 300	300	620 x 480 x 450	30	0,26	M/T (a scelta in fase di ordine)
• VD-DMARK G330	MARK G 330	330	670 x 550 x 480	34	0,26	M/T (a scelta in fase di ordine)
• VD-DMARK G350	MARK G 350	350	670 x 550 x 480	34	0,26	M/T (a scelta in fase di ordine)
• VD-DMARK G370	MARK G 370	370	715 x 630 x 545	48	0,30	M/T (a scelta in fase di ordine)

➤ Affettatrici verticali in lega d'alluminio per carne

1.12

- Affettatrici verticali per il taglio della carne, totalmente realizzate in lega speciale d'alluminio.
- Protette da ossidazione anodica.
- Con piatto a vaschetta (Mod. 250 TC), oppure piatto singolo (Mod. 300 TC) o doppio (Mod. 350 e 370 TC/Q) scorrevole a vaschetta, oppure piatto gigante (Mod. 400 TC/Q).

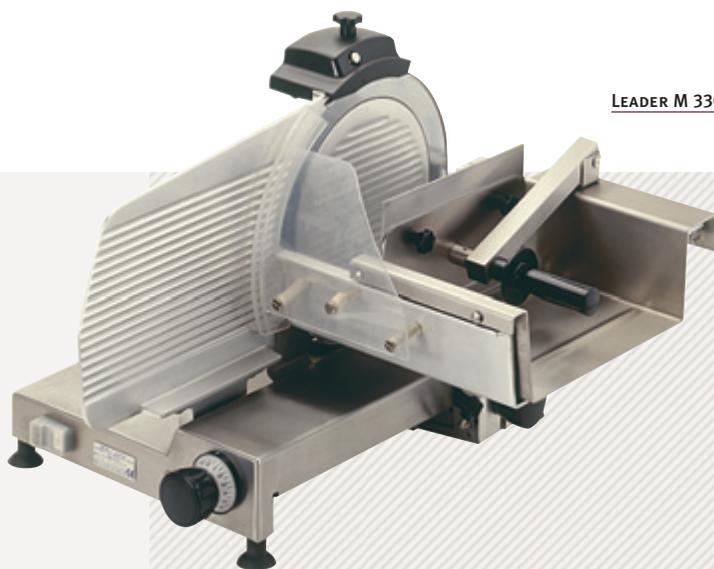


350 TC/Q

Codice	Modello	Dimensione lama mm	L x P x H mm	Peso kg	Potenza kW	Alimentazione V/Hz/fase
NW250TC	250 TC	250	610 x 470 x 400	23	0,187	M/T (a scelta in fase di ordine)
NW300TC	300 TC	300	630 x 630 x 490	34	0,22	M/T (a scelta in fase di ordine)
NW350TC	350 TC/Q	350	700 x 710 x 560	56	0,34	M/T (a scelta in fase di ordine)
NW370TC	370 TC/Q	370	740 x 710 x 580	56	0,34	M/T (a scelta in fase di ordine)
NW400TC	400 TC/Q	400	810 x 800 x 610	58	0,34	M/T (a scelta in fase di ordine)

➤ Affettatrici verticali in acciaio inox per carne

- Affettatrici verticali specifiche per il taglio della carne, costruite in acciaio inox satinato e lega speciale anodizzata.
- Blocco vela e coprilama esterno fisso.
- Carrello scorrevole e piatto porta alimenti di facile estrazione.
- Affilatoio incorporato estraibile.



LEADER M 330

Codice	Modello	Dimensione lama mm	L x P x H mm	Peso kg	Potenza kW	Alimentazione V/Hz/fase
• VD-DLEADER M300 T	LEADER M 300	300	640 x 680 x 475	37	0,26	M/T (a scelta in fase di ordine)
• VD-DLEADER M330 T	LEADER M 330	330	640 x 720 x 510	38	0,26	M/T (a scelta in fase di ordine)
• VD-DLEADER M350 T	LEADER M 350	350	780 x 820 x 525	45	0,30	M/T (a scelta in fase di ordine)
• VD-DADMIRAL M370 T	ADMIRAL M 370	370	780 x 820 x 535	47	0,30	M/T (a scelta in fase di ordine)

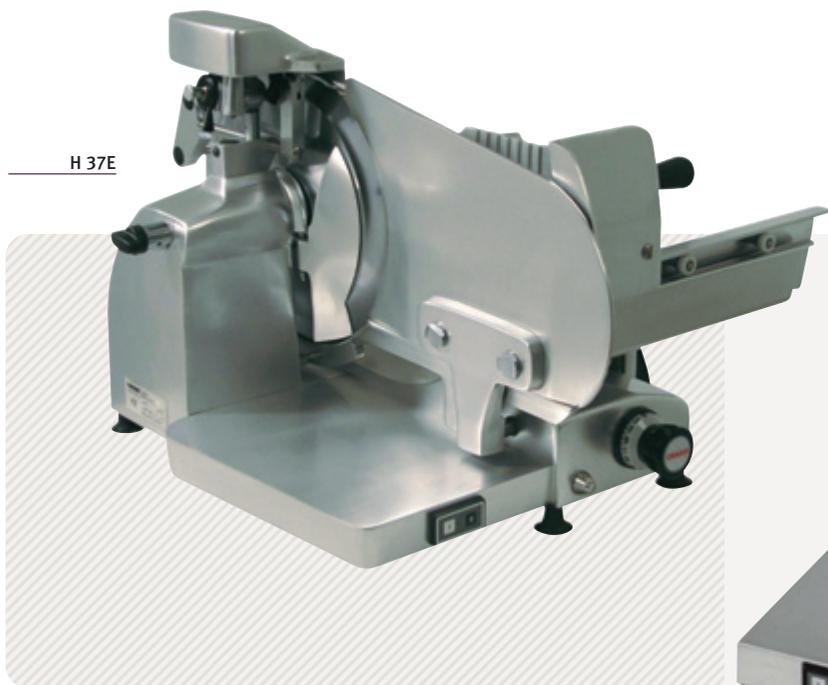
Affettatrici verticali in lega d'alluminio per carne con trasmissione ad ingranaggi

- Piatto porta merce asportabile solo se il regolatore spessore fetta è in posizione o (zero).
- Anello paralama inamovibile che protegge la parte di lama non utilizzata per il taglio.
- Coperture mobili sull'affilatoio e sulla lama che assicurano una totale protezione contro ogni rischio di infortunio.
- Pulsantiera marcia-arresto con elevata protezione all'umidità (IP 66).
- Dispositivo che arresta la rotazione della lama se viene allentata

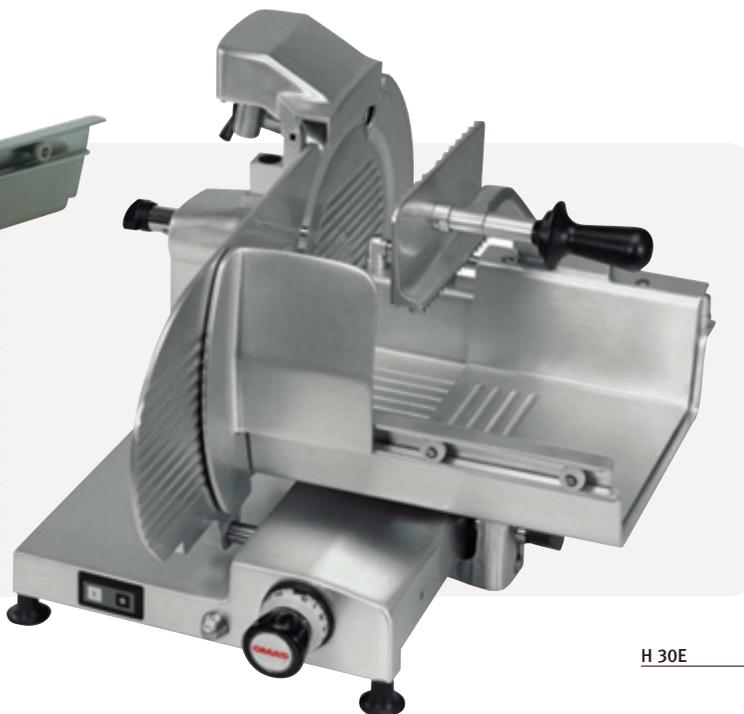
la manopola di bloccaggio del disco coprilama.

- Motore ventilato di elevata potenza per garantire un lavoro costante e continuativo.
- Trasmissione ad ingranaggi per un duraturo funzionamento ed una regolare rotazione della lama.
- Parafetta girevole per un'agevole pulizia sul retro della lama.
- Regolatore di spessore fetta che garantisce un taglio costante da 0 a 15 mm.

H 37E



H 30E



Codice	Modello	Dimensione lama mm	L x P x H mm	Peso kg	Potenza kW	Alimentazione V/Hz/fase
OSK539468	H 30E MONOFASE	300	720 x 640 x 490	41	0,33	230/50/1
OSK539473	H 30E TRIFASE	300	720 x 640 x 490	41	0,41	400/50/3
OSK559468	H 35E MONOFASE	350	810 x 720 x 530	47	0,33	230/50/1
OSK559473	H 35E TRIFASE	350	810 x 720 x 530	47	0,41	400/50/3
OSK569468	H 37E MONOFASE	370	930 x 810 x 570	56	0,33	230/50/1
OSK569473	H 37E TRIFASE	370	930 x 810 x 570	56	0,41	400/50/3

Accessori [il prezzo di questi optional è tale solo se montati d'origine in fase di produzione della macchina]

Codice	Descrizione
OS97	Teflonatura (vela, lama, paralama)
OS130	Asportalama rapido
OS6	Spessore taglio (25 mm)
OS8	Porzionatore: rilevatore del peso
OS16	Contafette digitale
OS63	Piatto posamerce inox asportabile



➤ Affettatrici verticali in lega d'alluminio per salumi

1.12

- Affettatrici verticali per il taglio dei salumi, totalmente realizzate in lega speciale d'alluminio.
- Con trasmissione a cinghia, protette da ossidazione anodica e con doppio piatto scorrevole e braccio a colonnine (per tutti i modelli, esclusi i BS = Braccio Speciale).

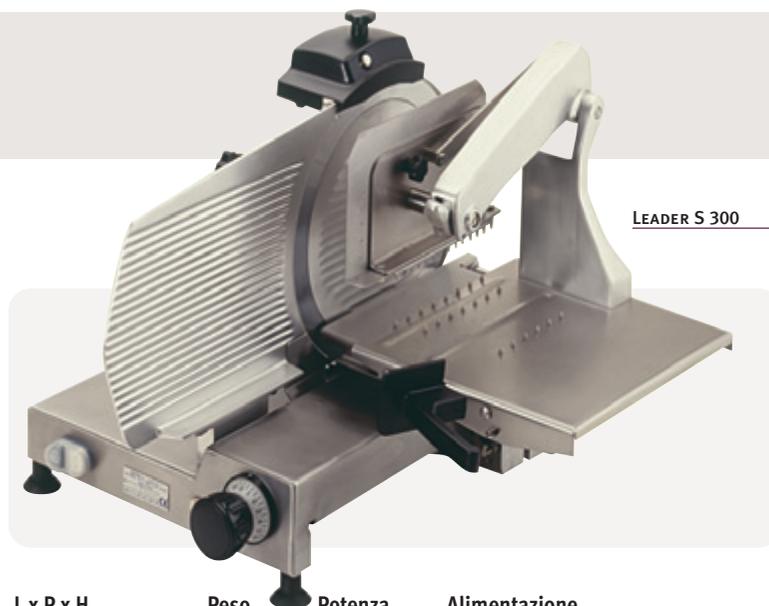


300 V BS (BRACCIO SPECIALE)

Codice	Modello	Dimensione lama mm	L x P x H mm	Peso kg	Potenza kW	Alimentazione V/Hz/fase
NWT5S	T5S 250	250	610 x 470 x 400	23	0,18	M/T (a scelta in fase di ordine)
NW275V	275 V	275	610 x 470 x 420	23	0,18	M/T (a scelta in fase di ordine)
■ NW-S30VE	30 VE	300	560 x 490 x 460	23	0,18	M/T (a scelta in fase di ordine)
■ NW-S300V	300 V	300	630 x 560 x 510	34	0,22	M/T (a scelta in fase di ordine)
NW300VBS	300 V BS	300	630 x 560 x 510	34	0,22	M/T (a scelta in fase di ordine)
■ NW-S350V	350 V/Q	350	710 x 660 x 590	56	0,34	M/T (a scelta in fase di ordine)
NW350VBS	350 V BS/Q	350	710 x 660 x 590	56	0,34	M/T (a scelta in fase di ordine)
NW370V	370 V/Q	370	710 x 660 x 590	56	0,34	M/T (a scelta in fase di ordine)
NW370VBS	370 V BS/Q	370	710 x 660 x 590	56	0,34	M/T (a scelta in fase di ordine)
NW400V	400 V/Q	400	710 x 660 x 590	56	0,34	M/T (a scelta in fase di ordine)
NW400VBS	400 V BS/Q	400	710 x 660 x 590	56	0,34	M/T (a scelta in fase di ordine)

➤ Affettatrici verticali in acciaio inox per salumi

- Affettatrici verticali per salumi costruite in acciaio inox satinato e lega speciale anodizzata.
- Blocco vela e coprilama esterno fisso.
- Carrello scorrevole e piatto porta alimenti di facile estrazione.
- Affilatoio incorporato asportabile.



LEADER S 300

Codice	Modello	Dimensione lama mm	L x P x H mm	Peso kg	Potenza kW	Alimentazione V/Hz/fase
• VD-DLEADER S300 T	LEADER S 300	300	550 x 575 x 575	37	0,26	M/T (a scelta in fase di ordine)
• VD-DLEADER S330 T	LEADER S 330	330	550 x 575 x 575	38	0,26	M/T (a scelta in fase di ordine)
• VD-DLEADER S350 T	LEADER S 350	350	630 x 690 x 590	43	0,30	M/T (a scelta in fase di ordine)
• VD-DADMIRAL S370 T	ADMIRAL S 370	370	630 x 730 x 590	45	0,30	M/T (a scelta in fase di ordine)

Affettatrici verticali in lega d'alluminio per salumi con trasmissione ad ingranaggi

- Piatto porta merce asportabile solo se il regolatore spessore fetta è in posizione o (zero).
- Anello paralama inamovibile che protegge la parte di lama non utilizzata per il taglio.
- Coperture mobili sull'affilatoio e sulla lama che assicurano una totale protezione contro ogni rischio di infortunio.
- Pulsantiera marcia-arresto con elevata protezione all'umidità (IP 66).
- Dispositivo che arresta la rotazione della lama se viene allentata la manopola di bloccaggio del disco coprilama.
- Motore ventilato di elevata potenza per garantire un lavoro costante e continuativo.
- Trasmissione ad ingranaggi per un duraturo funzionamento ed una regolare rotazione della lama.
- Parafetta girevole per una totale e agevole pulizia sul retro della lama.
- Regolatore di spessore fetta che garantisce un taglio costante da 0 a 15 mm.

L 30E



Codice	Modello	Dimensione lama mm	L x P x H mm	Peso kg	Potenza kW	Alimentazione V/Hz/fase
OSJ339468	L 30E	300	780 x 550 x 630	40	0,33	230/50/1
OSJ339473	L 30E	300	780 x 550 x 630	40	0,41	400/50/3
OSJ359468	L 35E	350	820 x 550 x 640	46	0,33	230/50/1
OSJ359473	L 35E	350	820 x 550 x 640	46	0,41	400/50/3
OSJ369468	L 37E	370	980 x 700 x 660	56	0,33	230/50/1
OSJ369473	L 37E	370	980 x 700 x 660	56	0,41	400/50/3

Accessori [il prezzo di questi optional è tale solo se montati d'origine in fase di produzione della macchina]

Codice	Descrizione
OS97	Teflonatura (vela, lama, paralama)
OS130	Asportalama rapido
OS6	Spessore taglio (25 mm)
OS8	Porzionatore: rilevatore del peso
OS16	Contafette digitale
OS63	Piatto posamerce inox asportabile
OS76	Braccio a 2 colonne

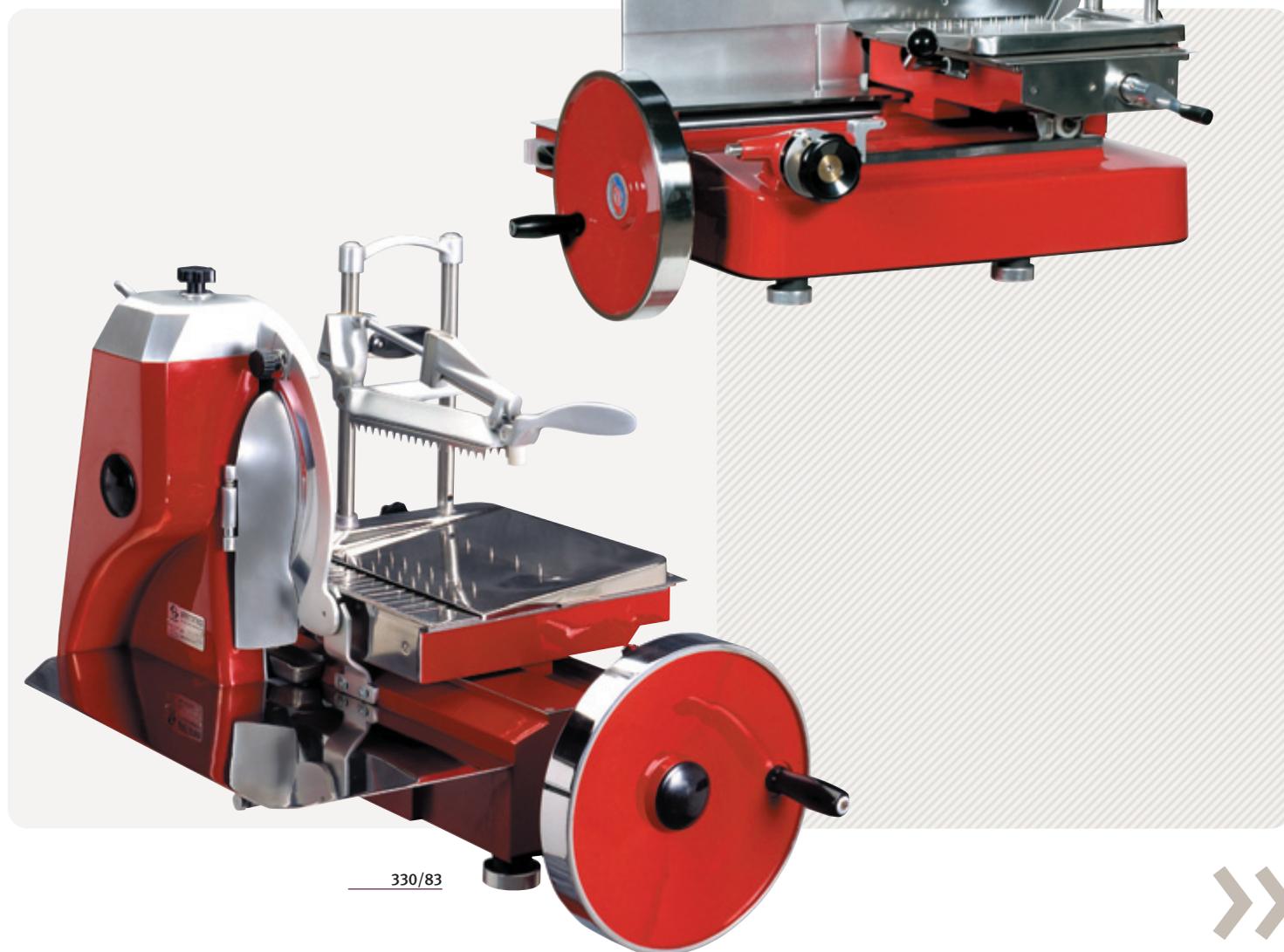




- Le affettatrici a volano 330/83 e 370/85 sono esclusivamente manuali, mentre la 370/81 può essere azionata elettricamente o manualmente.
- Sono state realizzate per il taglio di tutti i salumi e in particolare per quello dei prosciutti crudi.
- Costruite completamente in alluminio ed acciaio inox.
- Sono disponibili nei colori rosso o grigio metallizzato.
- A richiesta possono essere fornite con colonna di supporto dello stesso colore della macchina.



Colori disponibili: Rosso E GRIGIO METALLIZZATO



Codice	Descrizione	Modello	Dimensione lama mm	L x P x H mm	Peso kg
NW330/83	Affettatrice a volano manuale	330/83 VOLANO MANUALE	330	850 x 670 x 560	62
NW370/85	Affettatrice a volano manuale	370/85 VOLANO MANUALE	370	970 x 780 x 750	84
NW370/81	Affettatrice a volano automatica	370/81 VOLANO AUTOMATICA	370	970 x 830 x 750	107



370/81

330/83 E 370/85



Accessori

Codice	Descrizione	L x P x H mm	Peso kg
NW MV37500200	Colonna supporto volano in ferro per mod. 370/81	820 x 670 x 760	34
NW MV33500200	Colonna supporto volano in ferro per mod. 330/83	820 x 670 x 650	34
NW MV37500200B	Colonna supporto volano in ghisa per mod. 370/81	800 x 700 x 700	80
NW MV33500200B	Colonna supporto volano in ghisa per mod. 330/83	800 x 590 x 450	80

FERRO



GHISA





AUTOMATICA 300

- Affettatrice automatica a gravità realizzata in lega speciale d'alluminio e protetta da ossidazione anodica.
- Studiata per la grande produzione permette di tagliare notevoli quantità di prodotti.
- Due motori indipendenti (uno per il movimento della lama e l'altro per il carrello) che consentono sia il taglio manuale che quello automatico.
- Dispositivo contafette che permette di predisporre il numero di fette da tagliare.
- È possibile regolare la corsa del carrello in modo da adeguarla alla dimensione del prodotto che si vuole affettare.



AUTOMATICA 839

Codice	Modello	Capacità di taglio Ø mm	Dimensione lama mm	L x P x H mm	Peso kg	Potenza kW	Alimentazione V/Hz/fase
NWA300	AUTOMATICA 300	230	300	670 x 870 x 600	46	0,25	M/T (a scelta in fase di ordine)
NWA350	AUTOMATICA 350	230	350	670 x 870 x 600	46	0,25	M/T (a scelta in fase di ordine)
NWA839	AUTOMATICA 839	245	350	700 x 800 x 730	63	0,37	M/T (a scelta in fase di ordine)
NWA849	AUTOMATICA 849	245	370	700 x 840 x 750	63	0,37	M/T (a scelta in fase di ordine)

Affettatrici automatiche con trasmissione ad ingranaggi

- Affettatrice automatica a gravità CX MATIC 35E.
- Protezioni di sicurezza meccaniche ed elettriche.
- Due motori ventilati ed indipendenti di elevata potenza.
- Pulsantiera marcia-arresto con elevata protezione all'umidità (IP55).
- Regolatore di spessore fetta.
- Possibilità di variare la corsa del carrello in funzione del prodotto da affettare.
- Estrema versatilità di utilizzo dovuta alla possibilità di scelta di molti accessori (Opt.).
- Struttura in lega d'alluminio con ossidazione anodica.



CXMATIC35E

- L'affettatrice automatica verticale L Matic 35E ha un movimento automatico del carrello portamerce e contemporaneamente un avanzamento del prodotto pari allo spessore impostato. Per questa caratteristica è adatta ad ottenere un'elevata produzione di fette dallo spessore sottile e costante.
- Ad ogni corsa ripete per il nuovo taglio la stessa delicata pressione.
- Il piano di paragone permette di iniziare la produzione già dalla prima con spessore costante.
- La dimensione del piatto portamerce permette di accogliere qualsiasi forma e dimensione del prodotto.
- Il sistema di bloccaggio del pressamerce trattiene la merce ben ferma durante il taglio così da garantire le precisioni di tagli.
- Il piatto portamerce è programmato per fermarsi sempre vicino all'operatore a lavoro ultimato.
- Piatto posamerce completamente amovibile, per dare maggior spazio al piano di lavoro.



LMATIC35E

Codice	Modello	Dimensione lama mm	L x P x H mm	Peso kg	Potenza kW	Alimentazione V/Hz/fase
OSJ579657	CXMATIC35E	350	760 x 650 x 620	59	0,510	230/50/1
OSJ379417	LMATIC35E	350	360 x 540 x 620	75	0,450	230/50/1
OSJ379475	LMATIC35E	350	360 x 540 x 620	75	0,550	400/50/3

Accessori [il prezzo di questi optional è tale solo se montati d'origine in fase di produzione della macchina]

Codice	Descrizione	Codice	Descrizione
OS97	Teflonatura (vela, lama, paralama) per tutti i modelli	OS12	Tubo inox per taglio vegetali su piatto standard (Ø 135 mm) per CXMATIC35E
OS118	Pausa regolabile movimento carrello	OS63	Piatto posamerce inox asportabile per CXMATIC35E
OS130	Asportalama rapido	OS76	Braccio a 2 colonne per LMATIC35E
OS143	Piatto carne per LMATIC35E	OS78	Braccio canale con 2 pressamerce per CXMATIC35E
OS3	Contafette con selettore	OS92	Porzionatore con programma per CXMATIC35E
OS8	Porzionatore: rilevatore del peso		

→ Bilance meccaniche da laboratorio/cucina

1.13

Bilancia meccanica in acciaio inox da laboratorio con piatto amovibile.



Codice	Modello	Portata kg	L x P x H mm	Peso kg
KRBLM5	BLM5	5	145 X 215 X 255	1,5
KRBLM10	BLM10	10	175 X 255 X 315	2,2

→ Bilance meccaniche

Bilancia automatica da banco in acciaio inox 18/8, con testa tipo ASE.
Piatto "Universo" 310 x 340 mm.



Codice	Descrizione	Modello	Portata kg	Scala g	L x P x H mm	Peso kg
EUAA-K5	Bilancia autom. da banco portata 5 kg - div. 2 g - piatto Universo	GM 100/5	5	2	290 x 430 x 730	22
EUAA-K10	Bilancia autom. da banco portata 10 kg - div. 5 g - piatto Universo	GM 100/10	10	5	290 x 430 x 730	22
EUAA-K15	Bilancia autom. da banco portata 15 kg - div. 5 g - piatto Universo	GM 100/15	15	5	290 x 430 x 730	22
EUAA-K30	Bilancia autom. da banco portata 30 kg - div. 10 g - piatto Universo	GM 100/30	30	10	290 x 430 x 730	22

1.13 Bilance elettroniche da laboratorio/cucina

BLE3 > Le bilance elettroniche BLE pesano velocemente e con alta precisione i cibi ed in generale gli alimenti per svariate applicazioni. Sono dotate di micro controller ad alte prestazioni e di sensori ad alta risoluzione per dare una misurazione affidabile e precisa.

Pesatura rapida e sicura. Semplicissima da utilizzare è dotata di due display per la visualizzazione del peso, possibilità di annullare il peso della tara e cambiare unità di misura. Piccola e robusta è progettata per essere utilizzata nelle cucine ed è di dimensioni contenute.

Sicurezza. Rispettando le norme igieniche ed elettriche non comporta assolutamente rischi né di natura elettrica né meccanica.

Doppia alimentazione.

E' fornito in dotazione un alimentatore per collegarsi alla rete domestica. In alternativa può essere alimentata da due normali batterie da 1,5 V.

Dotate di microcontroller ad alte prestazioni e di sensori ad alta sensibilità, le bilance danno un peso veloce e preciso.

Caratteristiche tecniche:

- Temperatura d'esercizio 0-40°C
- Umidità relativa 90%
- Doppio display a cristalli liquidi
- Alimentazione: trasformatore AC220V/DC6v oppure 2 batterie 1,5V

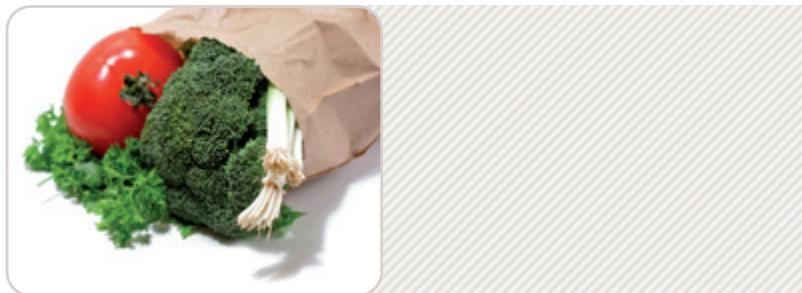


BLE3

Codice	Modello	Portata kg	Scala g	Dimensione piatto mm	L x P x H mm	Alimentazione V
KRBLE3	BLE3	3	1	245 x 175	245 x 290 x 100	2 batterie da 1,5
KRBLE6	BLE6	6	2	245 x 175	245 x 290 x 100	2 batterie da 1,5
KRBLE15	BLE15	15	5	245 x 175	245 x 290 x 100	2 batterie da 1,5

Bilancia elettronica

- Bilancia elettronica per pesatura ordinaria e commerciale.
- Visore LCD ad alto contrasto da 25 mm.
- Per la vendita diretta è disponibile una versione a 2 visori per la lettura del peso al cliente.
- Alimentazione con 2 pile da 1,5 V non comprese.
- Adattatore di rete opzionale.
- Funzione di autospegnimento programmabile per risparmio energetico.



IPC-30K

Codice	Modello	Descrizione	Portata kg	Scala g	Dimens. piatto mm	L x P x H mm	Alimentazione V
MNIPC-30K	IPC-30K	1 visore	30	10	210 x 293	286 x 363 x 1.022	2 batterie 1,5
MNIPC-30KCE	IPC-30KCE	2 visori	30	10	210 x 293	286 x 363 x 1.022	2 batterie 1,5
MNPOD-350450100	POD-350450100	Adattatore di rete 230 VAC/4,5 VDC 50mA					

→ Bilance elettronica da banco impermeabile IP65

- Particolarmente adatto per utilizzi in presenza di umidità e vapori, quali cucine, pescherie, laboratori e caseifici.
- Piatto inox rimovibile e cassa lucida per facilitare la pulizia.
- Visore LCD ad alto contrasto da 25 mm.
- Per la vendita diretta è disponibile una versione a 2 visori per la lettura del peso al cliente.
- Dimensione piatto 270 x 300 mm.
- Alimentazione con 2 pile da 1,5 V non comprese.
- Adattatore di rete opzionale.



Codice	Modello	Portata kg	Scala g	Dimensione piatto mm	L x P x H mm	Alimentazione V
MNIPCWP-3K	IPCWP-3K	3	1	229 x 196	260 x 320 x 130	2 batterie da 1,5
MNIPCWP-6K	IPCWP-6K	6	2	229 x 196	260 x 320 x 130	2 batterie da 1,5
MNIPCWP-15K	IPCWP-15K	15	5	229 x 196	260 x 320 x 130	2 batterie da 1,5

→ Bilance elettroniche a cella di carico

- Bilancia elettronica a cella di carico con stampante.
- Strumento omologato CE.
- Completamente in acciaio inox AISI 304.
- Dimensione piatto 270 x 300 mm.

TEC 3000 T6 S



- Bilancia elettronica a cella di carico senza stampante.
- Strumento omologato CE.
- Completamente in acciaio inox AISI 304.
- Dimensione piatto 270 x 300 mm.



TECNOMEX X6 T16

Codice	Descrizione	Modello	Portata kg	Scala g	L x P x H mm	Peso kg	Potenza kW	Alimentazione V/Hz/fase
EUNA-KTECT6S	Bilancia con stampante	TEC 3000 T6 S	6	2	390 x 470 x 480	14	0,030	230/50/1
EUNA-KTECT9S	Bilancia con stampante	TEC 3000 T9 S	9	2	390 x 470 x 480	14	0,030	230/50/1
EUNA-KTECT15S	Bilancia con stampante	TEC 3000 T15 S	15	5	390 x 470 x 480	14	0,030	230/50/1
EUNA-KTECT25S	Bilancia con stampante	TEC 3000 T25 S	25	5	390 x 470 x 480	14	0,030	230/50/1
EUNA-KMEXX6T16	Bilancia senza stampante	TECNOMEX X6 T16	6	2	390 x 360 x 500	13	0,015	230/50/1
EUNA-KMEXX9T16	Bilancia senza stampante	TECNOMEX X9 T16	9	2	390 x 360 x 500	13	0,015	230/50/1
EUNA-KMEXX15T16	Bilancia senza stampante	TECNOMEX X15 T16	15	5	390 x 360 x 500	13	0,015	230/50/1

1.13 Bilichetto meccanico da banco

- Bilichetto automatico da banco tipo medio.
- Piano inox cm 60 x 67.
- Strumento omologato CE.



GM 150 BBM

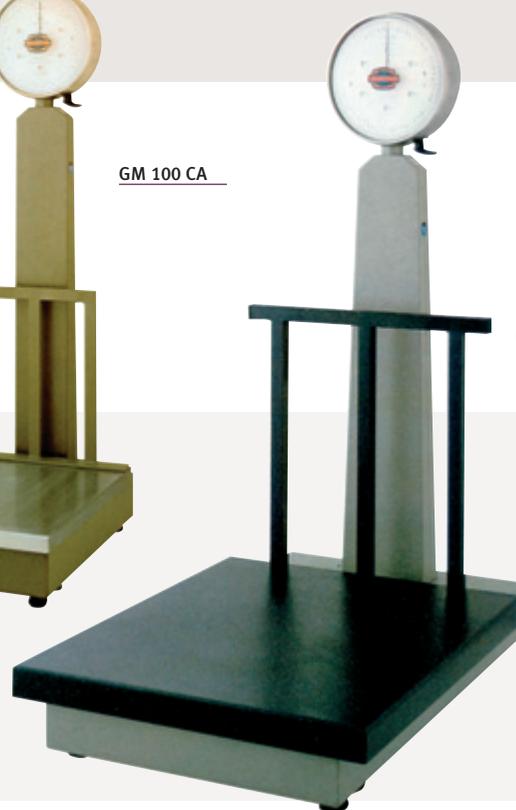
Codice	Modello	Portata kg	Scala g	L x P x H mm	Peso kg
EU DA-K60BBM	GM 60 BBM	60	20	600 x 830 x 980	55
EU DA-K100BBM	GM 100 BBM	100	50	600 x 830 x 980	55
EU DA-K150BBM	GM 150 BBM	150	50	600 x 830 x 980	55

Bilico meccanico da pavimento

- Bilichetto automatico colonna alta.
- Piano inox.
- Testa girevole tipo ASE diametro 350 mm, con doppio quadrante.
- Bloccaggio rapido con maniglia laterale.
- Testa ricoperta in acciaio inox 18/8 e struttura verniciata.
- Dotato di 4 ruote di cui 2 piroettanti.
- Strumento omologato CE.



GM 100 CA



GM 300 B

Codice	Modello	Portata kg	Scala g	Dimensioni piano mm	L x P x H mm	Peso kg
EU EA-K100A	GM 100 CA	100	50	600 x 670	600 x 830 x 1.730	63
EU EA-K150A	GM 150 CA	150	50	600 x 670	600 x 830 x 1.730	63
EU EA-K200A	GM 200 CA	200	50	600 x 670	600 x 830 x 1.730	63
EU FA-K300B	GM 300 B	300	100	710 x 900	800 x 1.180 x 1.620	110
EU FA-K500B	GM 500 B	500	200	800 x 900	800 x 1.180 x 1.620	115
EU FA-K1000B	GM 1000 B	1.000	500	1.000 x 900	800 x 1.180 x 1.620	125

→ Bilici e bilichetti elettronici

- Strumenti con sistema a singola cella di carico.
- Visore orientabile in ABS su colonna solidale alla base.
- Gestione della tara e somma delle pesate.
- Piano in acciaio inox.
- Batteria interna ricaricabile.
- Adattatore di rete 230 VAC/9 VDC 80mA di serie.



Codice	Modello	Portata kg	Scala g	L x P x H mm
MNSKV-30K	SKV-30K	30	1	350 x 630 x 860
MNSKV-60K	SKV-60K	60	2	350 x 630 x 860
MNMKW-60K	MKW-60K	60	10	420 x 700 x 900
MNMKW-150K	MKW-150K	150	20	420 x 700 x 900
MNLKW-150K	LKW-150K	150	50	600 x 915 x 1.440
MNLKW-300K	LKW-300K	300	100	600 x 915 x 1.440
MNLKW-600K	LKW-600K	600	200	600 x 915 x 1.440

→ Impastatrici a spirale testa e vasca fissa

- Per lavorazioni da pizzeria e panificio.
- Struttura in acciaio verniciato.
- Vasca, spirale e piantone spezza pasta in acciaio inox.
- Comandi in bassa tensione e protezioni di legge sulle porte in movimento.
- Una velocità d'impasto.



25 kg



Codice	Modello	Capacità d'impasto kg	Volume vasca litri	L x P x H mm	Peso kg	Potenza kW	Alimentazione V/Hz/fase
■ FM-S12S40050T	12/S TRIFASE	12	16	350 x 650 x 600	58	0,75	400/50/3
■ FM-S12S23050M	12/S MONOFASE	12	16	350 x 650 x 600	58	0,75	230/50/1
■ FM-S18S40050T	18/S TRIFASE	18	22	390 x 670 x 600	59	0,75	400/50/3
■ FM-S18S23050M	18/S MONOFASE	18	22	390 x 670 x 600	59	0,75	230/50/1
■ FM-S25S40050T	25/S TRIFASE	25	32	430 x 730 x 690	93	1,10	400/50/3
■ FM-S25S23050M	25/S MONOFASE	25	32	430 x 730 x 690	93	1,10	230/50/1

1.14 Impastatrici a spirale testa e vasca fissa



- Capacità di impasto da 5 a 44 kg.
- Vasca, spirale, piantone in acciaio inox ad alta resistenza.
- Griglia di protezione in acciaio inox.
- Trasmissione con motoriduttore a bagno d'olio.
- Disponibile con motore monofase, trifase o trifase con 2 velocità (tranne 5 e 8 kg).
- Timer di serie da 12 a 44 kg.
- Ruote con freno di serie sulle versioni da 12 a 44 kg.
- Struttura in acciaio di elevato spessore.
- Verniciatura con polveri epossidiche atossiche per alimenti.
- Impianto elettrico e dispositivi di sicurezza secondo le norme CE.

Impastatrici



Codice	Modello	Capacità d'impasto kg	Capacità farina kg	Volume vasca litri	Velocità n.	L x P x H mm	Peso kg	Potenza kW	Alimentazione V/Hz/fase
■ MS-SPK5M	PK5M	5	3	7	1	540 x 260 x 527	33	0,37	230/50/1
■ MS-SPK8M	PK8M	8	5	10	1	550 x 280 x 567	36	0,37	230/50/1
■ MS-SPK8T	PK8T	8	5	10	1	550 x 280 x 567	36	0,37	400/50/3
■ MS-SPK12M	PK12M	12	8	15	1	675 x 350 x 702	60	0,90	230/50/1
■ MS-SPK12T	PK12T	12	8	15	1	675 x 350 x 702	60	0,75	400/50/3
■ MSPK12D	PK12D	12	8	15	2	675 x 350 x 702	60	0,60/0,80	400/50/3
■ MS-SPK18M	PK18M	18	12	20	1	697 x 390 x 702	65	0,90	230/50/1
■ MS-SPK18T	PK18T	18	12	20	1	697 x 390 x 702	65	0,75	400/50/3
■ MSPK18D	PK18D	18	12	20	2	697 x 390 x 702	65	0,60/0,80	400/50/3
■ MS-SPK25M	PK25M	25	17	33	1	762 x 430 x 786	95	1,10	230/50/1
■ MS-SPK25T	PK25T	25	17	33	1	762 x 430 x 786	95	1,10	400/50/3
■ MSPK25D	PK25D	25	17	33	2	762 x 430 x 786	95	1,00/1,40	400/50/3
■ MSPK38M	PK38M	38	25	40	1	818 x 480 x 786	105	1,50	230/50/1
■ MSPK38T	PK38T	38	25	40	1	818 x 480 x 786	105	1,50	400/50/3
■ MSPK38D	PK38D	38	25	40	2	818 x 480 x 786	105	1,50/2,20	400/50/3
■ MSPK44M	PK44M	44	30	50	1	842 x 480 x 786	110	1,50	230/50/1
■ MSPK44T	PK44T	44	30	50	1	842 x 480 x 786	110	1,50	400/50/3
■ MSPK44D	PK44D	44	30	50	2	842 x 480 x 786	110	1,50/2,20	400/50/3

094

1 Preparazione dinamica



- Capacità di impasto da 12 a 44 kg.
- Vasca, spirale, piantone in acciaio inox ad alta resistenza.
- Griglia di protezione in acciaio inox.
- Trasmissione con motoriduttore a bagno d'olio.
- Disponibile con motore monofase, trifase o trifase con 2 velocità
- Timer di serie.
- Ruote con freno di serie.
- Struttura in acciaio di elevato spessore.
- Verniciatura con polveri epossidiche atossiche per alimenti.
- Impianto elettrico e dispositivi di sicurezza secondo le norme CE.

IM12-44 CE CHIUSA



IM12-44 CE APERTA



Codice	Modello	Capacità d'impasto kg	Capacità farina kg	Volume vasca litri	Velocità n.	L x P x H mm	Peso kg	Potenza kW	Alimentazione V/Hz/fase
■ MS-SPK12AM	PK12AM	12	8	15	1	675 x 350 x 702	60	0,90	230/50/1
■ MS-SPK12AT	PK12AT	12	8	15	1	675 x 350 x 702	60	0,75	400/50/3
■ MSPK12AD	PK12AD	12	8	15	2	675 x 350 x 702	60	0,60/0,80	400/50/3
■ MS-SPK18AM	PK18AM	18	12	20	1	697 x 390 x 702	65	0,90	230/50/1
■ MS-SPK18AT	PK18AT	18	12	20	1	697 x 390 x 702	65	0,75	400/50/3
■ MSPK18AD	PK18AD	18	12	20	2	697 x 390 x 702	65	0,60/0,80	400/50/3
■ MS-SPK25AM	PK25AM	25	17	33	1	762 x 430 x 786	95	1,10	230/50/1
■ MS-SPK25AT	PK25AT	25	17	33	1	762 x 430 x 786	95	1,10	400/50/3
■ MSPK25AD	PK25AD	25	17	33	2	762 x 430 x 786	95	1,00/1,40	400/50/3
■ MSPK38AM	PK38AM	38	25	40	1	818 x 480 x 786	105	1,50	230/50/1
■ MSPK38AT	PK38AT	38	25	40	1	818 x 480 x 786	105	1,50	400/50/3
■ MSPK38AD	PK38AD	38	25	40	2	818 x 480 x 786	105	1,50/2,20	400/50/3
■ MSPK44AM	PK44AM	44	30	50	1	842 x 480 x 786	110	1,50	230/50/1
■ MSPK44AT	PK44AT	44	30	50	1	842 x 480 x 786	110	1,50	400/50/3
■ MSPK44AD	PK44AD	44	30	50	2	842 x 480 x 786	110	1,50/2,20	400/50/3

1.14 Impastatrici planetarie

- Impastatrice planetaria con variatore di velocità.
- Corpo e base in metallo e vasca da 4,8 litri in acciaio inox.
- Dotazione standard: frusta a fili, spatola, uncino e 2 vasche inox.
- Protezione termica sul motore.



4,8
litri

Frusta per K 50



Uncino per K 50



Spatola per K 50



Codice	Descrizione	Modello	L x P x H mm	Peso kg	Potenza kW	Alimentazione V/Hz/fase
■ FM-SKA52W230M	Impastatrice planetaria da 4,8 litri	K50	264 x 338 x 411	13	0,32	230/50/1

- Impastatrice planetaria Bakermix modello MIX50 con vasca inox smontabile da 5 litri.
- Completa di frusta, uncino, spatola in acciaio inox e scivolo per ingredienti.
- Studiata per l'utilizzo professionale, in panifici, pasticcerie o cucine.
- Silenziosa e potente con protezione termica anti-surriscaldamento.
- Corpo macchina di colore bianco in fusione di alluminio.
- Disponibili accessori extra in acciaio inox e coperchio paraspruzzi.
- Doppi comandi sui fianchi della macchina e ribaltamento della testata per la semplice estrazione della vasca.
- Corperchio paraspruzzi in dotazione.

Utensile tritacarne



Utensile tagliaverdura



5
litri



MIX50



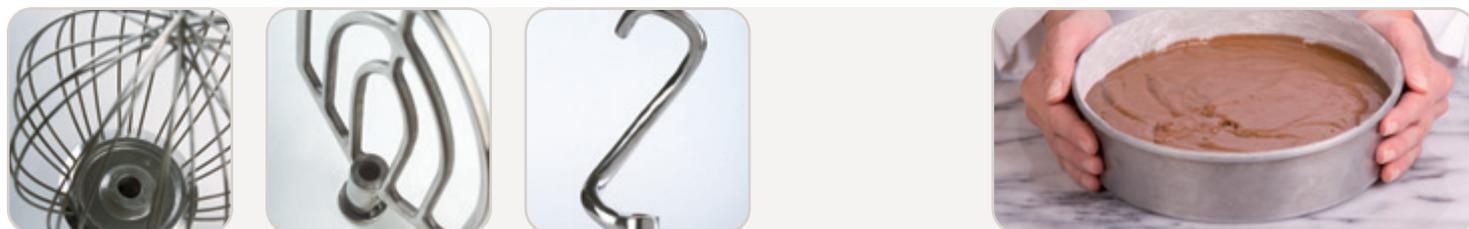
Codice	Descrizione	Modello	L x P x H mm	Peso kg	Potenza kW	Alimentazione V/Hz/fase
■ MX-S19.MIX50B	Impastatrice planetaria da 5 litri	MIX50	240 x 462 x 400	20	0,50	230/50/1
■ MX-S63.01	Utensile tritacarne inox per MIX50	63.01				
■ MX-S63.02	Utensile+dischi tagliaverdure inox per MIX50	63.02				



- Impastatrici planetarie con struttura metallica verniciata, carter superiore in fusione di metallo e vasca in acciaio inox.
- Velocità del motore a 1.400 giri/min. con selettore meccanico delle 3 velocità disponibili.
- Quadro comandi con pulsante di avvio, fungo per l'arresto e timer per la programmazione dei tempi di lavorazione.
- Dotazione: frusta, spatola ed uncino.



Frusta in acciaio inox Spatola in acciaio inox Uncino in acciaio inox



Codice	Descrizione	Modello	L x P x H mm	Peso kg	Potenza kW	Alimentazione V/Hz/fase
■ MX-S19.MIX801.C	Impastatrice planetaria da 7,6 litri	MIX 80	300 x 400 x 580	27	0,18	230/50/1
■ MX-S19.MIX101.B	Impastatrice planetaria da 9,5 litri	MIX 100	410 x 450 x 735	90	0,25	230/50/1
■ MX-S19.MIX103.B	Impastatrice planetaria da 9,5 litri	MIX 100	410 x 450 x 735	90	0,25	400/50/3
■ MX-S19.MIX203.B	Impastatrice planetaria da 19 litri	MIX 200	540 x 470 x 840	98	0,37	400/50/3
■ MX-S19.MIX253	Impastatrice planetaria da 23,7 litri	MIX 250	570 x 560 x 910	110	0,55	400/50/3
MX19.MIX303	Impastatrice planetaria da 28,5 litri	MIX 300	655 x 568 x 1.156	180	0,75	400/50/3
MX19.MIX403	Impastatrice planetaria da 38 litri	MIX 400	720 x 720 x 1.300	250	1,11	400/50/3
MX19.MIX603	Impastatrice planetaria da 57 litri	MIX 600	720 x 720 x 1.300	270	1,85	400/50/3

1.14 Impastatrici planetarie

- Planetaria con variatore elettronico da 80/100/120/150 litri.
- Variatore di velocità elettronico con motoinverter.
- Comandi con display, 3 velocità più variatore e 4 temporizzatori digitali oppure comandi manuali con 1 temporizzatore meccanico.
- Trasmissione ad ingranaggi con motoriduttore in bagno d'olio.
- Sollevamento vasca elettrico ed escursione totale utensili.
- Vasca carrellata.
- Ripari laterali antinfortunistici inox 18/10.
- Accessori in dotazione:
1 frusta, 1 spirale, 1 spatola.
- Accessori a richiesta:
raschiatore inox, seconda frusta (di serie per mod. PL150EV), vasca cilindrica abbinata a riscaldatore elettrico ad immersione in liquido.

Supporto raschiatore inox 18/10



Codice	Modello	Capacità litri	Vasche ø cm	Max farina kg	Velocità di rotaz. utensile rpm	L x P x H mm	Peso kg	Potenza kW	Alimentazione V/Hz/fase
CTPL80EV	PL80EV	80 litri	52	18	da 35 a 120 - VAR 30 a 130	1100 x 1080 x 2060	895	3	400/50/3
CTPL100EV	PL100EV	100 litri	52	22	da 35 a 120 - VAR 30 a 130	1100 x 1080 x 2060	915	3	400/50/3
CTPL120EV	PL120EV	120 litri	58	27	da 35 a 120 - VAR 30 a 130	1100 x 1080 x 2060	935	4	400/50/3
CTPL150EV	PL150EV	150 litri	58	34	da 35 a 120 - VAR 30 a 130	1100 x 1080 x 2060	1000	5,5	400/50/3

Frusta di serie Spirale di serie Spatola di serie Vasca carrellata optional Frusta inox optional Raschiatore optional

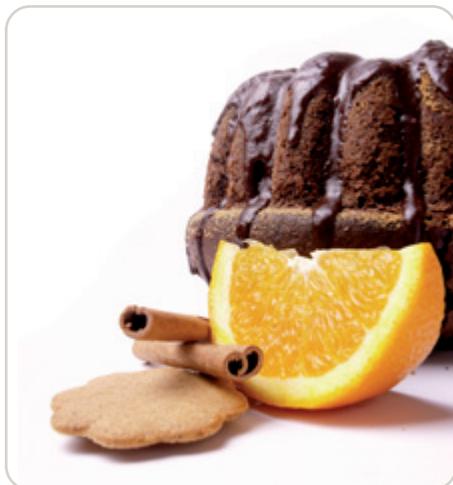


Modello	Riduzione bacinella 80 litri	Riduzione bacinella 100 litri	Riduzione bacinella 120 litri	Raschiatore inox	Frusta inox	Riscaldatore elettrico 4 kW + Vasca cilindrica
PL80EV	NO	NO	NO	OPTIONAL	OPTIONAL	OPTIONAL
PL100EV	OPTIONAL	NO	NO	OPTIONAL	OPTIONAL	OPTIONAL
PL120EV	OPTIONAL	OPTIONAL	NO	OPTIONAL	OPTIONAL	OPTIONAL
PL150EV	OPTIONAL	OPTIONAL	OPTIONAL	OPTIONAL	OPTIONAL	OPTIONAL

Impastatrici a braccia tuffanti

1.14

- Impastatrice a braccia tuffanti particolarmente indicata per lavorare sia la pasta consistente che molle, senza riscaldarla.
- Struttura in metallo verniciato.
- Gabbia di protezione.
- Braccia e vasca in acciaio inox.
- Movimento braccia e vasca con ingranaggi a bagno d'olio.
- Macchina su ruote girevoli.



75
litri



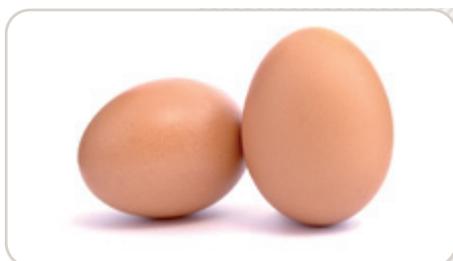
Codice	Modello	Capacità d'impasto kg	Velocità n.	L x P x H mm	Peso kg	Potenza kW	Alimentazione V/Hz/fase
CTTK50	TK50	50 (75 litri)	2	680 x 870 x 1.420	430	2,1	400/50/3
CTTK70	TK70	70 (106 litri)	2	750 x 950 x 1.520	460	2,6	400/50/3

Impastatrici

099

Impastatrici a forcella

- Capacità di impasto da 25 a 35 kg.
- Vasca, forcella e albero porta utensile in acciaio inox.
- Protezione della vasca in policarbonato trasparente.
- Trasmissione con cinghie trapezoidali e riduttori di velocità a bagno d'olio indipendenti per vasca e forcella.
- Parti rotanti montate su cuscinetti a sfera.
- Telaio in acciaio di elevato spessore.
- Impianto elettrico e dispositivi di sicurezza secondo le norme CE.



Codice	Modello	Capacità d'impasto kg	Capacità farina kg	Volume vasca litri	L x P x H mm	Peso kg	Potenza kW	Alimentazione V/Hz/fase
MSFC25E	FC25E	25	16	30	850 x 500 x 755	140	1,1	230/50/1
MSFC25E400	FC25E400	25	16	30	850 x 500 x 755	140	1,1	400/50/3
MSFC25E2V	FC25E2V	25	16	30	850 x 500 x 755	140	0,75/1,1	400/50/3
MSFC35E	FC35E	35	23	40	850 x 500 x 755	145	1,1	230/50/1
MSFC35E400	FC35E400	35	23	40	850 x 500 x 755	145	1,1	400/50/3
MSFC35E2V	FC35E2V	35	23	40	850 x 500 x 755	145	0,75/1,1	400/50/3

1 Preparazione dinamica

PORZIONARE

La porzionatrice volumetrica BM/2 funziona introducendo fino a 30-35 kg d'impasto, non lievitato, nella tramoggia superiore e, dopo aver scelto e posizionato il cono corrispondente alla grammatura desiderata, si procede alla porzionatura. Il peso della porzione può essere impostato fra i 50 e i 300 grammi con una tolleranza massima del 10%.

La macchina viene fornita con una dotazione standard di 3 coni a scelta.

La produttività oraria giunge fino a 1.200 porzioni/ora.



BM/2

BM/2/AS

**PORZIONARE/ARROTONDARE**

La porzionatrice/arrotondatrice volumetrica BM/2/AS è un apparecchio completo che porziona ed arrotonda automaticamente la pagnotta della pasta per pizza. La BM/2/AS è la prima porzionatrice/arrotondatrice a ciclo continuo progettata per il mondo della pizzeria con maturazione della pagnotta a frigorifero.

Si introducono fino a 30-35 kg d'impasto, non lievitato, nella tramoggia superiore e si scelgono il cono e la campana in funzione del peso desiderato, ottenendo così porzioni ben dosate e arrotondate, pronte per essere passate alla successiva fase della lievitazione.

Il peso della pagnotta può essere impostato fra i 50 e i 300 grammi con una tolleranza massima del 10%. LA BM/2/AS viene fornita con una dotazione standard di 3 coni e 2 campane a scelta.

La produttività oraria giunge fino a 1.200 palline/ora.

ARROTONDARE

L'arrotondatrice da banco AS/T arrotonda porzioni d'impasto per pizza in base alla grammatura desiderata, garantendo sfericità e compattezza alla pagnotta tagliata precedentemente.

Le dimensioni ridotte ed un funzionamento semplicissimo ne determinano, da tempo, vasta applicazione.

Per un utilizzo continuato si consiglia di preparare ogni volta una discreta quantità di pezzi già tagliati (manualmente o con porzionatrice BM/2).

La macchina è dotata di una campana da scegliere tra quelle a disposizione. L'arrotondatrice da banco AS/T arrotonda fino a 1.000-1.200 palline/ora.



AS/T

Carrello in foto escluso

Porzionatrici arrotondatrici

1.15



ARROTONDATRICE

L'arrotondatrice AS/8 è in grado di arrotondare pagnotte di impasto da un minimo di 180 grammi fino ad un massimo di 800 grammi di prodotto. Elevata produttività: può lavorare 900 porzioni/ora. Trova impiego nelle pizzerie e nei laboratori artigianali-industriali dedicati alla produzione di pagnotte. Funzionamento: una volta azionata la coclea, basta inserire le porzioni nella bocca di carico per recuperarle poi già arrotondate, e pronte per la lievitazione, in uscita dalla bocca sul lato opposto. Può essere dotata di supporto opzionale comprensivo di telaio portacassetta estraibile, per facilitare la raccolta del prodotto in uscita.

PORZIONATRICE

La PORZIONATRICE BM/8 consente di dividere in precise porzioni un impasto per pizza, panificazione e prodotti similari. La pezzatura ottenibile è compresa tra 60 e 900 grammi, grazie a tre diversi coni di estrusione a grammatura stabilita. Semplicità d'utilizzo, quantità e qualità del lavoro la rendono indispensabile in pizzeria e nei laboratori di produzione industriale e artigianale. Il moto di avanzamento della pasta viene fornito da una spirale a movimento lento, che consente di limitare al massimo le sollecitazioni subite dall'impasto durante la lavorazione. Capacità tramoggia: 30 kg.

Codice	Descrizione	Modello	L x P x H mm	Peso kg	Potenza kW	Alimentazione V/Hz/fase
OM00831	Porzionatrice	BM/2	475 x 765 x 740	101	0,55	400/50/3
OM01016	Porzionatrice - arrotondatrice	BM/2/AS	765 x 765 x 1.450	203	0,92	400/50/3
OM03140..	Porzionatrice	BM/8	470 x 120 x 630	105/122	0,55	400/50/3
OM01088	Arrotondatrice	AS/T	570 x 610 x 500	76	0,37	400/50/3
OM03150..	Arrotondatrice	AS/8	985 x 570 x 620	105/122	0,75	400/50/3

Accessori

Codice	Descrizione	Diametro cono mm	Peso pasta g
OMAH027R0	Cono per BM/2 - BM/2/AS	∅ 3,5	50 / 70
OMAH021R0	Cono per BM/2 - BM/2/AS	∅ 4	60 / 100
OMAH022R0	Cono per BM/2 - BM/2/AS	∅ 4,5	90 / 130
OMAH023R0	Cono per BM/2 - BM/2/AS	∅ 5	120 / 160
OMAH024R0	Cono per BM/2 - BM/2/AS	∅ 5,5	150 / 190
OMAH025R0	Cono per BM/2 - BM/2/AS	∅ 6	180 / 220
OMAH026R0	Cono per BM/2 - BM/2/AS	∅ 6,5	210 / 250
OMAH044R0	Cono per BM/2 - BM/2/AS	∅ 7	240 / 280
OMKA024R0	Campana per AS/T - BM/2/AS		50 / 80
OMKA025R0	Campana per AS/T - BM/2/AS		90 / 130
OMKA026R0	Campana per AS/T - BM/2/AS		140 / 180
OMKA027R0	Campana per AS/T - BM/2/AS		190 / 230
OMKA029R0	Campana per AS/T - BM/2/AS		220 / 260
OMKA028R0	Campana per AS/T - BM/2/AS		260 / 300
OMAH09420	Cono per BM/8	∅ 5	60 / 150
OMAH09320	Cono per BM/8	∅ 6,5	150 / 400
OMAH10420	Cono per BM/8	∅ 7,6	400 / 800



Cono BM/2 - BM/2/AS



CAMPANA AS/T - BM/2/AS

1.16 Spezzatrice arrotondatrice

È la più moderna sintesi dei due più antichi sistemi per spezzare e arrotondare porzioni di pasta da pane e pizza. La macchina consente, di spezzare ed arrotondare 1200-1500 porzioni di pasta l'ora. Le porzioni possono essere da 150 a 320 grammi con il gruppo di taglio a 14 divisioni e da 300 a 650 grammi con il gruppo di taglio a 11 divisioni. Il gruppo taglio, costruito interamente in acciaio inox, è facilmente smontabile per la sostituzione o per il lavaggio. Grazie ad un sistema di arrotondatura quanto più simile alla manualità del pizzaiolo, la pasta non subisce alcuno stress e le palline risultano sempre perfette. Grammature: da 150 a 320 grammi con DR14 - da 300 a 650 grammi con DR11.



Codice	Descrizione	Modello	L x P x H mm	Peso kg	Potenza kW	Alimentazione V/Hz/fase
SMDR11	Spezzatrice arrotondatrice semiautom. 11 divisioni per pizzeria	DR11	585 x 685 x 875	96	0,3	220/50/1
SMDR14A351	Spezzatrice arrotondatrice semiautom. 14 divisioni per pizzeria	DR14	585 x 685 x 875	96	0,3	220/50/1

Formatrici per pizza

FORMATRICI PIZZA

Le macchine della serie PIZZAFORM automatizzano il tradizionale lavoro del pizzaiolo, consentendo in un tempo massimo di 5 secondi la creazione di dischi pizza perfettamente circolari del diametro desiderato, pronti per essere farciti e cotti direttamente a mattone. Le Formatrici della serie PF consentono un notevole guadagno di tempo e manodopera; sono formatrici circolari "a caldo" studiate per modellare uniformemente ed in pochi istanti la pasta pizza, anche in presenza di personale non qualificato. Grazie all'equilibrata combinazione di calore e potenza, la pasta può essere stesa da un diametro di 30 cm con il modello PF350/30 ad un diametro massimo di 50 cm con il modello PF500/50.

PF/350



Codice	Descrizione	Modello	L x P x H mm	Peso kg	Potenza kW	Alimentazione V/Hz/fase
OM05600	Formatrice per pizza diametro 300 mm	PF350/30	520 x 580 x 780	155	3,97	400/50/3
OM05604	Formatrice per pizza diametro 350 mm	PF350/35	520 x 580 x 780	155	3,97	400/50/3
OM05630	Formatrice per pizza diametro 400 mm	PF500/40	550 x 700 x 810	220	7,95	400/50/3
OM05634	Formatrice per pizza diametro 450 mm	PF500/45	550 x 700 x 810	220	7,95	400/50/3
OM05638	Formatrice per pizza diametro 500 mm	PF500/50	550 x 700 x 810	220	7,95	400/50/3

Stendipizza

Stendipizza a freddo con microrullatura. Non schiaccia né innervolisce la pasta ma la lavora delicatamente e crea automaticamente il bordo. Lavora benissimo anche pasta fredda (a 4-5°C). Spessore regolabile.



Codice	Descrizione	Modello	L x P x H mm	Peso kg	Potenza kW	Alimentazione V/Hz/fase
SMSPZ4A351	Stendipizza a freddo 40 cm	SPZ40M	570 x 670 x 770	120	0,55	230/50/1
SMSPZ50001	Stendipizza a freddo 50 cm	SPZ50	700 x 820 x 840	150	0,75	400/50/3
SMSPZ50351	Stendipizza a freddo 50 cm	SPZ50M	700 x 820 x 840	150	0,75	230/50/1

Stendipizza

DL30 > Stendipizza a due coppie di rulli inclinati. Macchina in acciaio inox. Larghezza rullo 300 mm. Peso pasta 80/210 grammi.

DL40 > Stendipizza a due coppie di rulli inclinati. Macchina in acciaio inox. Larghezza rullo 400 mm. Peso pasta 80/400 grammi.

DL40P > Stendipizza a due coppie di rulli paralleli. Macchina in acciaio inox. Larghezza rullo 400 mm. Peso pasta 100/700 grammi.



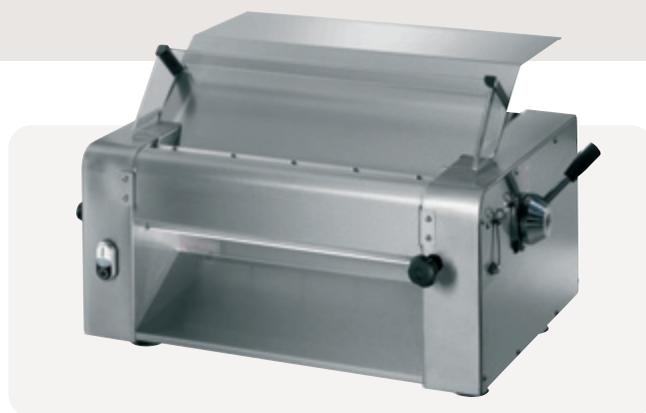
Codice	Descrizione	Modello	L x P x H mm	Peso kg	Potenza kW	Alimentazione V/Hz/fase
■ MS-SDL30	Stendipizza in acciaio inox rulli inclinati	DL30	420 x 450 x 650	35	0,24	230/50/1
■ MS-SDL40	Stendipizza in acciaio inox rulli inclinati	DL40	520 x 450 x 712	45	0,37	230/50/1
■ MS-SDL40P	Stendipizza in acciaio inox rulli paralleli	DL40P	520 x 450 x 750	45	0,37	230/50/1

Sfogliatrici per pasta

SI320 > Sfogliatrice stendipizza a rulli regolabili. Macchina in acciaio inox. Larghezza rulli 320 mm. Disponibile accessorio tagliasfoglia.

SI420 > Sfogliatrice stendipizza a rulli regolabili. Macchina in acciaio inox. Larghezza rulli 420 mm. Disponibile accessorio tagliasfoglia.

SI520 > Sfogliatrice stendipizza a rulli regolabili. Macchina in acciaio inox. Larghezza rulli da 520 mm. Disponibile accessorio tagliasfoglia.



SI420

Codice	Descrizione	Modello	L x P x H mm	Peso kg	Potenza kW	Alimentazione V/Hz/fase
FMSFSI32023050M	Sfogliatrice stendipizza in acciaio inox	SI320	580 x 480 x 500	53	0,37	230/50/1
FMSFSI32040050T	Sfogliatrice stendipizza in acciaio inox	SI320	580 x 480 x 500	53	0,37	400/50/3
FMSFSI42023050M	Sfogliatrice stendipizza in acciaio inox	SI420	680 x 480 x 500	61	0,37	230/50/1
FMSFSI42040050T	Sfogliatrice stendipizza in acciaio inox	SI420	680 x 480 x 500	61	0,37	400/50/3
FMSFSI52023050M	Sfogliatrice stendipizza in acciaio inox	SI520	780 x 480 x 500	69	0,37	230/50/1
FMSFSI52040050T	Sfogliatrice stendipizza in acciaio inox	SI520	780 x 480 x 500	69	0,37	400/50/3

Accessori

Codice	Descrizione	Modello
FMTGP2	Accessorio tagliasfoglia per mod. SI - larghezza di taglio 2 mm	TGP2
FMTGP4	Accessorio tagliasfoglia per mod. SI - larghezza di taglio 4 mm	TGP4
FMTGP6	Accessorio tagliasfoglia per mod. SI - larghezza di taglio 6 mm	TGP6
FMTGP12	Accessorio tagliasfoglia per mod. SI - larghezza di taglio 12 mm	TGP12



SM220 > Sfogliatrice "Imperia" manuale con rullo da 220 mm.

SE220 > Sfogliatrice "Imperia" elettrica con rullo da 220 mm.



Codice	Descrizione	Modello	L x P x H mm	Peso kg	Potenza kW	Alimentazione V/Hz/fase
FMSFSM220	Sfogliatrice "Imperia" manuale	SM220	490 x 340 x 260	9,5		
FMSFSE23050M	Sfogliatrice "Imperia" elettrica	SE220	350 x 340 x 260	14,5	0,27	230/50/1

Accessori

Codice	Descrizione	Modello
FMTAGLIOST1	Accessorio tagliasfoglia per mod. Imperia 1,5 mm	ST1
FMTAGLIOST2	Accessorio tagliasfoglia per mod. Imperia 2 mm	ST2
FMTAGLIOST3	Accessorio tagliasfoglia per mod. Imperia 4 mm	ST3
FMTAGLIOST4	Accessorio tagliasfoglia per mod. Imperia 6,5 mm	ST4
FMTAGLIOST5	Accessorio tagliasfoglia per mod. Imperia 12 mm	ST5



Sfogliatrici per pasta

1.18

SF220X-SF500X > Sfogliatrice a rulli regolabili inox.

SF220L-SF400L > Sfogliatrice a rulli regolabili in legno.



SF400X

SF220L CON TAGLIASFOGLIA

Codice	Modello	Lunghezza rulli mm	L x P x H mm	Peso kg	Potenza kW	Alimentazione V/Hz/fase
ROSF220X	SF220X	220	400 x 220 x 300	15	0,15	230/50/1
ROSF250X	SF250X	250	480 x 350 x 400	18	0,20	400/50/3
ROSF320X	SF320X	320	550 x 350 x 400	32	0,60	400/50/3
ROSF400X	SF400X	400	640 x 350 x 400	38	0,60	400/50/3
ROSF500X	SF500X	500	750 x 450 x 450	44	0,60	400/50/3
ROSF220L	SF220L	220	400 x 220 x 300	15	0,15	230/50/1
ROSF250L	SF250L	250	480 x 350 x 400	18	0,20	400/50/3
ROSF320L	SF320L	320	550 x 350 x 400	32	0,60	400/50/3
ROSF400L	SF400L	400	640 x 350 x 400	38	0,60	400/50/3

PER MOTORI 220/50 MONOFASE

Applicazioni tagliasfoglia

Il tagliasfoglia viene fornito con tre tagli a scelta tra le seguenti dimensioni disponibili:

Descrizione

- applicazione tagliasfoglia da 1,65 mm
- applicazione tagliasfoglia da 2 mm
- applicazione tagliasfoglia da 3 mm
- applicazione tagliasfoglia da 4 mm
- applicazione tagliasfoglia da 6 mm
- applicazione tagliasfoglia da 9 mm
- applicazione tagliasfoglia da 13 mm
- applicazione tagliasfoglia da 19 mm



SFOGIATRICI DA BANCO

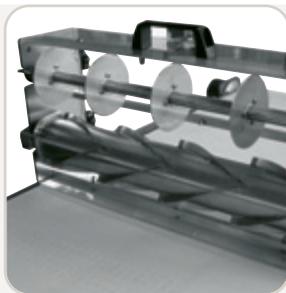
- Larghezza cilindri 500 mm.
- Trasmissioni ad ingranaggi a bagno d'olio con motoriduttore.
- Comandi movimento nastri con leva-joystick.
- Nastri a velocità differenziata.
- Mensole porta-nastro in acciaio inox ed asportabili.
- Diametro cilindri 70 mm.
- Accessori di serie: 2 mattarelli in alluminio, 1 vaschetta porta farina.

SFOGIATRICI DA PAVIMENTO

- Larghezza cilindri 500 mm oppure 600 mm.
- Trasmissioni ad ingranaggi a bagno d'olio con motoriduttore.
- Comandi movimento nastri con leva-joystick e con pedali (a richiesta su SF500).
- Nastri a velocità differenziata.
- Mensole porta-nastro in acciaio inox ed asportabili.
- Diametro cilindri 70 mm.
- Variatore di velocità (optional): permette di variare la velocità dei nastri da 4 a 40 metri/min a seconda del tipo di pasta o di spessore.
- Accessori di serie: 2 mattarelli in alluminio, 1 vaschetta porta farina, 2 pannelli sotto-mensola.



Variatore di velocità [optional]



SF600x1000 CON VARIATORE VELOCITÀ [OPTIONAL]



SF500B04M

Codice	Descrizione	Modello	Dimensioni lavoro mm	Lungh. mm	Largh. posiz. lavoro/riposò mm	Altez. posiz. lavoro/riposò mm	Peso kg	Potenza kW	Alimentaz. V/Hz/fase
CTSF500 B04M	Sfoiatrici da banco manuale	SF 500 B04M	senza nastri	980	1.110 / 750	620/620	110	0,26	400/50/3
CTSF500 B04	Sfoiatrici da banco	SF 500 B04	500 x 700	980	1.960/1.000	620/900	130	0,26	400/50/3
CTSF500x700	Sfoiatrici da pavimento	SF 500 x 700	500 x 700	1.000	2.050/1.100	1.180/1.570	160	0,37	400/50/3
CTSF500x1000	Sfoiatrici da pavimento	SF 500 x 1000	500 x 1.000	1.000	2.650/1.170	1.180/1.870	170	0,37	400/50/3
CTSF500x1250	Sfoiatrici da pavimento	SF 500 x 1250	500 x 1.250	1.000	3.050/1.250	1.180/2.070	180	0,37	400/50/3
CTSF600x1000	Sfoiatrici da pavimento	SF 600 x 1000	600 x 1.000	1.100	2.650/1.170	1.180/1.870	185	0,37	400/50/3
CTSF600x1250	Sfoiatrici da pavimento	SF 600 x 1250	600 x 1.250	1.100	3.050/1.250	1.180/2.070	195	0,37	400/50/3
CTSF600x1500	Sfoiatrici da pavimento	SF 600 x 1500	600 x 1.500	1.100	3.550/1.550	1.180/2.270	205	0,37	400/50/3

→ Raffinatrici

- Cilindri in granito diametro 120x260 mm oppure 150x300 mm.
- Con tramoggia e protezione in acciaio inox.
- Trasmissioni con ingranaggi in bagno d'olio.
- Macchina su ruote girevoli.
- Completa di 2 lame raschiatrici e 1 vaschetta raccogli prodotto.

RAF 1202C



Codice	Descrizione	Modello	Cilindri ø mm	L x P x H mm	Peso kg	Potenza kW	Alimentazione V/Hz/fase
CTRAF 120 2C	Raffinatrice a 2 cilindri	RAF 1202C	120	640 x 650 x 1.080	197	1,12	400/50/3
CTRAF 150 2C	Raffinatrice a 2 cilindri	RAF 1502C	150	670 x 680 x 1.080	222	1,5	400/50/3

→ Macina pane

Motore a 1 velocità. Totalmente in acciaio inox.



Codice	Descrizione	Modello	Prod. oraria Kg	Velocità N°	L x P x H mm	Peso kg	Potenza kW	Alimentazione V/Hz/fase
CTMP40	Macina pane	MP40	40	1	380 x 380 x 570	19	0,75	400/50/3

→ Macina zucchero

Produzione oraria 30 Kg circa. Motore a 1 velocità. Completo di raccogli prodotto.



Codice	Descrizione	Modello	Prod. oraria Kg	Velocità N°	L x P x H mm	Peso kg	Potenza kW	Alimentazione V/Hz/fase
CTMZ30	Macina zucchero	MZ30	30	1	420 x 810 x 940	40	0,75	400/50/3

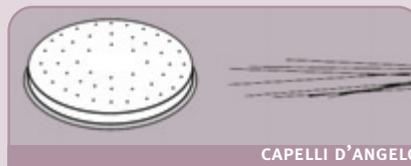
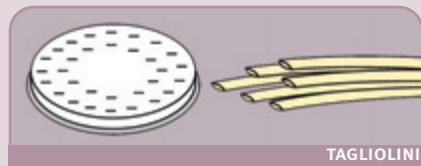
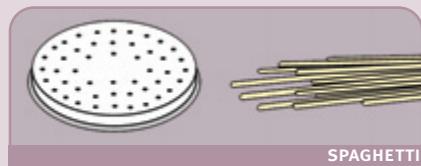
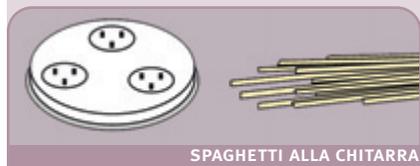
1.20 Macchine per pasta fresca estrusa

- MPF1,5** > Macchina per pasta fresca. Capacità della vasca 1,5 kg. Produzione oraria 5 kg.
- MPF2,5** > Macchina per pasta fresca. Capacità della vasca 2,5 kg. Produzione oraria 8 kg.
- MPF4** > Macchina per pasta fresca. Capacità della vasca 4 kg. Tagliapasta elettronico. Produzione oraria 13 kg.
- MPF8** > Macchina per pasta fresca. Capacità della vasca 8 kg. Tagliapasta elettronico. Tavolo porta macchina. Produzione oraria 25 kg.



Codice	Descrizione	Modello	Capacità vasca kg	L x P x H mm	Peso kg	Potenza kW	Alimentazione V/Hz/fase
FMMPF1,523050M	Macchina pasta fresca	MPF1,5	1,5	250 x 480 x 290	20	0,3	230/50/1
FMMPF2,523050M	Macchina pasta fresca	MPF2,5	2,5	260 x 600 x 380	30	0,37	230/50/1
FMMPF440050T	Macchina pasta fresca	MPF4	4	350 x 760 x 450	45	0,75	400/50/3
FMMPF840050T	Macchina pasta fresca	MPF8	8	450 x 720 x 750	80	1	400/50/3
FMACCARMPF	Carrello macchina pasta fresca						

Codice	Descrizione
FMACTRMPF13	Trafila MPF1,5 - trafile per le caserecce
FMACTRMPF14	Trafila MPF1,5 - trafile per fettuccine
FMACTRMPF15	Trafila MPF1,5 - trafile per pasta sfoglia
FMACTRMPF16	Trafila MPF1,5 - trafile per cannellone per ripieno
FMACTRMPF17	Trafila MPF1,5 - trafile per fusilli
FMACTRMPF18	Trafila MPF1,5 - trafile per pappardelle
FMACTRMPF19	Trafila MPF1,5 - trafile per gnocchi
FMACTRMPF20	Trafila MPF1,5 - trafile per bucatini
FMACTRMPF21	Trafila MPF1,5 - trafile per maccheroni
FMACTRMPF22	Trafila MPF1,5 - trafile per capelli d'angelo
FMACTRMPF23	Trafila MPF1,5 - trafile per spaghetti
FMACTRMPF24	Trafila MPF1,5 - trafile per tagliolini
FMACTRMPF39	Trafila MPF1,5 - trafile per spaghetti chitarra
FMACTRMPF43	Trafila MPF1,5 - trafile per bigoli
FMACTRMPF1	Trafila MPF2,5/4 - trafile per le caserecce
FMACTRMPF2	Trafila MPF2,5/4 - trafile per fusilli
FMACTRMPF3	Trafila MPF2,5/4 - trafile per pappardelle
FMACTRMPF4	Trafila MPF2,5/4 - trafile per gnocchi
FMACTRMPF5	Trafila MPF2,5/4 - trafile per bucatini
FMACTRMPF6	Trafila MPF2,5/4 - trafile per maccheroni
FMACTRMPF10	Trafila MPF2,5/4 - trafile per fettuccine
FMACTRMPF11	Trafila MPF2,5/4 - trafile per pasta sfoglia
FMACTRMPF12	Trafila MPF2,5/4 - trafile per cannellone per ripieno
FMACTRMPF40	Trafila MPF2,5/4 - trafile per spaghetti chitarra
FMACTRMPF41	Trafila MPF2,5/4 - trafile per bigoli
FMACTRMPF7	Trafila MPF2,5/4 - trafile per capelli d'angelo
FMACTRMPF8	Trafila MPF2,5/4 - trafile per spaghetti
FMACTRMPF9	Trafila MPF2,5/4 - trafile per tagliolini
FMACTRMPF25	Trafila MPF8 - trafile per le caserecce
FMACTRMPF26	Trafila MPF8 - trafile per fettuccine
FMACTRMPF27	Trafila MPF8 - trafile per pasta sfoglia
FMACTRMPF28	Trafila MPF8 - trafile per cannellone per ripieno
FMACTRMPF29	Trafila MPF8 - trafile per fusilli
FMACTRMPF30	Trafila MPF8 - trafile per pappardelle
FMACTRMPF31	Trafila MPF8 - trafile per gnocchi
FMACTRMPF32	Trafila MPF8 - trafile per bucatini
FMACTRMPF33	Trafila MPF8 - trafile per maccheroni
FMACTRMPF34	Trafila MPF8 - trafile per capelli d'angelo
FMACTRMPF35	Trafila MPF8 - trafile per spaghetti
FMACTRMPF36	Trafila MPF8 - trafile per tagliolini
FMACTRMPF38	Trafila MPF8 - trafile per spaghetti chitarra



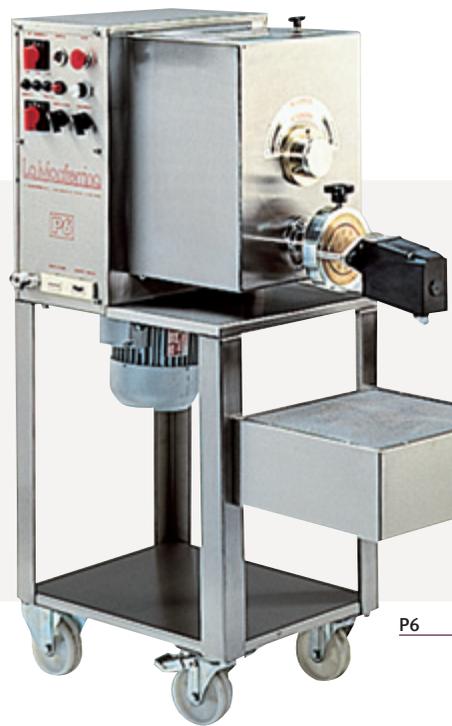
1.20 Macchine per pasta fresca estrusa

Macchina per pasta estrusa di grande qualità.

- Struttura esterna, vasca coclea ed albero in acciaio inox 18/8.
- Di serie: un tagliapasta automatico rotativo, ventilatore, un setaccio e 4 trafile in bronzo a scelta.



P3



P6



P12

Macchine per pasta fresca

Codice	Descrizione	Modello	L x P x H mm	Peso kg	Potenza kW	Alimentazione V/Hz/fase
MFP3	Pressa da 8/10 kg/h con 4 trafile in bronzo	P3	365 x 500 x 445	58	0,75	400/50/3
MP6	Pressa da 15/18 kg/h con 4 trafile in bronzo	P6	400 x 580 x 1.120	108	1,12	400/50/3
MFP12	Pressa da 25/35 kg/h con 4 trafile in bronzo	P12	550 x 580 x 1.550	147	1,87	400/50/3

110

1 Preparazione dinamica

Macchine per pasta fresca estrusa

Codice	Descrizione
MFTRAFILA BRONZO P3	Trafile bronzo P3
MFTRAFILA PTFE P3	Trafile PTFE P3
MFTRAFILA SFOGLIA P3	Trafile sfoglia P3
MFTRAFILA PENNE PER P3	Trafile penne con tagliapasta per P3
MFGRUPPO RAVIOLI PER P3	Gruppo ravioli per P3 - 34 x 40 mm
MFTRAFILA BRONZO P6	Trafile bronzo P6
MFTRAFILA PTFE P6	Trafile PTFE P6
MFTRAFILA SFOGLIA PER P6	Trafile sfoglia per P6
MFTRAFILA PENNE PER P6	Trafile penne con tagliapasta per P6
MFGRUPPO RAVIOLI PER P6	Formati come P.NUOVA
MFGRUPPO GNOCCHI PER P6	Gruppo gnocchi per P6
MFTRAFILA BRONZO P12	Trafile bronzo P12
MFTRAFILA PTFE P12	Trafile PTFE P12
MFTRAFILA SFOGLIA PER P12	Trafile sfoglia per P12
MFTRAFILA PENNE PER P12	Trafile penne con tagliapasta per P12
MFGRUPPO RAVIOLI PER P12	Formati come P.NUOVA



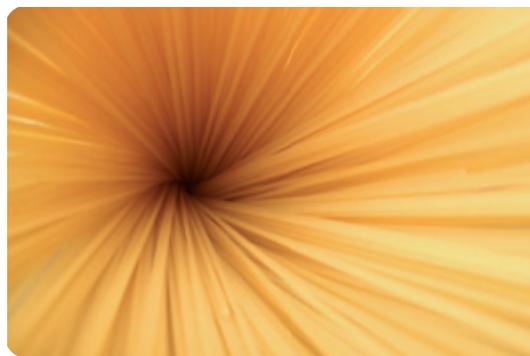
P.NUOVA IMPASTATRICE E SFOGLIATRICE

Macchina per pasta multifunzioni per produrre in automatico: sfoglia tirata fine. La macchina ha la possibilità di impastare e sfogliare contemporaneamente. Il suo funzionamento è pratico e semplice, inoltre tutti i pezzi sono smontabili per la pulizia e la manutenzione.

- Capacità vasca d'impasto 4 kg di farina.
- Produzione oraria sfoglia 20 kg.
- Strutture esterne in alluminio anodizzato.
- Parti a contatto con la pasta in acciaio inox.

Alla macchina mod. **P.NUOVA** si possono abbinare:

- GRUPPO PRESSA per paste trafilete
- GRUPPO RAVIOLI ▶ Produzione oraria 25 kg.
- GRUPPO TAGLIATELLE ▶ Produzione oraria 18 kg.
- GRUPPO GNOCCHI ▶ Produzione oraria 40 kg.



Codice	Descrizione	Modello	L x P x H mm	Peso kg	Potenza kW	Alimentazione V/Hz/fase
MFP.NUOVA	Cilindro sfogliatore con vasca impastatrice	P.NUOVA	400 x 520 x 630	62	0,9	400/50/3
MFGRUPPO PRESSA	Gruppo pressa per P.NUOVA + 4 trafile bronzo Tagliapasta per gruppo pressa Trafile bronzo per gruppo pressa Trafila in PTFE per gruppo pressa					
MFGRUPPO RAVIOLI MM. 20x20	Gruppo ravioli per P.NUOVA - P6-P12		280 x 560 x 300	19		
MFGRUPPO RAVIOLI MM. 34x40	Gruppo ravioli per P.NUOVA - P6-P12		280 x 560 x 300	19		
MFGRUPPO RAVIOLI MM. 40x50	Gruppo ravioli per P.NUOVA - P6-P12		280 x 560 x 300	19		
MFGRUPPO RAVIOLI MM. 34x95	Gruppo ravioli per P.NUOVA - P6-P12		280 x 560 x 300	19		
MFGRUPPO RAVIOLI MM. 80x80	Gruppo ravioli per P.NUOVA - P6-P12		280 x 560 x 300	19		
MFGRUPPO RAVIOLI MM. 70x70	Gruppo ravioli per P.NUOVA - P6-P12		280 x 560 x 300	19		
MFGRUPPO TAGLIATELLE 2-6-12	Gruppo tagliatelle per P.NUOVA		240 x 245 x 115	9,5		
MFGRUPPO GNOCCHI	Gruppo gnocchi a pressione e/o coclea		210 x 330 x 525	22,5		

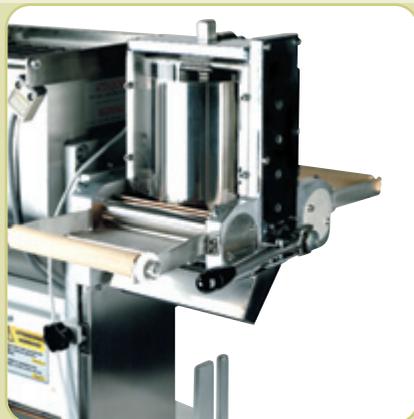
GRUPPO PRESSA



GRUPPO PRESSA

Questo gruppo è da innestare sul gruppo principale della **P.NUOVA** e dà la possibilità di produrre tutti i formati di pasta con la sola sostituzione della trafila. L'innesto sulla macchina avviene in modo semplice e pratico.

GRUPPO RAVIOLI



GRUPPO RAVIOLI

Gruppo da innestare su **P.NUOVA** per produrre ravioli di diverso taglio e formato a nastro con ripieni morbidi di verdura, formaggio, carne o misti. L'innesto sulla macchina avviene in modo semplice e pratico. Il gruppo può essere utilizzato anche su altre macchine di nostra produzione.

GRUPPO TAGLIATELLE



GRUPPO TAGLIATELLE

Gruppo tagliapasta da innestare su **P.NUOVA** per produrre tagliolini, tagliatelle, pappardelle e paste lunghe di diversi formati (larghezza standard: 2-6 e 12 mm). A richiesta, tagli di misura speciale (0,9-1,5-4-8-24 mm) e tagli festonati (8-12-18-24 mm). L'innesto sulla macchina avviene in modo semplice e pratico.

GRUPPO GNOCCHI



GRUPPO GNOCCHI

Gruppo formatore da innestare su **P.NUOVA** per produrre gnocchi di patate o di sfarinati in due diversi formati anche con componenti aggiunti come pomodori e spinaci. L'innesto sulla macchina avviene in modo semplice e pratico. Il gruppo può essere utilizzato anche su altre macchine di nostra produzione.

Macchine per crêpes

Macchina automatica di grande affidabilità, per le lavorazioni di crêpes e cannelloni, consigliata per ristoranti, gastronomie, negozi e laboratori di pasta fresca. La struttura è realizzata in acciaio inox ed è conforme alle norme antinfortunistiche vigenti.

- Larghezza della crêpe 160 mm, lunghezza da 20 mm a nastro continuo.
- Produzione: 80 metri all'ora.

NOTA > Crepiere con piastra in ghisa nella sezione **COTTURA**.

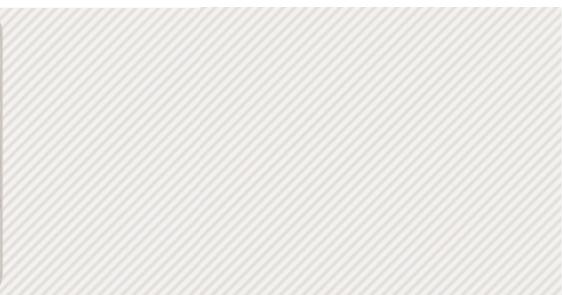


Codice	Descrizione	Modello	L x P x H mm	Peso kg	Potenza kW	Alimentazione V/Hz/fase
MFC1R	Macchina per crêpes rettangolari	C1	1.000 x 420 x 490	40	2,6	230/50/1
MFC1T	Macchina per crêpes tonde	C1	1.000 x 420 x 490	40	2,6	230/50/1

Macchine per gnocchi

LA MONFERRINA G1 > È una macchina per produrre GNOCCHI con alimentazione continua per grandi ristoranti. La coclea, studiata appositamente per non snervare il prodotto, alimenta il rullo stampante. **Materia prima:** fiocchi di patate o sfarinati. Con questa macchina è consigliabile l'utilizzo di un impasto compatto e di buona consistenza. Tutte le parti costruttive a contatto con la pasta sono in ACCIAIO INOX, puro e inalterabile.

LA MONFERRINA G2 > È una macchina per GNOCCHI con alimentazione a pistone per grandi ristoranti. Questa macchina pressa ed estrude l'impasto senza modificarne la struttura, è quindi ideale per ottenere gnocchi molto teneri. **Materia prima:** patate, farina ed altri aromi. Tutte le parti costruttive a contatto con la pasta sono in ACCIAIO INOX, puro e inalterabile.



Codice	Descrizione	Modello	Produzione kg/ora	L x P x H mm	Peso kg	Potenza kW
MFG1	Macchina per gnocchi con alimentazione continua	G1	30	320 x 370 x 750	43	1
MFG2	Macchina per gnocchi con alimentazione a pistone	G2	15/18	320 x 370 x 750	43	1

1.21 Sottovuoto sacchetto esterno

Macchine totalmente inox con ciclo di lavoro semi-automatico.

La riapertura della camera a fine ciclo avviene naturalmente. Predisposte di serie per effettuare il vuoto in sacchetti (si consigliano quelli goffrati) e in contenitori esterni. Nei modelli Elix e Medium il pannello digitale permette di impostare il tempo di saldatura con estrema precisione ed un sensore di vuoto evidenzia con segnale lampeggiante il momento in cui dare l'input alla saldatura.



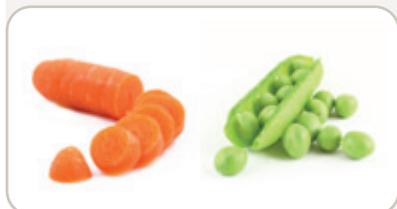
ELIX



SMALL



MEDIUM



Codice	Modello	Barra saldante mm	Pompa vuoto m ³ /h	L x P x H mm	Peso kg	Potenza el. kW	Alimentaz. V/Hz/fase
■ EM-SSMALL	SMALL	320	1	340 x 240 x 160	6	0,35	230/50/1
■ EM-SELIX	ELIX DIGIT	380	1	395 x 240 x 160	10	0,35	230/50/1
■ EM-SMEDIUM	MEDIUM DIGIT	450	2	470 x 290 x 200	12	0,35	230/50/1

Macchine totalmente inox con ciclo di lavoro semi-automatico di serie selezionabile dal quadro digitale. Lavorando con il ciclo automatico l'operatore non deve effettuare nessuna operazione, è la macchina stessa che passa in saldatura quando il vuoto è stato raggiunto e si riapre.

- Sensore per evidenziazione lampeggiante del raggiungimento del vuoto ottimale.
- Start automatico con microswitch e riapertura automatica della camera di vuoto.
- Filtri interni per il trattamento di eventuali impurità aspirate.
- Predisposizione di serie per effettuare il vuoto sia in sacchetti che in contenitori.



MICRO



MAGIC



IDEAL



Codice	Modello	Barra saldante mm	Pompa vuoto m ³ /h	L x P x H mm	Peso kg	Alimentazione V/Hz/fase
EMMAGIC	IDEAL DIGIT	350	1 (mono)	370 x 280 x 200	12	230/50/1
EMMAGIC	MAGIC DIGIT	400	1 (double)	420 x 310 x 210	16	230/50/1
EMMICRO	MICRO DIGIT	450	2 (double)	470 x 380 x 210	20	230/50/1
EMCOMPAT	COMPAT DIGIT	500	6 (lubrificata)	520 x 380 x 250	30	230/50/1

➤ Sottovuoto in bacinelle GN

1.21

- Macchina per sottovuoto con aspiratore remoto per bacinelle GN.
- Struttura in acciaio inox.
- Pompa d'aspirazione lubrificata.
- Barra saldante per sigillatura sacchetti nel mod. GASTRO-VAC3000.



Codice	Modello	Barra saldante mm	Pompa vuoto m ³ /h	L x P x H mm	Peso kg	Alimentazione V/Hz/fase
KRGASTRO-VAC3000	GASTRO-VAC 3000	430	3	550 x 230 x 370	16	230/50/1
KRGASTRO-VAC23	GASTRO-VAC 23		3	400 x 240 x 250	16	230/50/1

➤ Bacinelle per sottovuoto

Bacinelle "Gastronorm" in acciaio, complete di coperchio a tenuta. Le bacinelle per la conservazione in sottovuoto, sono la soluzione ideale per sughi, legumi, insalate, pesce, piatti cucinati e ogni altro prodotto che finora non poteva essere messo sottovuoto con i normali sacchetti. La particolare conformazione dei bordi del fondo ed il grande spessore dell'acciaio, la rende solida e di grande durata. Il coperchio in policarbonato, grazie alla particolare nervatura, resiste alle pressioni esterne e permette di individuare facilmente il prodotto all'interno della bacinella. La valvola si rileva semplice e sicura sia nel momento del vuoto sia al momento dell'apertura.



Codice	Modello	Dimensione Gastronorm	Altezza mm
KRVAC11200	VAC 11200	1/1	200
KRVAC12150	VAC 12150	1/2	150
KRVAC13150	VAC 13150	1/3	150

1.21 Sottovuoto a campana

Confezionatrici a campana da banco totalmente in acciaio inox con camera di vuoto inox ottenuta di stampaggio con angoli interni stondati e barra estraibile; massima facilità di pulizia.

Il quadro comandi digitale con supporto rientrante comprende:

- 3 programmi memorizzabili.
- Scarico rapido.
- Saldatura rapida.
- Ciclo di vuoto continuo studiato per effettuare il vuoto in contenitori Gastronorm.
- Selezione dei tempi di lavoro.

Lo start e la riapertura della campana sono automatici.



ECO 25



ECO 30



ECO 35



ECO 40

Codice	Modello	Barra mm	Pompa m ³ /h	Dimensioni camera mm	L x P x H mm	Peso kg	Potenza kW	Alimentazione V/Hz/fase
■ EM-SECO25DIGIT	ECO25 DIGIT	250	4	260 x 300 x 140 h	320 x 390 x 400	45	0,30	230/50/1
■ EM-SECO30DIGIT	ECO30 DIGIT	300	10	310 x 350 x 170 h	370 x 440 x 450	50	0,35	230/50/1
■ EM-SECO35DIGIT	ECO35 DIGIT	350	12	360 x 400 x 170 h	420 x 490 x 450	55	0,45	230/50/1
■ EM-SECO40DIGIT	ECO40 DIGIT	400	20	410 x 450 x 200 h	510 x 610 x 500	60	0,55	230/50/1

Supplemento gas inerte

Supplemento attacco sottovuoto esterno

Sottovuoto a campana

1.21

Confezionatrici a campana totalmente in acciaio inox con camera di vuoto inox, ottenuta di stampaggio con angoli interni stondati a barra estraibile; massima facilità di pulizia. I comandi sono composti da tastiera digitale termoformata con display LCD grafico a cristalli bianchi retroilluminato.

- 10 programmi memorizzabili.
- Extra vac per prodotti molto umidi (ciclo implementazione vuoto).
- Step vac per prodotti emulsionabili (ciclo di vuoto a tappe).
- Scarico rapido.
- Saldatura rapida.
- Possibilità di selezionare il ciclo di vuoto percentuale o temporale.
- Segnalatore di manutenzione macchina.
- Ciclo continuo per vuoto in contenitori esterni.
- Scala grafica % vuoto raggiunta.



Codice	Descrizione	Modello	Barra mm	Pompa m ³ /h	Dimensioni camera mm	L x P x H mm	Peso kg	Alimentazione V/Hz/fase
EMJUNIOR	Da banco	JUNIOR	300	10	310 x 350 x 170	400 x 510 x 450	50	220/50/1
EMMIDY	Da banco	MIDY	350	12	360 x 400 x 170	450 x 560 x 450	55	220/50/1
EMBASIC	Da banco	BASIC	400	20	410 x 450 x 200	500 x 610 x 500	70	220/50/1
EMMIXER45	Da banco	MIXER 45	450	20	460 x 500 x 200	550 x 660 x 500	76	220/50/1
EMMIXER50	Da banco	MIXER 50	500	20	465 x 500 x 200	555 x 660 x 500	76	220/50/1
EMMASTER	Carellata	MASTER	450	40	560 x 470 x 200	670 x 630 x 1.050	120	220/50/1
EMMASTER/2	Carellata	MASTER/2	2 x 450	40	560 x 470 x 200	670 x 630 x 1.050	120	220/50/1
EMMAJOR	Carellata	MAJOR	2 x 550	65	720 x 570 x 220	830 x 740 x 1.050	180	380/50/3
EMMAXI	Carellata	MAXI	900/500	100	920 x 570 x 220	1.030 x 740 x 1.050	220	380/50/3

1.21 Sigillatrici manuali per vaschette

- Sigillatrici manuali per vaschette totalmente inox.
- Dotate di pannello digitale con regolazione della temperatura di regime e tempo di saldatura con bip sonoro.
- Bobina a scomparsa.
- Cassetti di alloggiamento stampi ed estrema semplicità nell'adattamento a sigillare vaschette di qualsiasi forma e dimensione.



SV300

SV400

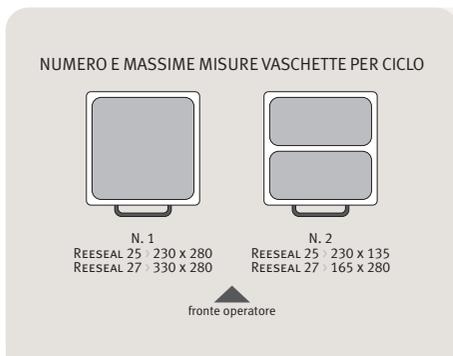


Codice	Descrizione	Modello	Dimens. max cont. mm	L x P x H mm	Peso kg	Potenza W	Alimentazione V/Hz
EMSV300	Termosigillatrice s/stampo	SV300 DIGIT	260 x 196 x 140 h	280 x 500 x 600	35	600	230/50
EMMV500 (138 x 96)	Stampo per SV300						
EMMV 1500 (138 x 193)	Stampo per SV300						
EMGASTRONOMIA (180 x 180)	Stampo per SV300						
EMSPECIALE A RICHIESTA	Stampo speciale per SV300						
EMSV400	Termosigillatrice s/stampo	SV400 DIGIT	265 x 325 x 140 h	400 x 500 x 600	50	1.200	230/50
EM1/2GN	Stampo 1/2 GN per SV400						
EM1/4GN	Stampo 1/4 GN per SV400						
EM1/8GN	Stampo 1/8 GN per SV400						
EMSPECIALE A RICHIESTA	Stampo speciale per SV400						

118 Sigillatrici semiautomatiche per vaschette

- Sigillatrice semiautomatica con movimento dello stampo mosso elettricamente.
- Struttura in acciaio inox.
- Controllo elettronico della temperatura di saldatura.

REESEAL 25



REESEAL 27



Codice	Descrizione	Modello	L x P x H mm	Peso kg	Potenza kW	Alimentazione V/Hz/fase
RE984000020	Sigillatrice senza stampo	REESEAL25	315 x 450 x 390	30	0,8	230/50/1
RE985000010	Sigillatrice senza stampo	REESEAL27	415 x 470 x 410	40	0,8	230/50/1
RE38420XXXX	Stampo a 1 cavità senza taglio profilo vaschetta per REESEAL 25					
RE38420XXXX	Stampo a 2 cavità senza taglio profilo vaschetta per REESEAL 25					
RE38520XXXX	Stampo a 1 cavità senza taglio profilo vaschetta per REESEAL 27					
RE38520XXXX	Stampo a 2 cavità senza taglio profilo vaschetta per REESEAL 27					
RE306120010	Perforatore film a 1 ruota					
RE308120010	Perforatore film a 2 ruota					

Termosigillatrici semiautomatiche Vuoto + Gas per vaschette

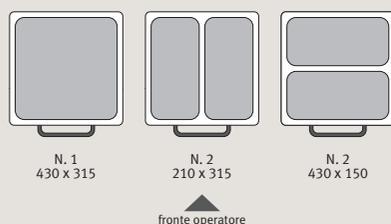
1.21

Termosigillatrice da banco (con pompa da 20 m³/h) per il confezionamento di prodotti alimentari in vaschette di materiale plastico, confezionamento in sottovuoto od Atmosfera Protettiva (vuoto & gas).

Disponibile in versione con mobiletto su ruote all'interno del quale è possibile installare pompe di dimensioni superiori (40 o 60 m³/h) ed un pratico compressore silenziato per la generazione dell'aria compressa.

Dotata di un veloce sistema di cambio stampo, recupero film utilizzato e possibilità di impostazione di 9 programmi.

NUMERO E MASSIME MISURE VASCHEE PER CICLO



REETRAY 25 + CARROZZERIA DI SUPPORTO

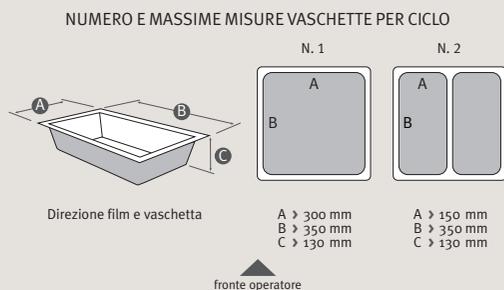
Codice	Descrizione	Modello	L x P x H mm	Peso kg	Assorb. kW	Alimentazione V/Hz/fase
RE938000020	Sigillatrice semiautomatica senza pompa vuoto/senza stampo	REETRAY 25	675 x 880 x 725	130	max 8,8	230/50/3
RE338240080	Pompa vuoto 20 m ³ /h					
RE338240160	Pompa vuoto 40 m ³ /h (solo versione con mobile)					
RE338240190	Pompa vuoto 60 m ³ /h (solo versione con mobile)					
RE33820xxxx	Stampo a 1 cavità					
RE33820xxxx	Stampo a 2 cavità					
RE33820xxxx	Stampo a 3 cavità					
RE33820xxxx	Stampo a 4 cavità					
RE338020030	Carrozzeria di supporto macchina base su ruote					
RE338280020	Compressore silenziato (solo vers. con mobile max 40 m ³ /h)					
RE338060010	Sollevamento vaschette (solo versione con mobile)					



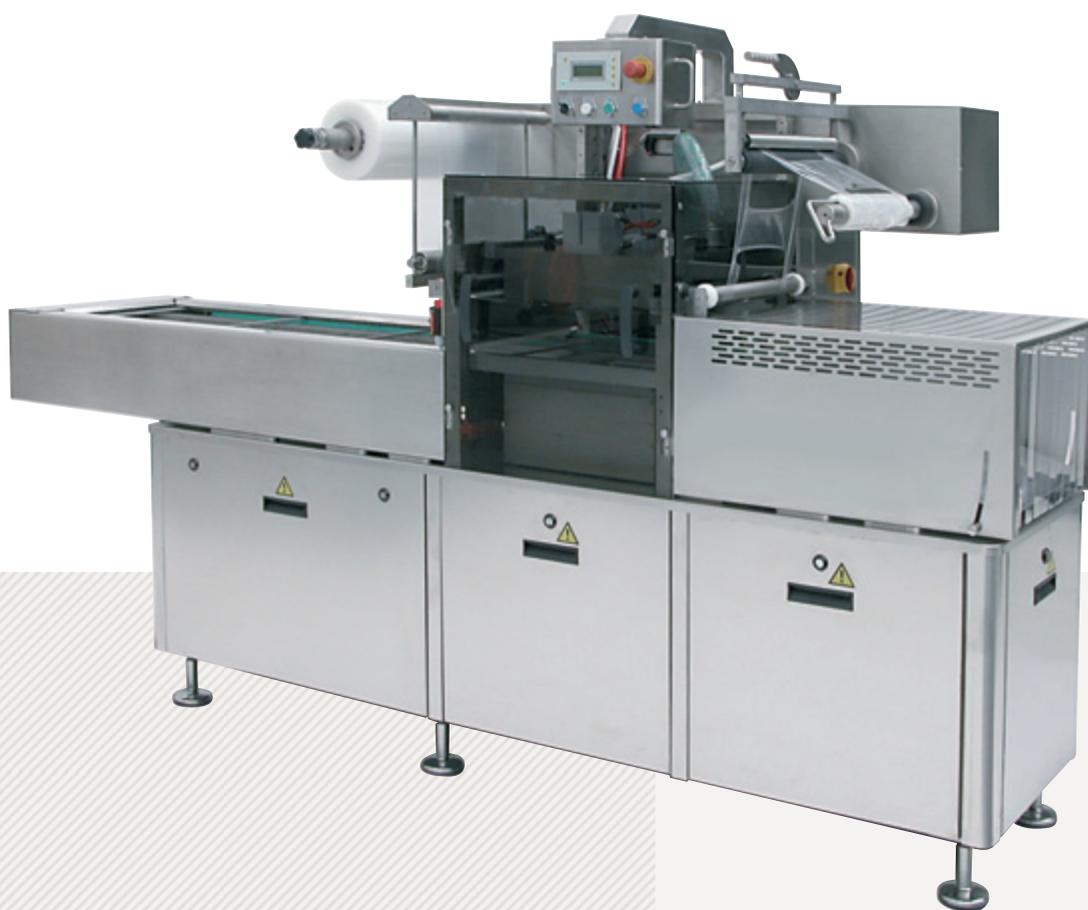
REETRAY 25 + POMPA VUOTO



1.21 Sigillatrici automatiche per vaschette



Macchina automatica per la sigillatura di vaschette a ciclo continuo, inclusa di nastro entrata vaschette da 2 posizioni e scarico vaschette tramite piano regolabile in altezza.



Codice	Descrizione	Modello	Cicli/min. n	L x P x H mm	Peso kg	Potenza kW	Alimentazione V/Hz/fase
RE909000010	Sigillatrice automatica	RK60FS	3 - 7	2.760/2.300 x 995 x 1.705	700	6,6	400/50/3
RE30920XXXX	Stampo con taglio a profilo vaschetta a 1 cavità						
RE30920XXXX	Stampo con taglio a profilo vaschetta a 2 cavità						
RE310060110	Coppia guide macchina base						
RE304120060	Fotocellula film stampato						
RE304120090	Perforatore film a 1 ruota						
RE304120080	Perforatore film a 2 ruota						

Impacchettatrici manuali

1.21

- Dispenser da banco utile per filmare piatti e alimenti.
- Garantisce sempre un perfetto taglio della pellicola, grazie ad una semplice pressione della parte superiore, evitando inutili sprechi.
- Consente di ridurre i tempi di utilizzo, lavorando in tutta sicurezza grazie ad un sistema di taglio incorporato all'interno della struttura.
- La macchina è realizzata in ABS ed è lavabile in lavastoviglie a 80°C.



Codice	Descrizione	Modello	L x P x H mm
KRWP3000	Dispenser manuale per pellicola in PVC	WP3000	410 x 160 x 220
KRWPR3	Rotolo pellicola per dispenser	WPR3	300 x 300 metri
KRWPR4	Rotolo pellicola per dispenser	WPR4	300 x 600 metri
KRWPR5	Rotolo foglio alluminio	WPR5	300 x 90 metri

Studiate per i supermercati, le macellerie e le gastronomie in genere, a norme CE e interamente in acciaio inox, le impacchettatrici manuali Mod. DIPA, soddisfano le esigenze di confezionamento della moderna distribuzione alimentare.

- Interruttore generale che accende la barra di taglio in alluminio teflonato riscaldata da una resistenza da 200 W.
- Regolatore d'energia per controllare la temperatura del piano in acciaio teflonato (Ø 300x174 mm).
- Posteriormente si trovano i due rulli di sostegno per bobine fino a 500 mm di larghezza.



Codice	Descrizione	Modello	L x P x H mm	Potenza kW	Alimentazione V/Hz/fase
CBDIPA50	Impacchettatrice manuale	DIPA 50/F	580 x 515 x 290	0,65	230/50/1

❖ Vaschette monouso



MONOPORZIONE ▶ Vaschette in polipropilene ad uso monoporzione per catering in cui porre il primo o il secondo, il secondo o il contorno, e nel caso della vaschetta biscomparto [cod. RE13021] sia il secondo che il contorno insieme.

Codice	Modello	Quan.tà per conf.	Capacità ml	L x P x H mm
<u>RE13028</u>	<u>MONOPORZIONE</u>	<u>1.000</u>	<u>500</u>	<u>180 x 180 x 25</u>
<u>RE13019</u>	<u>MONOPORZIONE</u>	<u>1.000</u>	<u>525</u>	<u>180 x 180 x 35</u>
<u>RE13013</u>	<u>MONOPORZIONE</u>	<u>600</u>	<u>750</u>	<u>180 x 180 x 45</u>
<u>RE13021</u>	<u>MONOPORZIONE</u>	<u>600</u>	<u>310 + 125</u>	<u>180 x 180 x 37</u>

1/8 GASTRONORM ▶ Vaschetta in polipropilene per uso multiporzione, prodotto da 0,25 a 0,75 kg in funzione della profondità (h) della vaschetta.

<u>RE13032</u>	<u>1/8 GASTRONORM</u>	<u>1.020</u>	<u>500</u>	<u>165 x 120 x 35</u>
<u>RE13050</u>	<u>1/8 GASTRONORM</u>	<u>996</u>	<u>600</u>	<u>165 x 120 x 45</u>
<u>RE13031</u>	<u>1/8 GASTRONORM</u>	<u>960</u>	<u>730</u>	<u>165 x 120 x 60</u>
<u>RE13034</u>	<u>1/8 GASTRONORM</u>	<u>900</u>	<u>1.160</u>	<u>165 x 120 x 95</u>

1/4 GASTRONORM ▶ Vaschetta in polipropilene per uso multiporzione, prodotto da 0,5 a 1,5 kg in funzione della profondità (h) della vaschetta.

<u>RE13046</u>	<u>1/4 GASTRONORM</u>	<u>400</u>	<u>1.000</u>	<u>260 x 160 x 38</u>
<u>RE13043</u>	<u>1/4 GASTRONORM</u>	<u>400</u>	<u>1.100</u>	<u>260 x 160 x 42</u>
<u>RE13094</u>	<u>1/4 GASTRONORM</u>	<u>400</u>	<u>1.490</u>	<u>260 x 160 x 50</u>
<u>RE13047</u>	<u>1/4 GASTRONORM</u>	<u>370</u>	<u>1.850</u>	<u>260 x 160 x 70</u>
<u>RE13044</u>	<u>1/4 GASTRONORM</u>	<u>330</u>	<u>2.575</u>	<u>260 x 160 x 95</u>

1/2 GASTRONORM ▶ Vaschetta in polipropilene per uso multiporzione, prodotto da 1 a 3 kg in funzione della profondità (h) della vaschetta.

<u>RE13048</u>	<u>1/2 GASTRONORM</u>	<u>162</u>	<u>2.800</u>	<u>325 x 260 x 40</u>
<u>RE13037</u>	<u>1/2 GASTRONORM</u>	<u>156</u>	<u>4.275</u>	<u>325 x 260 x 65</u>
<u>RE13039</u>	<u>1/2 GASTRONORM</u>	<u>150</u>	<u>4.800</u>	<u>325 x 260 x 80</u>
<u>RE13036</u>	<u>1/2 GASTRONORM</u>	<u>138</u>	<u>6.000</u>	<u>325 x 260 x 95</u>

❖ Film sigillante per vaschette

DUPLEX62 ▶ Film sigillante per vaschette in polipropilene.

Codice	Modello	Quan.tà per conf.	Lunghezza metri
<u>REDX62...</u>	<u>DUPLEX62</u>	<u>1</u>	<u>600</u>

DUPLEX PELABILE ▶ Film sigillante per vaschette in polipropilene con effetto pelabile e quindi facile eliminazione manuale del film sigillato, ideale per il confezionamento di piatti pronti.

<u>REDXPEEL...</u>	<u>DUPLEX PELABILE</u>	<u>1</u>	<u>600</u>
--------------------	------------------------	----------	------------

❖ Vaschette monouso e film sigillante

Codice	Descrizione	Modello	Quan.tà per conf.	L x P x H mm
<u>RENK.30PT</u>	Vaschetta in PP ad uso gastronomia	<u>NK.30PT</u>	<u>1.400</u>	<u>137 x 95 x 30</u>
<u>RENK.45PT</u>	Vaschetta in PP ad uso gastronomia	<u>NK.45PT</u>	<u>1.200</u>	<u>137 x 95 x 45</u>
<u>RENK.65PT</u>	Vaschetta in PP ad uso gastronomia	<u>NK.65PT</u>	<u>1.200</u>	<u>137 x 95 x 65</u>
<u>RENK.38GT</u>	Vaschetta in PP ad uso gastronomia	<u>NK.38GT</u>	<u>700</u>	<u>190 x 137 x 38</u>
<u>RENK.50GT</u>	Vaschetta in PP ad uso gastronomia	<u>NK.50GT</u>	<u>600</u>	<u>190 x 137 x 50</u>
<u>RENK.70GT</u>	Vaschetta in PP ad uso gastronomia	<u>NK.70GT</u>	<u>600</u>	<u>190 x 137 x 70</u>
<u>RENK.95GT</u>	Vaschetta in PP ad uso gastronomia	<u>NK.95GT</u>	<u>500</u>	<u>190 x 137 x 95</u>
<u>REPP.150.L</u>	Film sigillante per vaschette NK	<u>PP.150.L</u>	<u>4</u>	<u>300 L</u>

→ Buste monouso per confezionamento

1.21



	Codice	Modello	Formato mm	Quan.tà buste per conf.
TIPO BOIL-IN-BAG > Buste per sottovuoto in cottura.	RE150x200.08	TIPO BOIL-IN-BAG	150 x 200	1.000
	RE250x400.08	TIPO BOIL-IN-BAG	250 x 400	1.000
	RE300x450.08	TIPO BOIL-IN-BAG	300 x 450	1.000
TIPO100 > Buste per sottovuoto per il confezionamento di prodotti che non contengano componenti solidi (ossa) con spigoli che possano determinare la perforazione del sacchetto.	RE150x200.09	TIPO100	150 x 200	1.000
	RE200x300.09	TIPO100	200 x 300	1.000
	RE250x350.09	TIPO100	250 x 350	1.000
	RE300x400.09	TIPO100	300 x 400	1.000
	RE350x450.09	TIPO100	350 x 450	500
TIPO150 > Buste per sottovuoto per il confezionamento di prodotti che contengano componenti solidi (ossa) con spigoli (non vivi).	RE150x200.14	TIPO150	150 x 200	1.000
	RE200x300.14	TIPO150	200 x 300	1.000
	RE250x350.14	TIPO150	250 x 350	1.000
	RE300x400.14	TIPO150	300 x 400	1.000
	RE350x450.14	TIPO150	350 x 450	500

Confezionamento

123

→ Buste monouso per confezionamento

Codice	Formato mm	Spessore mm	Quan.tà buste per conf.		
				LISCE	GOFFRATE
EM170x230	170 x 230	0,105	100		
EM200x300	200 x 300	0,105	100		
EM140x350	140 x 350	0,105	100		
EM200x400	200 x 400	0,105	100		
EM200x600	200 x 600	0,105	100		
EM230x350	230 x 350	0,105	100		
EM250x350	250 x 350	0,105	100		
EM270x380	270 x 380	0,105	100		
EM265x550	265 x 550	0,105	100		
EM300x400	300 x 400	0,105	100		
EM350x450	350 x 450	0,105	100		
EM400x500	400 x 500	0,105	100		
EM400x550	400 x 550	0,105	100		
EM400x600	400 x 600	0,105	100		
EM450x600	450 x 600	0,105	100		
EM400x700	400 x 700	0,105	100		
EM350x700	350 x 700	0,105	100		
EM500x700	500 x 700	0,105	100		
EM500x850	500 x 850	0,105	100		

1 Preparazione dinamica

OEXTC ▶ Macchina idonea per comunità/enti con produzione di pasti da 300 a 800 coperti; completamente smontabile è in acciaio inox 18/10.

Può aprire tutte le scatole rotonde, rettangolari, ammaccate da 50 a 270 mm di altezza per un carico massimo di lavoro continuativo di 1,5 ore. Lama reversibile. L'insieme della testata motore è a spostamento verticale assistito da una molla a gas, arresto di regolazione di altezza delle scatole. Magnete per il trattamento del coperchio in dotazione.

OEXT2 ▶ Completamente smontabile è in acciaio inox 18/10. Può aprire tutte le scatole rotonde, rettangolari, ammaccate, di altezza da 50 a 270 mm, da 5 kg in 6 secondi per un carico massimo di lavoro continuativo di 1,5 ore.

Lama reversibile. L'insieme della testata motore è a spostamento verticale assistito da una molla a gas, arresto di regolazione di altezza delle scatole. A richiesta modelli speciali per apertura scatole non standard.

OE750 ▶ Completamente realizzato in acciaio inossidabile 18/10, è particolarmente adatto per comunità con oltre 2500 pasti giornalieri o industrie. Può aprire barattoli e latte, di altezza da 50 a 270 mm, da 5 kg in 5 secondi per un carico massimo di lavoro consecutivo di 4 ore.

Lama reversibile, motore protezione IP 55. È dotato di due velocità: una ridotta per l'apertura di barattoli rettangolari o quadrati.

Gruppo motore testa di apertura e spostamento verticale assistito da molla pneumatica, per il posizionamento senza sforzo in funzione dell'altezza delle scatole da aprire.



OEXTC



OEXT2



OE750



Codice	Modello	L x P x H mm	Peso kg	Potenza kW	Alimentazione V/Hz/fase
MX44.OEXTC	OEXTC	250 x 450 x 670 (750)	13,2	0,75	230/50/1
MX44.OEXT2	OEXT2	320 x 450 x 600	12	0,15	230/50/1
MX44.OE750	OE750	300 x 300 x 750	41	0,26	230/50/1

Apriscatole manuali

Apriscatole manuale. Il coltello di taglio, completamente smontabile è in acciaio verniciato con resine epossidiche. L'apriscatole può essere lavato con acqua calda.

O3V40 ▶ Con piastra di ancoraggio a morsetto per scatole di altezza da 3 a 40 cm.

O3V65 ▶ Per scatole di altezza da 3 a 65 cm.

Apriscatole manuale. Il coltello di taglio, completamente smontabile è in acciaio nichelato. L'apriscatole può essere lavato con acqua calda e normali solventi (evitare il lavaggio in lavastoviglie).

O2V55 ▶ Con piastra di ancoraggio a morsetto per scatole di altezza da 3 a 55 cm.

O2V65 ▶ Per scatole di altezza da 3 a 65 cm.

Apriscatole manuale. Il coltello di taglio, completamente smontabile è in acciaio inossidabile 18/10. Lama reversibile. L'apriscatole può essere lavato con acqua calda, normali solventi e in lavastoviglie.

OXV55 ▶ Con piastra di ancoraggio a morsetto per scatole di altezza da 3 a 55 cm.

OXV65 ▶ Per scatole di altezza da 3 a 65 cm.



Codice	Descrizione	Modello
MX44.O3V40	Apriscatole manuale in acciaio verniciato per scatole da 3 a 40 cm di altezza	O3V40
MX44.O3V65	Apriscatole manuale in acciaio verniciato per scatole da 3 a 65 cm di altezza	O3V65
MX44.O2V65	Apriscatole manuale in acciaio nichelato per scatole da 3 a 65 cm di altezza	O2V65
MX44.OXV55	Apriscatole manuale in acciaio inox 18/10 per scatole da 3 a 55 cm di altezza	OXV55
MX44.OXV65	Apriscatole manuale in acciaio inox 18/10 per scatole da 3 a 65 cm di altezza	OXV65