



2013 - 2015



PRODUZIONE MACCHINE ALIMENTARI
FOOD MACHINES MANUFACTURING
PRODUCTION MACHINES ALIMENTAIRES
ПРОИЗВОДСТВО ОБОРУДОВАНИЯ ДЛЯ ПИЩЕВОЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ



CATALOGO PRODOTTI

PRODUCTS CATALOGUE / CATALOGUE DES PRODUITS
КАТАЛОГ ИЗДЕЛИЙ

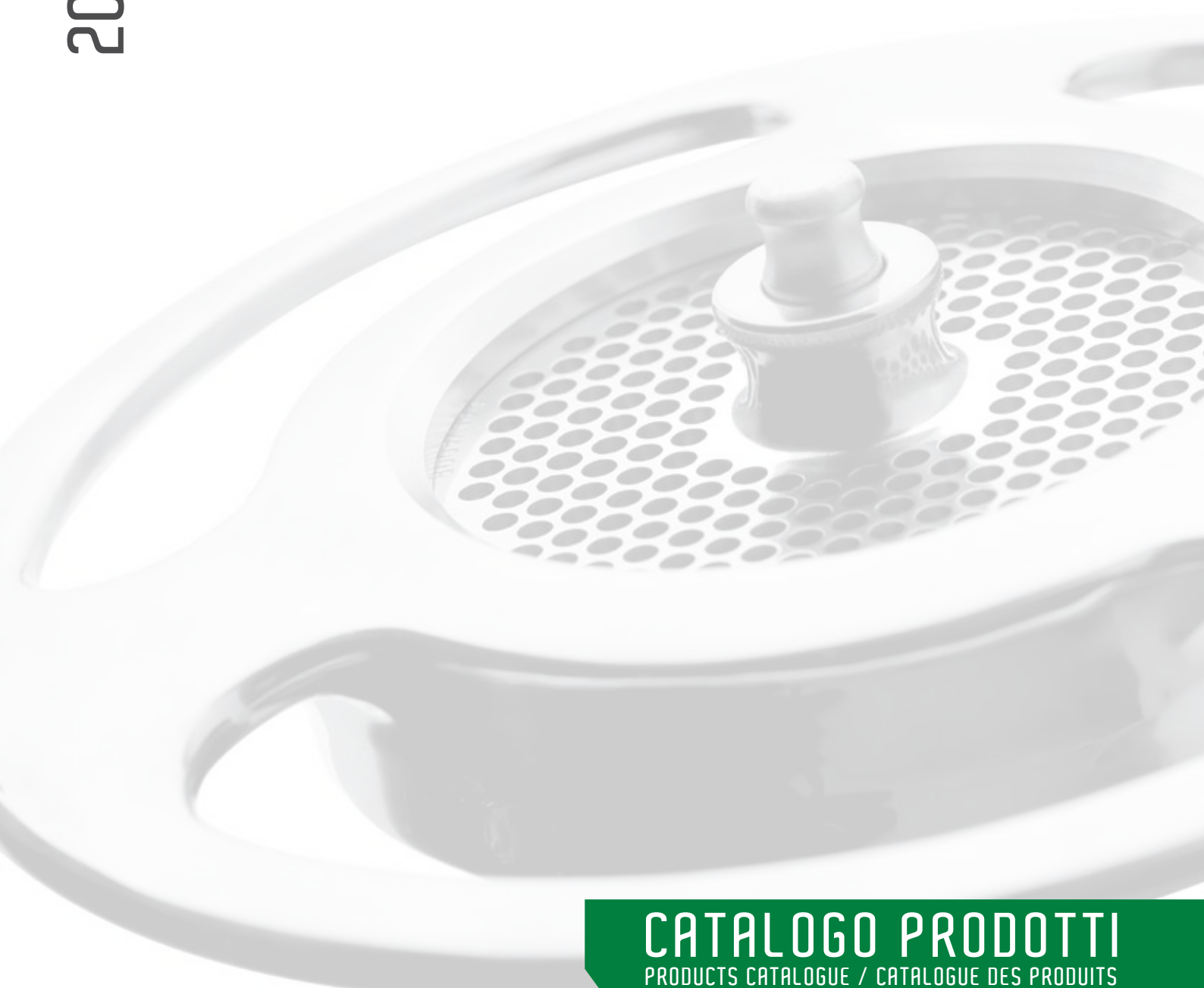
PRODUZ
ALIMENTA
MANUFACTURING PRODUCTION MACHINES ALIMENTAIRES PRODUCTION MACH
IONE MACCHINE ALIMENTARI FOOD MACH
NES MANUFACTURING PRODUCTION MACHINES ALIMENTAIRES FOOD MACHI
ION MACHINES ALIMENTAIRES



2013 - 2015



PRODUZIONE MACCHINE ALIMENTARI
FOOD MACHINES MANUFACTURING
PRODUCTION MACHINES ALIMENTAIRES
ПРОИЗВОДСТВО ОБОРУДОВАНИЯ ДЛЯ ПИЩЕВОЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ



CATALOGO PRODOTTI
PRODUCTS CATALOGUE / CATALOGUE DES PRODUITS
КАТАЛОГ ИЗДЕЛИЙ

SOMMARIO

TRITACARNE TC12 P – TC22 P MEAT MINCER / HASCHOIR / МЯСОРУБКА	08
TRITACARNE TC32 P MEAT MINCER / HASCHOIR / МЯСОРУБКА	10
TRITACARNE TC32 PC MEAT MINCER / HASCHOIR / МЯСОРУБКА	12
TRITACARNE TC22 – TC32 MEAT MINCER / HASCHOIR / МЯСОРУБКА	14
TRITACARNE TQ22 – TQ32 MEAT MINCER / HASCHOIR / МЯСОРУБКА	16
TRITACARNE REFRIGERATO IGLOO TCR22 – TCR32 REFRIGERATED MEAT-MINCER / HASCHOIR RÉFRIGÉRÉ / МЯСОРУБКА С ОХЛАЖДЕНИЕМ	18
TRITACARNE TC42 MEAT MINCER / HASCHOIR / МЯСОРУБКА	20
TRITACARNE ALLUMINIO TC12 A–TC22 A / TRITACARNE GRATTUGIA TG12 – TG22 ALUMINIUM MEAT MINCER / HASCHOIR ALUMINIUM / АЛЮМИНИЕВАЯ МЯСОРУБКА MEAT MINCER GRATER / HASCHOIR MOULIN RAPE / МЯСОРУБКА ТЕРКА	22
GRATTUGIA GRL / GRATTUGIA MIGNON GRATER GRL / MOULIN RAPE GRL / ТЕРКА GRL GRATER MIGNON / MOULIN RAPE MIGNON / ТЕРКА MIGNON	24
GRATTUGIA BIG GRATER BIG / MOULIN RAPE BIG / ТЕРКА BIG	26
SEGAROSSI SO-SM 1550 / SO-SM 1830 CE BONE SAW / SCIE A OS / КОСТЕПИЛКА	30
SEGAROSSI SO-SM 1550 ECO / SO-SM 1830 ECO BONE SAW / SCIE A OS / КОСТЕПИЛКА	32
SEGAROSSI SO-SM 2020 BONE SAW / SCIE A OS / КОСТЕПИЛКА	34
SEGAROSSI INOX SO/SM 1650–SO/SM 1860–SO/SM 2080–SO/SM 2460–SO/SM 3160 STAINLESS STEEL BONE SAW / SCIE A OS INOX / КОСТЕПИЛКА ИЗ НЕРЖАВЕЮЩЕЙ СТАЛИ	36
INSACCATRICI LT7 – LT14 SAUSAGE FILLERS / ENSACHEUSES / ШПРИЦЫ ДЛЯ НАБИВКИ ФАРША	40

INSACCATRICI ECONOMICHE LT3 – LT5 – LT8 ECONOMIC SAUSAGE FILLERS / POUSSOIRS ECONOMIQUES / ЭКОНОМИЧНЫЕ ШПРИЦЫ ДЛЯ НАБИВКИ ФАРША	42
INSACCATRICI IDRAULICHE INOX HYDRAULIC SAUSAGE FILLERS / POUSSOIRS HYDRAULIQUES ACIER INOXYDABLE / ГИДРАВЛИЧЕСКИЕ ШПРИЦЫ ДЛЯ НАБИВКИ ФАРША ИЗ НЕРЖАВЕЮЩЕЙ СТАЛИ	44
IMPASTATRICI PER CARNE MEAT MIXER / MELANGEUR DE VIANDE / ФАРШЕМЕШАЛКА	46
TAGLIAVERDURE MOD. 2004 E MOD. TOP VEGETABLE PREPARATION MACHINE / COUPE-LEGUMES / ОВОЩЕРЕЗКА	50
DISCHI TAGLIAVERDURE MOD. 2004 E MOD. TOP VEGETABLE PREPARATION MACHINE / COUPE-LEGUMES / ОВОЩЕРЕЗКА	52
PELATATATE E PELACIPOLLE POTATO PEELER AND ONION PEELER / EPLUCHEUSE ET MACHINES A EPLUCHER LES OIGNONS / КАРТОФЕЛЕЧИСТКА МАШИНА ДЛЯ ОЧИСТКИ ЛУКА	54
AFFETTATRICE ELETTRICA A GRAVITÀ ELECTRIC GRAVITY SLICER / TRANCHEUSE ÉLECTRIQUE A GRAVITÉ / ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ МАШИНА ДЛЯ НАРЕЗКИ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ	56
AFFETTATRICE VERTICALE VERTICAL SLICER / TRANCHEUSE VERTICALE / ВЕРТИКАЛЬНЫЕ СЛАЙСЕРЫ	58
CUTTER MOD. 2004 LT3 – LT 5– LT8 CUTTER / CUTTER / КУТТЕР	60
CUTTER MOD. 2013 LT3 – LT 5– LT8 CUTTER / CUTTER / КУТТЕР	62
INTENERITRICE TENDERIZER / ATTENDRISEUR / УСТАНОВКА ДЛЯ ТЕНДЕРИЗАЦИИ МЯСА	64
BISTECCATRICE PHR 100 – PHR 130 – PHR 150 HAMBURGER MACHINE / BIFTECK SUISSE / КОТЛЕТОФОРМОВОЧНАЯ МАШИНА	66
MASCHINE SOTTOVUOTO A CAMERA CHAMBERS VACUUM MACHINES / CLOCHES POUR CONDITIONNEMENT SOUS VIDE / МАШИНЫ ВАКУУМИРОВАНИЯ С КОЛПАКОМ	68
MASCHINE SOTTOVUOTO AD ASPIRAZIONE ESTERNA EXTERNAL SUCTION PACKAGING MACHINES / CONFLECTIONNEUSES POUR SOUS VIDE ASPIRATION EXTERNE / МАШИНЫ ВАКУУМИРОВАНИЯ С ВНЕШНИМ ОТСОСОМ	70



La Ditta SAP ha cominciato a costruire macchine alimentari nel 1981. La Ditta fu costruita per la produzione di tritacarne e segaossi e in tutti questi anni abbiamo ampliato la nostra gamma per rispondere al maggior numero possibile di esigenze dei nostri clienti. Produciamo macchine in vari modelli, tutti costruiti in acciaio o alluminio e tutti rispondenti alle più severe normative CE in materia di sicurezza e di igiene.

I nostri prodotti sono tutti certificati e ben conosciuti sui mercati internazionali, in quanto caratterizzati da un alto grado di finitura, affidabilità e prestazione. Da anni esportiamo le nostre macchine in tutto il mondo, dall'Europa al Sud America, dall'Africa ai Paesi Medio Orientali e alla Russia, avendo ampliato e consolidato la ns rete di vendite grazie ad una proficua e solida collaborazione con i nostri partners commerciali operativi in tutto il mondo.

Il nostro nuovo stabilimento nelle vicinanze di Bologna, inaugurato nel gennaio 2008, presenta una nuova struttura moderna e funzionale caratterizzata da una più ampia superficie operativa che ci garantisce una maggiore produttività e stoccaggio di materiale.

Un rapporto di un'intensa collaborazione con i nostri artigiani esterni, di massima affidabilità, ci consente di perseguire e mantenere la nostra consueta alta qualità e professionalità.

Le macchine SAP trovano la loro collocazione ideale nelle cucine attrezzate di hotel, mense, grandi comunità, nelle macellerie e nelle aziende di trasformazione della carne.

La nostra azienda è caratterizzata da una politica di "customer care" scrupolosa ed efficiente, volta a considerare e soddisfare tutte le esigenze della propria clientela, e ad offrire sempre la migliore assistenza nel più breve tempo possibile.



SAP started manufacturing food machinery in 1981. The firm was born to manufacture meat mincers and bone saws and during all these years we have enlarged our range in order to meet the requirements of our customers. We manufacture machines in several models, they are all made of stainless steel or aluminium and they all meet the most severe safety requirements of the European safety and hygiene regulations.

Our products are all certified and well known in the international markets, characterized by a high degree of quality finishes, dependability and performance. For so many years we have been exporting our machines all around the world, in Europe as well in South America, Africa, Middle Eastern Countries and Russia, by having enlarged and consolidated our distribution network thanks to a profitable and strong cooperation with our business partners who operate throughout the world.

Our new factory in the nearby of Bologna inaugurated in January 2008, is an extremely modern and functional facility that offers a bigger working area and so it guarantees a larger productivity and storage. A strong cooperation with reliable external craftsmen helps us in pursuing and keeping our usual high quality and expertise.

Our machines find their ideal position in the well equipped kitchen of hotels, canteens, large communities, in the butcher's shop and in the meat industry.

Our firm is characterised by a scrupulous and efficient "customer care" policy, that takes into consideration and try to satisfy all our customers' requirements, and offers always the best assistance in the shortest time.



La société SAP a commence à produire machines alimentaires en 1981. La société a été constituée pour la fabrication de hachoirs et scies à os et pendant toutes ces années nous avons agrandi notre gamme pour répondre aux exigences de la plus grande partie de nos clients. Nous produisons machines en plusieurs modèles, tous faits de acier inoxydable ou aluminium et tous correspondant aux régulations Ce sur la sécurité et l'hygiène, les plus sévères.

Nos machines sont toutes certifiées et bien connues sur les marchés internationaux, caractérisées par un haut degré de finition, fiabilité et performance.

Depuis plusieurs années, on exporte nos machines dans tous les pays du monde, de l' Europe à l' Amérique du Sud, de l' Afrique aux Pays du Moyen Orient à la Russie, en ayant développé et renforcé un réseau de distribution solide avec nos partenaires commerciaux présents dans le monde entier.

Les nouveaux établissements près de Bologna, inaugurés au mois de Janvier 2008, présente un complexe moderne et fonctionnel, caractérisée par une plus large surface de travail qui nous garantie un plus grande productivité et stockage.

A forte collaboration avec des artisans externes de grande confiance nous aide à poursuivre et maintenir notre qualité et professionnalisme de haut niveau habituelles.

Les machines SAP trouvent leur position idéale dans les grandes cuisines, les hôtels, les tables à manger, les boucheries et les établissements de transformation de la viande.

Notre société est caractérisée par une politique de "customer care" méticuleuse et efficace, qui cherche à bien considérer et satisfaire toutes les exigences des clients, et à offrir toujours l'assistance, la meilleure, dans le temps le plus bref possible.



Компания SAP начала изготовление оборудования для пищевой промышленности в 1981 году. Компания была создана для производства мясорубок и костепилок, и в течение всех последующих лет мы расширили гамму нашей продукции для удовлетворения наибольшего количества требований наших клиентов. Производим оборудование различных моделей, все они изготовлены из нержавеющей стали или алюминия и все соответствуют самым строгим нормативам ЕС по безопасности и гигиене.

Наша продукция сертифицирована и хорошо известна на международных рынках, поскольку характеризуется высокой степенью отделки, надежности и эксплуатационных характеристик. В течение многих лет экспортируем нашу продукцию по всему миру, от Европы до Южной Америки, от Африки до стран Среднего Востока и России, расширив и укрепив нашу сеть продаж благодаря выгодному и устойчивому сотрудничеству с нашими коммерческими партнерами, оперативными во всем мире.

Наши новые цеха вблизи города Болонья, торжественно открытые в январе 2008 года, представляют новую современную и функциональную структуру, характеризующую более крупными оперативными площадями, гарантирующими наибольшую продуктивность и хранение материала на складе.

Тесное сотрудничество, с нашими внештатными ремесленниками, основанное на максимальном доверии, позволяет продолжать и поддерживать наши привычные высокое качество и профессиональность.

Оборудование производства компании SAP находит свое идеальное применение в оснащенных кухнях отелей, столовых, крупных сообществ, в мясных магазинах и на предприятиях по обработке мяса.

Наша компания характеризуется проведением тщательной и эффективной политики "технической поддержки", направленной на учет и удовлетворение всех требований собственной клиентуры, и предложением постоянного и наилучшего сервисного обслуживания в кратчайшие сроки.





TRITACARNE

MEAT MINCER
HACHOIR
МЯСОРУБКА

TRITACARNE TC12P - TC

TRITACARNE TC12 P - TC22 P



I tritacarne TC12 P/CE e TC22 P/CE sono costituiti da carcassa, gruppo macinazione, catino e tramoggia in acciaio inox AISI 304. Le macchine sono dotate di invertitore di marcia (optional per il TC12 P) e scheda elettronica 24 V. Semplici da usare e da pulire poichè il gruppo di macinazione può essere sfilato agevolmente e tutte le parti possono essere pulite con un panno umido. Strumenti ideali per la macinazione delle carni in genere possono essere dotati, a richiesta, di imbuto insaccatori per fare le salsicce.

I TC12 P/CE e TC 22 P/CE sono conformi a tutte le più severe normative CE in materia di sicurezza.

НАСНОИР TC12 P - TC22 P



Les hachoirs TC12 P/CE et TC22 P/CE constitués par une carcasse, un groupe de hachage, une cuvette et une trémie en acier inoxydable AISI 304. Les machines sont douées de inverseur de marche (optionnel pour le TC12 P), et carte électronique 24 volts. Facile à utiliser et nettoyer puisque le groupe de hachage peut être défilé. Et toutes les parties peuvent être nettoyées avec un chiffon humide. Instruments idéales pour le hachage de viande en général, peuvent être danés des entonnoirs pour ensacher les saucisses. Correspondant aux régulations CE sur la Sûreté.

MEAT MINCER TC12 P - TC22 P



Meat mincers TC12 P/CE - TC22 P/CE are manufactured with stainless steel case AISI 304, mincing unit, tray and hopper. The machines are equipped with reverse gear (optional for the TC12P) switch 24 V, electronic board. Easy to use and clean as the mincing unit can be taken out and all the parts can be cleaned by a wet cloth. The ideal device for meat mincing in general, it can be supplied, upon request, with filling funnels to make sausages.

TC12 P/CE - TC22 P/CE comply with all the most severe CE security standards.

МЯСОРУБКА TC12 P - TC22 P



Мясорубки TC12 P/CE и TC22 P/CE состоят из корпуса, узла измельчения, лотка и воронки из нержавеющей стали AISI 304. Машины оснащены реверсивной передачей хода (опция для TC12 P) и электронной платой 24 В. Просты в пользовании и при чистке, так как узел измельчения может быть удобно снят и все части могут быть вычищены влажной тряпкой. Идеальный прибор для измельчения мяса в основном могут быть снабжены по запросу воронками наполнения фарша для изготовления колбас. Модели TC12 P/CE и TC22 P/CE соответствуют всем самым строгим нормативам ЕС по теме безопасности.

CARATTERISTICHE TECNICHE, TECHNICAL FEATURES, CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES, ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ	TC12 P/CE	TC22 P/CE
Bocca in acciaio / Inox mouth / Bouche acier / Стальное отверстие	Ø 70	Ø 82
Collo di entrata / Standard neck / Entrée du cou / Стандартное горлышко	Ø 52	Ø 52
Produzione oraria / Hourly output / Production à l'heure / Выпуск продукции за час	100 kg/h	250 kg/h
Peso / Weight / Poids / Вес	21 kg	32 kg
Motore / Motor / Moteur / Двигатель	kW 0,75 - hp 1 trifase / threephase/ triphasé / трехфазный 400 v monofase / single phase / monophasé / однофазный 230 v	kW 1,1 - hp 1,5 trifase / threephase / triphasé / трехфазный 400 v monofase / single phase / monophasé / однофазный 230 v
Fori piastra standard / Standard plate holes / Trous de la plaque perforée standard / Отверстия стандартной пластины	4,5 mm	4,5 mm
Dimensione / Dimension / Dimensions / Размеры	42 x 26 x 48 cm	46 x 28 x 52 cm
Dimensione imballo / Packaging dimensions / Dimensions emballage / Размеры упаковки	60 x 34 x 55 cm	60 x 34 x 55 cm
Optional / Optional / Optionnel По специальному заказу	Serie imbuto per insaccare / funnels set for sausage filling / Série entonnoirs pour ensacher / Серия воронок для наполнения фаршем	

22P



MEAT MINCER
TC12P-TC22P



tritaccarne



TRITACARNE TC32P

TRITACARNE TC32 P



Il tritacarne TC32P è provvisto di gruppo macinazione inox esterno, tramoggia in acciaio inox con salvamano, inversione di marcia e motoriduttore scoperto. La tramoggia può essere asportata per facilitare e velocizzare le operazioni di pulizia. Il sistema di taglio è così composto: elica, coltello, piastra e volantino. La macchina è inoltre dotata di una basetta su quattro piedini in plastica.

MEAT MINCER TC32 P



The meat mincer TC32P is provided with external stainless steel mincing group, hopper in stainless steel provided with safety hand, reverse gear and uncovered motor reducer. The hopper can be removed to make cleaning easier and faster. The cutting system is made as follows: propeller, knife, plate and flywheel. The machine also has a base on four plastic feet.

HACHOIR TC32 P



Le hachoir TC32P est équipé de groupe de hachage en acier inox, trémie en acier avec protection de main, inversion de marche et moteur réducteur découvert. La trémie peut être enlevée pour faciliter et accélérer l'opération du nettoyage. Le système de hachage est composé de cette manière: hélice, couteau, plaque et volant. La machine est dotée également d'une base sur quatre pieds en plastique.

МЯСОРУБКА TC32 P



Мясорубка TC32P оснащена наружным узлом измельчения из нержавеющей стали, воронкой из нержавеющей стали с приспособлением для защиты рук, реверсивной передачей хода и открытым мотор-редуктором. Воронка снимается для облегчения и ускорения операций по очистке. Система измельчения состоит из винта, ножа, пластины и маховика. Кроме того, машина оборудована подставкой на четырех ножках из пластика.

CARATTERISTICHE TECNICHE, TECHNICAL FEATURES, CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES, ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ	TC32 P
Bocca / Mouth / Bouche / Устье	32 enterprise
Collo di entrata / Standard neck / Entrée du cou / Горловина входа	Ø 76 con salvamano / Ø 76 with safety net / Ø 76 avec sécurité / Ø 76 с ручным предохранителем
Produzione oraria / Hourly output / Production à l'heure / Часовая производительность	600 kg/h
Dimensione tramoggia / Hopper dimensions / Dimensions de la trémie / Размер воронки	39 x 29 x 7 cm
Motore / Motor / Moteur / Двигатель	hp 3 / kW 2,2 trifase / threephase / triphasé / трехфазный 400 v hp 2,2 / kW 1,75 monofase / single phase / monophasé / однофазный 230 v
Peso netto / Net weight / Poids net / Чистый вес	42 kg
Dimensione / Dimension / Dimensions / Размеры	70 x 28 x 43 cm
Dimensione imballo / Packaging dimensions / Dimensions emballage / Размеры упаковок	80 x 50 x 60 cm



MEAT MINCER TC32P



tritaccarne

TRITACARNE TC32 PC

TRITACARNE TC32 PC



Il tritacarne TC32PC è provvisto di gruppo macinazione inox esterno, tramoggia in acciaio inox con salvamano, inversione di marcia e motoriduttore ricoperto da carcassa inox. La tramoggia può essere asportata per facilitare e velocizzare le operazioni di pulizia. Il sistema di taglio è così composto: elica, coltello, piastra e volantino. La macchina è inoltre dotata di una basetta su quattro piedini in plastica.

MEAT MINCER TC32 PC



The meat mincer TC32PC is provided with external stainless steel mincing group, hopper in stainless steel provided with safety hand, reverse gear and covered motor reducer. The hopper can be removed to make cleaning easier and faster. The cutting system is made as follows: propeller, knife, plate and flywheel. The machine also has a base on four plastic feet.

HACHOIR TC32 PC



Le hachoir TC32PC est équipé de groupe de hachage en acier inox, trémie en acier avec protection de main, inversion de marche et moteur réducteur couvert. La trémie peut être enlevée pour faciliter et accélérer l'opération du nettoyage. Le système de hachage est composé de cette manière: hélice, couteau, plaque et volant. La machine est dotée également d'une base sur quatre pieds en plastique.

МЯСОРУБКА TC32 PC



Мясорубка TC32PC имеет внешний измельчающий узел, шнек из нержавеющей стали с устройством, предотвращающим травмирование рук, реверс и закрытый коробом из нержавеющей стали мотор. Воронка снимается для облегчения и ускорения операций по очистке. Система измельчения состоит из винта, ножа, пластины и маховика. Кроме того, машина оборудована подставкой на четырех ножках из пластика.

CARATTERISTICHE TECNICHE, TECHNICAL FEATURES, CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES, ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ	TC32 PC
Bocca / Mouth / Bouche / Устье	32 enterprise
Collo di entrata / Standard neck / Entrée du cou / Горловина входа	Ø 76 con salvamano / Ø 76 with safety net / Ø 76 avec sécurité / Ø 76 с ручным предохранителем
Produzione oraria / Hourly output / Production à l'heure / Часовая производительность	600 kg/h
Dimensione tramoggia / Hopper dimensions / Dimensions de la trémie / Размер воронки	39 x 29 x 7 cm
Motore / Motor / Moteur / Двигатель	hp 3 / kW 2,2 trifase / threephase / triphasé / трехфазный 400 v hp 2,2 / kW 1,75 monofase / single phase / monophasé / однофазный 230 v
Peso netto / Net weight / Poids net / Чистый вес	44 kg
Dimensione / Dimension / Dimensions / Размеры	70 x 28 x 43 cm
Dimensione imballo / Packaging dimensions / Dimensions emballage / Размеры упаковки	80 x 50 x 60 cm



MEAT MINCER TC32PC

NEW



tritaccarne

TRITACARNE TC22 - TC32

TRITACARNE TC22 - TC32



Struttura in lega fusa, interamente rivestita in acciaio inossidabile AISI 304. Motori autoventilati ad uso intermittente, realizzati con 4 ingranaggi in acciaio temperato chiusi in scatola stagna a bagno d'olio. Tramoggia e bacinella di raccolta carne, inox. L'optional del micron sulla tramoggia, a richiesta, prevede un collo di entrata più grande, Ø 76, e una tramoggia provvista di micron di sicurezza e salvamano, secondo la normativa CE, garantendo una produzione oraria aumentata del 35%. Con una semplice rotazione di una leva si ottiene il disinnesto del gruppo macinazione interamente in acciaio inox AISI 304. Le macchine possono essere facilmente pulite in tutte le loro parti con uno straccio umido. SICURI: Conformi alle normative europee e internazionali. Macchine rientranti nell'allegato IV-D.M.: 96/37/CE. Motore e comandi con grado di protezione IP 45, dotati di invertitori di marcia e bocca entrata carne a normativa CE. Apparecchiatura in classe 1. Con scheda a bassa tensione 24 V (normativa N.V.R.).

MEAT MINCER TC22 - TC32



Structured in cast alloy covered entirely in stainless steel AISI304. Self-ventilated motor by intermittent use, with 4 oil-immersed gears made from hardened steel enclosed in an oil-tight gearcase. Stainless steel feedbox and meat pick-up tray. The optional of micron on the hopper, by request, entails a wider neck Ø 76, and a hopper equipped with safety hand device and micron, according to the CE regulations, by guaranteeing an increase of 35% of the hourly production. With the simple turning of a lever the stainless steel AISI 304 mincing set is disengaged. All the machine parts can be easily cleaned with a damp cloth. SAFETY DEVICES: They comply with the European and international regulations. Machines belonging to the attachment IV-D.M.: 98/37/C.E. Motor and controls with IP 45 protection grade, equipped with reverses and CE regulation meat entrance head. Class 1 electrical equipment. Low voltage board 24 V (low N.V.R.).

CARATTERISTICHE TECNICHE, TECHNICAL FEATURES, CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES, ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ	CE - EC		EXPORT - ЭКСПОРТ	
	TC22	TC32	TC22	TC32
Bocca / Mouth / Bouche / Отверстие	22 enterprise 82 unger	32 enterprise 98 unger	22 enterprise 82 unger	32 enterprise 98 unger
Collo di entrata / Standard neck / Entrée du cou / Стандартное горлышко	Ø 52		Ø 76	
Produzione oraria / Hourly output / Production à l'heure / Выпуск продукции за час	300 kg	600 kg	300 kg	600 kg
Dimensione tramoggia / Hopper dimensions / Dimensions de la trémie / Размер воронки	39 x 29 x 7 cm			
Motore / Motor / Moteur / Двигатель	hp 1,5 - kW 1,1 monofase/single phase/ monofasé/однофазный hp 2 - kW 1,5 trifase/threephase/ trifasé/трехфазный	hp 2,2 - kW 1,85 monofase/single phase/ monofasé/однофазный hp 3 - kW 2,2 trifase/threephase/ trifasé/трехфазный	hp 1,5 - kW 1,1 monofase/single phase/ monofasé/однофазный hp 2 - kW 1,5 trifase/threephase/ trifasé/трехфазный	hp 2,2 - kW 1,85 monofase/single phase/ monofasé/однофазный hp 3 - kW 2,2 trifase/threephase/ trifasé/трехфазный
Impianto elettrico / Electric plant Installation électrique / Электроустановка	24 V scheda a bassa tensione / 24 V low tension card 24 V carte électrique basse tension / 24 кг Плата низкого напряжения			
Peso netto / Net weight / Poids net / Чистый вес	39 kg	43 kg	39 kg	43 kg
Dimensione / Dimension / Dimensions / Размеры	45 x 30 x 36 cm	47 x 30 x 45 cm	45 x 30 x 36 cm	47 x 30 x 45 cm
Dimensione imballo / Packaging dimensions / Dimensions emballag / Размеры упаковки	60 x 34 x 55 cm			
Optional Optional Optionnel По специальному заказу	bocca UNGER in acciaio INOX AISI 304 con tre piastre e due coltelli UNGER mouth in stainless steel AISI 304 equipped with three plates and two self sharpening knives Bouche UNGER INOX AISI 304 avec trois plaques et deux couteaux отверстие UNGER из нержавеющей стали AISI 304 с тремя пластинами и двумя ножами			
	TRAMOGGIA con micron - collo Ø 76 (produzione oraria aumentata del 35%) CHUTE with micron - neck Ø 76 (an increase of 35% of the hourly production) TRÉMIE avec micron cou Ø 76 (une augmentation de la production à l'heure du 35%) ВОРОНКА с микрон-горлышком Ø 76 (гарантируя увеличение на 35% почасового выпуска продукции)		Non disponibile Not available Pas à disposition Не имеется в наличии	
	Serie imbuti per insaccare/funnels set for sausage filling/ Série entonnoirs pour ensacher/Серия воронок для наполнения фаршем			

**HACHOIR
TC22 - TC32**

Structure en alliage fondue complètement recouverte en acier inoxydable AISI 304. Moteurs auto ventilés avec emploi intermittent, réalisés avec quatre engrenages en acier trempé, fermés dans une boîte étanche à bain d'huile. Trémie et cuvette pour la viande inoxydable. L'optionnel du micron sur la trémie, sur demande, comporte un cou d'entrée plus large Ø 76, et une trémie avec dispositif de protection de main et micron de sécurité, qui garantie une augmentation de la production à l'heure du 35%. Par une simple rotation d'une poignée on obtient le débrayage du groupe de hachage entièrement en acier inox AISI 304. Les machines peuvent être nettoyées dans toutes leur parties par un chiffon humide. SÉCURITÉ: en conformité avec les réglementations européennes et internationales. Machines faisant partie de la pièce annexe IV-D.M.: 98/37/CE. Moteur et commandes avec protection IP 45, doués d'inverseurs de marche, bouche et entrée conformément aux normes CE. Appareil de class 1. Avec carte en basse tension 24 V (norme N.V.R.).

**МЯСОРУБКА
TC22-TC32**

ГИГИЕНИЧНЫЕ, ПРОЧНЫЕ И ПРОСТЫЕ В ПОЛЬЗОВАНИИ И ПРИ ЧИСТКЕ: Корпус из литейных сплавов, полностью покрытых нержавеющей сталью AISI 304. Самовентилируемые двигатели с эксплуатацией перерывами. Редуктор скорости, изготовленный с 4 зубчатыми передачами из закаленной стали, помещенными в маслонепроницаемую коробку. Воронка и емкость сбора мяса из нержавеющей стали. Опция микрон на воронке по запросу предусматривает большее горлышко на входе диаметром Ø 76, и воронку оснащенную микроном и устройством безопасности рук в соответствии с нормативом ЕС, гарантируя увеличение на 35% почасового выпуска продукции. Простым вращением рычага достигается отключение узла измельчения, изготовленного полностью из нержавеющей стали AISI 304. Чистку всех частей машин можно производить обычной влажной тряпкой. НАДЕЖНЫЕ: Соответствуют европейским и международным нормативам. Машины соответствуют приложению IV-D.M.: 96/37/CE. Двигатели и команды со степенью защиты IP 45, оснащенные реверсивной передачей хода и входным отверстием для мяса в соответствии с нормативом ЕС. Аппаратура 1 класса. С платой низкого напряжения 24В (норматив N.V.R.)

MEAT MINCER TC22-TC32**CE**

trita carne

TRITACARNE TQ22 - TQ32

TRITACARNE TQ22 - TQ32



Struttura in lega fusa, interamente rivestita in acciaio inossidabile AISI 304. Motori autoventilati ad uso intermittente, realizzati con 4 ingranaggi in acciaio temperato chiusi in scatola stagna a bagno d'olio. Tramoggia e bacinella di raccolta carne, inox. L'optional del micron sulla tramoggia, a richiesta, prevede un collo di entrata più grande, Ø 76, e una tramoggia provvista di micron di sicurezza e salvamano, secondo la normativa CE, garantendo una produzione oraria aumentata del 35%. Con una semplice rotazione di una leva si ottiene il disinnesto del gruppo macinazione interamente in acciaio inox AISI 304. Le macchine possono essere facilmente pulite in tutte le loro parti con uno straccio umido. SICURI: Conformi alle normative europee e internazionali. Macchine rientranti nell'allegato IV-D.M.: 96/37/CE. Motore e comandi con grado di protezione IP 45, dotati di invertitori di marcia e bocca entrata carne a normativa CE. Apparecchiatura in classe 1. Con scheda a bassa tensione 24 V (normativa N.V.R.)

MEAT MINCER TQ22 - TQ32



Structured in cast alloy covered entirely in stainless steel AISI304. Self-ventilated motor by intermittent use, with 4 oil-immersed gears made from hardened steel enclosed in an oil-tight gearcase. Stainless steel feedbox and meat pick-up tray. The optional of micron on the hopper, by request, entails a wider neck Ø 76, and a hopper equipped with safety hand device and micron, according to the CE regulations, by guaranteeing an increase of 35% of the hourly production. With the simple turning of a lever the stainless steel AISI 304 mincing set is disengaged. All the machine parts can be easily cleaned with a damp cloth. SAFETY DEVICES: They comply with the European and international regulations. Machines belonging to the attachment IV-D.M.: 98/37/C.E. Motor and controls with IP 45 protection grade, equipped with reverses and CE regulation meat entrance head. Class 1 electrical equipment. Low voltage board 24 V (low N.V.R.)

CARATTERISTICHE TECNICHE, TECHNICAL FEATURES, CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES, ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ	CE		EXPORT - ЭКСПОРТ	
	TQ22	TQ32	TQ22	TQ32
Bocca / Mouth / Bouche / Устье	22 enterprise 82 unger	32 enterprise 98 unger	22 enterprise 82 unger	32 enterprise 98 unger
Collo di entrata / Standard neck / Entrée du cou / Стандартное горлышко	Ø 52		Ø 76	
Produzione oraria / Hourly output / Production à l'heure / Выпуск продукции за час	300 kg/h	600 kg/h	300 kg/h	600 kg/h
Dimensione tramoggia / Hopper dimensions / Dimensions de la trémie / Размер воронки	39 x 29 x 7 cm			
Motore / Motor / Moteur / Двигатель	hp 1,5 - kW 1,1 <i>monofase/single phase/ monophasé/однофазный</i> hp 2 - kW 1,5 <i>trifase/threephase/ triphase/трехфазный</i>	hp 2,2 - kW 1,85 <i>monofase/single phase/ monophasé/однофазный</i> hp 3 - kW 2,2 <i>trifase/threephase/ triphase/трехфазный</i>	hp 1,5 - kW 1,1 <i>monofase/single phase/ monophasé/однофазный</i> hp 2 - kW 1,5 <i>trifase/threephase/ triphase/трехфазный</i>	hp 2,2 - kW 1,85 <i>monofase/single phase/ monophasé/однофазный</i> hp 3 - kW 2,2 <i>trifase/threephase/ triphase/трехфазный</i>
Impianto elettrico / Electric plant / Installation électrique / Электроустановка	24V scheda a bassa tensione / 24V low tension card / 24V carte électrique basse tension / 20 В Плата низкого напряжения			
Peso netto/Net weight/Poids net/Чистый вес	45 kg	47 kg	45 kg	47 kg
Dimensione / Dimension / Dimensions / Размеры	45 x 28 x 46 cm			
Dimensione imballo / Packaging dimensions / Dimensions emballage / Размеры упаковки	60 x 34 x 55 cm			
Optional Optional Optionnel По специальному заказу	bocca UNGER in acciaio INOX AISI 304 con tre piastre e due coltelli UNGER mouth in stainless steel AISI 304 equipped with three plates and two self sharpening knives Bouche UNGER INOX AISI 304 avec trois plaques et deux couteaux отверстие UNGER из нержавеющей стали AISI 304 с тремя пластинами и двумя ножами			
	TRAMOGGIA con micron - collo Ø 76 (produzione oraria aumentata del 35%) CHUTE with micron - neck Ø 76 (an increase of 35% of the hourly production) TRÉMIE avec micron cou Ø 76 (une augmentation de la production à l'heure du 35%) ВОРОНКА с микрон-горлышком Ø 76 (гарантируя увеличение на 35% почасового выпуска продукции)		Non disponibile Not available Pas à disposition Не имеется в наличии	
	Serie imbuti per insaccare/funnels set for sausage filling/ Série entonnoirs pour ensacher/Серия воронок для наполнения фаршем			

НАЧОИР TQ22 - TQ32



Structure en alliage fondue complètement recouverte en acier inoxydable AISI 304. Moteurs auto ventilés avec emploi intermittent, réalisés avec quatre engrenages en acier trempé, fermés dans une boîte étanche à bain d'huile. Trémie et cuvette pour la viande inoxydable. L'optionnel du micron sur la trémie, sur demande, comporte un cou d'entrée plus large Ø 76, et une trémie avec dispositif de protection de main et micron de sécurité, qui garantie une augmentation de la production à l'heure du 35%. Par une simple rotation d'une poignée on obtient le débrayage du groupe de hachage entièrement en acier inox AISI 304. Les machines peuvent être nettoyées dans toutes leur parties par un chiffon humide. SÉCURITÉ: en conformité avec les réglementations européennes et internationales. Machines faisant partie de la pièce annexe IV-D.M.: 98/37/CE. Moteur et commandes avec protection IP 45, doués d'inverseurs de marche, bouche et entrée conformément aux normes CE. Appareil de class 1. Avec carte en basse tension 24 V (norme N.V.R.)

МЯСОРУБКА TQ22-TQ32



ГИГИЕНИЧНЫЕ, ПРОЧНЫЕ И ПРОСТЫЕ В ПОЛЬЗОВАНИИ И ПРИ ЧИСТКЕ: Корпус из литейных сплавов, полностью покрытых нержавеющей сталью AISI 304. Самовентилируемые двигатели с эксплуатацией перерывами, изготовленный с 4 зубчатыми передачами из закаленной стали, помещенными в маслонепроницаемую коробку. Воронка и емкость сбора мяса из нержавеющей стали. Опция микрон на воронке по запросу предусматривает большее горлышко на входе диаметром Ø 76, и воронку оснащенную микроном и устройством безопасности рук в соответствии с нормативом ЕС, гарантируя увеличение на 35% почасового выпуска продукции. Простым вращением рычага достигается отключение узла измельчения, изготовленного полностью из нержавеющей стали AISI 304. Чистку всех частей машин можно производить обычной влажной тряпкой. НАДЕЖНЫЕ: Соответствуют европейским и международным нормативам. Машины соответствуют приложению IV-D.M.: 96/37/CE. Двигатели и команды со степенью защиты IP 45, оснащенные реверсивной передачей хода и входным отверстием для мяса в соответствии с нормативом ЕС. Аппаратура 1 класса. платой низкого напряжения 24В (норматив N.V.R.)

MEAT MINCER TQ22-TQ32



tritarne

TRITACARNE REFRIGERATO IGLOO

TRITACARNE REFRIGERATO IGLOO TCR22 - TCR32



Il tritacarne interamente realizzato in acciaio Inox AISI 304 è dotato di un sistema di sicurezza e di un motore auto ventilato, realizzato con ingranaggi a bagno d'olio. La macchina è conforme a tutte le normative europee ed internazionali riguardanti l'igiene e la sicurezza: consente di lavorare la carne a basse temperature così da impedire lo sviluppo di batteri e da mantenere immutato l'aspetto e le qualità nutritive della carne. Il sistema di taglio è composto da 1 piastra e 1 coltello in acciaio Inox e di tramoggia estraibile che ne consente una facile pulizia con un panno umido. Anche se la macchina non è utilizzata in maniera costante non c'è la necessità di smontare la bocca e di riporla in frigo. La macchina è inoltre equipaggiata di un compressore, di un termostato e di un gas refrigerante che non ha effetto sull'ambiente. E' inoltre disponibile come optional un coperchio d'isolamento della bocca per mantenere inalterata la temperatura della carne appena lavorata e isolarla dal contatto con agenti esterni.

REFRIGERATED MEAT-MINCER IGLOO TCR22 - TCR32



The meat mincer entirely made of stainless steel AISI 304 is equipped with a security system and a self-ventilated motor, built with oil bath gears. The machine complies with all European and international standards concerning hygiene and security: it allows the operator to work the meat at low temperatures so as to prevent the development of bacteria and to maintain unchanged the appearance and nutritional quality of meat. The cutting system consists of 1 plate and 1 knife made of stainless steel and of a removable hopper which allows easy cleaning with a damp cloth. Even if the machine is not used consistently there is no need to disassemble the mouth and storing it in the refrigerator. The machine is also equipped with a compressor, a thermostat and a refrigerant gas that has no effect on the environment. It could be available also as an optional a lid for the isolation of the mouth to maintain the temperature of the meat just processed and to avoid contact with external agents.

CARATTERISTICHE TECNICHE, TECHNICAL FEATURES, CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES, ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ	TCR22CE IGLOO	TCR32CE IGLOO
Produzione oraria / Hourly output / Production à l'heure / Выпуск продукции за час	400 kg/h	600 kg/h
Motore / Motor / Moteur / Двигатель	3 Hp / 2.0 kW	4 Hp / 3.0 kW
Peso netto / Net weight / Poids net / Чистый вес	83 kg	87 kg
Dimensione / Dimension / Dimensions / Размеры	405 x 670 x 600 mm	405 x 670 x 600 mm
Dimensione tramoggia / Hopper dimensions / Dimensions de la trémie / Размер воронки	365 x 515 mm	365 x 515 mm
Potenza compressore / Compressor Power / Puissance du compresseur / Мощность компрессора	0.150 kW	0.150 kW
Gas Refrigerante / Cooling Gas / Gaz réfrigérant / Хладагент	R134A	R134A

TCR22 – TCR32

HACHOIR RÉFRIGÉRÉ IGLOO TCR22 - TCR32



Le hachoir entièrement construit en acier inox AISI 304 est équipé d'un système de sécurité et d'un moteur auto-ventilé, construit avec des engrenages à bain d'huile. La machine est conforme à toutes les normes européennes et internationales concernant l'hygiène et la sécurité: elle permet à l'opérateur de travailler la viande à basse température afin d'éviter de bactéries et de maintenir inchangé l'aspect et la qualité nutritionnelle de la viande. Le système de hachage se compose d'une plaque et d'un couteau en acier inoxydable, d'une trémie amovible qui permet un nettoyage facile avec un chiffon humide. Même si la machine n'est pas utilisée systématiquement il n'est pas nécessaire de démonter la bouche et de la placer dans le réfrigérateur. La machine est également équipée d'un compresseur, d'un thermostat et d'un gaz réfrigérant qui n'a aucun effet sur l'environnement. C'est également disponible en option un couvercle pour l'isolement de la bouche pour maintenir inchangée la température de la viande hachée et éviter tout contact avec les agents externes.

МЯСОРУБКА С ОХЛАЖДЕНИЕМ IGLOO TCR22 - TCR32



Мясорубка выполнена целиком из нержавеющей стали AISI 304 и оснащена предохранительной системой и самовентилирующим двигателем, с шестернями в масляной ванне. Машина отвечает всем европейским и международным нормам по гигиене и безопасности: она позволяет обрабатывать мясо при такой низкой температуре, которая предотвращает размножение бактерий и сохраняет неизменным внешний вид мяса и его питательные качества. Система рубки состоит из 1 пластины и 1 ножа из нержавеющей стали, съемная воронка облегчает очистку влажной тряпочкой. Даже когда машиной пользуются нерегулярно, не требуется снимать горловину и хранить ее в холодильнике. Помимо этого, машина оборудована компрессором, выключателем температуры, а используемый газ-хладагент не оказывает вредного воздействия на окружающую среду. В качестве факультативного приспособления предлагается изолирующая крышка на горловину для сохранения неизменной температуры только что измельченного мяса и для изоляции его от контакта с внешними агентами.

REFRIGERATED MEAT-MINCE IGLOO TCR22 – TCR32



TRITACARNE TC42

TRITACARNE TC42



Tritacarne interamente costruito in acciaio inox AISI 304, con tramoggia di grande capacità completa di micron di sicurezza e gruppo di macinazione inox da grande produzione. La macchina può essere da banco o, a richiesta, provvista di carrello. La tramoggia può essere asportata per facilitare e velocizzare le operazioni di pulizia, durante le quali il sistema di sicurezza disabilita tutte le funzioni della macchina, rilevando l'assenza della tramoggia. Il sistema di taglio è così composto: elica, coltello, piastra e volantino.

HACHOIR TC42



Hachoir entièrement construit en acier inox AISI 304, avec trémie de grande capacité complète de micron de sécurité et groupe de hachage en acier inox pour la grande production. La machine peut être pour le banc, ou sur demande, donnée de chariot. La trémie peut être enlevée pour faciliter et accélérer l'opération du nettoyage, pendant la quelle, le système de sécurité désamorce toutes les fonctionnes de la machine, en détectant l'absence de la trémie. Le système de hachage est composé de cette manière: hélice, couteau, plaque et volant.

MEAT MINCER TC42



Meat mincer completely made in stainless steel AISI 304, endowed with hopper of great capacity complete of safety micron and mincing unit group made of stainless steel for the big production. The machine could be for bench, or by request, provided with trolley. The hopper can be removed to make cleaning easier and faster. During cleaning operation a special safety system on the machine disables all machine functions, by detecting the absence of hopper. The cutting system is made up as follows: propeller, knife, plate and flywheel.

МЯСОРУБКА ТС 42



Мясорубка полностью изготовлена из нержавеющей стали AISI 304 с воронкой большой вместимости в комплекте с микроном безопасности и узлом измельчения из нержавеющей стали для крупного производства. Прибор может быть установлен на столе или, по специальному запросу, может быть оснащен тележкой. Воронка может выниматься для упрощения и ускорения чистки, во время которой система безопасности отключит все функции прибора, выявляя отсутствие воронки. Система рубки мяса состоит из: винта, ножа, пластины и маховика.

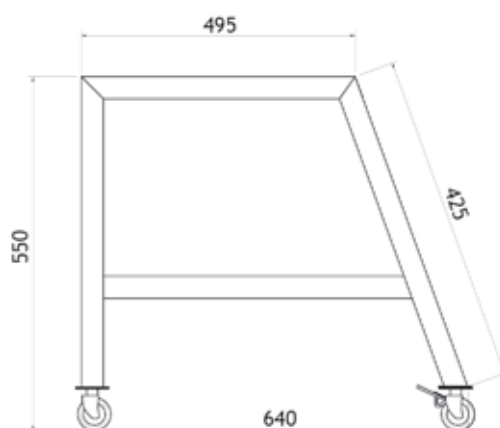
CARATTERISTICHE TECNICHE, TECHNICAL FEATURES, CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES, ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ	TC42 CEE / TC42 CEI - EXPORT
Bocca / Mouth / Bouche / Устье	42 enterprise
Collo di entrata / Standard neck / Entrée du cou / Горловина входа	Ø 115 con salvamano / Ø 115 with safety net / Ø 115 avec sécurité / Ø 115 с ручным предохранителем
Capacità vasca / Tank capacity / Capacité de la cuve / Емкости дежи	45 lt
Produzione oraria / Hourly output / Production à l'heure / Часовая производительность	1200 kg/h
Capienza tramoggia / Feed pan capacity / Capacité trémie / Объем воронки	150 kg
Dimensione tramoggia / Hopper dimensions / Dimensions de la trémie / Размер воронки	87 x 50 x 14 cm
Motore / Motor / Moteur / Двигатель	hp 7 / kW 5,25 trifase / threephase / triphasé / трехфазный 400 v hp 3 / kW 2,2 monofase / single phase / monophasé / однофазный 230 v
Peso netto / Net weight / Poids net / Чистый вес	112 kg
Dimensione / Dimension / Dimensions / Размеры	40 x 73 x 93 cm
Dimensione imballo / Packaging dimensions / Dimensions emballage / Размеры упаковки	45 x 77 x 103 cm
Dimensione carrello / Trolley dimensions / Dimensions du chariot / Размеры тележки	55 x 49,5 x 42,5 cm



MEAT MINCER TC42



GRUPPO MACINAZIONE UNGER
 UNGER MINCING UNIT
 GROUPE DE HACHAGE UNGER
 ИЗМЕЛЬЧАЮЩИЙ УЗЕЛ УНГЕР



tritacarne

TRITACARNE

ALLUMINIO TC12A - TC22A / GRATTUGIA TG12-TG22

TRITACARNE ALLUMINIO TC12 A - TC22 A



Il corpo e la bocca della macchina sono in alluminio lucidato, ma a richiesta la macchina può essere provvista di gruppo macinazione in acciaio inox obbligatorio per la versione CE. Bocca ingresso carne Ø 56 mm, riduttore con ingranaggi a bagno d'olio. Il tritacarne è dotato di sistema enterprise: piastra inox foro 6 mm e coltello inox autofilettante. Tramoggia in acciaio inox.

MEAT MINCER ALUMINIUM TC12 A - TC22 A



The body and mouth of the machine are made in polished aluminium, but by request the machine could be equipped with stainless steel mincing unit required for CE version. Mouth of Ø 56 mm, oil bath gear motor. The mincer is endowed with enterprise system: stainless steel plate, hole 6 mm, and self-sharpening stainless steel knife. Provided with stainless steel hopper.

HACHOIR ALUMINIUM TC12 A - TC22 A



Le corps et la bouche de la machine sont en en aluminium poli, et sur demande la machine peut être équipée de groupe de hachage en acier inox obligatoire pour la version CE. Bouche de Ø 56 mm, réducteur avec engrenages à bain d'huile. L'hachoir est doué de système entreprise: plaque an acier inox trou de 6 mm et de couteau inox à aiguisement automatique. Trémie en acier inox.

АЛЮМИНИЕВАЯ МЯСОРУБКА TC12 A - TC22 A



Корпус и входное отверстие прибора изготовлены из полированного алюминия, а по специальному запросу может быть оснащена узлом измельчения из нержавеющей стали обязательна для модели се. Входное отверстие для мяса имеет диаметр 56 мм, редуктор с зубчатой передачей со смазкой погружением. Мясорубка оснащена системой enterprise: пластиной из нержавеющей стали с отверстием 6 мм и самозатачивающимся ножом из нержавеющей стали. Воронка из нержавеющей стали.



CARATTERISTICHE TECNICHE, TECHNICAL FEATURES, CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES, ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ	TC12 A	TC22 A
Motore / Motor / Moteur / Двигатель	kW 0,75 - hp 1	kW 1,1 - hp 1,5
Alimentazione / Power Supply / Puissance / Блок питания	400/3/50 Hz - 230/1/50 Hz	400/3/50 Hz - 230/1/50 Hz
Produzione oraria tritacarne / Mincer hourly output / Production à l'heure du hachoir Часовая производительность мясорубки	160 kg/h	300 kg/h
Peso netto / Net Weight / Poids net / Чистый вес	21 kg	25 kg
Peso lordo / Gross Weight / Poids brut / Общий вес	23 kg	27 kg
Dimensione / Dimension / Dimensions / Размеры	40 x 25 x 46 cm	45 x 29 x 48 cm
Dimensione imballo / Packaging dimensions / Dimensions emballag / Размеры упаковки	47 x 30 x 48 cm	47 x 30 x 48 cm

TRITACARNE GRATTUGIA TG12 - TG22



Velocissimo come tritacarne equipaggiato di una funzionale grattugia per formaggi duri, pane, biscotti e frutta secca. Il corpo e la bocca della macchina sono in alluminio lucidato, ma a richiesta la macchina può essere provvista di gruppo macinazione in acciaio inox obbligatorio per la versione CE. Bocca ingresso carne Ø 56 mm, riduttore con ingranaggi a bagno d'olio. Il tritacarne è dotato di sistema enterprise: piastra inox foro 6mm e coltello inox autofilettante. La parte della grattugia è costituita da bocca in alluminio lucidato, rullo in acciaio inox, griglia inferiore di protezione e microinterruttore sulla leva del pressore.

MEAT MINCER GRATER TG12 - TG22



A fast meat grinder equipped with a functional grate for ripe cheese, bread, cookies and nuts. The body and mouth of the machine are made in polished aluminium, but by request the machine could be equipped with stainless steel mincing unit required for CE version. Mouth of Ø 56 mm, oil bath gear motor. The mincer is endowed with enterprise system: stainless steel plate, hole 6 mm, and self-sharpening stainless steel knife. The grater part is made of: polished aluminium mouth, stainless steel roller, lower protection grid and micro switch on presser lever.

CARATTERISTICHE TECNICHE, TECHNICAL FEATURES, CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES, ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ	TG12	TG22
Motore / Motor / Moteur / Двигатель	kW 0,75 - hp 1	kW 1,1 - hp 1,5
Alimentazione / Power Supply / Puissance / Электропитание	400/3/50 Hz - 230/1/50 Hz	400/3/50 Hz - 230/1/50 Hz
Produzione oraria tritacarne Mincer hourly output Production à l'heure du hachoir Часовая производительность мясорубки	160 kg/h	300 kg/h
Produzione oraria grattugia Grater hourly output Production à l'heure de la râpe Часовая производительность	40 kg/h	40 kg/h
Peso netto / Net Weight / Poids net / Чистый вес	23 kg	27 kg
Peso lordo / Gross Weight / Poids brut / Общий вес	26 kg	30 kg
Dimensioni bocca grattugia Grater mouth dimension Dimensions bouche râpe Размеры входного отверстия терки	14 x 7,5 cm	14 x 7,5 cm
Dimensione / Dimension / Dimensions / Размеры	63 x 30 x 46 cm	67 x 35 x 48 cm
Dimensione imballo / Packaging dimensions / Dimensions emballage / Размеры упаковки	75 x 30 x 48 cm	75 x 35 x 50 cm

MEAT MINCER ALUMINIUM MEAT MINCER GRATER



HACHOIR MOULIN RÂPE TG12 - TG22



Vite hachoir équipé avec un moulin râpe fonctionnelle pour fromages durs, pain, biscuits et fruits secs. Le corps et la bouche de la machine sont en aluminium poli, et sur demande la machine peut être équipée de groupe de hachage en acier inox obligatoire pour la version CE. Bouche de Ø 56 mm, réducteur avec engrenages à bain d'huile. L'hachoir est doté de système enterprise: plaque en acier inox trou de 6 mm et de couteau inox à aiguisement automatique. La partie de la râpe est caractérisée par: bouche en aluminium poli, rouleau en acier inox, grille inférieure de protection et micro-interrupteur sur le presseur.

МЯСОРУБКА ТЕРКА TG 12-TG 22



Быстрая как мясорубка, оснащенная функциональной теркой для твердых сыров, сухого хлеба, печенья и сухофруктов. Корпус и входное отверстие прибора изготовлены из полированного алюминия, а по специальному запросу может быть оснащена узлом измельчения из нержавеющей стали обязательна для модели се. Входное отверстие для мяса имеет диаметр 56 см, редуктор с зубчатой передачей со смазкой погружением. Мясорубка оснащена системой enterprise: пластиной из нержавеющей стали с отверстием 6 мм и самозатачивающимся ножом из нержавеющей стали. Часть терки состоит входного отверстия из полированного алюминия, ролика из нержавеющей стали, нижней защитной решетки и микровыключателя на рычаге прижимного устройства.

GRATTUGIA GRL - MI

GRATTUGIA GRL



Struttura e bocca in alluminio lucidato. La macchina è dotata di rullo in acciaio inox e griglia inferiore di protezione. Dotata di microinterruttore-leva sul pressore, risulta conforme alle più importanti normative europee ed internazionali. La versione CE è equipaggiata di freno motore. Utilizzabile per pane, formaggio, frutta secca e biscotti, trova la sua collocazione ideale nei supermercati, mense e ristoranti. La macchina può essere facilmente pulita in tutte le sue parti con uno straccio umido.

GRATER GRL



Polished aluminium body and mouth. The machine is equipped with stainless steel roller and low protection grid. Provided with safety micro switch on the grater presser, complies with the most important European and International regulations. The CE version is endowed with motor brake. Used to grate cheese, bread, dried fruits and biscuits, find its ideal location into supermarkets, canteens and restaurants. All the machine parts can be easily cleaned with a damp cloth.

MOULIN RAPE GRL



Structure et bouche en aluminium poli. La machine est équipée avec un rouleau en acier inox et une grille inférieure de protection. Douée d'un micro-interrupteur sur le presseur, est conforme aux réglementations CE sur la Sécurité. La version CE est équipée avec du frein moteur. Utilisée pour raper du fromage, du pain, des fruits secs et des biscuits, trouve sa collocation idéale dans les supermarchés, les tables à manger et les restaurants. La machine peut être nettoyée dans toutes ses parties par un chiffon humide.

ТЕРКА GRL



Терка Big профессионального типа была разработана для крупного производства для приготовления тертого сухого хлеба и сыра твердых сортов пармезан или похожих. Машина изготовлена из алюминия и оснащена широким загрузочным отверстием и роликом из нержавеющей стали. Кроме этого, машина оснащена мощным самотормозящимся двигателем и объемной дежой для сбора продукта. Машина соответствует норме ЕС по теме гигиены и безопасности. Кроме этого, машина оснащена командами на 24 Вольт IP 54 и микровыключателем на прижимном устройстве и деже сбора продукта.



CARATTERISTICHE TECNICHE, TECHNICAL FEATURES, CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES, ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ	GRATTUGIA GRL GRATER GRL MOULIN RAPE GRL ТЕРКА GRL
Motore / Motor / Moteur / Двигатель	hp 1 - kW 0,75
Alimentazione / Volt / Voltage / Электропитание	400/3/50 Hz - 230/1/50Hz
Produzione oraria / Hourly Production / Production à l'heure / Часовая производительность терки	kg 40/h
Peso netto / Net weight / Poids net / Чистый вес	kg 17
Peso lordo / Gross weight / Poids brut / Общий вес	Kg 19
Dimensione bocca / Mouth dimension Dimensions de la bouche / Размеры отверстия	14 x 7,5 cm
Dimensione / Dimension / Dimensions / Размеры	42 x 30 x 39 cm
Dimensione imballo / Packaging dimensions / Dimensions emballag / Размеры упаковки	47 x 30 x 48 cm

GRATTUGIA MIGNON

Piccola grattugia per la preparazione del formaggio, ideale per uso domestico, ma indicata anche per il semi-professionale: piccole comunità, alberghi, trattorie. La versione CE, in regola con tutte le normative vigenti monta un motore con termica di protezione, interblocco sul pressore e grata in acciaio inossidabile. Nonostante le ridotte dimensioni è in grado di lavorare una quantità di prodotto eccezionale.

GRATER MIGNON

Small grater for cheese preparing, perfect for domestic use but also for semi-professional use: of small community, hotels and restaurants. The CE version, in conformity with all regulations, is equipped with motor thermal protection, presser safety interlock and s/steel grid. In spite of its small dimensions, it can process an exceptional quantity of product.

MOULIN RAPE MIGNON

Petit Moulin râpe pour la production du fromage, idéal pour use familial, mais aussi pour le semi-professionnel: petites communautés, hôtels et restaurants. La version CE, conforme à toutes les réglementations, est équipée d'un moteur avec protection thermique, enclenchement de sécurité sur le presseur et grille en acier inox. Malgré ses petites dimensions, la machine peut préparer une grande quantité de produit.

**GRATER GRL
GRATER MIGNON****ТЕРКА MIGNON**

Терка Mignon профессионального типа была разработана для крупного производства для приготовления тертого сухого хлеба и сыра твердых сортов пармезан или похожих. Машина изготовлена из алюминия и оснащена широким загрузочным отверстием и роликом из нержавеющей стали. Кроме этого, машина оснащена мощным самотормозящимся двигателем и объемной дежой для сбора продукта. Машина соответствует норме ЕС по теме гигиены и безопасности. Кроме этого, машина оснащена командами на 24 Вольт IP 54 и микровыключателем на прижимном устройстве и деже сбора продукта.

**CARATTERISTICHE TECNICHE,
TECHNICAL FEATURES,
CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES,
ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ****GRATTUGIA MIGNON - GRATER MIGNON
MOULIN RAPE MIGNON- ТЕРКА MIGNON**

Motore / Motor / Moteur / Двигатель	Hp 0,5 - kW 0,38
Alimentazione / Volt / Voltage / Электропитание	230/1/50 Hz
Produzione oraria / Hourly Production / Production à l'heure / Часовая производительность	30 kg/h
Peso netto / Net weight / Poids net / Чистый вес	8 kg
Dimensione bocca / Mouth dimension Dimensions de la bouche / Размеры отверстия	11 x 6,5 cm
Dimensione / Dimension / Dimensions / Размеры	28 x 25 x 31 cm
Dimensione imballo / Packaging dimensions / Dimensions emballage / Размеры упаковки	31 x 26 x 37 cm

GRATTUGIA BIG

GRATTUGIA BIG



La grattugia Big, di tipo professionale, è stata progettata per le grosse produzioni, per grattugiare pane secco o formaggio duro tipo parmigiano o simili. La macchina realizzata in alluminio, è dotata di ampia bocca di carico e rullo in acciaio inox. Inoltre è equipaggiata di un potente motore ventilato autofrenante e capiente vasca di raccolta del prodotto. La macchina risulta conforme alle norme CE in materia di igiene e sicurezza. Inoltre è dotata di comandi 24 Volt IP 54 e microinteruttore sul pressore e vasca raccolta.

MOULIN RAPE BIG



La moulin râpe Big, de tipe professionnel, a été projetée pour les grandes productions, pour raper le pain sec le fromage dur, comme le parmesan or quelque chose de semblable. La machine est réalisée en aluminium: elle est douée d'une tête et d'un bac fromage de grandes dimensions et de rouleau en acier inox. Le moteur est équipé de ventilateur de refroidissement et de frein. La machine est en conformité avec les régulations CE pour ce qui concerne la sécurité et l'hygiène. En outre elle est équipée du panneau de commande en 24 volts IP 54 et micro interrupteur sur le presseur et sur le bac à fromage.

GRATER BIG



The professional grater, Big grater, has been designed for the big production, to grate dried bread or tough cheese like parmesan or something similar. The machine is made in aluminium, and equipped with large grating mouth and stainless steel roll. Furthermore it is provided with a powerful self braking ventilated motor and capacious receiving tray. The machine complies with all most severe CE security and hygiene standards. It is equipped with IP54 protection rate, 24V controls and safety micro switches on lever and receiving tray.

ТЕРКА BIG



Терка Big профессионального типа была разработана для крупного производства для приготовления тертого сухого хлеба и сыра твердых сортов пармезан или похожих. Машина изготовлена из алюминия и оснащена широким загрузочным отверстием и роликом из нержавеющей стали. Кроме этого, машина оснащена мощным самотормозящимся двигателем и объемной дежой для сбора продукта. Машина соответствует норме ЕС по теме гигиены и безопасности. Кроме этого, машина оснащена командами на 24 Вольт IP 54 и микровыключателем на прижимном устройстве и деже сбора продукта.

CARATTERISTICHE TECNICHE, TECHNICAL FEATURES, CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES, ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ	GRATTUGIA BIG - GRATER BIG - MOULIN RAPE BIG - ТЕРКА BIG
Motore / Motor / Moteur / Двигатель	hp 4 kW 3
Alimentazione / Volt / Voltage / Электропитание	V230-400/50Hz
Giri rullo / Roll tours / Tours de rouleau / Обороты ролика	r.p.m. 1400
Dimensione bocca Mouth dimension Dimensions de la bouche Размеры отверстия	300 x 160 mm
Dimensione / Dimension / Dimensions / Размеры	A=34cm - B=70cm - C=64cm - D=75cm - E=64cm - F=110cm
Dimensione imballo / Packaging dimensions / Dimensions emballag / Размеры упаковки	84 x 84 x 76 cm
Peso netto / Net weight / Poids net / Чистый вес	68 kg
Peso lordo / Gross weight / Poids brut / Общий вес	75 kg
Produzione oraria / Hourly output / Production à l'heure / Выпуск продукции за час	150 kg



GRATER BIG



Grattugia





SEGA OSSI

BONE SAW
SCIE A OS
КОСТЕПИЛКИ

SEGAOSSI SO-SM 1550 / SO-

SEGAOSSI SO-SM 1550 / SO-SM 1830



Una gamma completa di segaossi composta da n. 2 modelli (piccolo mod. 1550, grande mod. 1830)

TIPO DI UTENZA: Macellerie, pescherie, ristorazione, mense, industrie della carne e del pesce congelato.

IGIENICHE, ROBUSTE E FACILI DA USARE: Macchine conformi alle normative igieniche internazionali. Corpo macchina in metallo fuso finito con verniciature alla nitro o anodizzato. Piano di lavoro in acciaio inossidabile, tendilama registrabile, porzionatore di taglio incorporato.

SICURE: Conformi alle più importanti norme europee e internazionali: Direttiva dell'Unione Europea 2006/42/CE sulla sicurezza delle Macchine, Direttiva dell'Unione Europea 2004/108CE sulla Compatibilità Elettromagnetica e norma armonizzata EN 12268:2003. Certificate presso l'Istituto CERMET di Granarolo dell'Emilia (BO). Motore racchiuso in carcassa con grado di protezione IP 65. Con scheda autofrenante a bassa tensione 24V (normativa N.V.R.).

BONE SAW SO-SM 1550 / SO-SM 1830



A complete range of one saws for boned meat consisting of two models (small mod. 1550, large mod. 1830).

TYPE OF USE: Butchers shops, fishmongers, restaurants, canteens, frozen fish and meat industries.

HYGIENIC, ROBUST, EASY TO USE: Machines conform to the international hygiene regulations. Cast metal machine body finished in nitro painted or anodized. Work table in stainless steel, adjustable blade tensioner, portion setter for cuts incorporated.

SAFETY DEVICES: Comply with the most important European and international standards. European Union Directive 2006/42/CE on the safety of Machinery and European Union Directive 2004/108CE on Electromagnetic Compatibility and Directive EN 12268:2003. Certified by the Institute CERMET from Granarolo dell'Emilia (BO). Motor enclosed in casing with IP 65 protection grade, equipped with self-braking. Low tension board 24V (low N.V.R.)

CARATTERISTICHE TECNICHE, TECHNICAL FEATURES, CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES, ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ	CE		EXPORT - ЗА ПРЕДЕЛАМИ ЕС	
	SO-SM 1550	SO-SM 1830	SO-SM 1550	SO-SM 1830
Lunghezza lama / Band length / Longueur lame / Длина лезвия	1550 mm	1830 mm	1550 mm	1830 mm
Altezza massima di taglio Max cut height Hateur de coupe max Максимальная ширина резки	250 mm	320 mm	250 mm	320 mm
Altezza utile di taglio Usable cut height Hateur de coupe utilisable Рабочая ширина резки	150 mm	225 mm	150 mm	225 mm
Larghezza taglio / Cut width / Largeur de coupe / Ширина отреза	170 mm	200 mm	170 mm	200 mm
Piano di lavoro / Working table / Surface de travail / Рабочая поверхность	330 x 330 mm	410 x 410 mm	330 x 330 mm	410 x 410 mm
Ø Puleggia / Ø Pulley / Ø Roulie / Ø Шкива	Ø 190	Ø 200	Ø 190	Ø 200
Motore / Motor / Moteur / Двигатель	hp 1 - kW 0,75 - 230 V / 50 Hz - 230-400 V / 50 Hz			
Impianto elettrico Electric plant Installation électrique Электроустановка	24V scheda a bassa tensione low tension card carte électrique basse tension плата низкого напряжения		12A interruttore 0-1 switch 0-1 interrupter 0-1 выключатель 0-1	
Peso netto / Net weight / Poids net / Чистый вес	34 kg	38 kg	32 kg	36 kg
Dimensione / Dimension / Dimensions / Размеры	44 x 37 x 81 cm	53 x 42 x 91 cm	44 x 37 x 81 cm	53 x 42 x 91 cm
Dimensione imballo / Packaging dimensions / Diensions emballage / Размеры упаковки	90 x 52 x 40 cm	100 x 53 x 40 cm	90 x 52 x 40 cm	100 x 53 x 40 cm
Optional / Optional / Optionnel / По специальному заказу	Cavalletto inox - Stainless steel table - Table inox - 75 x 50 x 35 cm - kg 8 Стойка из нержавеющей стали 75 x 50 x 35 cm - 8 кг			
LE MACCHINE POSSONO ESSERE IN VERSIONE ANODIZZATA O VERNICIATA / MACHINES ARE SUPPLIED ANODIZED OR PAINTED UPON REQUEST / LES MACHINES PEUVENT ÊTRE EN VERSION ANODISÉE OU VERNIE / МАШИНЫ МОГУТ БЫТЬ ИЗГОТОВЛЕНЫ В АНОДИРОВАННОЙ ИЛИ ОКРАШЕННОЙ ВЕРСИИ				

-SM 1830

SCIE A OS SO-SM 1550 / SO-SM 1830



Une gamme complète de scies à os composée de deux modèles (mod. 1550, mod. 1830).

UTILIZATEURS: Boucheries, poissonneries, restaurants, tables à manger, industries de la viande et du poisson congelé.

HYGIÉNIQUES, SOLIDES ET FACILES À UTILISER: Machines en conformité avec les réglementations hygiéniques internationales. Corps machine en métal fondu fini par vernissages au nitre ou anodisé. Plan du travail en acier inoxydable, tension lame enregistrable, portionneuse de coupe incorporée.

SÉCURITÉ: en conformité avec les normes européennes et internationales. Directive de l'Union européenne 2006/42/CE relative à la sécurité des machines, Directive de l'Union européenne 2004/108/CE sur la compatibilité électromagnétique et norme harmonisée EN 12268:2003. Certifiées par l'Institut CERMET de Granarolo dell'Emilia (BO). Moteur enfermé dans une carcasse avec protection IP 65. Avec carte de sécurité réfrénante basse tension 24V (norme N.V.R.)

КОСТЕПИЛКА SO-SM 1550 / SO-SM 1830



Полная гамма костепилок, состоящая из 2-х моделей (маленькая мод. 1550 большая мод. 1830) ТИП ПОЛЬЗОВАТЕЛЕЙ: Мясные магазины, рыбные магазины, рестораны, столовые, производство замороженных мяса и рыбы. ГИГИЕНИЧНЫЕ, ПРОЧНЫЕ И ПРОСТЫЕ В ПОЛЬЗОВАНИИ: Машины соответствуют международным гигиеническим нормативам. Корпус машины изготовлен из металлического сплава с отделкой нитрозмалью или анодированием. Рабочая поверхность из нержавеющей стали, регулируемое устройство натяжения ножовочного полотна, встроенный дозатор отреза.

БЕЗОПАСНЫЕ: Соответствуют основным европейским и международным нормам: Директива Евросоюза по безопасности оборудования 2006/42/ЕС, Директива Евросоюза по устойчивости к электромагнитным помехам 2004/108/ЕС и утвержденная норма EN 12268:2003. Сертифицированы институтом CERMET из Гранароло делл'Эмилия (пров. Болонья). Двигатель содержится в закрытом корпусе со степенью защиты IP 65. С низковольтной платой самоторможения 24 В (норма N.V.R.).

BONE SAW SO-SM 1550 SO-SM 1830



SEGAOSSI SO-SM 1550 ECO / SO

SEGAOSSI SO-SM 1550 ECO / SO-SM 1830 ECO

I 

Una gamma completa di segaossi composta da n. 2 modelli (piccolo mod. 1550, grande mod. 1830)

TIPO DI UTENZA: Macellerie, pescherie, ristorazione, mense, industrie della carne e del pesce congelato.

IGIENICHE, ROBUSTE E FACILI DA USARE: Macchine conformi alle normative igieniche internazionali. Corpo macchina in metallo fuso finito con verniciature alla nitro o anodizzato. Piano di lavoro in acciaio inossidabile, tendilama registrabile, porzionatore di taglio incorporato.

SCIE A OS SO-SM 1550 ECO / SO-SM 1830 ECO

F 

Une gamme complète de scies à os composée de deux modèles (mod. 1550, mod. 1830).

UTILIZATEURS: Boucheries, poissonneries, restaurants, tables à manger, industries de la viande et du poisson congelé.

HYGÉNIQUES, SOLIDES ET FACILES À UTILISER: Machines en conformité avec les réglementations hygiéniques internationales. Corps machine en métal fondu fini par vernissages au nitre ou anodisé. Plan du travail en acier inoxydable, tension lame enregistrable, portionneuse de coupe incorporée.

BONE SAW SO-SM 1550 ECO / SO-SM 1830 ECO

GB 

A complete range of band saws for boned meat consisting of two models (small mod. 1550, large mod. 1830).

TYPE OF USE: Butchers shops, fishmongers, restaurants, canteens, frozen fish and meat industries.

HYGIENIC, ROBUST, EASY TO USE: Machines conform to the international hygiene regulations. Cast metal machine body finished in nitro painted or anodized. Work table in stainless steel, adjustable blade tensioner, portion setter for cuts incorporated.

КОСТЕПИЛКИ SO-SM 1550 ECO / SO-SM 1830 ECO

RUS 

Полная гамма костепилок, состоящая из 2-х моделей (маленькая мод. 1550, большая мод. 1830) ТИП ПОЛЬЗОВАТЕЛЕЙ: Мясные магазины, рыбные магазины, рестораны, столовые, производство замороженных мяса и рыбы.

ГИГИЕНИЧНЫЕ, ПРОЧНЫЕ И ПРОСТЫЕ В ПОЛЬЗОВАНИИ: Машины соответствуют международным гигиеническим нормативам. Корпус машины изготовлен из металлического сплава с отделкой нитроэмалью или анодированием. Рабочая поверхность из нержавеющей стали, регулируемое устройство натяжения ножовочного полотна, встроенный дозатор отреза.

CARATTERISTICHE TECNICHE, TECHNICAL FEATURES, CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES, ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ	ECO	
	SO-SM 1550	SO-SM 1830
Lunghezza lama / Band length / Longueur lame / Длина лезвия	1550 mm	1830 mm
Altezza massima di taglio Max cut height Hateur de coupe max Максимальная ширина резки	250 mm	320 mm
Altezza utile di taglio Usable cut height Hateur de coupe utilisable Рабочая ширина резки	150 mm	225 mm
Larghezza taglio / Cut width / Largeur de coupe / Ширина отреза	170 mm	200 mm
Piano di lavoro / Working table / Surface de travail / Рабочая поверхность	330 x 330 mm	410 x 410 mm
Ø Puleggia / Ø Pulley / Ø Roulie / Ø Шкива	Ø 190	Ø 200
Motore / Motor / Moteur / Двигатель	hp 1 - kW 1,1 - 230 V / 50 Hz - 230-400 V / 50 Hz	
Peso netto / Net weight / Poids net / Чистый вес	32 kg	36 kg
Dimensione / Dimension / Dimensions / Размеры	44 x 37 x 81 cm	53 x 42 x 91 cm
Dimensione imballo / Packaging dimension s / Diensions emballage / Размеры упаковки	90 x 52 x 40 cm	100 x 53 x 40 cm
Optional / Optional / Optionnel / По специальному заказу	Cavalletto inox - Stainless steel table - Table inox - 75 x 50 x 35 cm - 8 kg Стойка из нержавеющей стали 75 x 50 x 35 см - 8 кг	
LE MACCHINE POSSONO ESSERE IN VERSIONE ANODIZZATA O VERNICIATA / MACHINES ARE SUPPLIED ANODIZED OR PAINTED UPON REQUEST / LES MACHINES PEUVENT ÊTRE EN VERSION ANODISÉE OU VERNIE / МАШИНЫ МОГУТ БЫТЬ ИЗГОТОВЛЕННЫ В АНОДИРОВАННОЙ ИЛИ ОКРАШЕННОЙ ВЕРСИИ		

-SM 1830 ECO

33

BONE SAW

SO-SM 1550 ECO

SO-SM 1830 ECO



issoraesi

SEGAOSSI SO-SM 2020

SEGAOSSI SO-SM 2020

I 

Segaossa con lama 2020mm

TIPO DI UTENZA: Macellerie, pescherie, ristorazione, mense, industrie della carne e del pesce congelato.

IGENICO, ROBUSTO, FACILE DA USARE: Macchina conforme alle normative igieniche internazionali. Corpo macchina in metallo fuso in alluminio finito con verniciatura alla nitro o anodizzato. Piano lavoro in acciaio inossidabile (500 x 530mm), tendilama registrabile, porzionatore di taglio incorporato.

SICURO: Conforme alle più importanti norme europee ed internazionali: Direttiva dell'Unione Europea 2006/42/CE sulla sicurezza delle Macchine, Direttiva dell'Unione Europea 2004/108CE sulla Compatibilità Elettromagnetica e norma armonizzata EN 12268:2003.

BONE SAW SO-SM 2020

GB 

Bone saw with blade 2020mm

TYPE OF USE: Butchers shops, fishmongers, restaurants, canteens, frozen fish and meat industries.

HYGENIC, ROBUST, EASY TO USE: machines conform to the international hygiene regulations. Cast metal body finished in nitro painted or anodized aluminium. Work table in Stainless Steel (500 x 530mm), adjustable blade tensioner, portions setter for cuts incorporated.

SAFETY DEVICES: comply with all the most important European and International standards: European Union Directive 2006/42/CE on the safety of Machinery and European Union Directive 2004/108CE on Electromagnetic Compatibility and Directive EN 12268:2003.

CARATTERISTICHE TECNICHE, TECHNICAL FEATURES, CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES, ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ	CE	EXPORT	ECO
Lunghezza lama / Band lenght / Longueur lame / Длина лезвия	2020 mm	2020 mm	2020 mm
Altezza utile di taglio / Usable cut height / Hateur de coupe utilisable / Рабочая ширина резки	290 mm	290 mm	290 mm
Altezza massima di taglio / Max cut height / Hateur de coupe max / Максимальная ширина резки	340 mm	340 mm	340 mm
Larghezza taglio / Cut width / Largeur de coupe / Ширина отреза	230 mm	230 mm	230 mm
Piano di lavoro / Working table / Surface de travail / Рабочая поверхность	500 x 530 mm	500 x 530 mm	500 x 530 mm
Ø Puleggia / Ø Pulley / Ø Roulie / Ø Шкива	Ø 245	Ø 245	Ø 245
Motore / Motor / Moteur / Двигатель	hp 1,5 - kW 1	hp 1,5 - kW 1	hp 1,5 - kW 1
Impianto elettrico / Electric plant / Installation électrique / Электроустановка	24V scheda a bassa tensione low tension card carte électrique basse tension плата низкого напряжения	12A interruttore 0-1 switch 0-1 interrupter 0-1 выключатель 0-1	12A interruttore 0-1 switch 0-1 interrupter 0-1 выключатель 0-1
Peso netto / Net weight / Poids net / Чистый вес	52 Kg	48 Kg	48 Kg
Dimensione / Dimension / Dimensions / Размеры	105 x 75 x 50 h cm	105 x 75 x 50 h cm	105 x 75 x 50 h cm
Dimensione imballo / Packaging dimensions / Dimensions emballage / Размеры упаковки	110 x 55 x 40 h cm	110 x 55 x 40 h cm	110 x 55 x 40 h cm

SCIE A OS SO-SM 2020



Scie a os avec lame 2020mm

UTILISATEURS: boucheries, poissonneries, restaurants, tables à manger, industries de la viande et du poisson congelé.

HYGÉNIQUES, SOLIDE ET FACILE À UTILISER: machine en conformité avec le regulations hygéniques internationaux. Corp machine en métal fondu en aluminium fini par vernissages au nitre ou anodise. Plan du travail en acier inoxydable (500 x 530mm), tension lame enregistrable, portionneuse de coupe incorporée.

SÉCURITÉ: en conformité avec les norms européennes at internationaux: Directive de l'Union européenne 2006/42/CE relative à la sécurité des machines, Directive de l' Union européenne 2004/108CE sur la compatibilité électromagnétique et norme harmonise EN 12268:2003.

КОСТЕПИЛКИ SO-SM 2020



Костепилка с ножом 2020 мм

ТИП ПОЛЬЗОВАТЕЛЕЙ: Мясные и рыбные магазины, рестораны, столовые, индустрия замороженного мяса и рыбы.

ГИГИЕНИЧНЫЕ, ПРОЧНЫЕ, ПРОСТЫЕ В ПРИМЕНЕНИИ: Машины соответствуют международным гигиеническим нормам. Корпус машины из алюминиевой отливки с отделкой нитроэмалью или анодированием. Рабочий стол из нержавеющей стали (500 x 530 мм), регулируемое устройство натяжения ножовочного полотна, встроенный дозатор отреза.

БЕЗОПАСНАЯ: Соответствуют основным европейским и международным нормам: Директива Евросоюза по безопасности оборудования 2006/42/ЕС, Директива Евросоюза по устойчивости к электромагнитным помехам 2004/108/ЕС и утвержденная норма EN 12268:2003.

BONE SAW SO-SM 2020



SEGAOSSI INOX

SO/SM 1650 - SO/SM 1860 - SO/SM 2080 - SO/SM

SEGAOSSI INOX



Estremamente robusti affidabili e sicuri, facili da maneggiare e utilizzare, i segaossi inox in cinque modelli SO/SM 1650 - SO/SM 1860 - SO/SM 2080 - SO/SM 2460 - SO/SM 3160 rappresentano lo strumento ideale per la lavorazione di tutti i tipi di carne, fresca e surgelata. I nostri segaossi trovano la collocazione ideale nelle macellerie e industrie della lavorazione della carne così come nelle pescherie, ristoranti e mense. Costruite completamente in acciaio inox AISI 304, le macchine sono dotate di spingicarne e porzionatrice. Per garantire la massima sicurezza in ottemperanza alle disposizioni CE, le macchine sono dotate di sistemi di sicurezza elettrici e meccanici: pulsantiera comandi 24 Volt e parti elettriche a tenuta stagna. La nuova base dei segaossa a colonna 2080 - 2460 - 3160 è stata studiata per permettere all'operatore di appoggiare un piede su di essa per una migliore postura della schiena agevolandolo così l'utilizzo della macchina.

STAINLESS STEEL BONE SAW



Exceptionally strong reliable and sure easy to be handled and operated, our stainless steel bone saws models SO/SM 1650 - SO/SM 1860 - SO/SM 2080 - SO/SM 2460 - SO/SM 3160 represent the ideal instrument for the processing of any kind of meat, either fresh or frozen. Our bone saws were designed to meet the needs of butchers meat processing industry, fishmongers shops, canteens. The machines are completely made of AISI 304 stainless steel and they are equipped with meat pusher and portioner. They comply with all the CE safety requirements and they are supplied with electrical and mechanical safety devices such as 24 volts buttons box and water proof electrical parts. The new peculiar base of column bone saws 2080-2460-3160 has been designed to help the operator to use easily the machine by putting the foot on it, and allows a better back posture.

CARATTERISTICHE TECNICHE, TECHNICAL FEATURES, CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES, ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ	SO / SM 1650	SO / SM 1860	SO / SM 2080	SO / SM 2460	SO/SM 3160
Dimensione lama / Blade length / Dimensions de lame / Размеры лезвия	1650 x 16	1860 x 16	2080 x 20	2460 x 20	3160 x 20
Motore / Motor / Moteur / Двигатель	1,1 kw - 1,5 hp - 1450 rpm	1,1 KW - 1,5 HP - 1400 rpm	1,1 kw - 1,5 hp - 1400 rpm	1,5 kw - 2 hp - 900 rpm	2,2 kw - 3 hp - 900 rpm
Alimentazione / Power Supply / Puissance / Электропитание	400/3/50Hz 230/1/50Hz	400/3/50Hz 230/1/50Hz	400/3/50Hz 230/1/50Hz	400/3/50Hz 230/1/50Hz	400/3/50Hz 230/1/50Hz
Ø Puleggia / Ø Pulley / Ø Roulie / ø Шкива	Ø 208 mm	Ø 240 mm	Ø 270 mm	Ø 320 mm	Ø 420 mm
Sup. Lavoro / Work table / Surface de la table / Рабочая опора	480 x 470 mm	500 x 430 mm	600 x 555 mm	715 x 655 mm	850 x 800 mm
Portata piano Load-bearing capacity of top Capacité de la table Производительность рабочей поверхности	20 kg	25 kg	30 kg	35 kg	50 kg
Altezza utile di taglio Usable cut height Hateur de coupe utilisable Полезная высота отреза	240 mm	270 mm	290 mm	340 mm	450 mm
Larghezza taglio / Cut width / Largeur de coupe / Ширина отреза	190 mm	220 mm	250 mm	300 mm	400 mm
Peso netto / Net weight / Poids net / Чистый вес	36 kg	50 kg	75 kg	101 kg	150 kg
Peso lordo / Gross weight / Poids brut / Общий вес	44 kg	59 kg	80 kg	106 kg	155 kg
Dimensioni / Dimensions / Dimensions / Размеры	48 x 47 x 91 cm	51 x 50 x 97 cm	70 x 60 x 158 cm	77 x 71 x 170 cm	94 x 85 x 190 cm
Dimensione imballo / Packaging dimensions / Dimensions emballage / Размеры упаковки	60 x 53 x 115 cm	60 x 65 x 110 cm	58 x 43,5 x 170 cm	72 x 48 x 180 cm	82 x 55 x 195 cm

2460 – SO/SM 3160

SCIE A OS
INOX

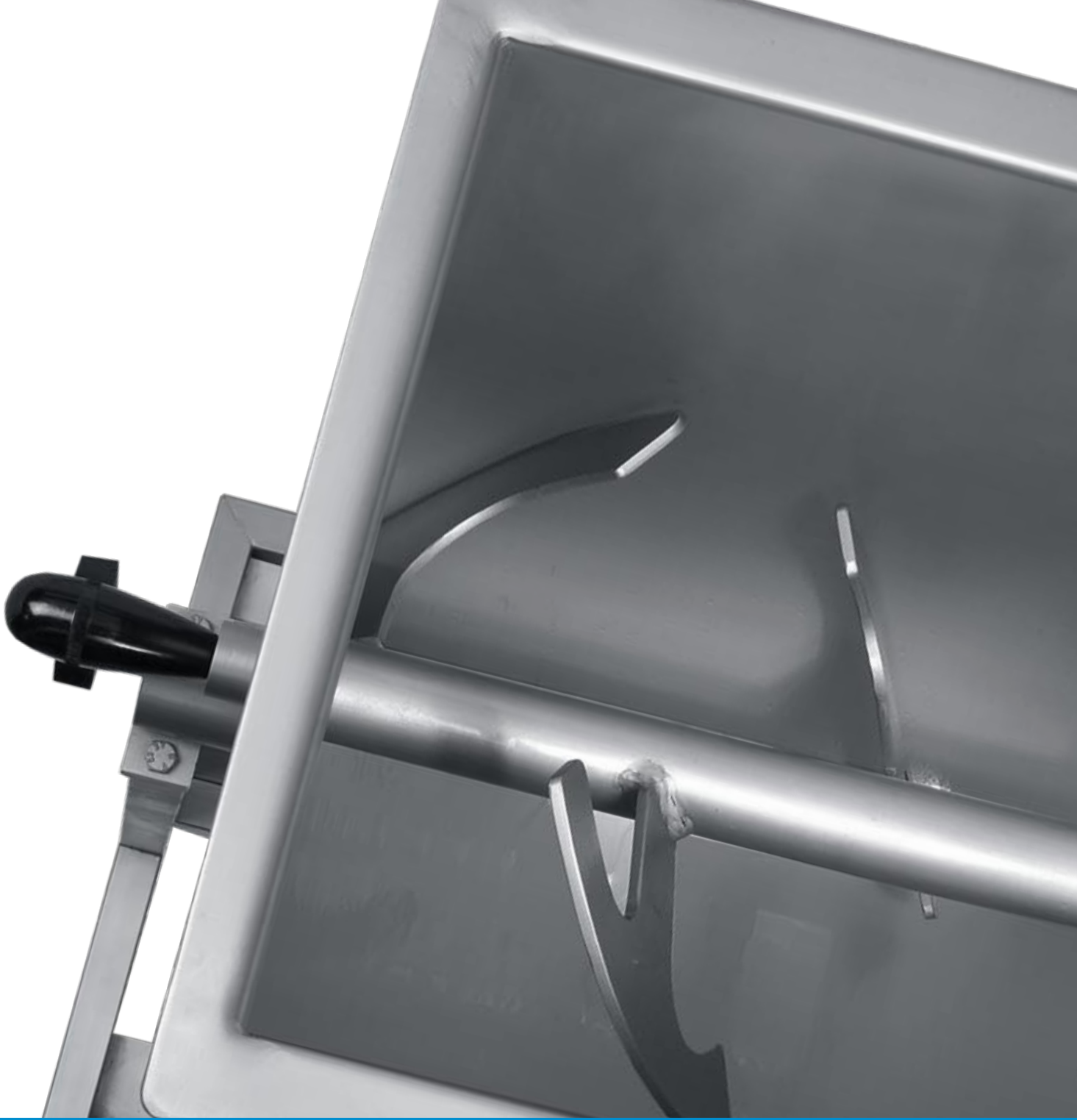
Extrêmement solides, fiables et sûres, faciles à manier et utiliser, les scies à os inox en cinq modèles SO/SM 1650 - SO/SM 1860 - SO/SM 2080 - SO/SM 2460 - SO/SM 3160, représentent la machine idéale pour le processus de toute type de viande, fraîche ou surgelée. Nos scies à os peuvent être utilisées dans les boucheries et dans les industries de la viande, aussi que dans les poissonneries, les restaurants et les tables à manger. Construites entièrement en acier inox AISI 304, les machines sont dotées des systèmes de sécurité électriques et mécaniques: tableau de commande 24 Volt et parties électriques parfaitement étanches. La nouvelle base des scies à os à colonne 2080 - 2460 - 3160 a été conçue pour permettre à l'opérateur de placer un pied sur elle pour un meilleur maintien du dos et pour faciliter l'utilisation de la machine.

КОСТЕПИЛКА
ИЗ НЕРЖАВЕЮЩЕЙ СТАЛИ

Обладающие чрезвычайной прочностью, надежные и безопасные, простые в обращении и при пользовании, костепилки из нержавеющей стали в пяти моделях SO 1650, SO 1860, SO 2080, SO 2460, SO 3160 представляют идеальный инструмент для обработки всех типов мяса, свежего или замороженного. Наши костепилки находят идеальное применение в мясных магазинах или на предприятиях по обработке мяса, на рыбных рынках, в ресторанах, столовых. Изготовленные полностью из нержавеющей стали AISI 304, машины оснащены толкателем для мяса и дозатором. Для гарантирования максимальной безопасности в соответствии с распоряжениями ЕС, машины оснащены электрическими и механическими системами безопасности: кнопочной панелью команд управления 24 Вольт и водонепроницаемыми электрическими частями. Новое основание колоннообразной косторезной машины 2080 - 2460 - 3160 разработано таким образом, чтобы позволить оператору поставить на него ногу, а спине оператора принять такое положение, которое будет способствовать более продуктивному использованию машины.

STAINLESS STEEL
BONE SAW

ISSORAS





IMPASTATRICI INSACCATRICI

MEAT MIXER AND SAUSAGE FILLERS
MÉLANGEUR DE VIANDE ET POUSSOIRS
ФАРШЕМЕШАЛКА
ШПРИЦЫ ДЛЯ НАБИВКИ ФАРША

INSACCATRICI LT 7 - LT 14

INSACCATRICI LT7 - LT14

I 

Estremamente robuste, facili da maneggiare e utilizzare, le insaccatrici manuali in quattro modelli da 7 - 14 lt orizzontali e verticali, fornite con tre diversi imbuto, rappresentano veramente il meglio per la preparazione di salsicce di tutte le specie. Il cilindro in acciaio inox 18/8 AISI 304, il pistone di alluminio per alimenti con speciale guarnizione, la solida cremagliera di acciaio rettificato, gli ingranaggi di precisione e la scrupolosa lavorazione di tutti i particolari meccanici assicurano un funzionamento perfetto, il massimo del rendimento ed una durata lunghissima. Le insaccatrici dispongono di due velocità e tre imbuto intercambiabili in dotazione per diversi tipi di insaccati.

ENSACHEUSES LT7 - LT14

F 

Extrêmement solides, faciles à manier et utiliser, les ensacheuses manuelles en 4 modèles de 7 - 14 lt horizontales et verticales, munies de trois entonnoirs différents, représentent vraiment la solution optimale pour la préparation des saucisses de toute espèce. Le cylindre en acier inoxydable 18/8 AISI 304, le piston en aluminium pour les aliments avec une garniture spéciale, la crémaillère en acier rectifié, les engrenages de précision et le processus scrupuleux de tous les détails mécaniques assurent un fonctionnement parfait, une meilleure performance et une durée très longue. Les ensacheuses disposent de deux vitesses et trois entonnoirs interchangeables en dotation pour des types différents de saucissons.

SAUSAGE FILLERS LT7 - LT14

GB 

Exceptionally strong, very easy to be handled and operated, the four models by-hand sausage fillers, size 7 - 14 liters vertical or horizontal, equipped with three funnels, are really the best for stuffing any kind of sausage. The 18/8 AISI 304 stainless steel cylinder, the food approved aluminium piston with special finishing, the solid rack, the precision gears and the accurate manufacturing of all mechanical details ensure a perfect working, the maximum efficiency and long life. The sausage fillers have two gears and they are equipped with three changeable funnels for different kinds of sausages.

ШПРИЦЫ ДЛЯ НАБИВКИ ФАРША LT7 - LT14

RUS 

Обладающие чрезвычайной прочностью, простые в обращении и пользовании, ручные шприцы для набивки фарша четырех моделей от 7 до 14 л горизонтальные и вертикальные, поставляемые с тремя различными воронками, на самом деле, представляют лучшие изделия для приготовления колбас всех типов. Цилиндр из нержавеющей стали 18/8 AISI 304, поршень из алюминия для пищевых продуктов со специальной прокладкой, прочная зубчатая передача из отшлифованной стали, точные зубчатые передачи и тщательная обработка всех механических деталей гарантируют идеальную работу, максимальную производительность и долгий срок службы. Шприцы работают на двух скоростях, к ним прилагаются сменные воронки для различных видов колбасных изделий.

CARATTERISTICHE TECNICHE, TECHNICAL FEATURES, CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES, ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ	ORIZZONTALE / HORIZONTAL / HORIZONTAL / ГОРИЗОНТАЛЬНЫЙ		VERTICALE / VERTICAL / VERTICAL / ВЕРТИКАЛЬНЫЙ	
	7 lt	14 lt	7 lt	14 lt
Capacità / Capacity / Capacité / Вместимость	7 lt	14 lt	7 lt	14 lt
Velocità / Speed / Vitesse / Скорость	2	2	2	2
Dimensione / Dimension / Dimensions / Размеры	600 x 235 x 192h mm	770 x 272 x 220h mm	300 x 300 x 710h mm	350 x 350 x 875h mm
Dimensione imballo / Packaging dimension / Dimensions emballage / Размеры упаковки	800 x 300 x 350h mm	960 x 400 x 380h mm	800 x 300 x 350h mm	960 x 400 x 380h mm
Peso Netto / Net Weight / Poids net / Вес	19 kg	27 kg	20 kg	27 kg
Peso Lordo / Gross Weight / Poids brut / Общий вес	24 kg	32 kg	24,5 kg	32 kg
Volume / Packaged volume / Volume de l'emballage / Объем упаковки	0,09 m ³	0,115 m ³	0,09 m ³	0,115 m ³

SAUSAGE FILLERS LT 7 - LT 14



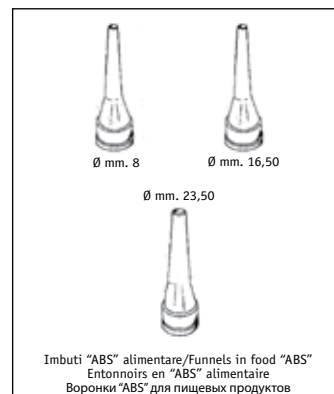
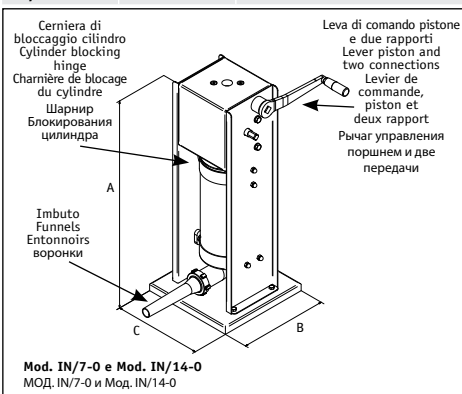
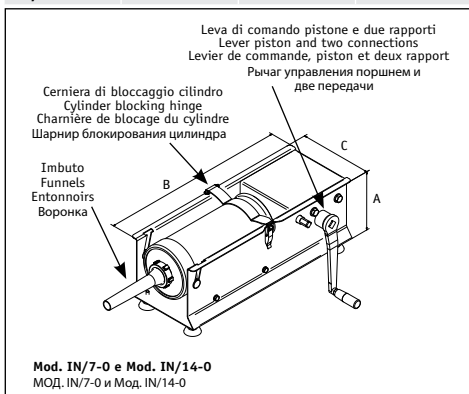
MODELLO VERTICALE
VERTICAL MODEL
MODELE VERTICAL
ВЕРТИКАЛЬНАЯ МОДЕЛЬ



MODELLO ORIZZONTALE
HORIZONTAL MODEL
MODELE HORIZONTAL
ГОРИЗОНТАЛЬНАЯ МОДЕЛЬ

	A	B	C
IN/7-0	192 mm	600 mm	235 mm
IN/14-0	220 mm	770 mm	272 mm

	A	B	C
IN/7-0	710 mm	300 mm	300 mm
IN/14-0	875 mm	350 mm	350 mm



INSACCATRICI ECONOMICHE LT3

INSACCATRICI ECONOMICHE LT3 - LT5 - LT8

I 

Insaccatrice di grande robustezza avente struttura portante compatta in acciaio, meccanismo ed ingranaggeria di riduzione e di moltiplicazione della corsa dello stantuffo in metallo per agevolare rispettivamente le operazioni di insaccatura e di estrazione dello stantuffo. Tubo in acciaio inox AISI 304 specifico per alimenti, cremagliera in acciaio supporto per lo stantuffo in nylon, coperchio e guarnizione dello stantuffo in materiale plastico specifico per alimenti.

Viene fornito di serie con quattro imbuti insaccatori di varie dimensioni per tutti i tipi di insaccati.

POUSSOIR ECONOMIQUE LT3 - LT5 - LT8

F 

Ensacheuse très robuste ayant une structure de soutien compacte en acier, mécanisme et engrenages de réduction et multiplication de la course du piston en métal pour faciliter soit les opérations de remplissage des sacs soit extraction du piston. Tuyau en acier Inox AISI 304 spécial pour aliments, crémaillère en acier, support en nylon pour le piston couvercle et garnitures du piston en matériel plastique spécial pour aliments.

La fourniture standard comprend quatre entonnoirs de remplissage de dimensions diverse pour tout type de produit a remplir.

ECONOMIC SAUSAGE FILLER LT3 - LT5 - LT8

GB 

Heavy duty bag filling machine with unitized bearing structure made of steel movement and gears to reduce and overgear the stroke of the piston made of metal to ease the bag filling and piston extraction operations respectively. Pipe in food grade stainless steel AISI 304/S steel rack nylon rest for the piston, cover and piston seals in food grade plastic material.

Standard supply includes 4 bagging funnels different size for any kind of product to be bagged.

ЭКОНОМИЧНЫЕ ШПРИЦЫ ДЛЯ НАБИВКИ ФАРША LT3 - LT5 - LT8

RUS 

Экономичные шприцы для набивки фарша значительной прочности, имеющие несущую компактную стальную структуру, механизм и зубчатую передачу уменьшения и увеличения хода металлического поршня для облегчения соответствующих операций наполнения фаршем и удаления поршня. Труба из нержавеющей стали AISI 304 специфической для пищевых продуктов, стальная зубчатая рейка опоры нейлонового поршня, крышка и прокладка поршня из пластмассового материала, специфического для пищевых продуктов.

Поставляется серийно с четырьмя воронками для наполнения фаршем различных размеров для всех типов колбасных изделий.

CARATTERISTICHE TECNICHE, TECHNICAL FEATURES, CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES, ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ	LT3	LT5	LT8
	ACCIAIO INOX - STAINLESS STEEL - ACIER INOX - НЕРЖАВЕЮЩАЯ СТАЛЬ		
Velocità / Speed / Vitesse / Скорость	1	2	2
Peso Netto / Net Weight / Poids net / Объем	8 kg	11 kg	13 kg
Dimensione / Dimension / Dimensions / Размеры	22 x 37 x 20 cm	59 x 23 x 24 cm	75 x 23 x 24 cm

- LT5 - LT 8

43

ECONOMIC
SAUSAGE FILLER
LT 3 - LT 5 - LT 8

MODELLO ORIZZONTALE
HORIZONTAL MODEL
MODELE HORIZONTAL
ГОРИЗОНТАЛЬНАЯ МОДЕЛЬ



insaccatrice

INSACCATRICI IDRAULICHE

VERTICALI INV/ID22 - INV/ID32 - INV/ID45

INSACCATRICI IDRAULICHE INOX

I 

Le insaccatrici inox verticali sono utilizzate per la lavorazione della carne suina e bovina. Il comando a ginocchio e il regolatore di velocità del pistone garantiscono libertà e dinamicità di esecuzione all'operatore durante le operazioni di insacco. In tutti i modelli il caricamento viene eseguito dall'alto, ruotando e bloccando il cilindro in posizione verticale mediante un dispositivo meccanico di sicurezza. Il cilindro è asportabile e regolabile, facilitando le operazioni di pulizia. Dotata di 4 ruote per facilitare la movimentazione e 3 imbuto inox: 12, 20, 28 mm. Sono conformi alle Norme CE in materia di igiene e sicurezza, e le parti elettriche sono chiuse in scatola stagna IP56.

POUSSOIR HYDRAULIQUES EN ACIER INOXYDABLE

F 

Les poussoirs hydrauliques verticaux en acier inox sont utilisées pour le travail de la viande de porc et bovine. La commande à genou et le régulateur de la vitesse du piston permettent une grande liberté et dynamisme à l'opérateur lors du travail d'ensachage. Dans tous les modèles le chargement est fait du haut, en tournant et bloquant le cylindre en position vertical, avec un dispositif de sécurité. Le cylindre amovible et réglable facilite les opérations de nettoyage. Equipé de 4 roues pour un déplacement facile et 3 entonnoirs en acier inoxydable: 12, 20, 28 mm. Ils sont conformes aux normes CE en matière d'hygiène et de sécurité, et les parties électriques sont enfermés dans une boîte étanche IP56.

STAINLESS STEEL HYDRAULIC SAUSAGE FILLERS

GB 

The vertical hydraulic sausage fillers are made in stainless steel and used for the processing of pork and beef. The knee control and the speed regulator of the piston allow the operator to work fluidly and in freedom during filling operation. All models are loaded from above by rotating and locking the cylinder in a vertical position through a mechanical safety device. The cylinder is removable and adjustable, making cleaning easier. Equipped with 4 wheels for easy handling and 3 stainless steel funnels: 12, 20, 28 mm. They conform to EC standards in terms of hygiene and safety, and the electrical parts are enclosed in a IP56 box.

ГИДРАВЛИЧЕСКИЕ МАШИНЫ ДЛЯ НАБИВКИ ФАРША

RUS 

Стальные вертикальные наполнительные устройства используются для обработки свинины и говядины. Коленчатая рукоятка и управление скоростью поршня обеспечивают оператору свободу и динамику во время операций наполнения. Во всех моделях загрузка выполняется сверху; вращение и фиксация цилиндра в вертикальном положении осуществляется с помощью безопасного механического устройства. Цилиндр является съемным, что облегчает для оператора процедуры чистки. Машина снабжена роликами для упрощения перемещения и 3 воронками из нержавеющей стали: 12, 20 и 28 мм. Модели отвечают стандартам ЕС, в части санитарии и безопасности; электрические компоненты заключены в жестяной бокс IP56.

CARATTERISTICHE TECNICHE, TECHNICAL FEATURES, CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES, ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ	INV / ID22 VERTICALE VERTICAL VERTICAL ВЕРТИКАЛЬНЫЙ	INV / ID32 VERTICALE VERTICAL VERTICAL ВЕРТИКАЛЬНЫЙ	INV / ID45 VERTICALE VERTICAL VERTICAL ВЕРТИКАЛЬНЫЙ
Capacità / Capacity / Capacité / Вместимость	22 kg	32 kg	45 kg
Motore / Motor / Moteur / Двигатель	230 V - 50 Hz, hp 0,50, kw 0,37 230-400 V - 50 Hz, hp 0,70, kw 0,5	230 V - 50 Hz, hp 0,50, kw 0,37 230-400 V - 50 Hz, hp 0,70, kw 0,37	230-400 V - 50 Hz, hp 0,70
Tempo minimo di svuotamento / Min. emptying time / Temps de vidage min. / Минимальное время опорожнения	64"	88"	88"
Tempo ritorno pistone / Piston reversal time Temps du retour du piston / Время возврата поршня	22"	57"	57"
Peso netto / Net Weight / Poids net / Чистый вес	120 kg	130 kg	155 kg
Peso Lordo / Gross Weight / Poids brut / Общий вес	140 kg	150 kg	175 kg
Dimensioni / Dimensions / Dimensions / Размеры	52 x 57 x 119 cm	52 x 57 x 119 cm	52 x 57 x 127 cm
Dimensione imballo / Package dimension Dimensions emballage / Размеры упаковки	74 x 84 x 136 cm	74 x 84 x 136 cm	74 x 84 x 150 cm

INOX

45



HYDRAULIC STAINLESS STEEL SAUSAGE FILLERS

NEW



MODELLO VERTICALE
VERTICAL MODEL
MODELE VERTICAL
ВЕРТИКАЛЬНАЯ МОДЕЛЬ



12 mm 20 mm 28 mm

insaccatrice

IMPASTATRICI PER CARNE

IMP 301 – IMP 501 – IMP 502 – IMP 1002 – IMP 1502

IMPASTATRICI PER CARNE



La nostra linea di macchine impastatrici è progettata per impastare vari tipi di carne e consente di adattarsi alle più svariate esigenze di produzione. Con capacità variabili da 30 a 150 kg di capacità, le impastatrici sono disponibili nella versione ad una o due pale. Le ridotte dimensioni e la struttura interamente in acciaio inox rendono queste impastatrici la soluzione ideale per piccoli e medi utilizzatori che dispongono di spazi limitati. I dispositivi di sicurezza totalmente corrispondenti alle normative CE sono stati realizzati con estrema cura, considerando la dotazione di serie di comandi in bassa tensione e microinteruttori di emergenza sul coperchio della vasca. Le varie fasi della lavorazione sono facilitate da soluzioni tecniche di avanguardia quali il ribaltamento della vasca per lo svuotamento al termine della lavorazione, il pulsante ad impulsi che permette l'inversione di marcia in modo da ottenere un migliore impasto, le pale estraibili per semplificare le operazioni di lavaggio al termine della lavorazione.

MÉLANGEUR DE VIANDE



Notre gamme de mélangeurs a été projetée pour mélanger types différents de viande et elle permet de satisfaire les exigences les plus variées de production. Avec des capacités variables de 30 à 150 kg, les mélangeurs sont disponibles dans la version d'une ou de deux pales. Les dimensions réduites et la structure complètement en acier inoxydable font de ces mélangeurs les solutions idéales pour des utilisateurs petits et moyens qui disposent des espaces limités. Les dispositifs de sécurité, qui répondent complètement aux normes CE, ont été réalisés avec un soin extrême, en considérant la dotation en série de commandes en basse tension et des micro-interrupteurs d'urgence sur le couvercle de la cuve. Les phases différentes de la production sont facilitées par des solutions techniques d'avant-garde qui sont le renversement de la cuve pour le vidage à la fin du travail, le bouton à impulsion qui permet le renversement de marche pour obtenir un mélange meilleur, les pales qui peuvent être extraites pour simplifier les opérations de lavage à la fin du travail.

MEAT MIXER



Our range of meat mixers is designed for mixing various types of meat and can thus be adapted to a wide range of production needs. With capacity varying from 30 to 150 kg capacity, the mixers are available in one-paddle or two-paddle version. Space-efficient and with structures entirely made in stainless steel, these mixers are the ideal solution for small and medium users. Safety devices have been designed with extreme care and fully comply with CE regulations. Low volt controls and emergency micro switches on the tub cover are supplied standard. Up dated technical solutions ease the different stages of the process including tipping tub for end-process emptying, impulse switch to reverse operation direction and thus achieve better mixing results, removable paddles for easy cleaning at the end of the process.

ФАРШЕМЕШАЛКА



Наша линия фаршемешалок была спроектирована для смешивания различных типов мяса и позволяет приспособиться к самым различным требованиям производства. С вместимостью, варьируемой от 30 до 150 кг фаршемешалки имеются в наличии в версиях с одной и двумя лопастями. Уменьшенные размеры каркаса полностью из нержавеющей стали делают эти фаршемешалки идеальным решением для маленьких и средних пользователей, располагающих ограниченными пространствами. Устройства безопасности, полностью соответствующие нормативам ЕС, изготовлены особо тщательным образом, учитывая серийную оснастку командами низкого давления и аварийными микровыключателями на крышке дежи. Различные фазы работы облегчены передовыми техническими решениями, такими, как опрокидывающаяся дежа для освобождения по окончании работы, импульсная кнопка, позволяющая реверс скоростей таким образом, чтобы достичь наилучшего качества фарша и съемные лопасти для упрощения операций мойки по окончании работы.

CARATTERISTICHE TECNICHE, TECHNICAL FEATURES, CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES, ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ	IMP 301 PALA SINGOLA SINGLE PADDLE PALE SIMPLE ОДНОЛОПАСТНАЯ	IMP 501 PALA SINGOLA SINGLE PADDLE PALE SIMPLE ОДНОЛОПАСТНАЯ	IMP 502 PALA DOPPIA DOUBLE PADDLE PALE DOUBLE ОДНОЛОПАСТНАЯ	IMP 1002 PALA DOPPIA DOUBLE PADDLE PALE DOUBLE ОДНОЛОПАСТНАЯ	IMP 1502 PALA DOPPIA DOUBLE PADDLE PALE DOUBLE ОДНОЛОПАСТНАЯ
Capacità d'impasto Min. / Working capacity Min. / Capacité de Mélange Min. / Мин. производит. смешивания фарша	8 - 10 kg	10 - 12 kg	10 - 12 kg	17 kg	25 kg
Capacità d'impasto Max. / Working capacity Max. / Capacité de Mélange Max. / Макс. производит. смешивания фарша	30 kg	50 kg	50 kg	100 kg	150 kg
Motore / Motor / Moteur / Двигатель	V 230 400/3/50 Hz V 230/1/50 Hz	V 230 400/3/50 Hz V 230/1/50 Hz	V 230 400/3/50Hz V 230/1/50Hz	V 230 400/3/50Hz V 230/1/50Hz	V 230 400/3/50Hz V 230/1/50Hz
Potenza / Power / Puissance / Мощность	hp 1 kW 0,75	hp 2 kW 1,5	hp 2,5 kW 1,8	hp 2 kW 1,8	hp 2,5 kW 1,8
Peso / Weight / Poids / Вес	40 kg	80 kg	100 kg	110 kg	135 kg
Dimensione / Dimension / Dimensions / Размеры	36x72x57 cm	46x80x102 cm	57x80x104 cm	57x116x104 cm	63x126x108 cm
Optional / Optional / Optionnels / По специальному заказу	carrello / trolley chariot / тележка				



MEAT MIXER



impastatrice





TAGLIAVERDURA
PELAPATATE
PELACIPOLLE
AFFETTATRICE
CUTTER
INTENERITRICE
BISTECCATRICE
MACCHINE
SOTTOVUOTO

VEGETABLE PREPARATION MACHINE, POTATO PEELER, ONION PEELER, ELECTRIC SLICER, CUTTER, TENDERIZER, HAMBURGER MACHINE, VACUUM MACHINES
COUPE-LEGUMES, EPLUCHEUSE, MACHINE A EPLUCHER LES OIGNONS, TRANCHEUSE,
CUTTER, ATTENDRISEUR, BIFTECK SUISSE, CONDITIONNEMENT SOUS VIDE
ОВОЩЕРЕЗКА, КАРТОФЕЛЕЧИСТКА, МАШИНА ДЛЯ ОЧИСТКИ ЛУКА, ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ
МАШИНА ДЛЯ НАРЕЗКИ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ, КУТТЕР, УСТАНОВКА ДЛЯ ТЕНДЕРИЗАЦИИ
МЯСА, КОТЛЕТОФОРМОВОЧНАЯ МАШИНА, МАШИНЫ ВАКУУМИРОВАНИЯ

TAGLIAVERDURE MOD. 2004 -

TAGLIAVERDURE MOD. 2004 - 2013 - TOP



Indispensabili in ogni cucina, progettate per tagliare, affettare, cubettare, fare listelli, grattugiare, sfilacciare, granigliare una grande varietà di prodotti come: verdure, frutta, ortaggi, pane, formaggio, cioccolato, frutta secca ed altro. Le macchine sono realizzate in fusione di alluminio per uso alimentare e/o in acciaio inox, e sono equipaggiate di un motore ad alta potenza e di coperchio con apertura veloce e facilmente smontabile per una facile pulizia. Le versioni CE sono dotate di protezioni che impediscono alle lame di girare quando la maniglia è alzata o quando il coperchio è aperto. La versione "Top" interamente realizzata in acciaio inox con bocca \varnothing 195 garantisce un maggior carico della macchina e quindi una più elevata produzione oraria ad una più alta velocità.

COUPLE-LEGUMES MOD. 2004 - 2013 - TOP



Indispensable dans chaque cuisine, elles sont projetées pour couper en tranches, émincer, faire des cubes, des listels, râper, effilocheur et faire des grés d'une vaste gamme des produits comme: légumes verts, fruits, plantes potages, pain, fromage, chocolat, fruits secs et beaucoup d'autres produits. Les machines sont réalisées en alliage d'aluminium pour usage alimentaire et/ou en acier inox; et elles sont équipées avec un moteur à haute puissance et d'un couvercle avec ouverture rapide, facile à démonter pour un nettoyage facile. La version CE est douée de protections qui empêchent aux lames de tourner quand la poignée est levée ou quand le couvercle est ouvert. La version "Top" entièrement réalisée en acier inox avec bouche \varnothing 195 garantit un plus grand chargement de la machine et ensuite une production horaire plus élevée à une vitesse plus haute.

VEGETABLE PREPARATION MACHINE MOD. 2004 - 2013 - TOP



Indispensable in every kitchen, they are designed for cutting, slicing, making cube and stick cutting, mincing shredding and grinding a big selection of products such as: vegetables, fruit, bread, cheese, chocolate, dry fruits and many other products. The machines are made in special aluminium alloy for catering use and/or stainless steel, and they are equipped with high power motor and a quick opening cover which is easy to disassemble for an easy cleaning. The CE version is endowed with protections that prevent the blades from turning when the handle is lifted up or when the lid is open. The "Top" version is completely made of s.steel, equipped with mouth diam. 195. That assures a grater load of the machine and also an elevated hourly production at an higher speed.

ОВОЩЕРЕЗКА МОД. 2004 - 2013 - TOP

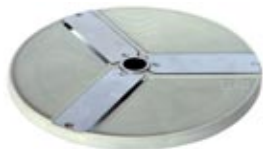


Необходимая на каждой кухне, разработана для отрезания, нарезки ломтиками, кубиками, палочками, соломкой, шинковки и терки самых различных продуктов, таких как овощи, фрукты, огородные культуры, хлеб, сыр, шоколад, сухофрукты и т.п. Машины изготовлены из алюминиевого сплава и нержавеющей стали для пищевых продуктов, оснащены двигателями высокой мощности и крышкой с быстрым открытием, легко снимаемые для упрощения их чистки. Версии ЕС оснащены защитными устройствами, предотвращающими лезвиям вращаться, когда ручка находится в поднятом положении или когда крышка открыта. Модель полностью выполнена из нержавеющей стали, диаметр горловины \varnothing 195 позволяет совершать максимальную загрузку машины и достигать более высокой часовой производительности при максимальной скорости.

CARATTERISTICHE TECNICHE, TECHNICAL FEATURES, CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES, ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ	MOD. 2004 - MOD. 2004		MOD. 2013 - MOD. 2013	MOD. TOP - MOD. TOP
	CE - EC	EXPORT - ЭКСПОРТ	CE - EC	CE - EC
Alimentazione / Power Supply / Puissance / Электропитание	400/3/50Hz kW 0,55 230/1/50Hz kW 0,55	230/1/50Hz kW 0,51	230/1/50Hz kW 0,38 400/3/50Hz kW 0,40	400/3/50 Hz kW 0,60
Produzione oraria / Hourly Production / Production à l'heure / Часовая производительность	200 kg/h	100 - 300 kg/h	100 - 300 kg/h	100 - 450 kg/h
Peso netto / Net weight / Poids net / Чистый вес	20 kg	18 kg	18,5 kg	21 kg
Peso lordo / Gross weight / Poids brut / Общий вес	22 kg	20 kg	21 kg	23 kg
Dimensioni / Dimensions / Dimensions / Размеры	24 x 51 x 48 cm	24 x 57 x 47 cm	24 x 57 x 47 cm	26,5 x 58 x 52 cm
Dimensione imballo / Package dimension Dimensions emballage / Размеры упаковки	32 x 60 x 55 cm	32 x 60 x 55 cm	32 x 60 x 55 cm	34 x 68 x 58 cm
Optional Optional Optionnels По специальному заказу	Dischi per taglio a fette / slicing discs / disques pour couper en tranches / Диски для нарезки ломтиками: serie E - series E - série E - серия E			
	Dischi per taglio a bastoncino e a fiammifero / Match sticks and match matches cutting discs / Disques pour couper en petit batons ou à allumette / Диски для нарезки палочками и соломкой: serie H e B - series H and B - série H et B - серия H и B			
	Dischi per sfilacciare e grattugiare / shredding-grating discs / disques pour effilocheur et râper / Диски для нарезки для шинковки и терки: serie Z e V - series Z and V - série Z et V - серия Z и V			
	Dischi per cubettare / cube cutting discs / disques pour faire des cubes / Диски для нарезки кубиками: serie D - series D - série Ds - серия D			
	Dischi per affettare e granigliare frutta secca e cioccolato / discs for slicing and grinding dry fruit and chocolate / disques pour couper et faire des grés des fruits secs et du chocolat / Диски для нарезки ломтиками и терки сухофруктов и шоколада: TMC /GMC			
Contentore portadischi / Disc holding rack / contenant des disques / Решетка-контейнер для дисков				

DISCHI TAGLIAVERDURE MOD. 2004

DISCHI PER TAGLIO A FETTE / SLICING DISCS / DIQUES POUR COUPER EN TRANCHE / ДИСКИ ДЛЯ НАРЕЗКИ ЛОМТИКАМИ



E1 - E2:

Patate chips, rape, cavoli, cetrioli, carote, cipolle, funghi. /
Crisps, turnips, cabbage, carrots, onions and mushrooms. /
Frites, céleri-rave, choux, concombres, carottes, oignons, champignons. /
Картофель для чипсов, репа, капуста, огурцы, морковь, лук, грибы.



E4 - E6:

Barbabietole, patate lesse, cavoli, rape, cipolle. /
Beetroot, boiled potatoes, cabbage, turnips and onions. /
Betteraves, pommes de terre bouillies, choux, céleris-raves, oignons. /
Свекла, вареный картофель, капуста, репа, лук.



E8 - E10 - E14:

Patate e carote lesse, melanzane, barbabietole. /
Boiled potatoes and carrots, aubergines and beetroot. /
Pommes de terre et carottes bouillies, aubergines, betteraves. /
Вареные картофель и морковь, баклажаны, свекла.

DISCHI PER TAGLIO A FIAMMIFERO / DISCS TO OBTAIN MATCH MATCHES / DISQUE POUR COUPER À ALLUMETTE / ДИСКИ ДЛЯ РЕЗКИ ТОНКОЙ СОЛОМКОЙ



H2,5 - H4 - H6 - H8 - H10:

Sedano, zucchine, barbabietola, radici, carote, patate, rape. /
Celery, courgettes, beetroot, radishes, carrots, potatoes and turnips. /
Céleri, courgettes, betteraves, radis, carottes, pommes de terre, céleris-raves. /
Сельдерей, кабачки, свекла, коренья, морковь, картофель, репа.

DISCHI PER SFILACCIARE / SHREDDING DISCS / DISQUES POUR EFFILOCHER / ДИСКИ ДЛЯ ПЕРЕТИРАНИЯ: ДИСКИ Z ДЛЯ ПЕРЕТИРАНИЯ



Z2:

Carote, sedano, patate, mele, rape. /
Carrots, celery, potatoes, apples and turnips. /
Carrots, céleri, pommes de terre, pommes, céleris-raves. /
Морковь, сельдерей, картофель, яблоки, репа.



Z3:

Carote, sedano, patate, mele, rape. /
Carrots, celery, potatoes, apples and turnips. /
Carrots, céleri, pommes de terre, pommes, céleris-raves. /
Морковь, сельдерей, картофель, яблоки, репа.



Z4:

Barbabietole, cavolo rosso, radici, formaggio tipo groviera, cioccolato. /
Beetroots, red cabbage, radishes, gruyere-type cheese and chocolate. /
Betteraves, chou rouge, radis, fromage de type gruyère, chocolat. /
Репа, красная капуста, коренья, сыр (тип грюйерский), шоколад.



Z7:

Mozzarella. /
Mozzarella. /
Mozzarella. /
Моццарелла.

DISCO PER GRATTUGIARE / DISC TO GRATE / DISQUE POUR RAPER / ДИСКИ ДЛЯ НАТИРАНИЯ: ДИСКИ V ДЛЯ НАТИРАНИЯ.



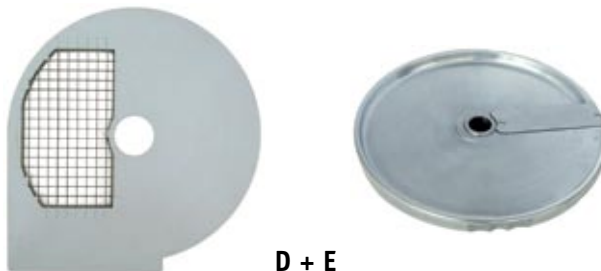
V:

Parmigiano, pane secco, mandorle, noci, cioccolato, nocciole. /
Parmesan, dry bread, almonds, nuts, chocolate and hazelnuts. /
Parmesan, pain sec, amandes, noix, chocolat, noisettes. /
Сыр пармезан, сухой хлеб, миндальные орехи, грецкие орехи, шоколад, лесные орехи.

VEGETABLE PREPARATION MACHINE MOD. 2004 - 2013 - TOP

D + E:

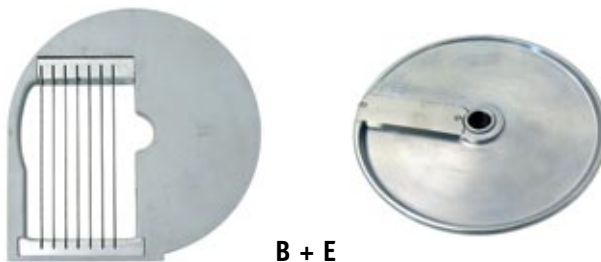
Dischi per taglio a cubetti
da usarsi in coppia con il disco «E» /
Discs to obtain cubes to be used
in couple with disc «E» /
Pour faire des cubes a utiliser avec 1 disc de type «E» /
Диски для резки кубиками



D + E

B + E:

Dischi «B» per taglio a bastoncino
da usarsi in coppia con disco «E» /
Discs «B» to obtain match sticks to be used
in couple with the disc «E» /
Disque «B» pour coupe en petit batons
a utiliser avec 1 disque de type «E» /
Диски для резки соломкой: режущие диски B позволяют
получить соломку размером от 6 мм до 10 мм
из порезанных вдоль овощей.



B + E

GMC + 2PMTС:

Dischi GMC per granigliare la frutta secca o cioccolato
da usare in coppia con il disco 2PMTС /
GMC discs to grate dry fruit and chocolate to be used
in couple with disc 2PMTС /
Disque GMC pour gratiner fruits seches et chocolat
a utiliser avec disque 2PMTС /
Диски для кондитерского производства: диски GMC + TMC +
2TPMC. Долщина ломтиков варьируется от 2,5 мм до 10 мм.



GMC + 2PMTС

TMC + 2PMTС:

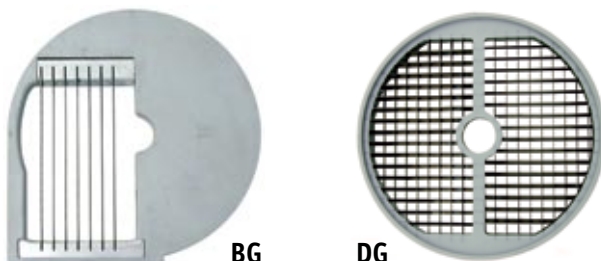
Disco TMC per affettare frutta secca o cioccolato
da usare in coppia con il disco 2PMTС /
TMC discs to slice dry fruit and chocolate to be used
in couple with disc 2PMTС /
Disque TMC pour couper fruits seches et chocolat
a utiliser avec disque 2PMTС /
Диски для кондитерского производства: диски TMC + 2TPMC.
Долщина ломтиков варьируется от 2,5 мм до 10 мм.



TMC + 2PMTС

BG - DG:

Da usarsi esclusivamente con il Mod. TOP /
To be used only with Mod. TOP /
A utiliser seulement avec Mod. TOP /
Используются только для моделей TOP



BG

DG

PELAPATATE E PELACI

PELAPATATE PL4-PL8-PL15-PL20 E PELACIPOLLE PLC4-PLC8-

PELAPATATE E PELACIPOLLE



Il pelapatate e il pelacipolle sono interamente costruiti in acciaio inox e sono dotati di tutti i più moderni dispositivi di sicurezza. La versione CE, in osservanza delle norme di sicurezza della Comunità Economica Europea, è dotata di pulsantiera elettrica con scheda 24volt, microswitch di sicurezza sia sullo sportello sia sul coperchio e di un pulsante a fungo rosso di emergenza di fine lavoro. Le macchine sono dotate di riduttore di velocità con trasmissione a cinghia, e la cinghia multigrip è silenziosa, sicura e di semplice registrazione. Il coperchio in vetro trasparente o policarbonato trasparente permette all'operatore di controllare il processo di lavorazione. Il dispositivo di scarico automatico e carico d'acqua è di Ø 50 mm per il pelapatate, e di Ø 70 mm per il pelacipolle. Il piattello del pelapatate è in carbonio di silicio o in alluminio, mentre quello del pelacipolle è rivestito in granulare finissimo ed ha una rotazione inferiore del 20% rispetto al pelapatate.

POTATO PEELER AND ONION PEELER



The potato peeler and onion peeler are entirely made of stainless steel, and they are manufactured according to all the most modern safety requirements. The CE version, according to CE safety standards, is equipped with electric buttons box with 24 volt electronic board, safety micro switch on the door and the cover, and a emergency and working stop protruding red button. The machines are endowed with speed reduction unit with belt drive, and the multigrip belt is quiet, safe and easily adjustable. The cover made in transparent glass or transparent polycarbonate allows the operator to check the processing. The automatic outlet device and water inled is of Ø 50 mm for potato peeler and of Ø 70 mm for the onion peeler. The turning plate of potato peeler is made in silicon carbon or aluminium, while the one of onion peeler is covered with very fine granular and shows a rotation of 20% slower than the one of potato peeler.

CARATTERISTICHE TECNICHE, TECHNICAL FEATURES, CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES, ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ	PL4 - PLC4	PL8 - PLC8	PL15 - PLC15	PL20 - PLC20
Materiale / Made of / Matériel / Материал	acciaio inox / stainless steel / acier inox / Нержавеющая сталь			
Capacità vasca / Tank capacity / Capacité de la cuve / Вместимость дежи	4 kg	8 kg	15 kg	20 kg
Produzione oraria / Hourly output / Production à l'heur / Часовая производительность	120 kg/h	250 kg/h	500 kg/h	600 kg/h
Motore / Motor / Moteur / Двигатель	kW 0,26 230 V / 1 / 50 Hz 230-400 V / 3 / 50 Hz	kW 0,55 230 V / 1 / 50 Hz 230-400 V / 3 / 50 Hz	kW 0,9 230 V / 1 / 50 Hz 230-400 V / 3 / 50 Hz	kW 0,9 230 V / 1 / 50 Hz 230-400 V / 3 / 50 Hz
Potenza / Power / Puissance / Мощность	0,6 hp	1,0 hp	1,5 hp	1,5 hp
Giri motore / Motor speed / Tours du moteur / Обороты двигателя	1400 RPM	1400 RPM	1400 RPM	1400 RPM
Giri piattello pelapatate Potato peeler plate turns Tours du disque de l'éplucheuse Обороты вращающейся пластины картофелечистки	330 RPM	330 RPM	300 RPM	300 RPM
Giri piattello pelacipolle Onion peeler plate turns Tours du disque de la machine à éplucher les oignons Обороты вращающейся пластины машины для очистки лука	264 RPM	264 RPM	240 RPM	240 RPM
Peso netto / Net weight / Poids net / Чистый вес	22 kg	26 kg	36 kg	41 kg
Peso lordo / Gross weight / Poids brut / Общий вес	25 kg	30 kg	40 kg	45 kg
Dimensione / Dimension / Dimensions / Размеры	32 x 42 x 56 cm	32 x 42 x 80 cm	40 x 50 x 90 cm	45 x 55 x 95 cm
Dimensione imballo / Package dimension Dimensions emballage / Размеры упаковки	65 x 55 x 40 cm	95 x 50 x 45 cm	100 x 60 x 55 cm	100 x 60 x 55 cm
Optional Optional Optionnels По специальному заказу	Cavalletto con filtro - Stainless steel table with filter Table acier inoxydable avec filter - Стойка из нержавеющей стали с фильтром Cavalletto senza filtro - Stainless steel table without filter Tablier acier inoxydable sans filter - Стойка из нержавеющей стали без фильтра			

EPLUCHEUSE ET MACHINE A EPLUCHER LES OIGNONS



L'éplucheuse et la machine à éplucher les oignons électriques sont construites complètement en acier inoxydable et elles sont dotées des dispositifs de sécurité les plus modernes. La version CE, en conformité aux normes de sécurité de la Communauté Européenne, est équipée d'un panneau de commande électrique avec carte électronique 24 volt, d'un micro interrupteur de sécurité soit sur la porte soit sur le couvercle et d'un bouton saillant rouge d'urgence et de fin travail. Les machines sont dotées d'un réducteur de vitesse avec une transmission par courroie et la courroie multigrip est silencieuse, sûre et simple à régler. Le couvercle en verre transparent ou polycarbonate transparent permet à l'opérateur de contrôler le procès. Le dispositif de décharge automatique et de charge de l'eau est de Ø 50 mm pour l'éplucheuse et de Ø 70 mm pour la machine à éplucher les oignons. Le disque de l'éplucheuse est en carbone de silicium ou en aluminium, pendant que celui de la machine à éplucher les oignons est recouvert d'un granulaire très fin qui montre une rotation plus lente du 20% que l'autre.

КАРТОФЕЛЕЧИСТКА И МАШИНА ДЛЯ ОЧИСТКИ ЛУКА



Картофелечистка и машина для очистки лука изготовлены полностью из нержавеющей стали и оснащены самыми современными устройствами безопасности. Версия CE, в соответствии с нормами безопасности Европейского Содружества снабжена электрической кнопочной панелью с платой на 24 Вольт, предохранительным выключателем, как на дверце, так и на крышке и грибовидной красной аварийной кнопкой по окончании работы. Машины оснащены редуктором скорости с ременной передачей, зубчатый ремень - бесшумный, надежный и прост при регулировании. Крышка из стекла или прозрачного поликарбоната позволяет оператору контролировать процесс работы. Устройство автоматической разгрузки и загрузки воды имеет диаметр 50 мм для картофелечистки и 70 мм для машины для очистки лука. Вращающаяся пластина картофелечистки изготовлена из силикатно-углеродного материала или из алюминия, эта же пластина машины для очистки лука покрыта тончайшим зернистым материалом и вращается на 20% медленнее пластины картофелечистки.

POTATO PEELER PL4-PL8-PL15-PL20 AND ONION PEELER PLC4-PLC8-PLC15-PLC20



AFFETTATRICE ELETTRICA

AFFETTATRICE ELETTRICA A GRAVITÀ



Basamento in alluminio. Coprilama, piatto merci, paratia mobile in alluminio protetto con ossidazione anodica (non ossidabile). Albero portalama montato su doppio cuscinetto a sfere. Motore di tipo professionale ventilato. Lama professionale, temperata, rettificata e cromatura a cromo duro. Pressamerce: in alluminio protetto con assidazione anodica o materiali Vedril.

TRANCHEUSE ÉLECTRIQUE A GRAVITÉ



Base en aluminium. Couver-lame, assiette, cloison mobile en aluminium protégé par une oxydation anodique (non oxydable). Arbre porte-lame monté sur un poulement à sphères. Moteur de type professionnel ventilé. Lame professionnelle, tempérée, rectifiée et chromage à chrome dur. Presseur: en aluminium protégé avec oxydation anodique ou matériel Vedril.

ELECTRIC GRAVITY SLICER



Aluminium base, Blade cover, pan and movable panel made of anodized aluminium (rustless). Shaft holding the blade mounted on a double ball-bearing. Professional type ventilated motor. Tempered ground hard chromium-plated professional blade. Fence panel: anodized aluminium or Vedril material.

ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ МАШИНА ДЛЯ НАРЕЗКИ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ



Основание из алюминия. Защитное покрытие лезвия, пластина для продуктов, перегородка для продуктов, алюминиевый передвижной разделитель, защищенный анодным оксидированием (не окисляемое). Вал держателя лезвия установлен на двойной шариковый подшипник. Двигатель профессионального типа, вентилируемый. Лезвие профессиональное, закаленное, отшлифованное и хромированное твердым хромом. Пресс продукта: из алюминия, защищенный анодным оксидированием или материалами Vedril.

CARATTERISTICHE TECNICHE, TECHNICAL FEATURES, CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES, ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ	basamento in alluminio anodizzato / anodized aluminium base base en aluminium anodisé / Основание из анодированного алюминия											
	CE - EC						EXPORT - ЭКСПОРТ					
	195 A	220 A	250 A	275 A	300 A	350 A	195 A	220 A	250 A	275 A	300 A	350 A
Dimensione / Dimensions / Dimensions / Размеры	A 25,5	A 28,0	A 29,0	A 29,0	A 29,0	A 41,5	A 25,5	A 28,0	A 28,0	A 29,0	A 29,0	A 41,5
	B 34,5	B 41,5	B 44,0	B 44,0	B 44,0	B 58,0	B 34,5	B 41,5	B 41,5	B 44,0	B 44,0	B 58,0
	C 36,0	C 40,5	C 42,5	C 44,0	C 48,5	C 58,5	C 36,0	C 40,5	C 40,5	C 44,0	C 48,5	C 58,5
	D 52,0	D 58,0	D 62,0	D 62,0	D 65,0	D 89,0	D 52,0	D 58,0	D 58,0	D 62,0	D 65,0	D 89,0
	E 31,5	E 34,0	E 37,0	E 39,0	E 44,0	E 48,0	E 31,5	E 34,0	E 37,0	E 39,0	E 44,0	E 48,0
	Diametro lama / Blade diameter / Diametre lame / Диаметр лезвия	19,5 cm	22 cm	25 cm	27,5 cm	30 cm	35 cm	19,5 cm	22 cm	25 cm	27,5 cm	30 cm
Potenza motore / Power / Puissance moteur / Мощность двигателя	150 W	185 W	220 W	220 W	230 W	370 W	150 W	185 W	185 W	220 W	230 W	370 W
Impianto elettrico / Electric plant / Insallation électrique / Электрическая установка	V. 230 / 50	V. 230 / 50	V. 230 / 50	V. 230 / 50	V. 230 / 50	V. 230 / 50	V. 230 / 50	V. 230 / 50	V. 230 / 50	V. 230 / 50	V. 230 / 50	V. 230 / 50
Capacità di taglio / Capacity of cut about / Capacité de coupe / Производительность отреза	140 x 140 cm	190 x 160 cm	220 x 190 cm	220 x 210 cm	220 x 210 cm	310 x 260 cm	140 x 140 cm	190 x 160 cm	190 x 190 cm	220 x 210 cm	220 x 210 cm	310 x 260 cm
Peso / Weight / Poids / Вес	10 kg	14 kg	17 kg	18 kg	20 kg	36 kg	10 kg	14 kg	15 kg	18 kg	20 kg	36 kg
Dimensione imballo / Packaging dimensions / Dimensions emballage / Размер упаковки	34 x 42 x 40 cm	50 x 43 x 44 cm	54 x 46 x 45 cm	54 x 46 x 45 cm	64 x 52 x 49 cm	80 x 73 x 67 cm	34 x 42 x 40 cm	50 x 43 x 44 cm	54 x 46 x 45 cm	54 x 46 x 45 cm	64 x 52 x 49 cm	80 x 73 x 67 cm

A GRAVITÀ

52



ELECTRIC GRAVITY
SLICER



affettatrice

AFFETTATRICE VERTICALE

AFFETTATRICE VERTICALE



Realizzata in lega di alluminio con fusione in conchiglia presenta una superficie lucidata e anodizzata. È dotata di regolazione dello spessore di taglio da 0 a 16mm di alta precisione e di affilatoio fisso superiore di serie. Il piatto montato su cuscinetti a sfere permette una maggiore scorrevolezza. Equipaggiata con lama in acciaio cromato e temprato, anello fisso intorno alla lama e blocco piattovela di serie sui modelli CE professionali. La macchina è disponibile nella versione salumi (S) e nella versione col piatto carne (C).

VERTICAL SLICER



Realized in aluminum alloy with chilled casting structure has a polished and anodized surface. It is equipped with high precision slicing thickness adjustment from 0 to 16 mm and standard upper fixed sharpener. Food carriage mounted on ball bearings ensure smooth gliding. Equipped with chrome plated and hardened steel blade, fixes ring around the blade and fence plate safety lock as standard on CE professional. The machine is available in sausage plate version (S) or meat plate version (C).

TRANCHEUSE VERTICALE



Realisée en alliage d'aluminium avec moulage en coquille a une surface entièrement polie et anodisée. Elle est dotée de réglage de coupe de haute précision de 0 à 16 mm et affûteur supérieur fixe de série. Le plateau monté sur roulements à billes facilite le glissement. Elle est équipée avec lame en acier trempé chromé, disque protège-lame fixe et chariot avec bloc mécanique voile de série sur les modèles CE professionnel. La machine est disponible soit en version charcuterie(S), soit en version avec le plateau à viande (C).

ВЕРТИКАЛЬНЫЕ СЛАЙСЕРЫ



Корпус выполнен из алюминиевого сплава кокильным литьём

- вся поверхность отшлифована и анодирована
- высокоточная толщина нарезки от 0 до 16 мм
- легкое в использовании серийное верхнее фиксированное заточивающее устройство
- для более плавного хода лоток установлен на подшипники
- режущий диск выполнен из закаленной хромированной стали
- фиксированное кольцо вокруг ножа
- серийный блокатор лотка установлен на профессиональных моделях CE
- двигатель с обдувом на всех моделях
- модель для резки гастрономии (S) и модель с лотком для резки мяса (C).

CARATTERISTICHE TECNICHE, TECHNICAL FEATURES, CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES, ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ	AFV250S AFV250C	AFV300S AFV300C	AFV350S AFV350C	AFV370S AFV370C
Diametro lama / Blade diameter / Diametre lame / Диаметр лезвия	250 mm	300 mm	350 mm	370 mm
Potenza motore / Power / Puissance moteur / Мощность двигателя	260 W	260 W	370 W	370 W
Impianto elettrico / Electric plant / Insallation électrique / Электрическая установка	230 / 1N / 50	230 / 1N / 50 400 / 3 / 50	230 / 1 / 50 400 / 3 / 50	230 / 1N / 50 400 / 3 / 50
Capacità di taglio / Capacity of cut about / Capacité de coupe / Производительность отреза	260 x 190 215 x 170 cm	260 x 210 215 x 215 cm	330 x 265 cm	290 x 275 cm
Peso / Weight / Poids / Вес	24 kg	28 kg	44 kg	47 kg
Dimensione / Dimensions / Dimensions / Размеры	52 x 61 x 51,5 cm (S) 52 x 61 x 50 cm (C)	55 x 71 x 61 cm (S) 55 x 71 x 55 cm (C)	65 x 82 x 64 cm (S) 65 x 82 x 64 cm (C)	65 x 82 x 64 cm (S) 65 x 82 x 64 cm (C)
Dimensione imballo / Packaging dimensions / Diensions emballage / Размер упаковки	70 x 63 x 63 h cm	70 x 63 x 70 h cm	82 x 72 x 76 h cm	82 x 72 x 76 h cm



VERTICAL SLICER

PIATTO CARNI
MEAT PLATE
PLATEAU A VIANDE
ЛОТОК ДЛЯ МЯСА



NEW



PIATTO SALUMI
SAUSAGE PLATE
PLATEAU A CHARCUTERIE
ЛОТОК ДЛЯ ГАСТРОНОМИИ

affettatrice

CUTTER MOD. 2004 LT3 -

CUTTER MOD. 2004 LT3 - LT5 - LT8



Progettati e realizzati nel rispetto delle normative europee in regola per la certificazione CE, da anni sono di grande aiuto nelle cucine professionali. Vasca distanziata dal motore per non riscaldare i prodotti lavorati. Velocità regolabile da 900 a 2200 giri/minuto con nove diverse posizioni. Pratici, infatti sono in grado di: tritare, sminuzzare, tagliare, omogeneizzare, impastare una svariata quantità di prodotti riducendo notevolmente i tempi delle lavorazioni in cucina. Sicuri perché dispongono di: comandi a bassa tensione 24 Volt, freno motore, microinterruttore di sicurezza sul coperchio. Igenici, perchè realizzati interamente in acciaio inox e plastica per alimenti.

CUTTER MOD. 2004 LT3 - LT5 - LT8



Projetés et réalisés en conformité avec les normes européennes pour la certification CE, ils sont depuis plusieurs années d'un grand secours dans les cuisines professionnelles. Cuve distancée du moteur pour ne pas chauffer les produits ouvrés. Vitesse réglable de 900 à 2000 tours/minute. Avec neuf différentes positions. Pratiques, en effet ils peuvent hacher, hacher menu, couper, homogénéiser, mélanger une quantité variée des produits en réduisant notablement les temps du travail dans la cuisine. Sûres car ils disposent des commandes à tension basse 24 Volt, frein moteur, micro-interrupteur de sûreté sur le couvercle. Hygiéniques, car ils sont réalisés entièrement en acier inoxydable et matière plastique pour les aliments.

CUTTER MOD. 2004 LT3 - LT5 - LT8



Designed and manufactured in observance of the European regulations for the CE certificate, they are very helpful in the professional kitchens since a long time. Bowl at a certain distance from the motor to avoid the heating of the products. Adjustable speed from 900 to 2200 r/pm with nine different positions. Practical, in fact they are able to: mince, crumble, cut, homogenize, knead a lot of different products, reducing considerably the working time in the kitchen. Safe, because they are equipped with: 24-Volt low-tension controls, motor-brake, safety micro-switch on the lid. Hygienic, because they are entirely made of stainless steel and plastic for food.

КУТТЕР МОД. 2004 LT3 - LT5 - LT8



Разработанные и изготовленные при соблюдении европейских нормативов в соответствии с сертификацией ЕС, в течение многих лет оказывают огромную помощь профессиональным поварами. Дежа удалена от двигателя, с целью не разогревать обрабатываемые продукты. Регулируемая скорость от 900 до 2200 об/минуту с девятью различными, что позволяет измельчать, перемалывать, нарезать, гомогенизировать, замешивать разные количества продуктов, значительно уменьшая время работы на кухне. Надежные, потому что оснащены: командами низкого давления 24 Вольт, тормозом двигателя, предохранительным выключателем на крышке. Гигиеничные, потому, что полностью изготовлены из нержавеющей стали и пластмассы для пищевых продуктов.

CARATTERISTICHE TECNICHE, TECHNICAL FEATURES, CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES, ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ	MOD. 2004 LT3 МОД. 2004 LT3	MOD. 2004 LT5 МОД. 2004 LT5	MOD. 2004 LT8 МОД. 2004 LT8
Potenza motore monofase 230 V 50 Hz Single-phase installed power 230 V 50 Hz Puissance moteur monophasé 230 V 50 Hz Мощность однофазного двигателя 230 В 50 Гц	480 W - 2,2 A	960 W - 4,4 A	960 W - 4,4 A
Misure esterne / Outside dimensions Dimensions extérieures / Внешние размеры	35 x 24 x 31 cm	41 x 31 x 34 cm	41 x 31 x 40 cm
Peso netto / Net weight / Poids net / Вес	11 kg	18 kg	19 kg
Giri lame al minuto Blades revolutions per minute Tours lame/minute Обороты лезвий в минуту	da 900 a 2200	da 900 a 2200	da 900 a 2200
Dimensioni vasca / Bowl dimensions Dimensions de la cuve / Размеры дежи	ø 18x10,5 h cm	ø 24x12 h cm	ø 24x18 h cm
Dimensione imballo / Package dimension Dimensions emballage / Размеры упаковки	40 x 38 x 39 cm	47 x 40 x 50 cm	47 x 40 x 50 cm
Optional Optional Optionnels По специальному заказу	lame dentata per tritare / toothed blade for mincing / lame dentée pour hacher / зубчатое лезвие для измельчения		
	lame forata per montare e impastare / pierced blade for whipping and kneading / lame perforée pour fouetter et mélanger / перфорированное лезвие для взбивания и замешивания		

LT5 - LT8

61



CUTTER MOD. 2004 LT3 - LT5 - LT8



Lama standard affilata per tritare
Standard sharp mincing blade
Lame tranchante standard pour hacher
Острое стандартное лезвие для измельчения



Lama dentata per tritare
Toothed blade for mincing
Lame dentée pour hacher
Зубчатое лезвие для измельчения



Lama forata per montare e impastare
Pierced blade for whipping and kneading
Lame percée pour fouetter et mélanger
Перфорированное лезвие для взбивания и замешивания



Passata di pomodoro
Tomato purée
Purée de tomates
Томатное пюре

Pane grattugiato
Breadcrumbs
Chapelure
Сухой тёртый хлеб

Prezzemolo, aglio, cipolla, peperoncino tritato
Chopped parsley, garlic, onion, chilly pepper
Persil, oil, oignon, piment hachés
Петрушка, чеснок, лук, измельченный острый перец

Mozzarella per pizza
Mozzarella for pizza
Mozzarella pour pizza
Моццарелла для пиццы

Passato di verdure
Vegetables purée
Purée de legumes
Овощное пюре



Maionese
Mayonnaise
Mayonnaise
Майонез

Cioccolato
Chocolate
Chocolat
Шоколад

Frutta secca tritata
Chopped dried fruit
Fruit séchés pilés
Измельченные сухофрукты

Carne per ragù tritata
Minced meat
Viande hachée pour ragùt
Измельченное мясо для мясного соуса

Impasti teneri per dolci
Soft dough/paste for cakes
Pâtes molles pour gâteaux
Нежное тесто для сладкой выпечки

cutter

CUTTER MOD. 2013 LT3 - LT5 - LT8

CUTTER MOD. 2013 LT3 - LT5 - LT8



Progettati e realizzati nel rispetto delle normative europee in regola per la certificazione CE, da anni sono di grande aiuto nelle cucine professionali. Vasca distanziata dal motore per non riscaldare i prodotti lavorati. Velocità coltello 1400 giri/minuto, con funzione "pulse" e freno motore nelle versioni da 5 e 8 litri. Pratici, infatti sono in grado di: sminuzzare, tagliare, omogeneizzare una svariata quantità di prodotti riducendo notevolmente i tempi delle lavorazioni in cucina. Sicuri perché dispongono di: comandi a bassa tensione 24 Volt, n° 1 microinterruttore di sicurezza sul coperchio e n° 2 microinterruttori di sicurezza sulla vasca. Struttura in alluminio anodizzato, vasca in acciaio inox e coperchio in policarbonato trasparente. In dotazione gruppo coltello con lame taglienti in acciaio inox. Optional gruppo coltello con lame forate per mescolare.

CUTTER MOD. 2013 LT3 - LT5 - LT8



Projetés et réalisés en conformité avec les normes européennes pour la certification CE, ils sont depuis plusieurs années d'une grande aide dans les cuisines professionnelles. La cuve est distancée du moteur pour ne pas chauffer les produits. La vitesse du couteau est de 1400 tr / min, avec dispositif «pulse» et de freinage dans les versions de 5 et 8 litres. Pratiques, en effet, ils peuvent hacher, couper, homogénéiser une différente quantité de produits en réduisant notablement les temps du travail dans la cuisine. Sûres car ils disposent des commandes à basse tension 24 Volt, un micro de sécurité sur le couvercle et deux micro-interrupteurs de sécurité sur la cuve. La structure est en aluminium anodisé, la cuve en acier inoxydable et le couvercle en polycarbonate transparent. La machine est dotée de lames aiguisées en acier inoxydable. Comme optionnel on peut avoir les lames forés pour mélanger.

CUTTER MOD. 2013 LT3 - LT5 - LT8



Designed and manufactured in compliance with European regulations for the CE certification, they are of great help in professional kitchens. Bowl at a certain distance from the motor in order to avoid the heating of the products. The knife speed is 1400 r / min, with "pulse" device and engine motor-brake in versions 5 and 8 liters. Practical, in fact they are able to: chop, cut, homogenize a lot of different quantities of products greatly reducing the working time in the kitchen. Safe because they are equipped with 24 Volt low voltage board, a safety micro-switch on the lid and two safety micro-switches on the tub. The frame is made in anodized aluminum and the bowl in stainless steel while the cover in transparent polycarbonate. The machine is equipped with a couple of standard sharpening blades, while as optional you may have the pierced blades for kneading.

КУТТЕР МОД. 2013 LT3 - LT5 - LT8



Разработаны и созданы в соответствии с европейскими нормативами, необходимыми для получения сертификата CE, в течение многих лет являются незаменимыми помощниками на профессиональной кухне. Бак расположен на значительном расстоянии от мотора, что позволяет не нагреваться перерабатываемому материалу. Скорость движения ножа 1400 об/мин, имеются функция работы в импульсном режиме и функция остановки мотора в моделях 5 и 8. Практичные и способные выполнять следующую работу: измельчать, резать, гомогенизировать различное количество перерабатываемого материала, значительно экономя время. Корпус выполнен из анодированного алюминиевого сплава, бак из нержавеющей стали, а крышка из прозрачного поликарбоната. Дополнительно имеется измельчающий узел с режущими ножами из нержавеющей стали. По дополнительному запросу может быть поставлен узел смешения с перфорированным ножом.

CARATTERISTICHE TECNICHE, TECHNICAL FEATURES, CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES, ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ	MOD. 2013 LT3 МОД. 2013 LT3	MOD. 2013 LT5 МОД. 2013 LT5	MOD. 2013 LT8 МОД. 2013 LT8
Potenza motore monofase 230 V 50 Hz Single-phase installed power 230 V 50 Hz Puissance moteur monophasé 230 V 50 Hz Мощность однофазного двигателя 230 В 50 Гц	370 W	750 W	750 W
Misure esterne / Outside dimensions Dimensions extérieures / Внешние размеры	40 x 32 x 32 cm	56 x 32 x 44 cm	56 x 32 x 44 cm
Peso netto / Net weight / Poids net / Вес	14 kg	30 kg	31 kg
Dimensioni vasca / Bowl dimensions Dimensions de la cuve / Размеры дежи	ø 21 x 11 cm	ø 21 x 15,5 cm	ø 21 x 23 cm
Dimensione imballo / Package dimension Dimensions emballage / Размеры упаковки	47 x 38 x 38 cm	63 x 53 x 51 cm	63 x 53 x 51 cm
Optional / Optional Optionnels / По специальному заказу	lama forata per montare e impastare / pierced blade for whipping and kneading / lame perforée pour fouetter et mélanger / перфорированное лезвие для взбивания и замешивания		

LT5 - LT8

63



CUTTER MOD. 2013 LT3 - LT5 - LT8



Lama standard affilata per tritare
Standard sharp mincing blade
Lame tranchante standard pour hacher
Острое стандартное лезвие для измельчения



Lama forata per montare e impastare
Pierced blade for whipping and kneading
Lame percée pour fouetter et mélanger
Перфорированное лезвие для взбивания и замешивания



60 sec.
Passata di pomodoro
Tomato purée
Purée de tomates
Томатное пюре

60 sec.
Pane grattugiato
Breadcrumbs
Chapelure
Сухой тёртый хлеб

15 sec.
Prezzemolo, aglio, cipolla, peperoncino tritato
Chopped parsley, garlic, onion, chilly pepper
Persil, oil, oignon, piment hachés
Петрушка, чеснок, лук, измельченный острый перец

10 sec.
Mozzarella per pizza
Mozzarella for pizza
Mozzarella pour pizza
Моцарелла для пиццы

5 sec.
Passato di verdure
Vegetables purée
Purée de légumes
Овощное пюре



130 sec.
Maionese
Mayonnaise
Mayonnaise
Майонез

60 sec.
Ciocolate
Chocolate
Chocolat
Шоколад

20 sec.
Frutta secca tritata
Chopped dried fruit
Fruit séchés pilés
Измельченные сухофрукты

10 sec.
Carne per ragù tritata
Minced meat
Viande hachée pour ragùt
Измельченное мясо для мясного соуса

60 sec.
Impasti teneri per dolci
Soft dough/paste for cakes
Pâtes molles pour gâteaux
Нежное тесто для сладкой выпечки

Cutter

INTENERITRICE

INTENERITRICE



L'Inteneritrice, con i suoi 180 microtagli per decimetro quadrato, taglia le fibre rendendo la carne tenera senza rovinarla. E' adatta ad intenerire fette di carne cruda o cotta, ma il suo utilizzo non risulta idoneo per carne con osso o congelata.

La macchina, provvista di una trasmissione ad ingranaggi e di coltelli in acciaio inox facilmente asportabili, risulta conforme a tutte le più severe normative CE in materia di sicurezza.

La macchina realizzata completamente in acciaio inox Aisi 304 non richiede una manutenzione particolare e risulta facile da pulire.

TENDERIZER



The Tenderizer, with its 180 micro-cuts for square decimetre, cuts fibres, making the meat tender without ruining it. It's suitable for tenderizing slices of raw or cooked meat, but its usage is not appropriate for bone or frozen meat.

The machine, provided with a transmission by gear, and with easily removable knives made in stainless steel, complies with all the most severe CE security standard.

The machine is completely made of stainless steel Aisi 304; it is easy to clean and doesn't ask for a peculiar servicing.

ATTENDRISSEUR



L' Attendrisseur, avec ses 180 micro-coupes pour décimètre carré, coupe les fibres, en attendrissant la viande sans la ruiner. Elle peut être utilisée pour attendrir les tranches de viande crue ou cuite, mais son utilisation n'est pas appropriée pour la viande congelée ou avec de l'os.

La machine, doué d'une transmission à engrenages, et de couteaux en acier inox aisément amovibles, est conforme aux réglementations Ce sur la Sécurité. La machine est entièrement réalisée en acier inox Aisi 304, elle est facile à nettoyer et n'a pas besoin d'un entretien particulier.

УСТАНОВКА ДЛЯ ТЕНДЕРИЗАЦИИ МЯСА



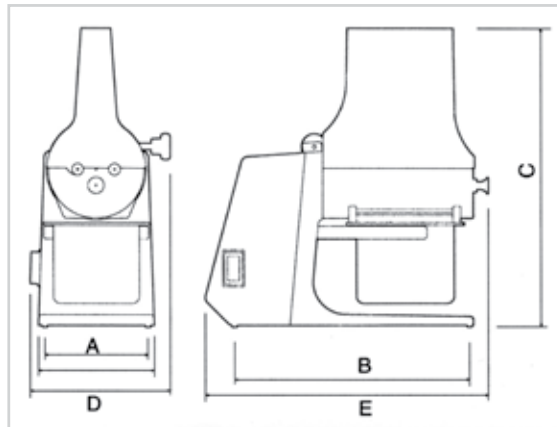
Установка для тендеризации мяса со своими 180 микронадрезами на квадратный дециметр, разрезает волокна, делая мясо мягким, не повреждая его. Подходит для размягчения ломтиков сырого и отварного мяса, но не подходит для применения мяса с костью и замороженного мяса. Машина, оснащенная зубчатой передачей и легко снимаемыми ножами из нержавеющей стали, соответствует всем самым строгим нормативам ЕС по теме безопасности.

Машина полностью выполнена из нержавеющей стали аisi 304, не требует специального технического обслуживания и легкая в уборке.

CARATTERISTICHE TECNICHE, TECHNICAL FEATURES, CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES, ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ	INTENERITRICE - TENDERIZER - ATTENDRISSEUR - УСТАНОВКА ДЛЯ ТЕНДЕРИЗАЦИИ МЯСА
Lame / Blade / Lame / Лезвия	2 x 64
Capacità di taglio / Cutting capacity / Capacité de coupe / Режущая способность	150 x 20 mm
Spessore massimo / Maximum Thickness / Épaisseur maximum / Максимальная толщина	20 mm
Motore / Motor / Moteur / Двигатель	V 400/50 - V 230/50 kW 0,15
Peso netto / Net weight / Poids net / Чистый вес	20 kg
Dimensioni appoggio / Surface Dimensions / Dimensions d'appui / Размеры опоры	16 x 38,5 cm
Dimensione / Dimension / Dimensions / Размеры	44 x 17 x 48 cm
Dimensione imballo / Package dimension Dimensions emballage / Размеры упаковки	50 x 30 x 50 cm



TENDERIZER



inteneritrice

BISTECCATRICE PHR 100 - PHR

BISTECCATRICE PHR100 - PHR130 - PHR150



Progettata per macellerie, ristoranti, mense e hotel, la Bisteccatrice per hamburger "PHR" 100 - 130 - 150 è igienica, facile da usare e da pulire. L'operatore comprime la carne per mezzo di una leva, il cui ritorno automaticamente apre il pressore e permette l'estrazione dell'hamburger. Permette all'operatore di preparare hamburger con un diametro di 100 - 130 - 150 mm, eventualmente impacchettati con carta di cellophane alimentare. Tutti i materiali che entrano in contatto con la carne sono in acciaio inossidabile o leghe alimentari, e perciò conformi a tutte le normative.

BIFTECK SUISSE PHR100 - PHR130 - PHR150



Projetée pour les boucheries, les restaurants, les tables et les hôtels, la Bifteck Suisse "PHR" 100 - 130 - 150 est hygiénique, facile à utiliser à nettoyer. L'opérateur comprime la viande grâce à une poignée, dont le retour ouvre automatiquement le presseur et favorise l'extraction du hamburger. La machine permet à l'opérateur de préparer un hamburger avec un diamètre de 100 - 130 - 150 mm, qui est éventuellement emballé avec du papier cellophane alimentaire. Tous les matériaux, qui sont en contact avec la viande, sont en acier inoxydable ou alliages alimentaires et donc ils répondent à toutes les normes hygiéniques alimentaires.

HAMBURGER MACHINE PHR100 - PHR130 - PHR150



Designed for butcher's shops, restaurants, canteens and hotel, the "PHR" Hamburger Machine 100 - 130 - 150 is hygienic, easy to use and clean. The operator compresses the minced meat by a lever, which also allows the opening of the press and the removal of the hamburger at the end of pressing operation. It allows the production of round hamburgers with a diameter of 100 - 130 - 150 mm, possibly packed with food approved cellophane. All the materials which get in contact with meat are stainless steel or food approved alloys so they comply with the hygienic international rules.

КОТЛЕТОФОРМОВОЧНАЯ МАШИНА PHR100 - PHR130 - PHR150



Разработана для мясных магазинов, ресторанов, столовых и гостиниц, котлетоформовочная машина для гамбургеров "PHR" 100 - 130 - 150 гигиенична, удобна в пользовании и легкоочищается. Оператор прессует мясо посредством рычага, возврат которого автоматически открывает прижимное устройство и позволяет удаление гамбургера. Позволяет оператору подготовить гамбургеры диаметром 100 - 130 - 150 мм, упакованные в целлофановую пленку. Все материалы, входящие в контакт с мясом изготовлены из нержавеющей стали или из сплавов для пищевых продуктов, и, следовательно, соответствуют всем нормативам.

CARATTERISTICHE TECNICHE, TECHNICAL FEATURES, CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES, ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ	PHR100	PHR130	PHR150
Peso / Weight / Poids / Вес	4,6 kg	4,8 kg	5 kg
Diametro / Diameter / Diametre / Диаметр	100 mm	130 mm	150 mm
Larghezza / Width / Largeur / Ширина	170 mm	170 mm	250 mm
Altezza / Height / Hauteur / Высота	310 mm	310 mm	240 mm
Dimensione imballo / Package dimension Dimensions emballage / Размеры упаковки	280 x 280 x 310 mm	280 x 280 x 310 mm	280 x 280 x 310 mm

130 - PHR 150



HAMBURGER MACHINE
PHR 100
PHR 130
PHR 150



bistecatrice

MACCHINE SOTTOVUOTO A

VACUUM/OS - VACUUM/AL - VACUUM/LI -

MACCHINE SOTTOVUOTO A CAMPANA



Macchine completamente in acciaio inox, consentono di confezionare i prodotti in modo facile e pratico. L'accuratezza dei dettagli e l'alta qualità dei materiali assicurano un vuoto perfetto e durevole nel tempo. Ogni macchina è equipaggiata di una pompa a bagno d'olio, provvista di un dispositivo che consente il drenaggio e il riscaldamento dell'olio da utilizzare in seguito a periodi di inattività o freddo intenso. Tutti i modelli dispongono di un display LCD programmabile in 5 lingue (Italiano, Inglese, Francese, Spagnolo, Tedesco) che descrive in ogni momento i processi del sotto vuoto per un semplice controllo del ciclo di conservazione. I coperchi dotati di uno spesso plexiglass garantiscono una maggiore resistenza alle tensioni provocate dall'utilizzo frequente. Tutti i macchinari consentono il sottovuoto esterno alla campana con buste goffrate per prodotti di lunghezza considerevole. Le campane Sap sono specialmente utili per macellerie, ristoranti, caseifici, alimentari, pastifici e tutte quelle attività che necessitano di conservare intatte le qualità dei materiali ossidabili.

CHAMBERS VACUUM MACHINES



Stainless steel machines that allow you to pack products in an easy and convenient way. The attention to detail and high quality of materials ensure a perfect and durable vacuum. Each machine is equipped with a pump in an oil bath, equipped with a device that allows oil drainage and heating to use after periods of inactivity or cold weather. All models are equipped with a LCD display programmable in 5 languages (English, French, Italian, Spanish, German) which describes the process at any time of the vacuum for easy control of the cycle storage. The covers, equipped with a thick plexiglass, will provide a greater resistance to stress caused by frequent use. All the machines allow the vacuum outside the chamber in embossed envelopes for products of considerable length. Sap bells are especially useful for butcheries, restaurants, dairy farms, pasta factories and for all those activities that need to keep intact the quality of oxidizable materials.

CARATTERISTICHE TECNICHE, TECHNICAL FEATURES, CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES, ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ	VACUUM/OS	VACUUM/AL	VACUUM/LI	VACUUM/RD
Dimensione / Dimension / Dimensions / Размеры	430 x 490 x 410 mm	530 x 590 x 490 mm	630 x 690 x 500 mm	630 x 690 x 1050 mm
Dimensioni camera / Chamber dimensions Dimensions chambre / Размеры камеры	330 x 330 x 200 mm	430 x 430 x 200 mm	530 x 530 x 200 mm	530 x 530 x 200 mm
Peso / Weight / Poids / Вес	36 kg	60 kg	78 kg	93 kg
Voltaggio / Voltage / Voltage / Напряжение	110 V - 60 Hz / 230 V - 50 Hz	110 V - 60 Hz / 230 V - 50 Hz	110 V - 60 Hz / 230 V - 50 Hz	110 V - 60 Hz / 230 V - 50 Hz
Vuoto finale / Final vacuum / Vide final / Конечный вакуум	2,0 mbar	2,0 mbar	2,0 mbar	2,0 mbar
Numero programmi / Programs number Numéro programmes / Число программ	10	10	10	10
Pompa a bagno d'olio / Oil pump Pompe à bain d'huile / Насос с масляной ванной	8 m ³ /h	16/21 m ³ /h	21/25 m ³ /h	25 m ³ /h
Consumo / Power consumption Consommation / Расход	0,45 kW	0,65 kW / 0,75 kW	0,75 kW	0,75 kW
Barra saldante / Welding bar Barre de soudure / Запаяватель	Basso / Bottom / En bas / Внизу - 320 mm	Basso / Bottom / En bas / Внизу - 420 mm	Basso / Bottom / En bas / Внизу - 520 mm	Basso + lato DX / Bottom + right / En bas + droite / Внизу + ПРАВ стор 520 mm

CLOCHES POUR CONDITIONNEMENT SOUS VIDE

F 

Machines en acier inoxydable qui permettent d'emballer les produits dans un format facile et pratique. L'attention au détail et aux matériaux de qualité assurent un vide parfait et durable. Chaque machine est équipée d'une pompe dans un bain d'huile, douée d'un dispositif qui permet le drainage et le chauffage de l'huile à utiliser après une période d'inactivité ou de froid. Tous les modèles disposent d'un écran LCD programmable en 5 langues (Anglais, Français, Espagnol, Italien et Allemand) qui décrit le processus à tout moment du vide pour un contrôle facile du stockage de cycles. Les couvercles doués d'un plexiglas épais fournira une plus grande résistance au stress causé par un usage fréquent. Toutes les machines permettent un vide extérieur à la chambre dans des enveloppes en relief pour produits d'une longueur considérable. Les cloches Sap sont particulièrement utiles pour les bouchers, les restaurants, les produits laitiers et alimentaires, les fabriques de pâtes et toutes les activités qui ont besoin de garder intactes les qualités des matériaux oxydables.

МАШИНЫ ВАКУУМИРОВАНИЯ С КОЛПАКОМ

RUS 

Машины изготовлены полностью из нержавеющей стали, они обеспечивают легкую и практичную упаковку продуктов. Точность деталей и высокое качество материалов гарантируют отличный и продолжительный вакуум. Каждая машина оснащена насосом с масляной ванной и устройством для дренажа и подогрева масла после длительного простоя или сильных холодов. Все модели оборудованы ЖК дисплеем с выбором из пяти языков (итальянский, английский, французский, испанский, немецкий), на котором постоянно появляются сообщения с описанием процесса вакуумирования для упрощения управления циклом консервации. Крышки с толстым плексигласом гарантируют большую стойкость к нагрузкам при частом пользовании. Все машины позволяют выполнить вакуумирование снаружи колпака с помощью гофрированных пакетов для длинномерных продуктов. Колпаки Sap особенно удобны для мясных магазинов, ресторанов, сыроварней, гастрономов, кондитерских магазинов и всех прочих заведений, где требуется сохранить неизменными свойства окисляемых материалов.

CHAMBERS VACUUM MACHINES



MACCHINE SOTTOVUOTO AD ASPIR

VACUUM/NI - VACUUM/DI - VACUUM/SH33

MACCHINE SOTTOVUOTO AD ASPIRAZIONE ESTERNA



Le confezionatrici ad aspirazione esterna sono realizzate in acciaio inox per un facile e veloce utilizzo, garantendo un vuoto durevole e di qualità, al fine di conservare intatte le qualità dei materiali ossidabili. In tutti i modelli è installato un display di semplice utilizzo ed alcuni modelli sono dotati di un display LCD programmabile in 5 lingue (Italiano, Inglese, Francese, Tedesco e Spagnolo) che descrive ogni fase del ciclo di lavorazione. Ogni macchina è dotata di una barra saldante professionale grazie alla quale si ottiene una saldatura più spessa e nitida garantendo un vuoto duraturo. Inoltre è provvista di un filtro di protezione della pompa dai liquidi e dall'umidità. Tutti i prodotti fluidi o freschi che non possono essere confezionati nelle buste goffrate possono essere conservati all'interno di appositi barattoli.

EXTERNAL SUCTION PACKAGING MACHINES



The external suction vacuum machines are made of stainless steel for an easy and quick use, guaranteeing a durable and high-quality vacuum, in order to keep intact the quality of oxidized materials. All models are equipped with a display easy to use and some models are equipped with an LCD display programmable in 5 languages (English, French, German, Italian and Spanish) describing each phase of the cycle. The machine has also a professional-sealing bar which allows to obtain a thicker welding, by providing a clear long-term vacuum. They also have a filter pump protection from liquids and moisture. All products, fresh or fluids, that can not be packaged in embossed envelopes may be stored in special jars.

CARATTERISTICHE TECNICHE, TECHNICAL FEATURES, CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES, ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ	VACUUM/SH33	VACUUM/NI	VACUUM/SH43	VACUUM/DI
Dimensione / Dimension / Dimensions / Размеры	390 x 260 x 140 mm	390 x 260 x 140 mm	490 x 295 x 180 mm	510 x 295 x 180 mm
Barra saldante / Welding bar / Barre de soudure / Запайватель	330 mm	330 mm	430 mm	2 x 430 mm
Peso / Weight / Poids / Вес	6,5 kg	8,5 kg	10 kg	12 kg
Consumo / Power consumption Consumation / Расход	0,375 kW	0,375 kW	0,45 kW	0,84 kW
Voltaggio / Voltage / Voltage / Напряжение	110 V - 60 Hz / 230 V - 50 Hz	110 V - 60 Hz / 230 V - 50 Hz	110 V - 60 Hz / 230 V - 50 Hz	110 V - 60 Hz / 230 V - 50 Hz
Vuoto finale / Final vacuum / Vide final / Конечный вакуум	0,8 mbar	0,8 mbar	0,8 mbar	0,8 mbar
Struttura in acciaio inox / Stainless steel bodywork / Structure en acier inox / Конструкция из нержавеющей стали	●	●	●	●
Pompa autolubrificante / Self-lubricating pump / Pompe autolubrifiante / Самосмазывающийся насос	16 l/m	16 l/m	28 l/m	28 l/m
Display con led / Led display Display avec led / Дисплей со светодиодами	●		●	
Display LCD / LCD display Display LCD / ЖК дисплей		●		●
Funzionamento manuale / Manual working / Fonctionnement manuel / Ручной режим		●		●
Funzionamento automatico / Automatic working / Fonctionnement automatique / Автоматический режим	●	●	●	●
Filtro esterno / External filter / Filtre exterieur / Внешний фильтр		●		●
Vuoto in barattoli / Vacuum in jars / Vide dans pots / Вакуум в банках	●	●	●	●

AZIONE ESTERNA

- VACUUM/SH43

CONFEZIONNEUSE POUR SOUS VIDE ASPIRATION EXTERNE



Les confectionneuses pour sous vide à aspiration externe sont faites en acier inoxydable, et elles sont conçues pour une utilisation facile et rapide, en assurant une opération de vide durable et de haute qualité, afin de garder intactes les qualités des matériaux oxydables. Tous les modèles sont équipés avec un écran facile à utiliser et certains modèles sont doués d'un écran LCD programmable en 5 langues (Anglais, Français, Allemand, Italien et Espagnol) décrivant chaque phase du cycle. Chaque machine est également équipée d'une barre de soudure professionnelle qui permet une soudure plus épaisse et plus nette en assurant un vide durable. Ils ont aussi une protection de la pompe de filtration des liquides et de l'humidité. Tous les produits liquides ou frais qui ne peuvent pas être emballés dans des enveloppes en relief peuvent être stockés dans des bocaux spéciaux.



МАШИНЫ ВАКУУМИРОВАНИЯ С ВНЕШНИМ ОТСОСОМ



Упаковочные машины с внешним отсосом изготовлены из нержавеющей стали, они легко и быстро создают вакуум, гарантируя его долговечность и качество, с целью сохранить неизменными свойств окисляемых материалов. На всех моделях установлен простой в пользовании ЖК дисплей с выбором из пяти языков (итальянский, английский, французский, немецкий и испанский), на котором описываются все этапы цикла обработки. Все машины оснащены запаивателем профессионального типа, выполняющим более толстый и аккуратный сварной шов, гарантирующий долговечность вакуума. Кроме того, имеется фильтр для защиты насоса от жидкостей и влаги. Все текущие или свежие продукты, которые невозможно упаковать в гофрированные пакеты, можно консервировать в специальные банки.

EXTERNAL SUCTION PACKAGING MACHINES

macchine sottovuoto

I 

L'Istituto CERMET ha certificato la piena conformità delle nostre macchine per la lavorazione degli alimenti alle più severe normative europee ed internazionali, in materia di igiene e sicurezza. Tale certificazione inoltre attesta la qualità complessiva della progettazione, fabbricazione e commercializzazione di tali macchine, e costituisce dunque una forte motivazione ad un continuo miglioramento.

GB 

The certifying body CERMET has certified the complete compliance of our food manufacturing machines with the most important and severe European and International standards, concerning security and hygiene. Furthermore this certification testifies the overall quality of design, manufacturing and marketing of those machines, and represents a strong motivation towards continuous improvement.

F 

L'Institut CERMET a certifié la complète conformité de nos machines alimentaires avec les plus importantes et sévères réglementations européennes et internationales, pour ce qui concerne le standard de sécurité et hygiène. En outre cette certification atteste la qualité d'ensemble de la conception, fabrication et commercialisation de ces machines, et représente une grande motivation à une constante amélioration.

RUS 

Институт CERMET удостоверяет полное соответствие нашего оборудования по обработке пищевых продуктов самым строгим европейским и национальным нормативам по теме гигиены и безопасности. Помимо этого, данная сертификация удостоверяет все, что касается проектирования, изготовления и коммерциализации данного оборудования, и, следовательно, является основной причиной постоянного улучшения.

ORGANISMO NOTIFICATO N° 0476
AUT. DAL MIN. INDUSTRIA
PER LA CERTIFICAZIONE CE

NOTIFIED ORGANISM N. 0476
AUTHORIZED BY INDUSTRY DEPARTMENT
FOR THE CERTIFICATION CE

ORGANISME NOTIFIÉ N. 0476
AUTORISÉ PAR LE MINISTÈRE
DELL'INDUSTRIE
POUR LA CERTIFICATION CE

НОТИФИЦИРОВАННЫЙ ОРГАН N°0476
РАЗРЕШ. МИН. ПРОМЫШЛЕННОСТИ ПО
СЕРТИФИКАЦИИ CE/EC



