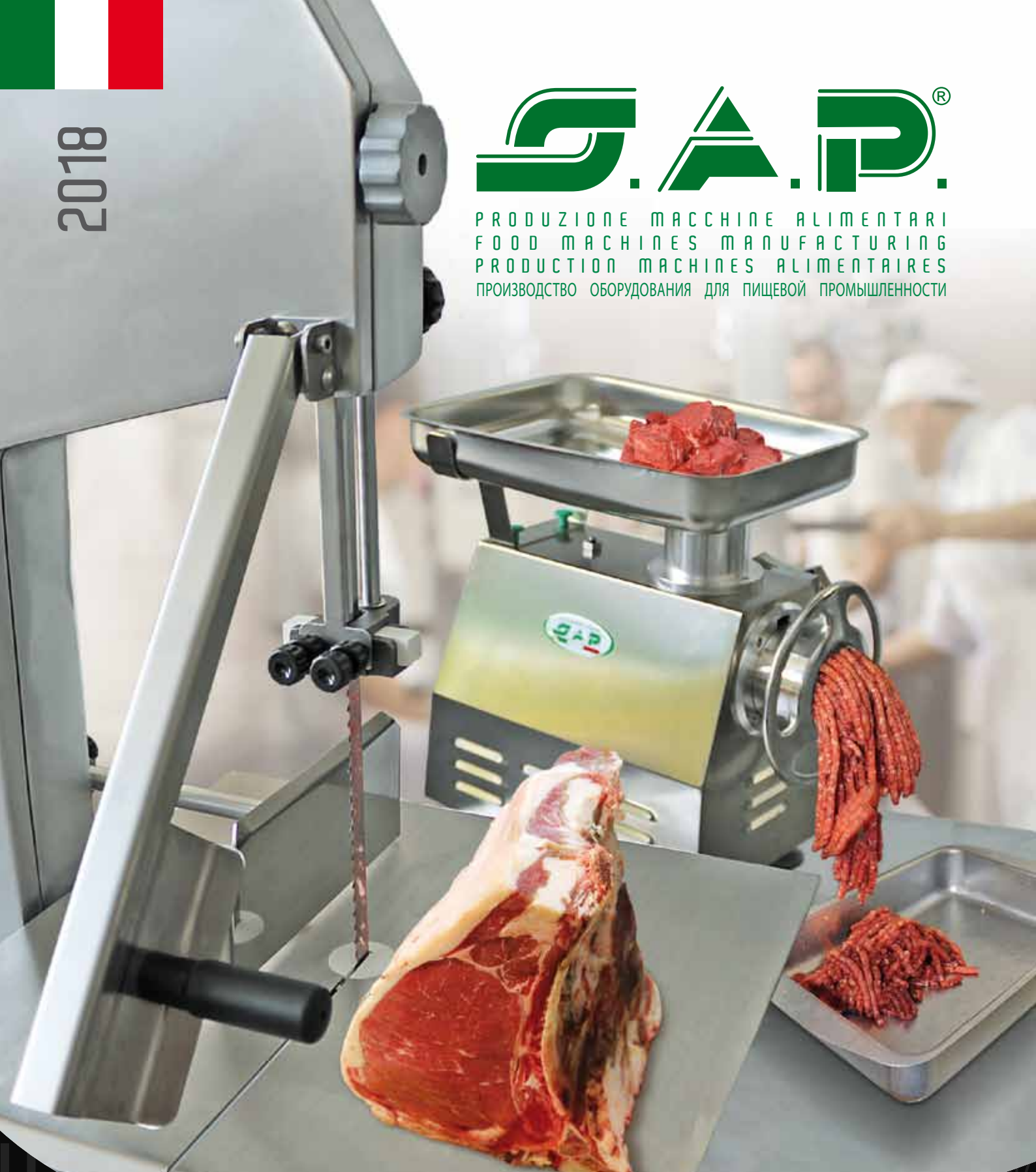




2018

G.A.P.[®]

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



CATALOGO PRODOTTI

PRODUCTS CATALOGUE / CATALOGUE DES PRODUITS
КАТАЛОГ ИЗДЕЛИЙ

ALIMENTAIRES PRODUCTION MACHINES ALIMENTAIRES FOOD MACHINES MANUFACTURING PRODUCTION MACHINES ALIMENTAIRES FOOD MACHINES ALIMENTAIRES



2018

G.A.P.[®]

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 TCB22 – TCB32 MEAT MINCER / HASCHOIR / МЯСОРУБКА	16
TRITACARNE TCQ22 – TCQ32 MEAT MINCER / HASCHOIR / МЯСОРУБКА	18
TRITACARNE REFRIGERATO IGLOO TCR22 – TCR32 REFRIGERATED MEAT-MINCER / HASCHOIR RÉFRIGÉRÉ / МЯСОРУБКА С ОХЛАЖДЕНИЕМ	20
TRITACARNE TC42 MEAT MINCER / HASCHOIR / МЯСОРУБКА	22
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	24
GRATTUGIA GRL – GRATTUGIA MIGNON GRATER GRL / MOULIN RAPE GRL / ТЕРКА GRL GRATER MIGNON / MOULIN RAPE MIGNON / ТЕРКА MIGNON	26
GRATTUGIA MEDIUM GRATER MEDIUM / MOULIN RAPE MEDIUM / ТЕРКА MEDIUM	28
SEGAROSSI SO-SM 1550 / SO-SM 1830 CE BONE SAW / SCIE A OS / КОСТЕПИЛКА	32
SEGAROSSI SO-SM 1550 ECO / SO-SM 1830 ECO BONE SAW / SCIE A OS / КОСТЕПИЛКА	34
SEGAROSSI SO-SM 2020 / BONE SAW / SCIE A OS / КОСТЕПИЛКА	36
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	38

GUANTI INOX / INOX GLOVES / ГАНТ INOX / ПЕРЧАТКИ ИЗ НЕРЖАВЕЮЩЕЙ СТАЛИ	40
INSACCATRICI LT7 – LT14 SAUSAGE FILLERS / ENSACHEUSES / ШПРИЦЫ ДЛЯ НАБИВКИ ФАРША	44
INSACCATRICI ECONOMICHE LT3 – LT5 – LT8 ECONOMIC SAUSAGE FILLERS / POUSSOIRS ECONOMIQUES / ЭКОНОМИЧНЫЕ ШПРИЦЫ ДЛЯ НАБИВКИ ФАРША	46
INSACCATRICI IDRAULICHE INOX HYDRAULIC SAUSAGE FILLERS / POUSSOIRS HYDRAULIQUES ACIER INOXUDABLE / ГИДРАВЛИЧЕСКИЕ ШПРИЦЫ ДЛЯ НАБИВКИ ФАРША ИЗ НЕРЖАВЕЮЩЕЙ СТАЛИ	48
IMPASTATRICI PER CARNE / MEAT MIXER / MELANGEUR DE VIANDE / ФАРШЕМЕШАЛКА	50
TAGLIAVERDURE MOD. 2004 – 2013 – TOP VEGETABLE PREPARATION MACHINE / COUPE-LEGUMES / ОВОЩЕРЕЗКА	54
DISCHI TAGLIAVERDURE MOD. 2004 – 2013 – TOP VEGETABLE PREPARATION MACHINE / COUPE-LEGUMES / ОВОЩЕРЕЗКА	56
PELAPATATE / POTATO PEELER / EPLUCHEUSE / КАРТОФЕЛЕЧИСТКА	58
PELACIPOLLE / ONION PEELER / MACHINES A EPLUCHER LES OIGNONS / ЛУКОЧИСТКА	60
AFFETTATRICE ELETTRICA A GRA VITÀ ELECTRIC GRAVITY SLICER / TRANCHEUSE ÉLECTRIQUE A GRAVITÉ / ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ МАШИНА ДЛЯ НАРЕЗКИ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ	62
AFFETTATRICE VERTICALE / VERTICAL SLICER / TRANCHEUSE VERTICALE / ВЕРТИКАЛЬНЫЙ СЛАЙСЕР	64
CUTTER MOD. 2004 LT3 – LT 5– LT8 / CUTTER / CUTTER / КУТТЕР	66
CUTTER MOD. 2013 LT3 – LT 5– LT8 / CUTTER / CUTTER / КУТТЕР	68
INTENERITRICE / TENDERIZER / ATTENDRISEUR / УСТАНОВКА ДЛЯ ТЕНДЕРИЗАЦИИ МЯСА	70
BISTECATRICE PHR 100 – PHR 130 – PHR 150 HAMBURGER MACHINE / BIFTECK SUISSE / КОТЛЕТОФОРМОВОЧНАЯ МАШИНА	72
MASCHINE SOTTOVVOTO A CAMPIA CHAMBERS VACUUM MACHINES / CLOCHES POUR CONDITIONNEMENT SOUS VIDE / МАШИНЫ ВАКУУМИРОВАНИЯ С КОЛПАКОМ	74
MASCHINE SOTTOVVOTO AD ASPIRAZIONE ESTERNA EXTERNAL SUCTION PACKAGING MACHINES / CONFECTIONNEUSES POUR SOUS VIDE ASPIRATION EXTERNE / МАШИНЫ ВАКУУМИРОВАНИЯ С ВНЕШНИМ ОТСОСОМ	76



La Ditta SAP ha cominciato a costruire macchine alimentari nel 1981. Da 37 anni siamo specializzati nella fabbricazione 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 di prima qualità made In Italy, 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 e alla Cina, 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 superficie operativa di 2300 mt che ci garantisce una maggiore produttività e stoccaggio di materiale e da 220 mq dedicati agli uffici.

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 grazie ad avanzate ricerche tecnologiche e di mercato.

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 e delle verdure.

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 tecnica e commerciale nel più breve tempo possibile.



SAP started manufacturing food machinery in 1981. For 37 years we specialize in the manufacture of the 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 aluminum, of first made in Italy quality 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, Russia and China, 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 2300 meters productivity and storage with about 220 square meters of office.

A strong cooperation with reliable external craftsmen helps us in pursuing and keeping our usual high quality and expertise, thanks to advanced technological and market research.

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 and vegetables industry.

Our firm is characterized 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 technical and commercial assistance in the shortest time.



La société SAP a commenc e à produire machines alimentaires en 1981. Depuis 37 ans nous sommes spécialisés dans 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 de qualit  supérieure fabriqué en Italie 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 grâce à la recherche technologique et du marché avancée.

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 et à la Chine, 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 surface de 2300 mètres travail qui nous garantie un plus grande productivité et stockage et 220 mètres carrés de bureau.

Une forte collaboration avec des artisans externes de grande confiance nous aide à poursuivre et maintenir notre qualit  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 et legumes.

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 technique et commerciale, la meilleure, dans le temps le plus bref possible.



Компания SAP начала производство оборудования для пищевой промышленности в 1981 году. За 37 года успешной деятельности основным направлением компании стало профессиональное производство мясорубок и косторезных машин. Со временем гамма выпускаемой продукции была расширена для того, чтобы удовлетворить наибольшему количеству потребностей наших клиентов. Сейчас мы производим оборудование различных моделей, причем все они изготовлены из нержавеющей стали или алюминия высшего качества «made in Italy», а также соответствуют нормативам ЕС по безопасности и гигиене.

Наша продукция сертифицирована и хорошо известна на международном рынке, поскольку характеризуется эстетичностью, надежностью и хорошими эксплуатационными характеристиками. В течение многих лет мы экспортируем оборудование по всему миру, от Европы до Южной Америки, от Африки до стран Среднего Востока, России и Китая. Наша широкая и устойчивая сеть продаж развивается благодаря взаимовыгодному сотрудничеству и прочным связям с коммерческими партнерами, активно действующими во всем мире.

Новое здание нашей фабрики, расположенное вблизи города Болонья, было торжественно открыто в январе 2008 года. Производство представляет собой новую современную и функциональную структуру с большими производственными площадями, которые гарантируют высокую производительность, возможность организации складских помещений, а также размещение офисов на площади 220 кв. метров.

Тесное сотрудничество с внештатными, надежными и высококвалифицированными специалистами позволяет нам поддерживать высокое качество выпускаемой продукции за счет внедрения новых современных технологий.

Оборудование компании SAP прекрасно подходит для оснащения кухонь отелей, столовых, мясных магазинов, а также предприятий по переработке мяса и овощей.

Наша политика послепродажной поддержки клиентов очень эффективна. Она включает в себя оценку ситуации и комплекс мероприятий по удовлетворению всех требований клиента, а также улучшение модели технического и коммерческого обслуживания клиента, а именно сокращение сроков реагирования на его запросы.





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.

HACHOIR 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

S



MEAT MINCER
TC12P-TC22P



tritacarne

TRITACARNE TC32 P

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 2,35 / kW 1,85 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	60 x 35 x 55 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 упаковок	80 x 50 x 60 cm

MEAT MINCER TC32PC



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.). Tempo massimo di utilizzo continuativo 15 minuti.

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.). Maximum time of continuous use 15 min.

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 / monophasé / однофазный hp 2 - kW 1,5 trifase / threephase / triphasé / трехфазный	hp 2,2 - kW 1,85 monofase / single phase / monophasé / однофазный hp 3 - kW 2,2 trifase / threephase / triphasé / трехфазный	hp 1,5 - kW 1,1 monofase / single phase / monophasé / однофазный hp 2 - kW 1,5 trifase / threephase / triphasé / трехфазный	hp 2,2 - kW 1,85 monofase / single phase / monophasé / однофазный hp 3 - kW 2,2 trifase / threephase / triphasé / 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 (solo per macchine enterprise) / funnels set for sausage filling (only for enterprise machines) / Série entonnoirs pour ensacher (seulement pour machines enterprise) / Серия воронок для наполнения фаршем			

НАЧОИР 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.). Temps maximum d'utilisation continuatif 15 min.

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



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



TRITACARNE TCB22 - TCB32 -

TRITACARNE TCB22 - TCB32



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 68, dotati di invertitori di marcia e bocca entrata carne a normativa CE. Apparecchiatura in classe 1. Con scheda a bassa tensione 24 V e leva ferma bocca esterna a baionetta. Tempo massimo di utilizzo continuativo 15 minuti.

MEAT MINCER TCB22 - TCB32



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 68 protection grade, equipped with reverses and CE regulation meat entrance head. Class 1 electrical equipment. Low voltage board 24 V TGM3 with mouth lock bayonet lever. Maximum time of continuous use 15 min.

CARATTERISTICHE TECNICHE, TECHNICAL FEATURES, CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES, ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ	CE - EC		EXPORT - ЭКСПОРТ	
	TCB22	TCB32	TCB22	TCB32
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 / monophasé / однофазный hp 2 - kW 1,5 trifase / threephase / triphase / трехфазный	hp 2,2 - kW 1,85 monofase / single phase / monophasé / однофазный hp 3 - kW 2,2 trifase / threephase / triphase / трехфазный	hp 1,5 - kW 1,1 monofase / single phase / monophasé / однофазный hp 2 - kW 1,5 trifase / threephase / triphase / трехфазный	hp 2,2 - kW 1,85 monofase / single phase / monophasé / однофазный hp 3 - kW 2,2 trifase / threephase / triphase / 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 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 (solo per macchine enterprise) / funnels set for sausage filling (only for enterprise machines) / Série entonnoirs pour ensacher (seulement pour machines enterprise) / Серия воронок для наполнения фаршем			

TCB32

12

НАЧОИР TCB22 - TCB32



Structure en alliage fonte 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 garantit une augmentation de la production à l'heure de 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 68, doués d'inverseurs de marche, bouche et entrée conformément aux normes CE. Appareil de class 1. Avec carte en basse tension 24 V avec davier-baïonnette femelle bouche. Temps maximum d'utilisation continuatif 15 min.

МЯСОРУБКА TCB22-TCB32



Корпус мясорубки выполнен из литого сплава, который внутри полностью покрыт нержавеющей сталью AISI 304. Двигатели с самовентиляцией периодического действия имеют 4 зубчатых колеса из закаленной стали, которые помещены в водонепроницаемую масляную ванну. Воронка и бак сбора мяса выполнены из нержавеющей стали. Опция микронов на воронке, которая поставляется по запросу, предусматривает более широкое горлышко диаметром 76 на входе, а также воронку, оснащенную микроном и устройством, предотвращающим травмирование рук, согласно нормативу ЕС, позволяя увеличить почасовую производительность на 35%. Простое вращение рычага позволяет отключить узел измельчения, который полностью изготовлен из нержавеющей стали AISI 304. Чистку всех частей машины можно производить обычной влажной тряпкой. НАДЕЖНЫЕ: Соответствуют европейским и международным нормативам. Машины соответствуют приложению IV-D.M.: 96/37/CE. Двигатели и блоки управления имеют степень защиты IP 68, оснащены реверсом и входным отверстием для подачи мяса, соответствующим европейской нормативе. Оборудование 1 класса. Имеет плату низкого напряжения 24В и байонетный рычаг останова внешнего загрузочного отверстия.

MEAT MINCER TCB22-TCB32

CE

NEW



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



trita carne

TRITACARNE TCQ22 -

TRITACARNE TCQ22 - TCQ32



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 68, dotati di invertitori di marcia e bocca entrata carne a normativa CE. Apparecchiatura in classe 1. Con scheda a bassa tensione 24 V e leva ferma bocca esterna a baionetta. Tempo massimo di utilizzo continuativo 15 minuti.

MEAT MINCER TCQ22 - TCQ32



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 68 protection grade, equipped with reverses and CE regulation meat entrance head. Class 1 electrical equipment. Low voltage board 24 V TGM3 with mouth lock bayonet lever. Maximum time of continuous use 15 min.

CARATTERISTICHE TECNICHE, TECHNICAL FEATURES, CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES, ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ	CE		EXPORT - ЭКСПОРТ	
	TCQ22	TCQ32	TCQ22	TCQ32
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 monofase / single phase / monophasé / однофазный hp 2 - kW 1,5 trifase / threephase / triphasé / трехфазный	hp 2,2 - kW 1,85 monofase / single phase / monophasé / однофазный hp 3 - kW 2,2 trifase / threephase / triphasé / трехфазный	hp 1,5 - kW 1,1 monofase / single phase / monophasé / однофазный hp 2 - kW 1,5 trifase / threephase / triphasé / трехфазный	hp 2,2 - kW 1,85 monofase / single phase / monophasé / однофазный hp 3 - kW 2,2 trifase / threephase / triphasé / трехфазный
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 imbuto per insaccare (solo per macchine enterprise) / funnels set for sausage filling (only for enterprise machines) / Série entonnoirs pour ensacher (seulement pour machines enterprise) / Серия воронок для наполнения фаршем			

НАЧОИР TCQ22 - TCQ32



Structure en alliage fonte 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 garantit 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 68, doués d'inverseurs de marche, bouche et entrée conformément aux normes CE. Appareil de class 1. Avec carte en basse tension 24 V avec davier-baïonnette femelle bouche. Temps maximum d'utilisation continuatif 15 min.

МЯСОРУБКА TCQ22-TCQ32



Корпус мясорубки выполнен из литого сплава, который внутри полностью покрыт нержавеющей сталью AISI 304. Двигатели с самовентиляцией периодического действия имеют 4 зубчатых колеса из закаленной стали, которые помещены в водонепроницаемую масляную ванну. Воронка и бак сбора мяса выполнены из нержавеющей стали. Опция микрон на воронке, которая поставляется по запросу, предусматривает более широкое горлышко диаметром 76 на входе, а также воронку, оснащенную микроном и устройством, предотвращающим травмирование рук, согласно нормативу ЕС, позволяя увеличить почасовую производительность на 35%. Простое вращение рычага позволяет отключить узел измельчения, который полностью изготовлен из нержавеющей стали AISI 304. Чистку всех частей машины можно производить обычной влажной тряпкой. НАДЕЖНЫЕ: Соответствуют европейским и международным нормативам. Машины соответствуют приложению IV-D.M.: 96/37/CE. Двигатели и блоки управления имеют степень защиты IP 68, оснащены реверсом и входным отверстием для подачи мяса, соответствующим европейской нормативе. Оборудование 1 класса. Имеет плату низкого напряжения 24В и байонетный рычаг останова внешнего загрузочного отверстия.

MEAT MINCER TCQ22-TCQ32



NEW



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



tritatore

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.

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.

CARATTERISTICHE TECNICHE, TECHNICAL FEATURES, CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES, ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ	TCR22CE IGLOO	TCR32CE IGLOO
Produzione oraria / Hourly output / Production à l'heure / Выпуск продукции за час	280 kg / h	450 kg / h
Motore / Motor / Moteur / Двигатель	1,1 kW	1,87 kW
Peso netto / Net weight / Poids net / Чистый вес	43 kg	56 kg
Dimensione / Dimension / Dimensions / Размеры	27 x 41 x 54,5 cm	35 x 53 x 55,5 cm
Dimensione tramoggia / Hopper dimensions / Dimensions de la trémie / Размер воронки	35 x 24 x 4,9 cm	41 x 31 x 7,1 cm
Potenza compressore / Compressor Power / Puissance du compresseur / Мощность компрессора	GD40MB 220 - 240 V, 50 Hz	GD40MB 220 - 240 V, 50 Hz
Gas Refrigerante / Cooling Gas / Gaz réfrigérant / Хладагент	R134A	R134A

TCR22 – TCR32

21

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.

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.

REFRIGERATED MEAT-MINCE IGLOO TCR22 - TCR32

CE

NEW



tritaçarne

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. La versione CE è dotata di scheda elettronica 24 volt e micron codificato.

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. La version CE est équipée de la carte électronique 24volt et micro codifié.

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. The CE version is equipped with electronic board 24 volt and codified micron.

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. Версия CE комплектуется электронной панелью 24 вольт и кодировочным микроном.

CARATTERISTICHE TECNICHE, TECHNICAL FEATURES, CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES, ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ	TC42 CEE / TC42 CEI - EXPORT
Восса / Mouth / Bouche / Устье	42 enterprise Ø 130
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 / Вместимость 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
Giri al minuto del motore / Motor rotation speed / Vitesse de rotation du moteur / Скорость вращения двигателя	1390 rpm
Giri al minuto dell'elica / Propeller rotation speed / Vitesse de rotation de l'hélice / Обороты в минуту винта	139 rpm
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



A	B	C	D
640 mm	550 mm	425 mm	495 mm

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 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 en 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 обязательно 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

I 

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

GB 

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 rape 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 rape 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

CE



HACHOIR MOULIN RAPE TG12 - TG22

F 

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

RUS 

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 partis 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 / 50 Hz
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 MEDIUM

GRATTUGIA MEDIUM



La grattugia Medium, di tipo professionale, è stata progettata per le grosse produzioni come laboratori alimentari, centri di confezionamento, supermercati e ipermercati, catene della ristorazione, comunità. Può grattugiare pane secco o formaggio duro tipo parmigiano o simili. La macchina è realizzata in alluminio, è dotata di ampia bocca di carico e rullo in acciaio inox. Inoltre è equipaggiata di un potente motore ventilato ed autofrenante e di una capiente vasca di raccolta del prodotto. La macchina, potente e affidabile, risulta conforme alle norme CE in materia di igiene e sicurezza. La macchina è dotata di comandi 24 Volt IP 54 e microinterruttore nella vasca e nella leva.

MOULIN RAPE MEDIUM



La moulin râpe Medium, de tipe professionnel, a été projetée pour les grandes productions, tels que la transformation des aliments, centres de conditionnement, les supermarchés et les hypermarchés, les chaînes de restaurant, de la communauté. Elle peut raper le pain sec le fromage dur, comme le parmesan or quelque chose de semblable. La machine est réalisée en aluminium, a une grande bouche de chargement et rouleau en acier inoxydable. Elle est également équipé d'un moteur ventilé puissant avec freinage automatique, et un vaste réservoir pour collecter le produit. La machine est en conformité avec les réglementations 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 MEDIUM



The professional grater, Medium, has been designed for the big production has such as food processing, packaging centers, supermarkets and hypermarkets, restaurant chains, community. It is used to grate dried bread or tough cheese like parmesan or something similar. The machine is made in aluminium, it is provided with a capacious receiving tray and stainless steel roll. Furthermore it is equipped with a powerful self-braking ventilated motor. The machine, powerful and reliable, 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 MEDIUM



Терка Medium профессионального типа предназначена для крупных производств, таких как цеха обработки продуктов, фасовочно-упаковочные цеха, супер- и гипермаркеты, ресторанные сети, столовые. Может тереть сухой хлеб или твердый сыр, такой как пармезан или аналогичный ему. Машина изготовлена из алюминия, оснащена широким загрузочным отверстием и роликом из нержавеющей стали. Кроме этого, машина оснащена мощным самотормозящим двигателем с обдувом и объемным баком для сбора продукта. Машина мощная и надежная, соответствует нормам Европейского Экономического Сообщества (ЕС) в области гигиены и безопасности. Кроме этого, терка имеет блок управления 24 Вольт со степенью защиты IP 54 и микровыключателем на баке сбора продукта и прижимном устройстве.

CARATTERISTICHE TECNICHE, TECHNICAL FEATURES, CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES, ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

GRATTUGIA MEDIUM - GRATER MEDIUM MOULIN RAPE MEDIUM - ТЕРКА MEDIUM

Motore / Motor / Moteur / Двигатель	hp 2 - kW 1,5
Alimentazione / Volt / Voltage / Электропитание	V 230 - 400 / 50 Hz
Produzione oraria / Hourly output / Production à l'heure / Часовая производительность	100 kg
Giri rullo / Roll tours / Tours de rouleau / Обороты ролика	r.p.m. 1400
Dimensione bocca / Mouth dimension / Dimensions de la bouche / Размеры отверстия	180 x 110 mm
Dimensione / Dimension / Dimensions / Размеры	57 x 28 x 50 cm
Dimensione imballo / Packaging dimensions / Dimensions emballag / Размеры упаковки	71 x 80 x 65 cm
Peso netto / Net weight / Poids net / Чистый вес	35 kg
Peso lordo / Gross weight / Poids brut / Общий вес	45 kg



GRATER MEDIUM



Grattugia





SEGAPOSSI

BONE SAW
SCIE A OS
КОСТЕПИЛКИ

SEGA A NASTRO SO-SM 1550

SEGA A NASTRO 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 2014/30/UE sulla Compatibilità Elettromagnetica e norma armonizzata EN 12268:2014. Certificate presso l'Istituto KIWA CERMET ITALIA SpA 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.).

BAND 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 2014/30/UE on Electromagnetic Compatibility and Directive EN 12268:2014. Certified by the Institute KIWA CERMET ITALIA SpA 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 Rouleau / 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 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				

SO-SM 1830

33

SCIE A RUBAN 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 2014/30/UE sur la compatibilité électromagnétique et norme harmonisée EN 12268:2014. Certifiées par l'Institut KIWA CERMET ITALIA SpA de Granarolo dell'Emilia (BO). Moteur enfermé dans une carcasse avec protection IP 65. Avec carte de sécurité réfrérente 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 нитроэмалью 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 2014/30/UE и утвержденная норма EN 12268:2014. Сертифицированы институтом KIWA CERMET ITALIA SpA 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.).

BAND SAW SO-SM 1550 SO-SM 1830



ISSUES

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.

HYGIENIQUES, 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 / Dimensions 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 ИЗГОТОВЛЕНЫ В АНОДИРОВАННОЙ ИЛИ ОКРАШЕННОЙ ВЕРСИИ		

-SM 1830 ECO

35

BONE SAW

SO-SM 1550 ECO

SO-SM 1830 ECO



issoraesi

SEGAOSSI
SO-SM 2020I 

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. Certificate presso l'Istituto KIWA CERMET ITALIA SpA 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 2020GB 

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. Certified by the Institute KIWA CERMET ITALIA SpA 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	ECO
Lunghezza lama / Band length / 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	50 x 75 x 105 h cm	50 x 75 x 105 h cm	50 x 75 x 105 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

F 

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 les réglementations hygiéniques internationales. Corps machine en métal fondu en aluminium fini par vernissages au nitre ou anodise. Plan de travail en acier inoxydable (500 x 530mm), 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 2004/108CE sur la compatibilité électromagnétique et norme harmonisée EN 12268:2003. Certifiées par l'Institut KIWA CERMET ITALIA SpA 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.).

КОСТЕПИЛКИ SO-SM 2020

RUS 

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



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
Alimentazione motore Motor Power supply Puissance Moteur Двигатель Электропитание	V. 400 / 3 / 50 - KW 1,1 - HP 1,5 - RPM 1415 V. 230 / 1 / 50 - KW 0,9 - HP 1,5 - RPM 1393	V. 400 / 3 / 50 - KW 1,1 - HP 1,5 - RPM 1410 V.230 / 1 / 50 - KW 1,1 - HP 1,5 - RPM 1410	V. 400 / 3 / 50 - KW 1,1 - HP 1,5 - RPM 1410 V. 230 / 1 / 50 - KW 1,1 - HP 1,5 - RPM 1410	V. 400 / 3 / 50 - KW 1,5 - HP 2 - RPM 1.410 V. 230 / 1 / 50 - KW 1,1 - HP 1,5 - RPM 920	V. 400 / 3 / 50 - KW 2,2 - HP 3 - RPM 1.410 V. 230 / 1 / 50 - KW 1,5 - HP 2 - RPM 950
Ø Puleggia / Ø Pulley / Ø Poulie / 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	510 x 440 mm	600 x 555 mm	710 x 650 mm	850 x 800 mm
Dimensioni piano scorrevole / Sliding table dimensions / Dimensions table coulissante / подвижным столом					850 x 810 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 massima di taglio / Max cut height / Hateur de coupe max / Максимальная ширина резки	240 mm	245 mm	270 mm	310 mm	420 mm
Larghezza taglio / Cut width / Largeur de coupe / Ширина отреза	190 mm	445 mm	525 mm	630 mm	785 mm
Peso netto / Net weight / Poids net / Чистый вес	36 kg	58 kg	80 kg	121 kg	165 kg
Peso lordo / Gross weight / Poids brut / Общий вес	44 kg	65 kg	95 kg	139 kg	185 kg
Dimensioni / Dimensions / Dimensions / Размеры	48 x 47 x 91 cm	51 x 55 x 100 cm	60 x 64 x 160 cm	71 x 76 x 171 cm	85 x 93,5 x 191 cm
Dimensione imballo / Packaging dimensions / Dimensions emballage / Размеры упаковки	60 x 53 x 115 cm	65 x 65 x 110 cm	71 x 76 x 184 cm	84 x 91 x 194 cm	94 x 104 x 213 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

GUANTI INOX

GUANTO INOX - MODELLO CORTO



Guanto in maglia metallica modello CORTO. Chiusura mediante cinghia in materiale plastico amovibile e regolabile, fibbia con bottone a pressione, versione reversibile, chiusura totale per avere una maggiore protezione, pastiglia d'identificazione da personalizzare, in cui l'operatore può inserire i propri dati. Campi d'impiego: disossamento, taglio ed affettatura, macellerie, catering, mercati del pesce ed apertura delle ostriche. Disponibile dalla taglia misura XXS alla taglia XL.

GANT INOX - MODELE COURT



Gant de maillage métallique, modèle COURT. Fermeture par bande en plastique amovible et réglable, avec bouton à pression, version réversible, fermeture totale à renforcer la protection, plaque d'identification à personnaliser, dans laquelle l'opérateur peut entrer leurs données. Applications: désossage, de découpe et de tranchage, bouchers, la restauration, les marchés de poissons et l'ouverture des huîtres. Disponible en tailles XXXS à la taille XL.

GUANTO INOX - MODELLO LUNGO



Guanto in maglia metallica modello LUNGO. Chiusura mediante cinghia in materiale plastico amovibile e regolabile, fibbia con bottone a pressione, versione reversibile, chiusura totale per avere una maggiore protezione, pastiglia d'identificazione da personalizzare, in cui l'operatore può inserire i propri dati. Campi d'impiego: disossamento, taglio ed affettatura, macellerie, catering, mercati del pesce ed apertura delle ostriche. Disponibile dalla taglia misura XXS alla taglia XL.

GANT INOX - MODELE LONGUE



Gant de maillage métallique, modèle LONGUE. Fermeture par bande en plastique amovible et réglable, avec bouton à pression, version réversible, fermeture totale à renforcer la protection, plaque d'identification à personnaliser, dans laquelle l'opérateur peut entrer leurs données. Applications: désossage, de découpe et de tranchage, bouchers, la restauration, les marchés de poissons et des huîtres. Disponible en tailles XXXS à la taille XL.

INOX GLOVE - SHORT MODEL



Metal mesh glove, SHORT model. Closing by removable and adjustable belt in plastic material, buckle with pressure snap, reversible version, total closure for increase protection, pill identification to customize, in which the operator can enter their data. Applications: boning, cutting and slicing, butchers, catering, fish markets and opening of oysters. Available from size measure Size XXS to XL.

ПЕРЧАТКА ИЗ НЕРЖАВЕЮЩЕЙ СТАЛИ - МОДЕЛЬ CORTO



Перчатка из плетеной нержавеющей проволоки, модель CORTO. На запястье закрепляется пластиковым съемным ремешком, который регулируется застежкой с нажимной кнопкой, выворачивается наизнанку, закрывает руку полностью для дополнительной защиты. Перчатка снабжена биркой, позволяющей пользователю внести свои идентификационные данные. Области применения: обвалка, резка и разделка мяса, мясные лавки, предприятия общественного питания, рыбные рынки и открытие устриц. В наличии имеются размеры от XXS до XL.

INOX GLOVE - LONG MODEL



Metal mesh glove, LONG model. Closing by removable and adjustable belt in plastic material, buckle with pressure snap, reversible version, total closure for increase protection, pill identification to customize, in which the operator can enter their data. Applications: boning, cutting and slicing, butchers, catering, fish markets and opening of oysters. Available from size measure Size XXS to XL.

ПЕРЧАТКА ИЗ НЕРЖАВЕЮЩЕЙ СТАЛИ - МОДЕЛЬ LUNGO



Перчатка из плетеной нержавеющей проволоки, модель LUNGO. На запястье закрепляется пластиковым съемным ремешком, который регулируется застежкой с нажимной кнопкой, выворачивается наизнанку, закрывает руку полностью для дополнительной защиты. Перчатка снабжена биркой, позволяющей пользователю внести свои идентификационные данные. Области применения: обвалка, резка и разделка мяса, мясные лавки, предприятия общественного питания, рыбные рынки и открытие устриц. В наличии имеются размеры от XXS до XL.

INOX GLOVES



MODELLO CORTO
SHORT MODEL
MODELE COURT
МОДЕЛЬ CORTO



MODELLO LUNGO
LONG MODEL
MODELE LONGUE
МОДЕЛЬ LUNGO





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	
	Capacità / Capacity / Capacité / Вместимость	7 lt - 6 kg	14 lt - 13 kg	7 lt - 6 kg
Velocità / Speed / Vitesse / Скорость	2	2	2	2
Dimensione / Dimension / Dimensions / Размеры	600 x 235 x 192 h mm	770 x 272 x 220 h mm	300 x 300 x 710 h mm	350 x 350 x 875 h mm
Dimensione imballo / Packaging dimension / Dimensions emballage / Размеры упаковки	800 x 300 x 350 h mm	960 x 400 x 380 h mm	800 x 300 x 350 h mm	960 x 400 x 380 h 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



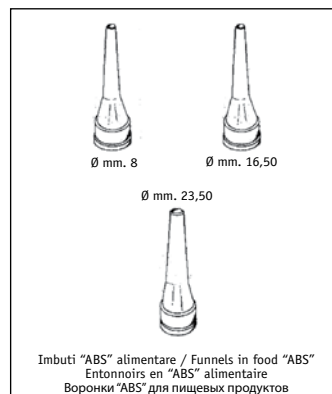
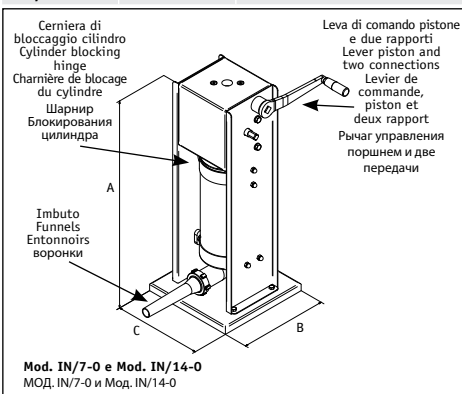
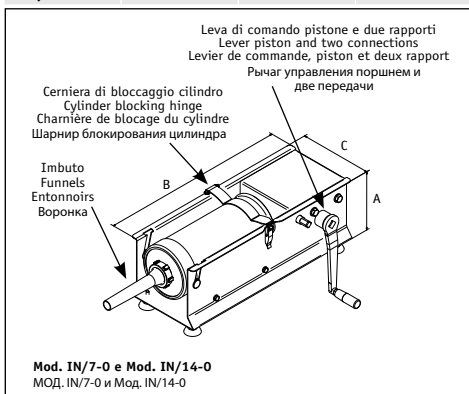
MODELLO VERTICALE
VERTICAL MODEL
MODELE VERTICAL
ВЕРТИКАЛЬНАЯ МОДЕЛЬ



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.

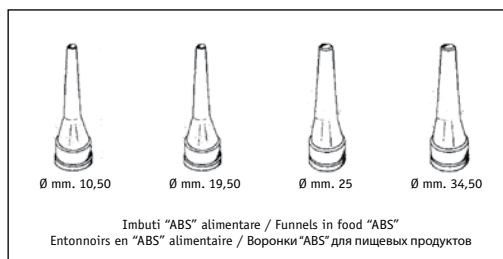
CARATTERISTICHE TECNICHE, TECHNICAL FEATURES, CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES, ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ	LT3	LT5	LT8
	ACCIAIO INOX - STAINLESS STEEL - ACIER INOX - НЕРЖАВЕЮЩАЯ СТАЛЬ		
Capacità / Capacity / Capacité / Вместимость	3 lt	5 lt	8 lt
Velocità / Speed / Vitesse / Скорость	1	2	2
Peso Netto / Net 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

42

ECONOMIC
SAUSAGE FILLER
LT 3 - LT 5 - LT 8

MODELLO ORIZZONTALE
HORIZONTAL MODEL
MODELE HORIZONTAL
ГОРИЗОНТАЛЬНАЯ МОДЕЛЬ



insaccatrice

48 INSACCATRICI IDRAULICHE

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

INSACCATRICI IDRAULICHE INOX



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



Les pousseurs 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



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



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

49



HYDRAULIC STAINLESS STEEL SAUSAGE FILLERS



MODELLO VERTICALE
VERTICAL MODEL
MODELE VERTICAL
ВЕРТИКАЛЬНАЯ МОДЕЛЬ



12 mm

20 mm

28 mm

insaccatrice

50 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.

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.

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 Max. / Working capacity Max. / Capacité de Melange Max. / Макс. производит. смешивания фарша	30 kg	50 kg	50 kg	100 kg	150 kg
Capacità d'impasto Min. / Working capacity Min. / Capacité de Melange Min. / Мин. производит. смешивания фарша	8 - 10 kg	10 - 12 kg	10 - 12 kg	17 kg	25 kg
Motore / Motor / Moteur / Двигатель	V 230-400 / 3 / 50 Hz - V 230 / 1 / 50 Hz				
Potenza / Power / Puissance / Мощность	hp 1 kW 0,75	hp 1 kW 0,75	hp 2 kW 1,5	hp 2 kW 1,5	hp 2,5 kW 1,8
Giri al minuto del motore / Motor rotation speed / Vitesse de rotation du moteur / Скорость вращения двигателя	1400 rpm	1400 rpm	1400 rpm	1400 rpm	1400 rpm
Velocità rotazione pale minuto / Blade rotation speed / Vitesse de rotation de pales / Скорость вращения лезвия	23 rpm	23 rpm	28 rpm	28 rpm	28 rpm
Dimensioni vasca / Tank Dimensions / Dimensions de la cuve / Размеры бака	39 x 30 x 39 cm	42,5 x 39,5 x 47 cm	42 x 50 x 38 cm	79 x 50 x 38 cm	88 x 55 x 48 cm
Capacità vasca / Tank capacity / Capacité de la cuve / Емкости дежи	25 - 30 kg	40 - 50 kg	40 - 50 kg	85 - 95 kg	140 - 150 kg
Peso / Weight / Poids / Вес	40 kg	80 kg	100 kg	110 kg	135 kg
Dimensione / Dimension / Dimensions / Размеры	36 x 72 x 57 cm	46 x 80 x 102 cm	57 x 80 x 104 cm	57 x 116 x 104 cm	63 x 126 x 108 cm
Optional / Optional / Optionnels / По специальному заказу	carrello / trolley / chariot / тележка				

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.

ФАРШЕМШАЛКА



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.

MEAT MIXER







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 dotée 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 - МОД. 2004		MOD. 2013 - МОД. 2013	MOD. TOP - МОД. TOP
	CE - EC	EXPORT - ЭКСПОРТ	CE - EC	CE - EC
Alimentazione / Power Supply / Puissance / Электропитание	400 / 3 / 50 Hz kW 0,55 230 / 1 / 50 Hz kW 0,55	230 / 1 / 50 Hz kW 0,51	230 / 1 / 50 Hz kW 0,38 400 / 3 / 50 Hz 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				



VEGETABLE PREPARATION MACHINE MOD. 2004 - 2013 - TOP



MOD. 2004 CE
МОД. 2004 ЕС



MOD. 2013 CE
МОД. 2013 ЕС
MOD. 2004 EXPORT
МОД. 2004 ЭКСПОРТ



MOD. TOP CE
МОД. TOP ЕС

ташланды

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.

D8X8 - D10X10 - D12X12 - D16X16 - D20X20

Da usare in coppia con 1 disco serie "E"
 To be used with disc type "E"
 A utiliser avec 1 disque de type "E"
 Для применения в паре с диском серии "E"

Per cubettare / To obtain cubes
 Pour faire des cubes / Для нарезки кубиками

8 mm 10 mm 12 mm 16 mm 20 mm



D + E

B6 - B8 - B10

Da usare in coppia con 1 disco serie "E"
 To be used with disc type "E"
 A utiliser avec 1 disque de type "E"
 Для применения в паре с диском серии "E"

Per taglio a bastoncino / To obtain match sticks /
 Pour coupe en petit bâtons / Для нарезки палочками

6 mm 8 mm 10 mm



B + E

GMC + 2PMTc:

Dischi GMC per granigliare la frutta secca o cioccolato
 da usare in coppia con il disco 2PMTc /
 GMC discs to grate dry fruit and chocolate to be used
 in couple with disc 2PMTc /
 Disque GMC pour gratiner fruits seches et chocolat
 a utiliser avec disque 2PMTc /
 Диски GMC используются для измельчения сухофруктов или
 шоколада. Применяются в паре с диском 2PMTc



GMC + 2PMTc

TMC + 2PMTc:

Disco TMC per affettare frutta secca o cioccolato
 da usare in coppia con il disco 2PMTc /
 TMC discs to slice dry fruit and chocolate to be used
 in couple with disc 2PMTc /
 Disque TMC pour couper fruits seches et chocolat
 a utiliser avec disque 2PMTc /
 Диск TMC используется для резки сухофруктов или
 шоколада. Применяется в паре с диском 2PMTc



TMC + 2PMTc

BG6 - BG8 - BG10

Da usarsi esclusivamente con il Mod. TOP (Da usare in coppia con 1 disco serie "E")
 To be used only with Mod. TOP (To be used with disc type "E")
 A utiliser seulement avec Mod. TOP (A utiliser avec 1 disque de type "E")
 Используются только для моделей TOP (Для применения в паре с диском серии "E")

Per taglio a bastoncino / To obtain match sticks /
 Pour coupe en petit bâtons / Для нарезки палочками

6 mm 8 mm 10 mm



BG + E

DG8X8 - DG10X10 - DG12X12 - DG16X16 - DG20X20

Da usarsi esclusivamente con il Mod. TOP (Da usare in coppia con 1 disco serie "E")
 To be used only with Mod. TOP (To be used with disc type "E")
 A utiliser seulement avec Mod. TOP (A utiliser avec 1 disque de type "E")
 Используются только для моделей TOP (Для применения в паре с диском серии "E")

Per cubettare / To obtain cubes
 Pour faire des cubes / Для нарезки кубиками

8 mm 10 mm 12 mm 16 mm 20 mm



DG + E

аппарат

PELAPATATE

PL4 - PL8 - PL15 - PL20

PELAPATATE



I pelapatate 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 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 e il piattello è in carbonio di silicio o in alluminio. **Il nuovo sportello e la sua maniglia è fatto di un materiale speciale nylon 6 FV 30% denominato akulon.**

EPLUCHEUSE



L'éplucheuse électrique est construite complètement en acier inoxydable et elle est dotée 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 une 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. La machine est dotée d'un réducteur de vitesse avec une transmission par courroie et la courroie multigrip est silencieuse, sûre et simple à régler. Le couvercle en polycarbonate transparent permet à l'opérateur de contrôler le processus. Le dispositif de décharge automatique et de charge d'eau Ø 50 mm. Le disque est en carbone de silicium ou en aluminium. **La nouvelle porte et sa poignée est faite d'un matériau spécial résistant de nylon 6 PV 30% appelé Akulon.**

POTATO PEELER



The potato peelers 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 an 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 polycarbonate allows the operator to check the processing. The automatic outlet device and water inlet is of Ø 50 mm and the turning plate of potato peeler is made in silicon carbon or aluminium. **The new door and its handle is made of a special strong material nylon 6 PV 30% denominated Akulon.**

КАРТОФЕЛЕЧИСТКА



Картофелечистки полностью выполнены из нержавеющей стали и оснащены современными системами безопасности. Модель CE, в соответствии с нормами безопасности Европейского Экономического Сообщества, имеет кнопочный пульт управления с микросхемой 24 Вольт, защитный микровыключатель как на дверце, так и на крышке, а также красную грибовидную кнопку аварийного останова. Машина оснащена мотором-редуктором с ременным приводом, а также бесшумным, надежным и простым при регулировке приводом многозахватного ременного типа. Крышка из прозрачного поликарбоната позволяет оператору следить за рабочим процессом. Устройство автоматической разгрузки и шланг подачи воды имеет диаметр 50 мм, тарелка выполнена из карбида кремния (карборунд) или из алюминия. **Новая дверца и ее ручка выполнены из специального прочного материала, который называется акулон (полиамид 6 FV 30%).**

CARATTERISTICHE TECNICHE, TECHNICAL FEATURES, CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES, ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ	PL4	PL8	PL15	PL20
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'heure / Часовая производительность	120 kg	200 kg	450 kg	550 kg
Motore / Motor / Moteur / Двигатель	Kw 0,5 V 230 / 50 Hz V 230 / 400 / 50 Hz	Kw 0,5 V 230 / 50 Hz V 230 / 400 / 50 Hz	Kw 0,75 V 230 / 50 Hz V 230 / 400 / 50 Hz	Kw 0,75 V 230 / 50 Hz V 230 / 400 / 50 Hz
Potenza / Power / Puissance / Мощность	0,6 hp	0,6 hp	1 hp	1 hp
Giri motore / Motor speed / Tours du moteur / Обороты двигателя	1350 RPM V 230 / 50 1400 RPM V 400 / 50	1350 RPM V 230 / 50 1400 RPM V 400 / 50	1360 RPM V 230 / 50 1430 RPM V 400 / 50	1360 RPM V 230 / 50 1430 RPM V 400 / 50
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			

CE

POTATO PEELER
PL4 - PL8 - PL15 - PL20



pelapatata

60 PELACIPOLLE

PLC4 - PLC8 - PLC15 - PLC20

PELACIPOLLE



I 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 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 e il piattello è rivestito in granulare finissimo ed ha una rotazione inferiore del 20% rispetto al pelapatate. **Il nuovo sportello e la sua maniglia è fatto di un materiale speciale nylon 6 FV 30% denominato akulon.**

MACHINE A EPLUCHER LES OIGNONS



La machine à éplucher les oignons électriques est construite complètement en acier inoxydable et elle est dotée 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 une 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. La machine est dotée d'un réducteur de vitesse avec une transmission par courroie et la courroie multigrip est silencieuse, sûre et simple à régler. Le couvercle en polycarbonate transparent permet à l'opérateur de contrôler le processus. Le dispositif de décharge automatique et de charge d'eau Ø 50 mm et le disque est recouvert d'un granulaire très fin qui montre une rotation plus lente du 20% que l'autre. **La nouvelle porte et sa poignée est faite d'un matériau spécial résistant de nylon 6 PV 30% appelé Akulon.**

ONION PEELER



The onion peelers 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 an 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 polycarbonate allows the operator to check the processing. The automatic outlet device and water inlet is of Ø 50 mm and the turning plate is covered with very fine granular and shows a rotation of 20% slower than one of potato peeler. **The new door and its handle is made of a special strong material nylon 6 PV 30% denominated Akulon.**

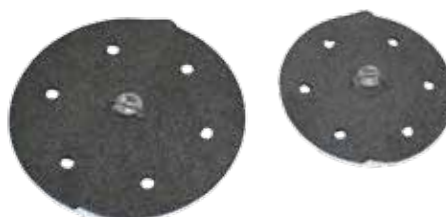
ЛУКОЧИСТКА



Лукочистки полностью выполнены из нержавеющей стали и оснащены современными системами безопасности. Модель CE, в соответствии с нормами безопасности Европейского Экономического Сообщества, имеет кнопочный пульт управления с микросхемой 24 Вольт, защитный микровыключатель как на дверце, так и на крышке, а также красную грибовидную кнопку аварийного останова. Машина оснащена мотором-редуктором с ременным приводом, а также бесшумным, надежным и простым при регулировке приводом многозахватного ременного типа. Крышка из прозрачного поликарбоната позволяет оператору следить за рабочим процессом. Устройство автоматической разгрузки и шланг подачи воды имеет диаметр 50 мм, тарелка покрыта очень мелкими гранулами, а скорость ее вращения на 20% ниже, чем у картофелечистки. **Новая дверца и ее ручка выполнены из специального прочного материала, который называется акулон (полиамид 6 FV 30%).**

CARATTERISTICHE TECNICHE, TECHNICAL FEATURES, CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES, ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ	PLC4	PLC8	PLC15	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'heure / Часовая производительность	45 kg	100 kg	180 kg	240 kg
Motore / Motor / Moteur / Двигатель	Kw 0,37 V 230 / 50 Hz V 230 / 400 / 50 Hz	Kw 0,55 V 230 / 50 Hz V 230 / 400 / 50 Hz	Kw 0,63 V 230 / 50 Hz V 230 / 400 / 50 Hz	Kw 0,63 V 230 / 50 Hz V 230 / 400 / 50 Hz
Potenza / Power / Puissance / Мощность	0,5 hp	0,75 hp	0,85 hp	0,85 hp
Giri motore / Motor speed / Tours du moteur / Обороты двигателя	900 RPM	900 RPM	900 RPM	900 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			

CE

ONION PEELER
PLC4 - PLC8 - PLC15 - PLC20

pelacciolle

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

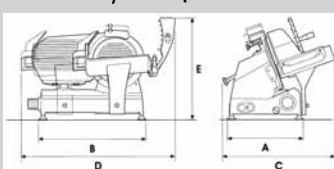


Aluminium base, Blade cover, pan and movable panel made of anodized aluminium (rustless). Shaft holding the blade mounted on a double ball-bearing. Professional type ventilated motor. Tempered ground hard chromium-plated professional blade. Fence panel: anodized aluminium or Vedril material.

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 B 34,5 C 36,0 D 52,0 E 31,5	A 28,0 B 41,5 C 40,5 D 58,0 E 34,0	A 29,0 B 44,0 C 42,5 D 62,0 E 37,0	A 29,0 B 44,0 C 44,0 D 62,0 E 39,0	A 29,0 B 44,0 C 48,5 D 65,0 E 44,0	A 41,5 B 58,0 C 58,5 D 89,0 E 48,0	A 25,5 B 34,5 C 36,0 D 52,0 E 31,5	A 28,0 B 41,5 C 40,5 D 58,0 E 34,0	A 29,0 B 44,0 C 42,5 D 62,0 E 37,0	A 29,0 B 44,0 C 44,0 D 62,0 E 39,0	A 29,0 B 44,0 C 48,5 D 65,0 E 44,0	A 41,5 B 58,0 C 58,5 D 89,0 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	35 cm
Potenza motore / Power / Puissance moteur / Мощность двигателя	0,20 Hp / 0,132 Kw	0,20 Hp / 0,140 Kw	0,30 Hp / 0,150 Kw	0,30 Hp / 0,150 Kw	0,50 Hp / 0,300 Kw	0,50 Hp / 0,300 Kw	0,20 Hp / 0,132 Kw	0,20 Hp / 0,140 Kw	0,30 Hp / 0,150 Kw	0,30 Hp / 0,150 Kw	0,50 Hp / 0,300 Kw	0,50 Hp / 0,300 Kw
Impianto elettrico / Electric plant / Installation électrique / Электрическая установка	V 230 / 1 / 50	V 230 / 1 / 50 400 / 3 / 50	V 230 / 1 / 50 400 / 3 / 50	V 230 / 1 / 50 400 / 3 / 50	V 230 / 1 / 50 400 / 3 / 50	V 230 / 1 / 50 400 / 3 / 50	V 230 / 1 / 50	V 230 / 1 / 50 400 / 3 / 50	V 230 / 1 / 50 400 / 3 / 50	V 230 / 1 / 50 400 / 3 / 50	V 230 / 1 / 50 400 / 3 / 50	V 230 / 1 / 50 400 / 3 / 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	220 x 190 cm	220 x 210 cm	220 x 210 cm	310 x 260 cm
Peso / Weight / Poids / Вес	11 kg	15 kg	18 kg	18 kg	25 kg	45 kg	11 kg	15 kg	18 kg	18 kg	25 kg	45 kg
Dimensione imballo / Packaging dimensions / Dimensions emballage / Размер упаковки	34 x 42 x 40 cm	41 x 49 x 44 cm	44 x 54 x 47 cm	44 x 54 x 47 cm	48,5 x 63 x 53 cm	56 x 80 x 74 cm	34 x 42 x 40 cm	41 x 49 x 44 cm	44 x 54 x 47 cm	44 x 54 x 47 cm	48,5 x 63 x 53 cm	56 x 80 x 74 cm

A GRAVITÀ

63



ELECTRIC GRAVITY
SLICER



affettatrice

AFFETTATRICE VERTICALE

AFFETTATRICE VERTICALE



Realizzata in lega di alluminio con fusione in conchiglia presenta una superficie lucidata e anodizzata. E' 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).

TRANCHEUSE VERTICALE



Realisée en alliage d'aluminium avec moulage en coquille a une surface entièrement polie et anodisée. Elle est douée 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).

VERTICAL SLICER

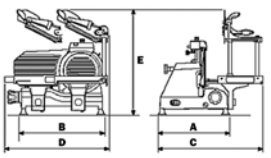


Realized in aluminum alloy with chilled casting structure has a polished and anodized surface. It is equipped with high precision slicing thickness adjustment from 0 to 16 mm and standard upper fixed sharpener. Food carriage mounted on ball bearings ensure smooth gliding. Equipped with chrome plated 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).

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	AFV 250 S CE-EXPORT	AFV 250 C CE-EXPORT	AFV 300 S CE-EXPORT	AFV 300 C CE-EXPORT	AFV 350 S CE-EXPORT	AFV 350 C CE-EXPORT	AFV 370 S CE-EXPORT	AFV 370 C CE-EXPORT
Dimensione / Dimensions / Dimensions / Размеры	A 36 cm	A 36 cm	A 36 cm	A 36 cm	A 53 cm	A 53 cm	A 53 cm	A 53 cm
	B 46 cm	B 46 cm	B 46 cm	B 46 cm	B 65 cm	B 65 cm	B 65 cm	B 65 cm
	C 52 cm	C 60 cm	C 52 cm	C 52 cm	C 65 cm	C 65 cm	C 65 cm	C 65 cm
	D 53 cm	D 68 cm	D 61 cm	D 61 cm	D 82 cm	D 82 cm	D 82 cm	D 82 cm
	E 50 cm	E 45 cm	E 51,5 cm	E 51,5 cm	E 64 cm	E 64 cm	E 64 cm	E 64 cm
Diametro lama / Blade diameter / Diametre lame / Диаметр лезвия	250 mm	250 mm	300 mm	300 mm	350 mm	350 mm	370 mm	370 mm
Potenza motore / Power / Puissance moteur / Мощность двигателя	0,35 Hp / 0,245 kw	0,35 Hp / 0,245 kw	0,35 Hp / 0,245 kw	0,35 Hp / 0,245 kw	0,50 Hp / 0,300 kw	0,50 Hp / 0,300 kw	0,50 Hp / 0,300 kw	0,50 Hp / 0,300 kw
Impianto elettrico / Electric plant / Insallation électrique / Электрическая установка	V 230 / 1 / 50 400 / 3 / 50	V 230 / 1 / 50 400 / 3 / 50	V 230 / 1 / 50 400 / 3 / 50	V 230 / 1 / 50 400 / 3 / 50	V 230 / 1 / 50 400 / 3 / 50	V 230 / 1 / 50 400 / 3 / 50	V 230 / 1 / 50 400 / 3 / 50	V 230 / 1 / 50 400 / 3 / 50
Capacità di taglio / Capacity of cut about / Capacité de coupe / Производительность отреза	260 x 190 cm	215 x 170 cm	260 x 200 cm	260 x 200 cm	300 x 265 cm	300 x 250 cm	290 x 275 cm	290 x 260 cm
Peso / Weight / Poids / Вес	24 Kg	22 Kg	27 Kg	27 Kg	45 Kg	43 Kg	46 Kg	44 Kg
Dimensione imballo / Packaging dimensions / Dimensions emballage / Размер упаковки	58 x 57 x 52 cm	58 x 57 x 52 cm	58 x 71 x 63 cm	58 x 71 x 63 cm	64 x 83 x 70 cm	64 x 83 x 70 cm	64 x 83 x 70 cm	64 x 83 x 70 cm



VERTICAL SLICER

PIATTO CARNI
MEAT PLATE
PLATEAU A VIANDE
ЛОТОК ДЛЯ МЯСА



PIATTO SALUMI
SAUSAGE PLATE
PLATEAU A CHARCUTERIE
ЛОТОК ДЛЯ ГАСТРОНОМИИ

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, perché realizzati interamente in acciaio inox e plastica per alimenti. In dotazione: gruppo coltello con lame taglienti in acciaio inox. Optional: gruppo coltello con lame forate per mescolare o dentate per tritare.

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 ouverts. 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. La machine est dotée de lames aiguisées en acier inoxydable. Comme optionnel on peut avoir les lames forés pour mélanger ou les lames dentées pour hacher.

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. The machine is equipped with a couple of standard sharpening blades, while as optional you may have the pierced blades for kneading or toothed blades for mincing.

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 поварам. 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. Дополнительно: узел смешения с режущими ножами из нержавеющей стали. Комплектующие за дополнительную оплату: узел смешения с перфорированными ножами или узел измельчения с зубчатыми ножами.

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 18 x 10,5 h cm	Ø 24 x 12 h cm	Ø 24 x 18 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	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 perforée pour fouetter et mélanger / перфорированное лезвие для взбивания и замешивания		

LT5 - LT8

67



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 légumes
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 ragù
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 -

CUTTER MOD. 2013 LT3 - LT5 - LT8



Progettati e realizzati nel rispetto delle normative europee CE, da anni sono di grande aiuto nelle cucine professionali. Vasca distanziata dal motore per non riscaldare i prodotti lavorati. Pratici, infatti sono in grado di: sminuzzare, tagliare, omogeneizzare una svariata quantità di prodotti riducendo notevolmente i tempi delle lavorazioni in cucina. Struttura in alluminio anodizzato, vasca in acciaio inox e coperchio in materiale trasparente idoneo al contatto con gli alimenti. Sicuri perché dispongono di micro interruttore di sicurezza e comandi a bassa tensione e funzione "pulse" e freno motore nelle versioni da 5 e 8 litri. Velocità coltello 1400 giri/minuto; i modelli 5 e 8 lt possono essere dotati di un variatore di velocità come supplemento che può essere utilizzato in tutte le lavorazioni, taglio, sminuzzo, emulsioni. In dotazione: gruppo coltello con lame taglienti in acciaio inox. Optional: gruppo coltello con lame forate per mescolare o dritte per la tartare.

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. Pratiques, en effet, ils peuvent hacher, couper, homogénéiser une différente quantité de produits en réduisant notablement les temps du travail dans la cuisine. La structure est en aluminium anodisé, la cuve en acier inoxydable et le couvercle en matière plastique transparente apte au contact avec les aliments. Sûres car ils disposent d'un micro de sécurité et des commandes à basse tension 24 Volt avec touche pour fonctionnement à impulsion et de freinage dans les modèles de 5 et 8 litres. La vitesse du couteau est de 1400 tr/min; les modèle 5lt et 8LT peuvent être équipés sur demande avec une option du variateur pour réduire la vitesse qui peut être utilisé dans tous les usinages, couper, hacher, émulsions. La machine est dotée de lames aiguisées en acier inoxydable. Comme optionnel on peut avoir les lames forés pour mélanger et les lames droites pour la tartare.

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. 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. The frame is made in anodized aluminum and the bowl in stainless steel while the cover in transparent food contact plastic material. Safe because they are equipped with safety micro-switch and low voltage controls board, with "pulse" device and engine motor-brake in versions 5 and 8 liters. The knife speed is 1400 r/min; the models 5 and 8lt can be equipped by request with a speed regulator that can be used in all type of processing, cutting, chopping, emulsions. The machine is equipped with a couple of standard sharpening blades, while as optional you may have the pierced blades for kneading or straight blades for the tartar.

КУТТЕР МОД. 2013 LT3 - LT5 - LT8



Куттеры разработаны и созданы в соответствие с европейскими нормативами. В течение многих лет они являются незаменимыми помощниками на профессиональной кухне. Бак куттера расположен на расстоянии от мотора, что позволяет не нагреваться перерабатываемому материалу. Куттеры практичны и способны выполнять следующую работу: измельчать, резать, гомогенизировать различное количество перерабатываемого материала, значительно экономя время. Корпус куттера выполнен из анодированного алюминиевого сплава, бак из нержавеющей стали, а крышка из прозрачного материала, пригодного для контакта с пищевыми продуктами. Куттеры безопасны, потому что имеют аварийный микровыключатель и блок управления низкого напряжения, а также функцию работы в «импульсном» режиме и остановки мотора в моделях от 5 до 8 литров. Скорость движения ножа 1400 об/мин; модели 5 и 8 литров дополнительно могут быть оснащены коробкой скоростей, которая может быть использована для всех типов обработки пищевых продуктов, резки, измельчения, гомогенизации. Дополнительно: узел смешения с режущими ножами из нержавеющей стали. Комплектующие за дополнительную оплату: узел смешения с перфорированными ножами или прямыми ножами для карпаччо.

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 / Вec	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 e dritta per la tartare / pierced blade for whipping and kneading and straight blade for the tartar / lame perforée pour fouetter et mélanger et lame droite pour la tartare / перфорированное лезвие для взбивания и замешивания, прямое лезвие для карпач optional di variatore di velocità modello 5 - 8 lt / speed variator model 5 - 8 lt / variateur de vitesse modèle 5 - 8 lt / дополнительно коробка скоростей для модели 5 - 8 литров		



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



Lama dritta per la tartare
Straight blade for the tartar
Lame droite pour la tartare
Прямое лезвие для карпач



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 légumes
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 ragù
Измельченное мясо для мясного соуса

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

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

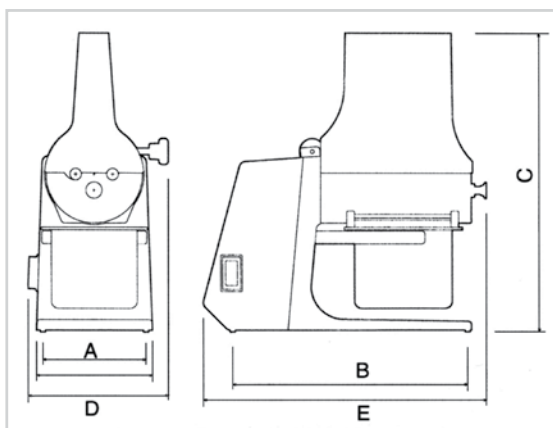


Установка для тендеризации мяса со своими 180 микронадрезами на квадратный дециметр, разрезает волокна, делая мясо мягким, не повреждая его. Подходит для размягчения ломтиков сырого и отварного мяса, но не подходит для применения мяса с костью и замороженного мяса. Машина, оснащенная зубчатой передачей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

Машина полностью выполнена из нержавеющей стали aisi 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

CE 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

23

HAMBURGER MACHINE
PHR 100
PHR 130
PHR 150



bistecatrice

74 MACCHINE SOTTOVUOTO

VACUUM/250C - VACUUM/300C - VACUUM/400C -

MACCHINE SOTTOVUOTO A CAMPANA



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

CHAMBERS VACUUM MACHINES



Stainless steel professional equipment, greatly flexible to the various areas of use. Equipped with innovative technological features, are indispensable for the packaging of various products (sauces, liquids, meat, fish and vegetables), finding application in various sectors, from catering to gastronomy, catering, supermarkets etc. Also equipped with arrangement system for inert gas injection upon request, are able to pack and protect also particularly delicate and fragile products. The attention to detail and high quality of materials ensure a perfect and durable vacuum. Each machine is equipped with a oil immersed pump, endowed with a device that allows oil drainage and heating to use after periods of inactivity or cold weather. 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.

CARATTERISTICHE TECNICHE, TECHNICAL FEATURES, CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES, ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ	VACUUM / 250C	VACUUM / 300C	VACCUM / 400C	VACUUM / 500C
Dimensione / Dimension / Dimensions / Размеры	320 x 500 x 570 mm	410 x 460 x 430 mm	510 x 560 x 460 mm	610 x 630 x 500 mm
Dimensioni camera / Chamber dimensions Dimensions chambre / Размеры камеры	260 x 300 x 110 mm	310 x 350 x 190 mm	410 x 450 x 220 mm	520 x 520 x 200 mm
Voltaggio / Voltage / Voltage / Напряжение	230 / 50-60	230 / 50-60	230 / 50-60	230 / 50-60
Pompa del vuoto / Vacuum pump / Pompe du vide / Вакуумный насос	6 / 7,2 m 3 h - oil	8 / 9,6 m 3 h - oil	20 / 24 m 3 h - oil	20 / 24 m 3 - oil
Numero programmi / Programs number Numéro programmes / Число программ	1	6	6	6
Barra saldante / Welding bar / Barre de soudure / Запайватель	250 mm	300 mm	400 mm	500 mm
Peso / Weight / Poids / Вес	26 kg	34 kg	50 kg	70 kg

CLOCHES POUR CONDITIONNEMENT SOUS VIDE

F 

Machines professionnelles tout en inox, remarquablement flexible pour les différents domaines d'utilisation. Douées de fonctionnalités technologiques innovantes, elles sont indispensables pour l'emballage de produits divers (sauces, liquides, viande, poisson et légumes) et trouvent application dans divers secteurs, de la restauration à la gastronomie, la restauration, supermarchés etc. Également équipées, de système de prédisposition pour l'injection de gaz inerte (sur demande), réussissent à emballer et protéger les produits aussi particulièrement délicates et fragiles.



МАШИНЫ ВАКУУМИРОВАНИЯ С КОЛПАКОМ

RUS 

Профессиональные машины полностью изготовлены из нержавеющей стали и могут легко использоваться в различных областях. Оборудование оснащено инновационными технологическими разработками, которые делают его незаменимым для упаковки различных продуктов (соусы, жидкости, мясо, рыба и овощи), а также дают возможность использовать машину в различных отраслях, от ресторанных сетей до гастрономии, предприятий общественного питания, супермаркетов и т.д. Кроме того, машины снабжены системой для инъекций инертного газа (по запросу), что позволяет упаковывать и защищать даже мягкие и хрупкие продукты. Внимательное отношение к деталям и высокое качество материалов гарантируют глубокий и продолжительный вакуум. Каждая машина оборудована насосом с масляной ванной, а также устройством для дренажа и подогрева масла, которое будет полезно после длительного простоя оборудования или в период сильных холодов. Крышка оснащена толстым плексигласом, который гарантирует повышенную прочность к нагрузкам при частом пользовании оборудованием. Все машины позволяют выполнить вакуумирование для значительных по длине продуктов с помощью гофрированных пакетов и за пределами колпака.

CHAMBERS VACUUM MACHINES

NEW

macchine sottovuoto

76 MACCHINE SOTTOVUOTO AD ASPIR

VACUUM/450 AUTO - VACUUM/350 - VACUUM/450

MACCHINE SOTTOVUOTO AD ASPIRAZIONE ESTERNA



Le confezionatrici ad aspirazione esterna realizzate interamente in acciaio inox, sono apparecchiature professionali ideali per il piccolo punto vendita al dettaglio. Solide ed affidabili nel tempo, offrono la possibilità di servire "a vista" il prodotto confezionato aumentandone la conservazione e la freschezza nel tempo grazie ad un vuoto durevole e di qualità con conseguente incremento del servizio e dell'immagine. Ideali per prodotti a basso contenuto di umidità (salumi, formaggi, etc.). 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, entirely made of stainless steel, are professional items recommended for the small retail outlet. Solid and reliable over time, they offer the possibility to serve "on sight" the packaged product by increasing the conservation and freshness over time thanks to a durable and high-quality vacuum with a consequent increase of service and image. Ideal for products with low moisture content (meats, cheeses, etc.). 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.

CONFECTIONNEUSES POUR SOUS VIDE ASPIRATION EXTERNE



Les confectionneuses pour sous vide à aspiration externe faites en acier inoxydable, sont des machines professionnels recommandées pour le petit magasin de détail. Solides et fiables dans le temps, elles offrent la possibilité de servir «à vue» du produit emballé par l'augmentation de la conservation et de fraîcheur dans le temps grâce à un vide durable et de qualité avec une augmentation conséquente du service et de l'image. Idéals pour les produits à faible teneur en humidité (viandes, fromages, etc.) 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 ВАКУМИРОВАНИЯ С ВНЕШНИМ ОТСОСОМ



Упаковочные машины с внешним отсосом полностью изготовлены из нержавеющей стали. Это профессиональное оборудование, которое будет идеально для небольших точек розничной торговли. Прочные и надежные, они позволяют упаковывать продукт «на месте», сохраняя его свежесть и увеличивая срок хранения за счет глубокого вакуума и качества оборудования, повышая при этом уровень обслуживания клиентов и репутацию торговой точки. Машины идеальны для продуктов с низким содержанием влаги (гастрономия, сыры и пр.). Каждая машина оснащена профессиональным нагревательным элементом, благодаря которому создается толстый и аккуратный сварной шов, гарантирующий долговечность вакуума. Кроме того, имеется фильтр для защиты насоса от жидкостей и влаги. Все жидкие или свежие продукты, которые невозможно упаковать в гофрированные пакеты, можно законсервировать в специальные банки.

CARATTERISTICHE TECNICHE, TECHNICAL FEATURES, CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES, ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ	VACUUM / 350	VACUUM / 450	VACUUM / 450 AUTO
Dimensione / Dimension / Dimensions / Размеры	370 x 260 x 130 mm	470 x 260 x 130 mm	470 x 260 x 130 mm
Voltaggio / Voltage / Voltage / Напряжение	230 / 50-60	230 / 50-60	230 / 50-60
Pompa a bagno d'olio / Oil pump Pompe à bain d'huile / Насос с масляной ванной	20 / 24 Lt min	20 / 24 Lt min	40 / 48 Lt min
Consumo / Power consumption / Consommation / Расход	250 W	300 W	400 W
Barra saldante / Welding bar / Barre de soudure / Запайватель	350	450	450
Peso / Weight / Poids / Вес	7,5 kg	8,6 kg	8,6 kg

AZIONE ESTERNA

??

EXTERNAL SUCTION
PACKAGING
MACHINES

NEW



macchine sottovuoto



Certificato



Partner for progress

Reg. Numero	C16E365	Revisione	00
Data di rilascio	2017-08-04	Data di ultima modifica	2017-08-04
Data di prossimo rinnovo	2022-08-03		

Pagina 1 di 2

Certificato di Esame CE del Tipo

Si dichiara che la macchina del Fabbricante:

S.A.P. S.r.l.

Sede Legale / Operativa

Via Nobel, 7/11/11a
40064 – Ozzano dell'Emilia (BO)
ITALIA

Designazione/Designation:

Sega a nastro per l'industria alimentare
Food band sawing machine

Tipo-il/Type-s:

SOB.

Modello-il/Model-s:

SM2020A, SM2020V, SO2020A, SO2020V

Fascicolo Tecnico rev. 02 del 2016-05-06

Technical Construction File rev. 02 of 2016-05-06

è conforme ai requisiti applicabili della Direttiva 2006/42/CE - allegato IV - Procedura di esame CE del tipo di cui all'allegato IX
Is in compliance with 2006/42/EC Directive, Annex IV - EC type-examination procedure provided for in Annex IX

Il presente Certificato è soggetto al rispetto dei requisiti contrattuali di Kiwa Cermet Italia ed è valido solo per i prodotti sopra identificati. Le principali caratteristiche sono specificate nell'Allegato Tecnico che è parte integrante del presente Certificato.

Chief Operating Officer
Giampiero Belcredi

CE

Organismo Notificato n. 0476

Kiwa Cermet Italia S.p.A.
Società con socio unico, soggetta
all'attività di direzione e coordinamento
di Kiwa Italia Holding Srl
Via Cadriano, 23
40057 Cadriano di Granarolo (BO)
Tel +39 051.459.3.111
Fax +39 051.763.362
E-mail: info@kiwacermet.it
www.kiwacermet.it

CERMET



SGQ N° 007A SSI N° 006G
SGA N° 010D FSM N° 004I
PRD N° 069B



Certificato



Partner for progress

Reg. Numero	C16E366	Revisione	00
Data di rilascio	2017-07-24	Data di ultima modifica	2017-07-24
Data di prossimo rinnovo	2022-07-23		

Pagina 1 di 2

Certificato di Esame CE del Tipo

Si dichiara che la macchina del Fabbricante:

S.A.P. S.r.l.

Sede Legale / Operativa

Via Nobel, 7/11/11a
40064 – Ozzano dell'Emilia (BO)
ITALIA

Designazione/Designation:

Sega a nastro per l'industria alimentare
Food band sawing machine

Tipo-il/Type-s:

SOP. / SOG.

Modello-il/Model-s:

SM1550A, SM1550V, SO1550A, SO1550V
SM1830A, SM1830V, SO1830A, SO1830V

Fascicolo Tecnico rev. 02 del 2015-07-03

Technical Construction File rev. 04 of 2015-07-03

è conforme ai requisiti applicabili della Direttiva 2006/42/CE - allegato IV - Procedura di esame CE del tipo di cui all'allegato IX
Is in compliance with 2006/42/EC Directive, Annex IV - EC type-examination procedure provided for in Annex IX

Il presente Certificato è soggetto al rispetto dei requisiti contrattuali di Kiwa Cermet Italia ed è valido solo per i prodotti sopra identificati. Le principali caratteristiche sono specificate nell'Allegato Tecnico che è parte integrante del presente Certificato.

Chief Operating Officer

Giampiero Belcredi

Organismo Notificato n. 0475

Kiwa Cermet Italia S.p.A.
Società con socio unico, soggetta
all'attività di direzione e coordinamento
di Kiwa Italia Holding Srl
Via Cadriano, 23
40057 Cadriano di Granarolo (BO)
Tel +39.051.459.3.111
Fax +39.051.763.382
E-mail: info@kiwacermet.it
www.kiwacermet.it

CERMET



SGQ N° 007A SSI N° 006G
SGA N° 010D FSM N° 004I
PRD N° 069B



Sede Legale Bologna:
Palazzo del Vescovo - Via Garibaldi, 20
40011 Anzola dell'Emilia (BO)

I

L'istituto ICE ha certificato la piena conformità delle nostre macchine per la lavorazione degli alimenti alle più severe normative europee ed internazionali, in materia di 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 ICE 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 ICE ont 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 внешней торговли италии иче (ICE) сертифицировал полное соответствие наших машин для обработки пищевых продуктов жестким европейским и международным нормативам в области безопасности. Настоящий сертификат, также, свидетельствует о качестве проектирования, изготовления и сбыта этих машин, что является сильной мотивацией к их непрерывному усовершенствованию.

ORGANISMO NOTIFICATO N° 0303
AUT. DAL MIN. INDUSTRIA
PER LA CERTIFICAZIONE

NOTIFIED ORGANISM N. 0303
AUTHORIZED BY INDUSTRY DEPARTMENT
FOR THE CERTIFICATION

ORGANISME NOTIFIÉ N. 0303
AUTORISÉ PAR LE MINISTÈRE DELL'INDUSTRIE
POUR LA CERTIFICATION

НОТИФИЦИРОВАННЫЙ ОРГАН N°0303
РАЗРЕШ. МИН. ПРОМЫШЛЕННОСТИ ПО
СЕРТИФИКАЦИИ CE / EC



ISTITUTO CERTIFICAZIONE EUROPEA



Associazione Italiana Costruttori
Macchine, Impianti, Attrezzature
per la Produzione, la Lavorazione
e la Conservazione Alimentare



Federazione delle Associazioni Nazionali
dell'Industria Meccanica Varia ed Affine



Le illustrazioni e le caratteristiche tecniche qui riportate possono differire per migliorie tecniche dalle macchine fornite, senza modificare la validità di quanto scritto nel presente catalogo.

The pictures and technical details of this catalogue may differ from the supplied machines, because of technical improvements, without modifying the validity of what has been written.

Les illustrations et les caractéristiques techniques du catalogue peuvent différer des machines fournies a cause des améliorations techniques, sans modifier ce qui a été écrit.






Представленные здесь изображения и технические характеристики могут отличаться от технических усовершенствований поставленной машины, тем не менее это не меняет подлинность информации, указанной в настоящем каталоге.



S.A.P. S.r.l.

Via A. Nobel, 7/11/11A, Z.I. 1° Maggio - 40064 Ozzano dell'Emilia - Bologna (Italy)

Tel. +39 051 796872 - Fax +39 051 6511515/6522287

 businessap  salessap  SAP srl  sap_bologna2017  Sap srl

www.sapbologna.it - sap@sapbologna.it - business@sapbologna.it