



2026

CATALOGO_LISTINO PREZZI | CATALOGUE_PRICE LIST | CATALOGUE_LISTE DES PRIX

dal 1948 | since 1948 | depuis 1948
Food & Meat Processing Equipment



L'Officina Savioli nasce nel 1948. Oggi può essere considerata come un punto di riferimento nel panorama italiano e internazionale per la produzione di macchinari professionali.

Con una vasta gamma di prodotti specifici per lavorazione di carne e pesce, l'azienda Savioli garantisce una ricerca continua della migliore qualità e affidabilità, associate all'utilizzo di prodotti innovativi, che permettono di soddisfare anche le richieste della clientela più esigente.

Il fondatore dell'azienda, **Lelio Savioli**, grazie alla sua intuizione ed esperienza, ha progettato e costruito una linea completa di attrezzature professionali, prima in ghisa, poi in alluminio ed oggi in **acciaio inox Aisi 304**, come **Segaossi**, Tritacarne, Grattugie, Pressamburger, Insaccatrici ed altro.

Tutti i prodotti Savioli rappresentano la risposta ideale per chi cerca **qualità** ed **esperienza** nel settore della lavorazione di carne e pesce: sicurezza, robustezza ed affidabilità li rendono duraturi nel tempo e hanno fatto conoscere il marchio Savioli in tutto il mondo.

Officina Savioli was established in 1948. Today it can be considered as a reference point in the production of professional machinery throughout Italy and the world.

With its wide range of meat and fish processing products, Savioli guarantees continuous research to provide the highest quality and reliability which, together with the use of innovative products, allow to meet the requirements of even the most demanding customers.

Thanks to his intuitions and experience, the founder of the company, **Lelio Savioli**, has designed and created a complete range of professional equipment. Machines like **bone bandsaws**, meat grinders, graters, burger presses, sausage stuffers and others were at first made of cast iron, then aluminium and now of **AISI 304 stainless steel**.

All of Savioli's products are the ideal solution for anyone looking for **quality** and **experience** in the meat and fish processing industry. Their safety, robustness and reliability make them durable over time, and have made Savioli a brand known throughout the world.

Officina Savioli a été fondée en 1948. Aujourd'hui, elle peut être considérée comme un point de repère dans la scène italienne et internationale pour la production d'équipements professionnels.

Avec sa large gamme de produits spécifiques pour le travail de la viande et du poisson, la société Savioli assure une recherche continue de la meilleure qualité et fiabilité, associées à l'utilisation de produits innovants, qui permettent de répondre aux besoins des clients les plus exigeants.

Le fondateur de la société, **Lelio Savioli**, grâce à son intuition et à son expérience, a conçu et fabriqué une gamme complète d'équipements professionnels. Au début, pour produire ses machines comme la **Scie à os**, le Hachoir à viande, les Râpes, le Presse à hamburger, les Ensacheuses et d'autres, il a utilisé la fonte, puis l'aluminium et aujourd'hui **l'acier inox Aisi 304**.

Tous les produits Savioli représentent la solution idéale pour ceux qui cherchent la **qualité** et **l'expérience** dans le secteur de le travail de la viande et du poisson: la sécurité, la robustesse et la fiabilité les rendent durables pour l'avenir et ont fait connaître la marque Savioli dans le monde entier.

Indice / Index

SEGAOSSI <i>Bandsaws</i> <i>Scie à Os</i>		
Segaossi 200 <i>Bandsaw 200 / Scie à os 200</i>	5	
Segaossi 1650 <i>Bandsaw 1650 / Scie à os 1650 / Bandsaw 1650 Export / Scie à os 1650 Export</i>	6	
Segaossi 220 <i>Bandsaw 220 / Scie à os 220</i>	7	
Segaossi 2000 <i>Bandsaw 2000 / Scie à os 2000</i>	8	
Segaossi 300 Inox - Da Banco <i>Bandsaw 300 Stainless Steel - Bench / Scie à os 300 Inox - Banc</i>	9	
Segaossi 300 Inox - Piano Fisso <i>Bandsaw 300 Stainless Steel - Fixed Table / Scie à os 300 Inox - Plan de Travail Fixe</i>	10	
Segaossi 300 Inox - Piano Scorrevole <i>Bandsaw 300 Stainless Steel - Sliding Work Surface / Scie à os 300 Inox - Plande Travail Coulissant</i>	11	
Segaossi 350 Inox - Piano Fisso <i>Bandsaw 350 Stainless Steel - Fixed Table / Scie à os 350 Inox - Plan de Travail Fixe</i>	12	
Segaossi 350 Inox - Piano Scorrevole <i>Bandsaw 350 Stainless Steel - Sliding Work Surface / Scie à os 350 Inox - Plande Travail Coulissant</i>	13	
Segaossi 400 Inox - Piano Fisso <i>Bandsaw 400 Stainless Steel - Fixed Table / Scie à os 400 Inox - Plan de Travail Fixe</i>	14	
Segaossi 400 Inox - Piano Scorrevole <i>Bandsaw 400 Stainless Steel - Sliding Work Surface / Scie à os 400 Inox - Plande Travail Coulissant</i>	15	
Segaossi 600 Inox <i>Bandsaw 600 Stainless Steel / Scie à os 600 Inox</i>	16	
Segaossi 320 <i>Bandsaw 320 / Scie à os 320</i>	17	
Segaossi 380 <i>Bandsaw 380 / Scie à os 380</i>	18	
GRATTUGIA / TRITACARNE <i>Cheese Grater / Meat Mincers</i> <i>Râpe / Hache Viande</i>		
Grattugia Family <i>Cheese Grater Family / Rape Family</i>	20	
Grattugia 12 <i>Cheese Grater 12 / Râpe 12</i>	21	
Tritacarne 12 Inox <i>Meat Mincer 12 Stainless Steel / Hache Viande 12 Inox</i>	22	
Gruppo Tritacarne-Grattugia 12 Inox <i>Combined Meat Mincer and Cheese Grater 12 Stainless Steel / Combine Hache Viande et Râpe 12 Inox</i>	23	
Tritacarne 22 Inox <i>Meat Mincer 22 Stainless Steel/ Hache Viande 22 Inox</i>	24	
Gruppo Tritacarne-Grattugia 22 Inox <i>Combined Meat Mincer and Cheese Grater 22 Stainless Steel / Combine Hache Viande et Râpe Family 22 Inox</i>	25	
Tritacarne 22 Superior <i>Meat Mincer 22 Superior / Hache Viande 22 Superior</i>	26	
Tritacarne 22 Refrigerato <i>Refrigerated Meat Mincer 22 / Hache Viande 22 Réfrigéré</i>	27	
Tritacarne Easy <i>Meat Mincer 32 Easy / Hache Viande 32 Easy</i>	28	
Tritacarne 32 Pratic <i>Meat Mincer 32 Pratic / Hache Viande 32 Pratic</i>	29	
Tritacarne 32 Pratic Carenato <i>Meat Mincer 32 Pratic Circular Cover / Hache Viande 32 Pratic Couverture Circolaire</i>	30	
Tritacarne 32 Classic <i>Meat Mincer 32 Classic / Hache Viande 32 Classic</i>	31	
Tritacarne 32 Superior <i>Meat Mincer 32 Superior / Hache Viande 32 Superior</i>	32	
Tritacarne 32 Refrigerato <i>Refrigerated Meat Mincer 32 / Hache Viande 32 Réfrigéré</i>	33	
Accessori per Tritacarne <i>Accessories for Meat Mincer / Accessoires pour Hache Viande</i>	34	
PRESSACARNE / INSACCATRICI / MESCOLATORI / CEPPI <i>Hamburger Press / Sausage Fillers / Meat Mixers / Butchers Blocks</i> <i>Presse Hamburger / Possoirs / Mélangeurs / Billots De Boucherie</i>		
Pressacarne a Mano d. 100 mm. <i>Hamburger Press Hand d. 100 mm. / Presse-Hamburger Manuel d. 100 mm.</i>	36	
Pressacarne a Mano ø 130/150 mm. <i>Hamburger Press Hand ø 130/150 mm. / Presse-Hamburger Manuel ø 130/150 mm.</i>	37	
Pressacarne a Mano ø 180 mm. <i>Hamburger Press Hand ø 180 mm. / Presse-Hamburger Manuel ø 180 mm.</i>	38	
Insaccatrice Manuale 7H/14H Lt. <i>Sausage Fillers 7H/14H Lt. / Poussoir Manuelle 7H/14H Lt.</i>	39	
Insaccatrice Idraulica 15/25 Lt. <i>Vertical Hydraulic Sausage Filler 15/25 Lt. / Vertical Poussoir Hydraulique 15/25 Lt.</i>	40	
Insaccatrice Idraulica 35/50 Lt. <i>Vertical Hydraulic Sausage Filler 35/50 Lt. / Vertical Poussoir Hydraulique 35/50 Lt.</i>	41	
Mescolatore di Carne <i>Meat Mixer / Mélangeur à Viande</i>	42	
Inteneritrice idraulica <i>Hydraulics tenderizer / Attendrisseur hydraulique</i>	48	
Inteneritrice manuale <i>Manual tenderizer / Attendrisseur manuel</i>	49	
Ceppo <i>Butchers Block / Billot De Boucherie</i>	50	
STERILIZZATORE / AFFILACOLTELLI / ATTREZZATURA MANUALE PER LA PRODUZIONE DI SPIEDINI E ARROSTICINI <i>Sterilizer / Knife Sharpening / Arrostitcini - Spitfuls Maker</i> <i>Stérilisateur / Affilateur / Coupes Arrostitcini - Brochettes</i>		
Sterilizzatore UV 16 Watt <i>Sterilizer UV 16 Watt / Stérilisateur UV 16 Watt</i>	52	
Affilacoltelli a Nastro Elettrico <i>Electric Knife Sharpening / Affilateur à Ruban</i>	53	
Attrezzatura Manuale per la Produzione di Arrostitcini <i>Arrostitcini Maker / Coupes Arrostitcini</i>	54	
Attrezzatura Manuale per la Produzione di Spiedini <i>Skewers Maker / Coupes Brochettes</i>	55	
DISPENSER / SIGILLATRICE <i>Dispenser / Sealing Machine</i> <i>Dispenser / Machine à Sceller</i>		
Dispenser 400 <i>Dispenser 400 / Dispenser 400</i>	58	
Sigillatrice 300 <i>Sealing Machine 300 / Machine à Sceller 300</i>	59	
Sigillatrice 400 <i>Sealing Machine 400 / Machine à Sceller 400</i>	60	
AFFETTATRICI <i>Slicers</i> <i>Trancheuses</i>		
Affettatrice Gravità Lama ø 250 mm <i>Gravity Slicer Blade ø 250 mm /Trancheuse Gravité Lame ø 250 mm</i>	62	



Affettatrice Gravità Lama ø 275 mm <i>Gravity Slicer Blade ø 275 mm / Trancheuse Gravité Lame ø 275 mm</i>	63	Tostiera a 6 Pinze <i>Sandwich Toaster with 6 Tongs / Grill-Pain avec 6 Portes</i>	95
Affettatrice Gravità Lama ø 300S mm <i>Gravity Slicer Blade ø 300S mm / Trancheuse Gravité Lame ø 300S mm</i>	64	Piastra Grill Elettrica Singola Rigata <i>Single Electrical Grill Lined / Plaque Electrique Grill Striées Single</i>	96
Affettatrice Gravità Lama ø 300C mm <i>Gravity Slicer Blade ø 300C mm / Trancheuse Gravité Lame ø 300C mm</i>	65	Piastra Grill Elettrica Media Rigata <i>Medium Electrical Grill Lined / Plaque Electrique Grill Striées Médium</i>	97
Affettatrice Gravità Lama ø 350S mm <i>Gravity Slicer Blade ø 350S mm / Trancheuse Gravité Lame ø 350S mm</i>	66	Piastra Grill Elettrica Doppia Rigata <i>Double Electrical Grill Lined / Plaque Electrique Grill Striées Double</i>	98
Affettatrice Gravità Lama ø 350G mm <i>Gravity Slicer Blade ø 350G mm / Trancheuse Gravité Lame ø 350G mm</i>	67	Crepiera Elettrica Liscia Tonda ø 350 mm <i>Electrical Crêpe Machine ø 350 mm / Crêpiere Electrique ø 350 mm</i>	99
Affettatrice Gravità ad Ingranaggi Lama ø 300 mm <i>Gravity Slicer Gear Blade ø 300 mm / Trancheuse a Gravité Engrangement Lame ø 300 mm</i>	68	Frullino per Frappè Singolo FR1 <i>Single Milk-Shaker / Blender à Frappés Simple</i>	100
Affettatrice Gravità ad Ingranaggi Lama ø 350 mm <i>Gravity Slicer Gear Blade ø 350 mm / Trancheuse a Gravité Engrangement Lame ø 350 mm</i>	69	Frullino per Frappè Doppio FR2 <i>Double Milk-Shaker / Blender à Frappés Double</i>	101
TAGLIAVERDURA/CUTTER/IMPASTATRICI/PELAPATATE <i>Vegetables Preparation Machines / Cutters/Dough Mixers/Potato Peeler</i> <i>Coupe Légumes / Cutter / Petrisseuses / Eplucheur A Pommes De Terre</i>		Frullatore Professionale FL01 <i>Professional Blender FL01 / Blender Professionnel FL01</i>	102
Tagliaverdura - Tagliamozzarella <i>Vegetable Cutting Machine - Mozzarella Cheese Shredding / Coupe Légumes - Effiler Mozzarella</i>	71	Spremiagrumi Professionale Inox con Leva SPG2 <i>Stainless Steel Professional Citrus Juicer with Lever / Presse-Agrumes Professionnel Inox avec Levier</i>	103
Cutter 4 Lt <i>Cutter 4 Lt / Cutter 4 Lt</i>	73	Forno a Microonde 1000 Watt 25 Lt <i>Microwaves Oven, 1000 Watt. 25 Lt. / Four à Micro-Ondes, 1000 Watt. 25 Lt.</i>	104
Cutter 6 Lt <i>Cutter 6 Lt / Cutter 6 Lt</i>	74		
Cutter 9 Lt <i>Cutter 9 Lt / Cutter 9 Lt</i>	75		
Impastatrice a Spirale Testa Fissa <i>Dough Spiral Mixer Fixed Head / Petrisseuse à Spirale Tête Fixe</i>	76		
Impastatrice a Spirale <i>Dough Spiral Mixer / Petrisseuse à Spirale</i>	78		
Pelapatate PP10 <i>Potato Peeler / Eplucher à Pommes de Terre</i>	82		
Pelapatate PP15 <i>Potato Peeler / Eplucher à Pommes de Terre</i>	83		
Mixer ad Immersione 400 Watt <i>Immersion Blender / Mixeur à Immersion</i>	84		
CONFEZIONATRICI SOTTOVUOTO <i>Vacuum Packaging Machines</i> <i>Machines Pour Conditionnement Sous Vide</i>			
Confezionatrice Sottovuoto CS34 <i>Vacuum Packaging Machine CS-34 / Machine pour Conditionnement Sous Vide mod. CS-34</i>	86		
Confezionatrice Sottovuoto CS45 <i>Vacuum Packaging Machine CS-45 / Machine pour Conditionnement Sous Vide mod. CS-45</i>	87		
Confezionatrice Sottovuoto CS45S <i>Vacuum Packaging Machine CS-45S / Machine pour Conditionnement Sous Vide mod. CS-45S</i>	88		
Confezionatrice Sottovuoto CS54 <i>Vacuum Packaging Machine CS-54 / Machine pour Conditionnement Sous Vide mod. CS-54</i>	89		
Confezionatrice Sottovuoto CS54S <i>Vacuum Packaging Machine CS-54S / Machine pour Conditionnement Sous Vide mod. CS-54S</i>	90		
Confezionatrice Sottovuoto a Campana CC40 <i>Vacuum Packaging Machine with Chamber 400 mm / Machine Sous Vide à Chambre 400 mm</i>	91		
Accessori per Confezionatrici Sottovuoto <i>Accessories charges for Vacuum Packaging Machine / Accessoires Machine pour Conditionnement Sours Vide</i>	92		
LINEA BAR E RISTORANTI <i>Bar and Restaurant Line</i> <i>Ligne de Bar et Restaurant</i>			
Tostiera a 3 Pinze <i>Sandwich Toaster with 3 Tongs / Grill-Pain avec 3 Portes</i>	94		

A richiesta si effettuano preventivi di fornitura arredamento neutro inox (tavoli, pensili, lavatoi, basamenti ecc.). *On request, we can make quotations for the supply of stainless steel neutral furniture (tables, overhead, cupboards, sink units, bases, etc.).*
À requête, nous pouvons faire des devis pour la fourniture de meubles neutres en acier inox (tables, placards, plonges, bases, etc.).



Segaozzi

Bandsaws Scie à Os

Segaozzi 200 <i>Bandsaw 200 / Scie à os 200</i>	5
Segaozzi 1650/Segaozzi 1650 Export <i>Bandsaw 1650 / Scie à os 1650 / Bandsaw 1650 Export / Scie à os 1650 Export</i>	6
Segaozzi 220 <i>Bandsaw 220 / Scie à os 220</i>	7
Segaozzi 2000 <i>Bandsaw 2000 / Scie à os 2000</i>	8
Segaozzi 300 Inox - Da Banco <i>Bandsaw 300 Stainless Steel - Bench / Scie à os 300 Inox - Banc</i>	9
Segaozzi 300 Inox - Piano Fisso <i>Bandsaw 300 Stainless Steel - Fixed Table / Scie à os 300 Inox - Plan de Travail Fixe</i>	10
Segaozzi 300 Inox - Piano Scorrevole <i>Bandsaw 300 Stainless Steel - Sliding Work Surface / Scie à os 300 Inox - Plande Travail Coulissant</i>	11
Segaozzi 350 Inox - Piano Fisso <i>Bandsaw 350 Stainless Steel - Fixed Table / Scie à os 350 Inox - Plan de Travail Fixe</i>	12
Segaozzi 350 Inox - Piano Scorrevole <i>Bandsaw 350 Stainless Steel - Sliding Work Surface / Scie à os 350 Inox - Plande Travail Coulissant</i>	13
Segaozzi 400 Inox - Piano Fisso <i>Bandsaw 400 Stainless Steel - Fixed Table / Scie à os 400 Inox - Plan de Travail Fixe</i>	14
Segaozzi 400 Inox - Piano Scorrevole <i>Bandsaw 400 Stainless Steel - Sliding Work Surface / Scie à os 400 Inox - Plande Travail Coulissant</i>	15
Segaozzi 600 Inox <i>Bandsaw 600 Stainless Steel / Scie à os 600 Inox</i>	16
Segaozzi 320 <i>Bandsaw 320 / Scie à os 320</i>	17
Segaozzi 380 <i>Bandsaw 380 / Scie à os 380</i>	18

Segaossi 200 - Lama 1520 mm

Bandsaw 200 - Blade Length 1520 mm / Scie à os 200 - Lame 1520 mm

Macchina certificata da ANCCP Certification Agency
Machine certified by ANCCP Certification Agency
Machine certifiée par l'Agence de Certification ANCCP



200A

• Macchina utilizzata per il taglio di carne e pesce congelati ed ossi.
Struttura portante robusta, senza nervature, realizzata in fusione di alluminio (disponibile sia verniciato che anodizzato).
Semplice da pulire e sicura nel suo utilizzo.

• Used to cut frozen meat/fish and bones.
Body in painted or anodized aluminium. The strong carrying structure is smooth, without internal ribs, to clean it better and easily.

• Utilisé pour le coupe de la viande et du poisson gelés et os.
Structure portante robuste, sans nervures, réalisée en fusion d'aluminium (disponible lacquée ou anodisée).
Facile à nettoyer et sûr dans son utilisation.

▪ Uso domestico / professionale.
Indicato per cucine di hotel e ristoranti.

▪ Domestic / professional use. Suitable for hotels and restaurants kitchens.

▪ Domestique / professionnel emploi.
Indiqué pour les cuisines de hôtels et restaurants.

Segaossi mod. 200 Bandsaw mod. 200 Scie à os mod. 200	Senza Norme CE Without CE Norms Sans Normatif CE	Versione CE CE Version Version CE
	€ 1.500,00	€ 2.050,00
Caratteristiche Tecniche Specification Caractéristique Technique		
Codice Articolo Item Code Article Code	200EVT	200VT
Dimensioni Dimensions Dimensions	460 x 430 x 730 mm (L x P x H) (W x D x H)	
Alimentazione Power Supply Alimentacion Electrica	Trifase Three-Phase Triphase 400V/3/50Hz	
Potenza Motore Ventilato Ventilated Motor Power Puissance Moteur Ventilée	1,1 kW (1,5 HP) - 1.400 rpm	
Altezza Taglio Cutting Height Hauteur Coupe	190 mm	
Larghezza Taglio Cutting Width Largeur Coupe	185 mm	
Lunghezza Lama Blade Length Longueur Lame	1520 mm	
Diametro Volano Diameter Flywheel Diametre Poulie	200 mm	
Dimensioni Piano Lavoro Fixed Work Surface Dimensions Dimensions Plan de Travail	330 x 330 mm (L x P) (W x D)	
Peso Netto Net Weight Poids Net	34 Kg	
Peso Lordo Gross Weight Poids Lord	37 Kg	
Dimensioni Imballo Packaged Dimensions Dimensions de l'Emballage	800 x 450 x 400h mm	800 x 500 x 530h mm
Volume Imballo Packaged Volume Volume de l'Emballage	0,14 Mc	0,21 Mc
Caratteristiche Funzionali Fuctional Features Caractéristique Fontionnel		
Struttura in Alluminio Verniciato Structure in Painted Aluminum Structure en Aluminium Laquée		
Piano di lavoro in acciaio inox Aisi 304 Work surface in stainless steel Aisi 304 Plan de travail en acier inox Aisi 304		
Squadra porzionatrice in acciaio inox Aisi 304 Portioning device in stainless steel Aisi 304 Equerre en acier inox Aisi 304		
Microinterruttore allo sportello Microswitch to the door Micro-interrupteur à la porte		
Guidalama e Paralama Inox regolabile in altezza Adjustable Blade-Guide and Stainless Steel Blade Protection Guide-Lame and Protection Lame Inox réglable en hauteur		
Spingicarne in Alluminio (solo per Versione CE) Aluminum Meat Pusher (only for CE Version) Pousse Viande en Aluminium (pour Version CE)		
Quadro Elettrico Bassa Tensione (24 V) solo per Versione CE Low Voltage Electrical panel (24 V) only for CE Version Tableau de Commande 24 Volt pour Version CE		
Freno Elettromeccanico di Sicurezza (solo per Versione CE) Safety Mechanics Brake (only for CE Version) Frein de Sécurité Electromécanique (pour Version CE)		
Optional Additional Charges Optionals		
Quadro per motore trifase (solo per Versione Extra-CE) Panel for three-phase motor (only for Extra CE Version) Tableau de Commande pour moteur triphase (seulement Versione Extra CE)	€ 75,00	
Motore Monofase Ventilato Single-Phase Ventilated Motor Moteur Monophase Ventilée 230V/1/50Hz - 0,9 kW (1,2 HP)	€ 65,00 (200EVM)	€ 65,00 (200VM)
Struttura in Alluminio Anodizzato Structure in Anodized Aluminum Structure en Aluminium Anodisée	€ 130,00 (200EA)	€ 130,00 (200A)
Spingicarne in Alluminio (solo per Versione Extra CE) Aluminum Meat Pusher (only for Extra CE Version) Pousse Viande en Aluminium (pour Versione Extra CE)	€ 110,00	Di serie Included De série
Cavalletto Verniciato a 3 gambe Painted Stand with 3 legs Chevalet Laqué avec 3 jambes	€ 250,00	€ 250,00
Cavalletto in acciaio inox Aisi 304 a 4 gambe Stand in stainless steel Aisi 304 with 4 legs Chevalet en acier inox Aisi 304 avec 4 jambes	€ 600,00	€ 600,00
Lama temperata in acciaio svedese 1520 mm Swedish tempered saw blade 1520 mm Lame tempérée en acier suédois 1520 mm	€ 17,00	€ 17,00
Prezzo Netto Imballo Packaging Net Price Prix Net d'Emballage	€ 13,00	€ 13,00

Segaossi 1650 - Lama 1650 mm

Bandsaw 1650 - Blade Length 1650 mm / Scie à os 1650 - Lame 1650 mm

Macchina certificata da ANCCP Certification Agency
Machine certified by ANCCP Certification Agency
Machine certifiée par l'Agence de Certification ANCCP



165EV



165A

• Macchina utilizzata per il taglio di carne e pesce congelati ed ossi. Struttura portante robusta, senza nervature, realizzata in fusione di alluminio (disponibile sia verniciato che anodizzato). Semplice da pulire e sicura nel suo utilizzo.

• Used to cut frozen meat/fish and bones. Body in painted or anodized aluminium. The strong carrying structure is smooth, without internal ribs, to clean it better and easily.

• Utilisé pour le coupe de la viande et du poisson gelés et os. Structure portante robuste, sans nervures, réalisée en fusion d'aluminium (disponible laquée ou anodisée). Facile à nettoyer et sûr dans son utilisation.

• Uso domestico / professionale. Indicato per cucine di hotel e ristoranti.

• Domestic / professional use. Suitable for hotels and restaurants kitchens.

• Domestique / professionnel emploi. Indiqué pour les cuisines de hôtels et restaurants.

Segaossi mod. 1650 Bandsaw mod. 1650 Scie à os mod. 1650	Senza Norme CE Without CE Norms Sans Normatif CE	Versione CE CE Version Version CE
	€ 1.645,00	€ 1.995,00
Caratteristiche Tecniche Specification Caractéristique Technique		
Codice Articolo Item Code Article Code	165EVT	165VT
Dimensioni Dimensions Dimensions	520 x 480 x 840 mm (L x P x H)	
Alimentazione Power Supply Alimentacion Electricque	Trifase Three-Phase Triphase 400V/3/50Hz	
Potenza Motore Ventilato Ventilated Motor Power Puissance Moteur Ventilée	1,1 kW (1,5 HP) - 1.400 rpm	
Altezza Taglio Cutting Height Hauteur Coupe	250 mm	
Larghezza Taglio Cutting Width Largeur Coupe	190 mm	
Lunghezza Lama Blade Length Longueur Lame	1650 mm	
Diametro Volano Diameter Flywheel Diametre Poulie	200 mm	
Dimensioni Piano Lavoro Fixed Work Surface Dimensions Dimensions Plan de Travail	410 x 400 mm (L x P) (W x D)	
Peso Netto Net Weight Poids Net	32,5 Kg	
Peso Lordo Gross Weight Poids Lord	35,5 Kg	
Dimensioni Imballo Packaged Dimensions Dimensions de l'Emballage	920 x 460 x 420h mm	
Volume Imballo Packaged Volume Volume de L'Emballage	0,18 Mc	
Caratteristiche Funzionali Fuctional Features Caractéristique Fontionnel		
Struttura in Alluminio Verniciato Structure in Painted Aluminum Structure en Aluminium Laquée		
Piano di lavoro in acciaio inox Aisi 304 Work surface in stainless steel Aisi 304 Plan de travail en acier inox Aisi 304		
Squadra porzionatrice in acciaio inox Aisi 304 Portioning device in stainless steel Aisi 304 Equerre en acier inox Aisi 304		
Microinterruttore allo sportello Microswitch to the door Micro-interrupteur à la porte		
Spingicarne Inox Aisi 304 solo per Versione CE Stainless Steel Aisi 304 Meat Pusher only for CE Version Pousse Viande en Acier Inox Aisi 304 pour Version CE		
Scheda Elettrica Bassa Tensione (24 V) Frenante solo per Versione CE Low Voltage Electric Card (24 V) with Brake only for CE Version Carte Electronique (24 Volt) Basse Tension avec Frein pour Version CE		
Optional Additional Charges Optionals		
Quadro per motore trifase (solo per Versione Extra-CE) Panel for three-phase motor (only for Extra CE Version) Tableau de Commande pour moteur triphase (seulement Versione Extra CE)	€ 75,00	
Motore Monofase Ventilato Single-Phase Ventilated Motor Moteur Monophase Ventilée 230V/1/50Hz - 0,9 kW (1,2 HP)	€ 65,00 (165EVM)	€ 65,00 (165VM)
Struttura e Coprimotore in Alluminio Anodizzato Structure and Cover in Anodized Aluminum Structure et Couverture du Moteur en Aluminium Anodisée	€ 136,50 (165EA)	€ 136,50 (165A)
Spingicarne Inox Aisi 304 (solo per Versione Extra CE) Stainless Steel Aisi 304 Meat Pusher (only for Extra CE Version) Pousse Viande en Acier Inox Aisi 304 (pour Version Extra CE)	€ 110,00	Di serie Included De série
Cavalletto Verniciato a 3 gambe Painted Stand with 3 legs Chevalet Laqué avec 3 jambes	€ 250,00	€ 250,00
Cavalletto in Acciaio Inox Aisi 304 a 4 gambe Stand in Stainless Steel Aisi 304 with 4 legs Chevalet en Acier Inox Aisi 304 avec 4 jambes	€ 600,00	€ 600,00
Lama temperata in acciaio svedese 1650 mm Swedish tempered saw blade 1650 mm Lame tempérée en acier suédois 1650 mm	€ 17,50	€ 17,50
Prezzo netto imballo Packaging net price prix net d'emballage	€ 13,00	€ 13,00

Segaossi 220 - Lama 1830 mm

Bandsaw 220 - Blade Length 1830 mm / Scie à os 220 - Lame 1830 mm

Macchina certificata da ANCCP Certification Agency
Machine certified by ANCCP Certification Agency
Machine certifiée par l'Agence de Certification ANCCP



220A



220V

• Macchina utilizzata per il taglio di carne e pesce congelati ed ossi.
Struttura portante robusta, realizzata in fusione di alluminio con verniciatura antigraffio a polveri epossidiche.
Semplice da pulire e sicura nel suo utilizzo.

• Used to cut frozen meat/fish and bones.
The strong carrying structure is in aluminium fusion with non-scratch epossidic powder painting. Easy to clean and safe to use.

• Utilisé pour le coupe de la viande et du poisson gelés et os.
Structure portante robuste, réalisée en fusion d'aluminium avec laquage anti griffe à poudres époxy.
Facile à nettoyer et sûr dans son utilisation.

▪ **Use professionale. Indicato per macellerie, pescherie, cucine di hotels, ristoranti e supermercati.**

▪ **Professional use. Suitable for butcheries, fishshops, hotels/ restaurants' kitchens and supermarkets.**

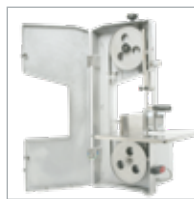
▪ **Utilisation professionnelle. Indiqué pour boucheries, poissonneries, dans les cuisines de hôtels/restaurants et supermarchés.**

Segaossi mod. 220 Bandsaw mod. 220 Scie à os mod. 220	Senza Norme CE Without CE Norms Sans Normatif CE	Versione CE CE Version Version CE
	€ 1.690,00	€ 2.190,00
Caratteristiche Tecniche Specification Caractéristique Technique		
Codice Articolo Item Code Article Code	220EVT	220VT
Dimensioni Dimensions Dimensions	530 x 460 x 890 mm (L x P x H) (W x D x H)	
Alimentazione Power Supply Alimentacion Electrica	Trifase Three-Phase Triphase 400V/3/50Hz	
Potenza Motore Ventilato Ventilated Motor Power Puissance Moteur Ventilée	1,1 kW (1,5 HP) - 1.400 rpm	
Altezza Taglio Cutting Height Hauteur Coupe	270 mm	
Larghezza Taglio Cutting Width Largeur Coupe	210 mm	
Lunghezza Lama Blade Length Longueur Lame	1830 mm	
Diametro Volano Diameter Flywheel Diametre Poulie	220 mm	
Dimensioni Piano Lavoro Fixed Work Surface Dimensions Dimensions Plan de Travail	390 x 375 mm (L x P) (W x D)	
Peso Netto Net Weight Poids Net	38 Kg	
Peso Lordo Gross Weight Poids Lord	40 Kg	
Dimensioni Imballo Packaged Dimensions Dimensions de l'Emballage	920 x 460 x 420h mm	950x 460 x 520h mm
Volume Imballo Packaged Volume Volume de l'Emballage	0,18 Mc	0,23 Mc
Caratteristiche Funzionali Fuctional Features Caractéristique Fonctionnel		
Struttura in Alluminio Verniciato Structure in Painted Aluminum Structure en Aluminium Laquée		
Piano di lavoro in acciaio inox Aisi 304 Work surface in stainless steel Aisi 304 Plan de travail en acier inox Aisi 304		
Squadra porzionatrice in acciaio inox Aisi 304 Portioning device in stainless steel Aisi 304 Equerre en acier inox Aisi 304		
Micrinterruttore allo sportello Microswitch to the door Micro-interrupteur à la porte		
Guidalama e Paralama Inox regolabile in altezza Adjustable Blade-Guide and Stainless Steel Blade Protection Guide-Lame and Protection Lame Inox réglable en hauteur		
Spingicarne in Alluminio (solo per Versione CE) Aluminum Meat Pusher (only for CE Version) Pousse Viande en Aluminium (pour Version CE)		
Quadro Elettrico Bassa Tensione (24 V) solo per Versione CE Low Voltage Electrical panel (24 V) only for CE Version Tableau de Commande 24 Volt pour Version CE		
Optional Additional Charges Optionals		
Quadro per motore trifase (solo per Versione Extra-CE) Panel for three-phase motor (only for Extra CE Version) Tableau de Commande pour moteur triphase (seulement Versione Extra CE)	€ 75,00	
Motore Monofase Ventilato Single-Phase Ventilated Motor Moteur Monophase Ventilée 230V/1/50Hz - 0,9 kW (1,2 HP)	€ 65,00 (220EVM)	€ 65,00 (220VM)
Struttura e Coprimotore in Alluminio Anodizzato Structure and Cover in Anodized Aluminium Structure et Couverture du Moteur en Aluminium Anodisée	€ 136,50 (220EA)	€ 136,50 (220A)
Spingicarne in Alluminio anodizzato (solo per Versione Extra CE) Aluminum Meat Pusher anodized (only for Extra CE Version) Pousse Viande en Aluminium anodisé (pour Versione Extra CE)	€ 110,00	Di serie Included De série
Cavalletto Verniciato a 3 gambe Painted Stand with 3 legs Chevalet Laqué avec 3 jambes	€ 250,00	€ 250,00
Cavalletto in acciaio inox Aisi 304 a 4 gambe Stand in stainless steel Aisi 304 with 4 legs Chevalet en acier inox Aisi 304 avec 4 jambes	€ 600,00	€ 600,00
Lama temperata in acciaio svedese 1830 mm Swedish tempered saw blade 1830 mm Lame tempérée en acier suédois 1830 mm	€ 18,10	€ 18,10
Prezzo Netto Imballo Packaging Net Price Prix Net d'Emballage	€ 13,00	€ 13,00

Segaossi 2000 - Lama 1830 mm

Bandsaw 2000 - Blade Length 1830 mm / Scie à os 2000 - Lame 1830 mm

Macchina certificata da ANCCP Certification Agency
Machine certified by ANCCP Certification Agency
Machine certifiée par l'Agence de Certification ANCCP



2000V



2000A

- Macchina utilizzata per il taglio di carne e pesce congelati ed ossi. Struttura portante robusta, senza nervature, realizzata in fusione di alluminio (disponibile sia verniciato che anodizzato). Semplice da pulire e sicura nel suo utilizzo.

- Used to cut frozen meat/fish and bones. Body in painted or anodized aluminium.

The strong carrying structure is smooth, without internal ribs, to clean it better and easily.

- Utilisé pour le coupe de la viande et du poisson gelés et os. Structure portante robuste, sans nervures, réalisée en fusion d'aluminium (disponible laquée ou anodisée). Facile à nettoyer et sûr dans son utilisation.

- Uso professionale. Indicato per macellerie, pescherie, cucine di hotels, ristoranti e supermercati.

- Professional use. Suitable for butcheries, fishshops, hotels/ restaurants' kitchens and supermarkets.

- Utilisation professionnelle. Indiqué pour boucheries, poissonneries, dans les cuisines de hôtels/restaurants et supermarchés.

Segaossi mod. 2000 Bandsaw mod. 2000 Scie à os mod. 2000	Senza Norme CE Without CE Norms Sans Normatif CE	Versione CE CE Version Version CE
	€ 1.860,00	€ 2.350,00
Caratteristiche Tecniche Specification Caractéristique Technique		
Codice Articolo Item Code Article Code	2000EVT	2000VT
Dimensioni Dimensions Dimensions	540 x 470 x 890 mm (L x P x H) (W x D x H)	540 x 470 x 890 mm (L x P x H) (W x D x H)
Alimentazione Power Supply Alimentacion Electrica	Trifase Three-Phase Triphase 400V/3/50Hz	Trifase Three-Phase Triphase 400V/3/50Hz
Potenza Motore Ventilato Ventilated Motor Power Puissance Moteur Ventilée	1,1 kW (1,5 HP) - 1.400 rpm	1,1 kW (1,5 HP) - 1.400 rpm
Altezza Taglio Cutting Height Hauteur Coupe	270 mm	270 mm
Larghezza Taglio Cutting Width Largeur Coupe	210 mm	210 mm
Lunghezza Lama Blade Length Longueur Lame	1830 mm	1830 mm
Diametro Volano Diameter Flywheel Diametre Poulie	220 mm	220 mm
Dimensioni Piano Lavoro Fixed Work Surface Dimensions Dimensions Plan de Travail	390 x 375 mm (L x P) (W x D)	390 x 375 mm (L x P) (W x D)
Peso Netto Net Weight Poids Net	40 Kg	40 Kg
Peso Lordo Gross Weight Poids Lord	44 Kg	44 Kg
Dimensioni Imballo Packaged Dimensions Dimensions de l'Emballage	920 x 460 x 420h mm	950 x 460 x 520h mm
Volume Imballo Packaged Volume Volume de l'Emballage	0,18 Mc	0,23 Mc
Caratteristiche Funzionali Functional Features Caractéristique Fonctionnel		
Struttura in Alluminio Verniciato Structure in Painted Aluminum Structure en Aluminium Laquée		
Piano di lavoro in acciaio inox Aisi 304 Work surface in stainless steel Aisi 304 Plan de travail en acier inox Aisi 304		
Squadra porzionatrice in acciaio inox Aisi 304 Portioning device in stainless steel Aisi 304 Equerre en acier inox Aisi 304		
Microinterruttore allo sportello Microswitch to the door Micro-interrupteur à la porte		
Guidalame e Paralame Inox regolabile in altezza Adjustable Blade-Guide and Stainless Steel Blade Protection Guide-Lame and Protection Lame Inox réglable en hauteur		
Spingicarne in Alluminio (solo per Versione CE) Aluminum Meat Pusher (only for CE Version) Pousse Viande en Aluminium (pour Version CE)		
Quadro Elettrico Bassa Tensione (24 V) solo per Versione CE Low Voltage Electrical panel (24 V) only for CE Version Tableau de Commande 24 Volt pour Version CE		
Freno Elettromeccanico di Sicurezza (solo per Versione CE) Safety Mechanics Brake (only for CE Version) Frein de Sécurité Électromécanique (pour Version CE)		
Optional Additional Charges Optionals		
Quadro per motore trifase (solo per Versione Extra-CE) Panel for three-phase motor (only for Extra CE Version) Tableau de Commande pour moteur triphase (seulement Versione Extra CE)	€ 75,00	
Motore Monofase Ventilato Single-Phase Ventilated Motor Moteur Monophase Ventilée 230V/1/50Hz - 0,9 kW (1,2 HP)	€ 65,00 (2000EVM)	€ 65,00 (2000VM)
Struttura in Alluminio Anodizzato Structure in Anodized Aluminum Structure en Aluminium Anodisée	€ 190,00 (2000EA)	€ 190,00 (2000A)
Spingicarne in Alluminio (solo per Versione Extra CE) Aluminum Meat Pusher (only for Extra CE Version) Pousse Viande en Aluminium (pour Versione Extra CE)	€ 110,00	Di serie Included De série
Cavalletto Verniciato a 3 gambe Painted Stand with 3 legs Chevalet Laqué avec 3 jambes	€ 250,00	€ 250,00
Cavalletto in acciaio inox Aisi 304 a 4 gambe Stand in stainless steel Aisi 304 with 4 legs Chevalet en acier inox Aisi 304 avec 4 jambes	€ 600,00	€ 600,00
Lama temperata in acciaio svedese 1830 mm Swedish tempered saw blade 1830 mm Lame tempérée en acier suédois 1830 mm	€ 18,10	€ 18,10
Prezzo Netto Imballo Packaging Net Price Prix Net d'Emballage	€ 13,00	€ 13,00

Segaossi 300 Inox - Da Banco - Lama 1900 mm

Bandsaw 300 Stainless Steel - Bench - Blade Length 1900 mm / Scie à os 300 Inox - Banc - Lame 1900 mm



300F Piano Fisso



300S Piano Scorrevole

- Macchina utilizzata per il taglio di carne e pesce congelati ed ossi. Struttura portante robusta, realizzata in acciaio inox. Semplice da pulire e sicura nel suo utilizzo.

- Used to cut frozen meat/fish and bones. The strong carrying structure is in stainless steel. Easy to clean and safe to use.

- Utilisé pour le coupe de la viande et du poisson gelés et os. Structure portante robuste, réalisée en acier inox. Facile à nettoyer et sûr dans son utilisation.

- Uso professionale. Indicato per macellerie, pescherie e supermercati.

- Professional use. Suitable for butcheries, fishshops and supermarkets.

- Utilisation professionnelle. Indiqué pour boucheries, poissonneries et supermarchés.

Segaossi mod. 300 Banco Bandsaw mod. 300 Bench Scie à os mod. 300 Banc	Versione CE CE Version Version CE	Versione CE CE Version Version CE
	€ 4.660,00	€ 4.750,00
Caratteristiche Tecniche Specification Caractéristique Technique		
Codice Articolo Item Code Article Code	Piano Fisso 300FT	Piano Scorrevole 300ST
Dimensioni Dimensions Dimensions	605 x 585 x 960 mm (L x P x H) (W x D x H)	615 x 585 x 960 mm (L x P x H) (W x D x H)
Alimentazione Power Supply Alimentation Electrique	Trifase Three-Phase Triphase 400V/3/50Hz	
Potenza Motore Ventilato Ventilated Motor Power Puissance Moteur Ventilée	1,1 kW (1,5 HP) - 1.400 rpm	
Altezza Taglio Cutting Height Hauteur Coupe	310 mm	305 mm
Larghezza Taglio Cutting Width Largeur Coupe	205 mm	
Lunghezza Lama Blade Length Longueur Lame	1900 mm	
Diametro Volano Diameter Flywheel Diametre Poulie	220 mm	
Dimensioni Piano di Lavoro Work Surface Dimensions Dimensions Plan de Travail	470 x 585 mm (L x P) (W x D)	
Dimensioni Carrello Scorrevole Sliding Part Dimensions Dimensions Part Coulissant		270 x 280 mm (L x P) (W x D)
Peso Netto Net Weight Poids Net	60 Kg	61,5 Kg
Peso Lordo Gross Weight Poids Lord	70 Kg	71,5 Kg
Dimensioni Imballo Packaged Dimensions Dimensions de l'Emballage	700 x 650 x 1200h mm	700 x 650 x 1200h mm
Volume Imballo Packaged Volume Volume de l'Emballage	0,55 Mc	0,55 Mc
Caratteristiche Funzionali Functional Features Caractéristique Fonctionnel		
Struttura in acciaio inox Aisi 304 Stainless steel Aisi 304 Body Structure en acier inox Aisi 304		
Componenti in acciaio inox Aisi 304: Parts in stainless steel Aisi 304: Pieces en acier inox Aisi 304:		
- Piano di Lavoro Work Surface Plan de Travail		
- Squadra porzionatrice Portioning device Equerre		
- Spingicarne Meat Pusher Pousse Viande		
- Guidalama e Paralama Inox regolabile in altezza Adjustable Blade-Guide and Blade Protection in Stainless Steel Guide-Lame and Protection Lame Inox réglable en hauteur		
Sensore Magnetico Codificato e Centralina Proximity Magnetic Sensor and C.D.I. Module Sensor Magnétique et Central de Sécurité		
Quadro Elettrico Bassa Tensione (24 V) Low Voltage Electrical Panel (24 V) Tableau de Commande 24 Volt		
Freno Elettromeccanico di Sicurezza Safety Mechanics Brake Frein de Sécurité Électromécanique		
Opzionali Additional Charges Optionals		
Motore Monofase Ventilato Single-Phase Ventilated Motor Moteur Monophasé Ventilée 230V/1/50Hz - 0,9 kW (1,2 HP)	€ 65,00 (300FM)	€ 65,00 (300SM)
Lama temperata in acciaio svedese 1900 mm Swedish tempered saw blade 1900 mm Lame tempérée en acier suédois 1900 mm	€ 19,25	€ 19,25
Prezzo Netto Imballo Packaging Net Price Prix Net d'Emballage	€ 60,00	€ 60,00

Segaossi 300 Inox - Piano Fisso - Lama 1900 mm

Bandsaw 300 Stainless Steel - Fixed Table - Blade Length 1900 mm / Scie à os 300 Inox - Plan de Travail Fixe - Lame 1900 mm



- Macchina utilizzata per il taglio di carne e pesce congelati ed ossi. Struttura portante robusta, realizzata in acciaio inox. Semplice da pulire e sicura nel suo utilizzo.

- Used to cut frozen meat/fish and bones. The strong carrying structure is in stainless steel. Easy to clean and safe to use.

- Utilisé pour le coupe de la viande et du poisson gelés et os. Structure portante robuste, réalisée en acier inox. Facile à nettoyer et sûr dans son utilisation.

- Uso professionale. Indicato per macellerie, pescherie e supermercati.

- Professional use. Suitable for butcheries, fishshops and supermarkets.

- Utilisation professionnelle. Indiqué pour boucheries, poissonneries et supermarchés.

Segaossi mod. 300 Piano Fisso Con Cavalletto Bandsaw mod. 300 Fixed Table with Stand Scie à os mod. 300 Plan de Travail Fixe avec Chevalet	Versione CE CE Version Version CE
	€ 5.600,00
Caratteristiche Tecniche Specification Caractéristique Technique	
Codice Articolo Item Code Article Code	300FCT
Dimensioni Dimensions Dimensions	720 x 680 x 1560 mm (L x P x H) (W x D x H)
Alimentazione Power Supply Alimentacion Electrica	Trifase Three-Phase Triphase 400V/3/50Hz
Potenza Motore Ventilato Ventilated Motor Power Puissance Moteur Ventilée	1,1 kW (1,5 HP) - 1.400 rpm
Altezza Taglio Cutting Height Hauteur Coupe	310 mm
Larghezza Taglio Cutting Width Largeur Coupe	205 mm
Lunghezza Lama Blade Length Longueur Lame	1900 mm
Diametro Volano Diameter Flywheel Diametre Poulie	220 mm
Dimensioni Piano Lavoro Fixed Work Surface Dimensions Dimensions Plan de Travail	470 x 585 mm (L x P) (W x D)
Peso Netto Net Weight Poids Net	70,5 Kg
Peso Lordo Gross Weight Poids Lord	82 Kg
Dimensioni Imballo Packaged Dimensions Dimensions de l'Emballage	700 x 650 x 1200h mm
Volume Imballo Packaged Volume Volume de l'Emballage	0,55 Mc
Caratteristiche Funzionali Fuctional Features Caractéristique Fontionnel	
Struttura in acciaio inox Aisi 304 Stainless steel Aisi 304 Body Structure en acier inox Aisi 304	
Componenti in acciaio inox Aisi 304: Parts in stainless steel Aisi 304: Pieces en acier inox Aisi 304:	
- Piano di Lavoro Fisso Fixe Work Surface Plan de Travail Fixe	
- Squadra porzionatrice Portioning device Equerre	
- Spingicarne Meat Pusher Pousse Viande	
- Guidalama e Paralama Inox regolabile in altezza Adjustable Blade-Guide and Blade Protection in Stainless Steel Guide-Lame and Protection Lame Inox réglable en hauteur	
- Cavalletto con cassetto segatura e n° 4 gambe inox Stand with sawdust drawer and n° 4 legs Chevalet avec tiroir pour la sciure et n° 4 jambes	
Sensori Magnetici Codificati e Centralina Proximity Magnetic Sensors and C.D.I. Module Sensors Magnétique et Central de Sécurité	
Quadro Elettrico Bassa Tensione (24 V) Low Voltage Electrical Panel (24 V) Tableau de Commande 24 Volt	
Freno Elettromeccanico di Sicurezza Safety Mechanics Brake Frein de Sécurité Électromécanique	
Optional Additional Charges Optionals	
Motore Monofase Ventilato Single-Phase Ventilated Motor Moteur Monophase Ventilée 230V/1/50Hz - 0,9 kW (1,2 HP)	€ 65,00 (300FCM)
Lama temperata in acciaio svedese 1900 mm Swedish tempered saw blade 1900 mm Lame tempérée en acier suédois 1900 mm	€ 19,25
Prezzo Netto Imballo Packaging Net Price Prix Net d'Emballage	€ 60,00

Segaossi 300 Inox - Piano Scorrevole - Lama 1900 mm

Bandsaw 300 Stainless Steel - Sliding Work Surface - Blade Length 1900 mm / Scie à os 300 Inox - Plan de Travail Coulissant - Lame 1900 mm



- Macchina utilizzata per il taglio di carne e pesce congelati ed ossi. Struttura portante robusta, realizzata in acciaio inox. Semplice da pulire e sicura nel suo utilizzo.
- Used to cut frozen meat/fish and bones. The strong carrying structure is in stainless steel. Easy to clean and safe to use.
- Utilisé pour le coupe de la viande et du poisson gelés et os. Structure portante robuste, réalisée en acier inox. Facile à nettoyer et sûr dans son utilisation.
- **Use professionale. Indicato per macellerie, pescherie e supermercati.**
- **Professional use. Suitable for butcheries, fishshops and supermarkets.**
- **Utilisation professionnelle. Indiqué pour boucheries, poissonneries et supermarchés.**

Segaossi mod. 300 Piano Scorrevole Con Cavalletto Bandsaw mod. 300 Sliding Work Surface with Stand Scie à os mod. 300 Plan de Travail Coulissant avec Chevalet	Versione CE CE Version Version CE
	€ 5.690,00
Caratteristiche Tecniche Specification Caractéristique Technique	300SCT
Codice Articolo Item Code Article Code	730 x 680 x 1560 mm (L x P x H) (W x D x H)
Dimensioni Dimensions Dimensions	Trifase Three-Phase Triphase 400V/3/50Hz
Alimentazione Power Supply Alimentacion Electricque	1,1 kW (1,5 HP) - 1.400 rpm
Potenza Motore Ventilato Ventilated Motor Power Puissance Moteur Ventilée	305 mm
Altezza Taglio Cutting Height Hauteur Coupe	205 mm
Larghezza Taglio Cutting Width Largeur Coupe	1900 mm
Lunghezza Lama Blade Length Longueur Lame	220 mm
Diametro Volano Diameter Flywheel Diametre Poulie	470 x 585 mm (L x P) (W x D)
Dimensioni Piano Lavoro: Parte Fissa Work Surface Dimensions: Fixed Part Dimensions Plan de Travail: Part Fixe	270 x 280 mm (L x P) (W x D)
Dimensioni Piano Lavoro: Parte Scorrevole Work Surface Dimensions: Sliding Part Dimensions Plan de Travail: Part Coulissant	72 Kg
Peso Netto Net Weight Poids Net	84 Kg
Peso Lordo Gross Weight Poids Lord	700 x 650 x 1200h mm
Dimensioni Imballo Packaged Dimensions Dimensions de l'Emballage	0,55 Mc
Volume Imballo Packaged Volume Volume de l'Emballage	
Caratteristiche Funzionali Fuctional Features Caractéristique Fontionnel	
Struttura in acciaio inox Aisi 304 Stainless steel Aisi 304 Body Structure en acier inox Aisi 304	
Componenti in acciaio inox Aisi 304: Parts in stainless steel Aisi 304: Pieces en acier inox Aisi 304:	
- Piano di Lavoro Scorrevole Sliding Work Surface Plan de Travail Coulissant	
- Squadra porzionatrice Portioning device Equerre	
- Guidalama e Paralama Inox regolabile in altezza Adjustable Blade-Guide and Blade Protection in Stainless Steel Guide-Lame and Protection Lame Inox réglable en hauteur	
- Cavalletto con cassetto segatura e n° 4 gambe inox Stand with sawdust drawer and n° 4 legs Chevalet avec tiroir pour la sciure et n° 4 jambes	
Sensori Magnetici Codificati e Centralina Proximity Magnetic Sensors and C.D.I. Module Sensors Magnétique et Central de Sécurité	
Quadro Elettrico Bassa Tensione (24 V) Low Voltage Electrical Panel (24 V) Tableau de Commande 24 Volt	
Freno Elettromeccanico di Sicurezza Safety Mechanics Brake Frein de Sécurité Électromécanique	
Optional Additional Charges Optionals	
Motore Monofase Ventilato Single-Phase Ventilated Motor Moteur Monophase Ventilée 230V/1/50Hz - 0,9 kW (1,2 HP)	€ 65,00 (300SCM)
Lama temperata in acciaio svedese 1900 mm Swedish tempered saw blade 1900 mm Lame tempérée en acier suédois 1900 mm	€ 19,25
Prezzo Netto Imballo Packaging Net Price Prix Net d'Emballage	€ 60,00

Segaossi 350 Inox - Piano Fisso - Lama 2640 mm

Bandsaw 350 Stainless Steel - Fixed Table - Blade Length 2640 mm / Scie à os 350 Inox - Plan de Travail Fixe - Lame 2640 mm



• Macchina utilizzata per il taglio di carne e pesce congelati ed ossi.
Struttura portante robusta, realizzata in acciaio inox.
Semplice da pulire, grazie ai volani smontabili senza l'uso di attrezzi, e sicura nel suo utilizzo.

• Used to cut frozen meat/fish and bones.
The strong carrying structure is in stainless steel.
Easy to clean thank to the removable flywheels (without any tools) and safe to use.

• Utilisé pour le coupe de la viande et du poisson gelés et os.
Structure portante robuste, réalisée en acier inox.
Facile à nettoyer, grâce aux volants démontables sans l'aide d'outils et sûr dans son utilisation.

■ Uso professionale. Indicato per l'industria della carne e del pesce.

■ Professional use. Suitable for meat and fish industry.

■ Utilisation professionnelle. Indiqué pour l'industrie de la viande et du poisson.

Segaossi mod. 350 Piano Fisso Bandsaw mod. 350 Fixed Work Surface Scie à os mod. 350 Plan de Travail Fixe	Versione CE CE Version Version CE
	€ 11.600,00
Caratteristiche Tecniche Specification Caractéristique Technique	
Codice Articolo Item Code Article Code	350FT
Dimensioni Dimensions Dimensions	915 x 795 x 1770 mm (L x P x H) (W x D x H)
Alimentazione Power Supply Alimentacion Electricque	Trifase Three-Phase Triphase 400V/3/50Hz
Potenza Motore Ventilato Ventilated Motor Power Puissance Moteur Ventilée	2,2 kW (3 HP) - 1.400 rpm
Altezza Taglio Cutting Height Hauteur Coupe	400 mm
Larghezza Taglio Cutting Width Largeur Coupe	305 mm
Lunghezza Lama Blade Length Longueur Lame	2640 mm
Diametro Volano Diameter Flywheel Diametre Poulie	320 mm
Dimensioni Piano Lavoro Fixed Work Surface Dimensions Dimensions Plan de Travail	700 x 785 mm (L x P) (W x D)
Peso Netto Net Weight Poids Net	158 Kg
Peso Lordo Gross Weight Poids Lord	183 Kg
Dimensioni Imballo Packaged Dimensions Dimensions de l'Emballage	980 x 980 x 1960h mm
Volume Imballo Packaged Volume Volume de l'Emballage	1,88 Mc
Caratteristiche Funzionali Fuctional Features Caractéristique Fontionnel	
Struttura in acciaio inox Aisi 304 Stainless steel Aisi 304 Body Structure en acier inox Aisi 304	
Componenti in acciaio inox Aisi 304: Parts in stainless steel Aisi 304: Pieces en acier inox Aisi 304:	
- Piano di Lavoro Fisso Fixe Work Surface Plan de Travail Fixe	
- Squadra porzionatrice Portioning device Equerre	
- Spingicarne Meat Pusher Pousse Viande	
- Guidalama e Paralama Inox regolabile in altezza Adjustable Blade-Guide and Blade Protection in Stainless Steel Guide-Lame and Protection Lame Inox réglable en hauteur	
- Cassetto Segatura Sawdust Drawer Tiroir pour la Sciure	
Sensori Magnetici e Centralina Proximity Magnetic Sensors and C.D.I. Module Sensors Magnétique et Central de Sécurité	
Quadro Elettrico Bassa Tensione (24 V) Low Voltage Electrical Panel (24 V) Tableau de Commande 24 Volt	
Freno Elettromeccanico di Sicurezza Safety Mechanics Brake Frein de Sécurité Eléctromécanique	
Optional Additional Charges Optionals	
Lama temperata in acciaio svedese 2640 mm Swedish tempered saw blade 2640 mm Lame tempérée en acier suédois 2640 mm	€ 22,00
Prezzo Netto Imballo Packaging Net Price Prix Net d'Emballage	€ 90,00

Segaossi 350 Inox - Piano Scorrevole - Lama 2640 mm

Bandsaw 350 Stainless Steel - Sliding Work Surface - Blade Length 2640 mm / Scie à os 350 Inox - Plan de Travail Coulissant - Lame 2640 mm



• Macchina utilizzata per il taglio di carne e pesce congelati ed ossi.
Struttura portante robusta, realizzata in acciaio inox.
Semplice da pulire, grazie ai volani smontabili senza l'uso di attrezzi, e sicura nel suo utilizzo.

• Used to cut frozen meat/fish and bones.
The strong carrying structure is in stainless steel.
Easy to clean thank to the removable flywheels (without any tools) and safe to use.

• Utilisé pour le coupe de la viande et du poisson gelés et os.
Structure portante robuste, réalisée en acier inox.
Facile à nettoyer, grâce aux volants démontables sans l'aide d'outils et sûr dans son utilisation.

■ **Usa professionale. Indicato per l'industria della carne e del pesce.**

■ **Professional use. Suitable for meat and fish industry.**

■ **Utilisation professionnelle. Indiqué pour l'industrie de la viande et du poisson.**

Segaossi mod. 350 Piano Scorrevole Bandsaw mod. 350 Sliding Work Surface Scie à os mod. 350 Plan de Travail Coulissant		Versione CE CE Version Version CE
		€ 11.840,00
Caratteristiche Tecniche Specification Caractéristique Technique		
Codice Articolo Item Code Article Code		350ST
Dimensioni Dimensions Dimensions		935 x 795 x 1770 mm (L x P x H) (W x D x H)
Alimentazione Power Supply Alimentacion Electricque		Trifase Three-Phase Triphase 400V/3/50Hz
Potenza Motore Ventilato Ventilated Motor Power Puissance Moteur Ventilée		2,2 kW (3 HP) - 1.400 rpm
Altezza Taglio Cutting Height Hauteur Coupe		395 mm
Larghezza Taglio Cutting Width Largeur Coupe		305 mm
Lunghezza Lama Blade Length Longueur Lame		2640 mm
Diametro Volano Diameter Flywheel Diametre Poulie		320 mm
Dimensioni Piano Lavoro: Parte Fissa Work Surface Dimensions: Fixed Part Dimensions Plan de Travail: Part Fixe		700 x 785 mm (L x P) (W x D)
Dimensioni Piano Lavoro: Parte Scorrevole Work Surface Dimensions: Sliding Part Dimensions Plan de Travail: Part Coulissant		400 x 360 mm (L x P) (W x D)
Peso Netto Net Weight Poids Net		163 Kg
Peso Lordo Gross Weight Poids Lord		185 Kg
Dimensioni Imballo Packaged Dimensions Dimensions de l'Emballage		980 x 980 x 1960h mm
Volume Imballo Packaged Volume Volume de l'Emballage		1,88 Mc
Caratteristiche Funzionali Fuctional Features Caractéristique Fontionnel		
Struttura in acciaio inox Aisi 304 Stainless steel Aisi 304 Body Structure en acier inox Aisi 304		
Componenti in acciaio inox Aisi 304: Parts in stainless steel Aisi 304: Pieces en acier inox Aisi 304:		
- Piano di Lavoro Scorrevole Sliding Work Surface Plan de Travail Coulissant		
- Squadra porzionatrice Portioning device Equerre		
- Guidalama e Paralama Inox regolabile in altezza Adjustable Blade-Guide and Blade Protection in Stainless Steel Guide-Lame and Protection Lame Inox réglable en hauteur		
- Cassetto Segatura Sawdust Drawer Tiroir pour la Sciure		
Sensori Magnetici e Centralina Proximity Magnetic Sensors and C.D.I. Module Sensors Magnétique et Central de Sécurité		
Quadro Elettrico Bassa Tensione (24 V) Low Voltage Electrical Panel (24 V) Tableau de Commande 24 Volt		
Freno Elettromeccanico di Sicurezza Safety Mechanics Brake Frein de Sécurité Électromécanique		
Optional Additional Charges Optionals		
Lama temperata in acciaio svedese 2640 mm Swedish tempered saw blade 2640 mm Lame tempérée en acier suédois 2640 mm		€ 22,00
Prezzo Netto Imballo Packaging Net Price Prix Net d'Emballage		€ 90,00

Segaossi 400 Inox - Piano Fisso - Lama 2940 mm

Bandsaw 400 Stainless Steel - Fixed Table - Blade Length 2940 mm / Scie à os 400 Inox - Plan de Travail Fixe - Lame 2940 mm



• Macchina utilizzata per il taglio di carne e pesce, di grandi dimensioni, congelati ed ossi. Struttura portante robusta, realizzata in acciaio inox. Semplice da pulire, grazie ai volani smontabili senza l'uso di attrezzi, e sicura nel suo utilizzo.

• Used to cut big pieces of frozen meat/fish and bones. The strong carrying structure is in stainless steel. Easy to clean thank to the removable flywheels (without any tools) and safe to use.

• Utilisé pour le coupe de la viande et de grands poissons gelés et os. Structure portante robuste, réalisée en acier inox. Facile à nettoyer, grâce aux volants démontables sans l'aide d'outils et sûr dans son utilisation.

■ Uso professionale. Indicato per l'industria della carne e del pesce.

■ Professional use. Suitable for meat and fish industry.

■ Utilisation professionnelle. Indiqué pour l'industrie de la viande et du poisson.

Segaossi mod. 400 Piano Fisso Bandsaw mod. 400 Fixed Work Surface Scie à os mod. 400 Plan de Travail Fixe	Versione CE CE Version Version CE
	€ 13.500,00
Caratteristiche Tecniche Specification Caractéristique Technique	
Codice Articolo Item Code Article Code	400FT
Dimensioni Dimensions Dimensions	960 x 710 x 1825 mm (L x P x H) (W x D x H)
Alimentazione Power Supply Alimentacion Electricque	Trifase Three-Phase Triphase 400V/3/50Hz
Potenza Motore Ventilato Ventilated Motor Power Puissance Moteur Ventilée	1,5 kW (2 HP) - 2.800 rpm
Trasmissione Indiretta a Cinghie Driving Belts Transmission à Courroies (Sviluppo Potenza Effettivo Power developed Puissance développée)	2,94 kW (4 HP)
Altezza Taglio Cutting Height Hauteur Coupe	405 mm
Larghezza Taglio Cutting Width Largeur Coupe	335 mm
Lunghezza Lama Blade Length Longueur Lame	2940 mm
Diametro Volano Diameter Flywheel Diametre Poulie	380 mm
Dimensioni Piano Lavoro Fixed Work Surface Dimensions Dimensions Plan de Travail	740 x 710 mm (L x P) (W x D)
Peso Netto Net Weight Poids Net	177 Kg
Peso Lordo Gross Weight Poids Lord	190 Kg
Dimensioni Imballo Packaged Dimensions Dimensions de l'Emballage	980 x 980 x 1965h mm
Volume Imballo Packaged Volume Volume de L'Emballage	1,88 Mc
Caratteristiche Funzionali Fuctional Features Caractéristique Fontionnel	
Struttura in acciaio inox Aisi 304 Stainless steel Aisi 304 Body Structure en acier inox Aisi 304	
Componenti in acciaio inox Aisi 304: Parts in stainless steel Aisi 304: Pieces en acier inox Aisi 304:	
- Piano di Lavoro Fisso Fixe Work Surface Plan de Travail Fixe	
- Squadra porzionatrice Portioning device Equerre	
- Spingicarne Meat Pusher Pousse Viande	
- Guidalama e Paralama Inox regolabile in altezza Adjustable Blade-Guide and Blade Protection in Stainless Steel Guide-Lame and Protection Lame Inox réglable en hauteur - Cassetto Segatura Sawdust Drawer Tiroir pour la Sciuire	
Sensori Magnetici e Centralina Proximity Magnetic Sensors and C.D.I. Module Sensors Magnétique et Central de Sécurité	
Quadro Elettrico Bassa Tensione (24 V) Low Voltage Electrical Panel (24 V) Tableau de Commande 24 Volt	
Freno Elettromeccanico di Sicurezza Safety Mechanics Brake Frein de Sécurité Électromécanique	
Optional Additional Charges Optionals	
Motore Trifase Ventilato Three-Phase Ventilated Motor Moteur Triphase Ventilée 400V/3/50Hz - 2,2 kW (3 HP) = 4,4 kW (6 HP)	€ 80,00 (400FT-3HP)
Dimensioni Piano Lavoro Maggiorato Oversize Fixed Work Surface Dimensions Dimensions Plan de Travail Surdimensionné 940 x 710 mm (L x P)	€ 1.000,00 (400FM94)
Dimensioni Piano Lavoro Maggiorato Oversize Fixed Work Surface Dimensions Dimensions Plan de Travail Surdimensionné 900 x 1000 mm (L x P)	€ 1.250,00 (400FMT)
Dimensioni Piano Lavoro Maggiorato Oversize Fixed Work Surface Dimensions Dimensions Plan de Travail Surdimensionné 1100 x 1000 mm (L x P)	€ 1.650,00 (400FMT100)
Lama temperata in acciaio svedese 2940 mm Swedish tempered saw blade 2940 mm Lame tempérée en acier suédois 2940 mm	€ 24,00
Prezzo Netto Imballo Packaging Net Price Prix Net d'Emballage	€ 90,00

Segaossi 400 Inox - Piano Scorrevole - Lama 2940 mm

Bandsaw 400 Stainless Steel - Sliding Work Surface - Blade Length 2940 mm / Scie à os 400 Inox - Plan de Travail Coulissant - Lame 2940 mm



• Macchina utilizzata per il taglio di carne e pesce, di grandi dimensioni, congelati ed ossi. Struttura portante robusta, realizzata in acciaio inox. Semplice da pulire, grazie ai volani smontabili senza l'uso di attrezzi, e sicura nel suo utilizzo.

• Used to cut big pieces of frozen meat/fish and bones. The strong carrying structure is in stainless steel. Easy to clean thank to the removable flywheels (without any tools) and safe to use.

• Utilisé pour le coupe de la viande et de grands poissons gelés et os. Structure portante robuste, réalisée en acier inox. Facile à nettoyer, grâce aux volants démontables sans l'aide d'outils et sûr dans son utilisation.

■ Uso professionale. Indicato per l'industria della carne e del pesce.

■ Professional use. Suitable for meat and fish industry.

■ Utilisation professionnelle. Indiqué pour l'industrie de la viande et du poisson.

Segaossi mod. 400 Piano Scorrevole Bandsaw mod. 400 Sliding Work Surface Scie à os mod. 400 Plan de Travail Coulissant	Versione CE CE Version Version CE
	€ 14.500,00
Caratteristiche Tecniche Specification Caractéristique Technique	
Codice Articolo Item Code Article Code	400ST
Dimensioni Dimensions Dimensions	960 x 920 x 1825 mm (L x P x H) (W x D x H)
Alimentazione Power Supply Alimentacion Electricque	Trifase Three-Phase Triphase 400V/3/50Hz
Potenza Motore Ventilato Ventilated Motor Power Puissance Moteur Ventilée	1,5 kW (2 HP) - 2.800 rpm
Trasmissione Indiretta a Cinghie Driving Belts Transmission à Courroies (Sviluppo Potenza Effettivo Power developed Puissance développé)	2,94 kW (4 HP)
Altezza Taglio Cutting Height Hauteur Coupe	405 mm
Larghezza Taglio Cutting Width Largeur Coupe	335 mm
Lunghezza Lama Blade Length Longueur Lame	2940 mm
Diametro Volano Diameter Flywheel Diametre Poulie	380 mm
Dimensioni Piano Lavoro: Parte Fissa Work Surface Dimensions: Fixed Part Dimensions Plan de Travail: Part Fixe	360 x 750 mm (L x P) (W x D)
Dimensioni Piano Lavoro: Parte Scorrevole Work Surface Dimensions: Sliding Part Dimensions Plan de Travail: Part Coulissant	390 x 605 mm (L x P) (W x D)
Peso Netto Net Weight Poids Net	191 Kg
Peso Lordo Gross Weight Poids Lord	200 Kg
Dimensioni Imballo Packaged Dimensions Dimensions de l'Emballage	980 x 980 x 1950h mm
Volume Imballo Packaged Volume Volume de L'Emballage	1,88 Mc
Caratteristiche Funzionali Fuctional Features Caractéristique Fontionnel	
Struttura in acciaio inox Aisi 304 Stainless steel Aisi 304 Body Structure en acier inox Aisi 304	
Componenti in acciaio inox Aisi 304: Parts in stainless steel Aisi 304: Pieces en acier inox Aisi 304:	
- Piano di Lavoro Scorrevole Sliding Work Surface Plan de Travail Coulissant	
- Squadra porzionatrice Portioning device Equerre	
- Guidalama e Paralama Inox regolabile in altezza Adjustable Blade-Guide and Blade Protection in Stainless Steel Guide-Lame and Protection Lame Inox réglable en hauteur	
- Cassetto Segatura Sawdust Drawer Tiroir pour la Sciure	
Sensori Magnetici e Centralina Proximity Magnetic Sensors and C.D.I. Module Sensors Magnétique et Central de Sécurité	
Quadro Elettrico Bassa Tensione (24 V) Low Voltage Electrical Panel (24 V) Tableau de Commande 24 Volt	
Freno Elettromeccanico di Sicurezza Safety Mechanics Brake Frein de Sécurité Électromécanique	
Optional Additional Charges Optionals	
Motore Trifase Ventilato Three-Phase Ventilated Motor Moteur Triphase Ventilée 400V/3/50Hz - 2,2 kW (3 HP) = 4,4 kW (6 HP)	€ 80,00 (400ST-3HP)
Lama temperata in acciaio svedese 2940 mm Swedish tempered saw blade 2940 mm Lame tempérée en acier suédois 2940 mm	€ 24,00
Prezzo Netto Imballo Packaging Net Price Prix Net d'Emballage	€ 90,00

Segaossi 600 Inox - Lama 3350 mm

Bandsaw 600 Stainless Steel - Blade Length 3350 mm / Scie à os 600 Inox - Lame 3350 mm



• Macchina utilizzata per il taglio di carne congelata e grossi pesci come tonno e smeriglio. Struttura portante robusta, realizzata in acciaio inox. Semplice da pulire, grazie ai volani smontabili senza l'uso di attrezzi, e sicura nel suo utilizzo.

• Used to cut frozen meat and big fishes like tuna and porbeagle. The strong carrying structure is in stainless steel. Easy to clean thank to the removable flywheels (without any tools) and safe to use.

• Utilisé pour le coupe de la viande gelé et de grands poissons comme thon et requin-taube. Structure portante robuste, réalisée en acier inox. Facile à nettoyer, grâce aux volants démontables sans l'aide d'outils et sûr dans son utilisation.

▪ Uso professionale. Indicato per l'industria della carne e del pesce.

▪ Professional use. Suitable for meat and fish industry.

▪ Utilisation professionnelle. Indiqué pour l'industrie de la viande et du poisson.

Segaossi mod. 600 Bandsaw mod. 600 Scie à os mod. 600	Versione CE CE Version Version CE	Versione CE CE Version Version CE
	€ 15.300,00	€ 15.100,00
Caratteristiche Tecniche Specification Caractéristique Technique		
Codice Articolo Item Code Article Code	Piano Fisso 600FT	Piano Scorrevole 600ST
Dimensioni Dimensions Dimensions	112 x 100 x 2030 mm (L x P x H) (W x D x H)	960 x 920 x 2030 mm (L x P x H) (W x D x H)
Alimentazione Power Supply Alimentacion Electrica	Trifase Three-Phase Triphase 400V/3/50Hz	
Potenza Motore Ventilato Ventilated Motor Power Puissance Moteur Ventilée	2,2 kW (3 HP) - 2.800 rpm	
Trasmissione Indiretta a Cinghie Driving Belts Transmission à Courroies (Sviluppo Potenza Effettivo Power developed Puissance développée)	4,40 kW (6 HP)	
Altezza Taglio Cutting Height Hauteur Coupe	610 mm	
Larghezza Taglio Cutting Width Largeur Coupe	335 mm	
Lunghezza Lama Blade Length Longueur Lame	3350 mm	
Diametro Volano Diameter Flywheel Diameter Poulie	380 mm	
- Dimensioni Piano Fisso Fixed Work Surface Dimensions Dimensions Plan de Travail Fixe	900 X 1000 mm (L x P) (W x D)	
- Dimensioni Piano Scorrevole: Parte Fissa Sliding Work Surface Dimensions: Fixed Part Dimensions Plan de Travail: Part Fixe		360 x 750 mm (L x P)
- Dimensioni Piano Scorrevole: Parte Scorrevole Sliding Work Surface Dimensions: Sliding Part Dimensions Plan de Travail: Part Couissant		390 x 605 mm (L x P)
Peso Netto Net Weight Poids Net	210 Kg	214 Kg
Peso Lordo Gross Weight Poids Lord	230 Kg	232 Kg
Dimensioni Imballo Packaged Dimensions Dimensions de l'Emballage	1000 x 1040 x 2150h	
Volume Imballo Packaged Volume Volume de l'Emballage	2,24 Mc	
Caratteristiche Funzionali Fuctional Features Caractéristique Fontionnel		
Componenti in acciaio inox Aisi 304: Parts in stainless steel Aisi 304: Pieces en acier inox Aisi 304:		
- Piano di Lavoro Work Surface Plan de Travail		
- Squadra porzionatrice Portioning device Equerre		
- Spingicarne Meat Pusher Pousse Viande		
- Guidalama e Paralama Inox regolabile in altezza Adjustable Blade-Guide and Blade Protection in Stainless Steel Guide-Lame and Protection Lame Inox réglable en hauteur		
- Cassetto Segatura Sawdust Drawer Tiroir pour la Sciure		
Sensori Magnetici e Centralina Proximity Magnetic Sensors and C.D.I. Module Sensors Magnétique et Central de Sécurité		
Quadro Elettrico Bassa Tensione (24 V) Low Voltage Electrical Panel (24 V) Tableau de Commande 24 Volt		
Freno Elettromeccanico di Sicurezza Safety Mechanics Brake Frein de Sécurité Électromécanique		
Optional Additional Charges Optionals		
Piano Lavoro Fisso Maggiore Dimensioni Oversize Fixed Work Surface Dimensions Plan de Travail Surdimensionné Dimensions 1100x1000 mm (L x P)	€ 400,00 (600FMT)	
Lama temperata in acciaio svedese 3350 mm Swedish tempered saw blade 3350 mm Lame tempérée en acier suédois 3350 mm	€ 27,00	
Prezzo Netto Imballo Packaging Net Price Prix Net d'Emballage	€ 100,00	

Segaossi 320 - Lama 2640 mm

Bandsaw 320 - Blade Length 2640 mm / Scie à os 320 - Lame 2640 mm



• Macchina utilizzata per il taglio di carne e pesce congelati ed ossi. Struttura portante robusta, realizzata in fusione di alluminio, completa di cavalletto a 4 gambe con verniciatura antigraffio a polveri epossidiche. Indicata per Paesi Extra UE. Semplice da pulire e sicura nel suo utilizzo.

• Used to cut frozen meat/fish and bones. The strong carrying structure is in aluminium fusion, complete with a 4 legs stand with non-scratch epossidic powder painting. Suitable for extra EU countries. Easy to clean and safe to use.

• Utilisé pour le coupe de la viande et du poisson gelés et os. Structure portante robuste, réalisée en fusion d'aluminium, complète de chevalet à 4 jambes avec laquage anti-griffe à poudres époxy. Indiqué pour les pays extra UE. Facile à nettoyer et sûr dans son utilisation.

■ **Useo professionale. Indicato per l'industria della carne e del pesce.**

■ **Professional use. Suitable for meat and fish industry.**

■ **Utilisation professionnelle. Indiqué pour l'industrie de la viande et du poisson.**

Segaossi mod. 320 | Bandsaw mod. 320 | Scie à os mod. 320

Senza Norme CE
Without CE Norms
Sans Normatif CE

€ 6.030,00

Caratteristiche Tecniche | Specification | Caractéristique Technique

Codice Articolo Item Code Article Code	320T
Dimensioni Dimensions Dimensions	730 x 700 x 1810 mm (L x P x H) (W x D x H)
Alimentazione Power Supply Alimentacion Electricque	Trifase Three-Phase Triphase 400V/3/50Hz
Potenza Motore Ventilato Ventilated Motor Power Puissance Moteur Ventilée	2,2 kW (3 HP) - 1.400 rpm
Altezza Taglio Cutting Height Hauteur Coupe	360 mm
Larghezza Taglio Cutting Width Largeur Coupe	300 mm
Lunghezza Lama Blade Length Longueur Lame	2640 mm
Diametro Volano Diameter Flywheel Diameter Poulie	320 mm
Dimensioni Piano Lavoro Fixed Work Surface Dimensions Dimensions Plan de Travail	615 x 615 mm (L x P) (W x D x H)
Peso Netto Net Weight Poids Net	110 Kg
Peso Lordo Gross Weight Poids Lord	125 Kg
Dimensioni Imballo Packaged Dimensions Dimensions de l'Emballage	850 x 720 x 1460h mm
Volume Imballo Packaged Volume Volume de l'Emballage	0,89 Mc

Caratteristiche Funzionali | Fuctional Features | Caractéristique Fontionnel

Struttura in Alluminio Verniciato Painted Body Structure en Aluminium Laquée	
Piano di lavoro in acciaio inox Aisi 304 Work surface in stainless steel Aisi 304 Plan de travail en acier inox Aisi 304	
Squadra porzionatrice in acciaio inox Aisi 304 Portioning device in stainless steel Aisi 304 Equerre en acier inox Aisi 304	
Guidalama e Paralama Inox regolabile in altezza Adjustable Blade-Guide and Stainless Steel Blade Protection Guide-Lame and Protection Lame Inox réglable en hauteur	
Cavalletto con cassetto segatura e 4 gambe in lamiera verniciata Painted metal sheet Stand with sawdust drawer and 4 legs Chevalet avec tiroir pour la sciure et 4 jambes en fer laquée	
Microinterruttore allo sportello Microswitch to the door Micro-interrupteur à la porte	
Spingicarne in Alluminio Lucidato Polished Aluminium Meat Pusher Pousse Viande en Aluminium poli	
Quadro Elettrico Bassa Tensione (24 V) Low Voltage Electrical Panel (24 V) Tableau de Commande 24 Volt	

Optional | Additional Charges | Optionals

Motore Monofase Ventilato Single-Phase Ventilated Motor Moteur Monophase Ventilée 230V/1/50 Hz. - 1,85 kW (2,5 HP)	€ 65,00 (320M)
Lama temperata in acciaio svedese 2640 mm Swedish tempered saw blade 2640 mm Lame tempérée en acier suédois 2640 mm	€ 22,00
Prezzo Netto Imballo Packaging Net Price Prix Net d'Emballage	€ 60,00

Segaossi 380 - Lama 2940 mm

Bandsaw 380 - Blade Length 2940 mm / Scie à os 380 - Lame 2940 mm



• Macchina utilizzata per il taglio di carne e pesce congelati ed ossi. Particolarmente indicata nei Paesi Extra UE. Semplice da pulire e sicura nel suo utilizzo.

• Used to cut frozen meat/fish and bones. Particularly suitable for extra EU countries. Easy to clean and safe to use.

• Utilisé pour le coupe de la viande et du poisson gelés et os. Très indiqué pour les pays extra UE. Facile à nettoyer et sûr dans son utilisation

■ Uso professionale. Indicato per l'industria della carne e del pesce.

■ Professional use. Suitable for meat and fish industry.

■ Utilisation professionnelle. Indiqué pour l'industrie de la viande et du poisson.

Segaossi mod. 380 | Bandsaw mod. 380 | Scie à os mod. 380

Senza Norme CE
Without CE Norms
Sans Normatif CE

€ 6.760,00

Caratteristiche Tecniche | Specification | Caractéristique Technique

Codice Articolo Item Code Article Code	380T
Dimensioni Dimensions Dimensions	980 x 750 x 1800 mm (L x P x H) (W x D x H)
Alimentazione Power Supply Alimentacion Electricque	Trifase Three-Phase Triphase 400V/3/50Hz
Potenza Motore Ventilato Ventilated Motor Power Puissance Moteur Ventilée	2,2 kW (3 HP) - 2.800 rpm
Trasmissione Indiretta a Cinghie Driving Belts Transmission à Courroies (Sviluppo Potenza Effettivo Power developed Puissance développé)	4,4 kW (6 HP)
Altezza Taglio Cutting Height Hauteur Coupe	400 mm
Larghezza Taglio Cutting Width Largeur Coupe	350 mm
Lunghezza Lama Blade Length Longueur Lame	2940 mm
Diametro Volano Diameter Flywheel Diametre Poulie	380 mm
Dimensioni Piano Lavoro: Parte Fissa Work Surface Dimensions: Fixed Part Dimensions Plan de Travail: Part Fixe	740 x 710 mm (L x P) (W x D)
Dimensioni Piano Lavoro: Parte Scorrevole Work Surface Dimensions: Sliding Part Dimensions Plan de Travail: Part Coulissant	400 x 375 mm (L x P) (W x D)
Peso Netto Net Weight Poids Net	171 Kg
Peso Lordo Gross Weight Poids Lord	180 Kg
Dimensioni Imballo Packaged Dimensions Dimensions de l'Emballage	960 x 740 x 1940h mm
Volume Imballo Packaged Volume Volume de L'Emballage	1,39 Mc
Caratteristiche Funzionali Fuctional Features Caractéristique Fontionnel	
Testata in Alluminio Verniciato Painted Aluminum Head Tete en Aluminium Laquée	
Basamento in Lamiera Verniciato Painted Iron Crankcase Monobloc en Fer Laqué	
Piano di Lavoro e Scorrevole in acciaio inox Aisi 304 Work Surface and Sliding Part in stainless steel Aisi 304 Plan de Travail et Part Coulissant en acier inox Aisi 304	
Squadra porzionatrice in acciaio inox Aisi 304 Portioning device in stainless steel Aisi 304 Equerre en acier inox Aisi 304	
Guidalama e Paralama Inox regolabile in altezza Adjustable Blade-Guide and Stainless SteelBlade Protection Guide-Lame and Protection Lame Inox réglable en hauteur	
Microinterruttore allo sportello Microswitch to the door Micro-interrupteur à la porte	
Quadro Elettrico Bassa Tensione (24 V) solo per Versione CE Low Voltage Electrical Panel (24 V) only for CE Version Tableau de Commande 24 Volt pour Version CE	
Optional Additional Charges Optionals	
Motore Monofase Ventilato Single-Phase Ventilated Motor Moteur Monophase Ventilée 230V/1/50Hz - 1,5 kW (2 HP)	€ 65,00 (380M)
Lama temperata in acciaio svedese 2940 mm Swedish tempered saw blade 2940 mm Lame tempérée en acier suédois 2940 mm	€ 24,00
Prezzo Netto Imballo Packaging Net Price Prix Net d'Emballage	€ 80,00

Grattugia / Tritacarne



Cheese Grater / Meat Mincers
Râpe / Hache Viande

Grattugia Family <i>Cheese Grater Family / Rape Family</i>	20
Grattugia 12 <i>Cheese Grater 12 / Râpe 12</i>	21
Tritacarne 12 Inox <i>Meat Mincer 12 Stainless Steel / Hache Viande 12 Inox</i>	22
Gruppo Tritacarne-Grattugia 12 Inox <i>Combined Meat Mincer and Cheese Grater 12 Stainless Steel / Combine Hache Viande et Râpe 12 Inox</i>	23
Tritacarne 22 Inox <i>Meat Mincer 22 Stainless Steel/ Hache Viande 22 Inox</i>	24
Gruppo Tritacarne-Grattugia 22 Inox <i>Combined Meat Mincer and Cheese Grater 22 Stainless Steel / Combine Hache Viande et Râpe 22 Inox</i>	25
Tritacarne 22 Superior <i>Meat Mincer 22 Superior / Hache Viande 22 Superior</i>	26
Tritacarne 22 Refrigerato <i>Refrigerated Meat Mincer 22 / Hache Viande 22 Réfrigéré</i>	27
Tritacarne Easy <i>Meat Mincer 32 Easy / Hache Viande 32 Easy</i>	28
Tritacarne 32 Pratic <i>Meat Mincer 32 Pratic / Hache Viande 32 Pratic</i>	29
Tritacarne 32 Pratic Carenato <i>Meat Mincer 32 Pratic Circular Cover / Hache Viande 32 Pratic Couverture Circolaire</i>	30
Tritacarne 32 Classic <i>Meat Mincer 32 Classic / Hache Viande 32 Classic</i>	31
Tritacarne 32 Superior <i>Meat Mincer 32 Superior / Hache Viande 32 Superior</i>	32
Tritacarne 32 Refrigerato <i>Refrigerated Meat Mincer 32 / Hache Viande 32 Réfrigéré</i>	33
Accessori per Tritacarne <i>Accessories for Meat Mincer / Accessoires pour Hache Viande</i>	34

Grattugia Family

Cheese Grater Family / Rape Family



• Macchina utilizzata per grattugiare pane e formaggio.

• Used to grate bread and cheese.

• Utilisé pour râper pain et fromage.

■ Per famiglie ad uso domestico.

■ For families, domestic use.

■ Pour familles, domestique emploi.

Grattugia Family Cheese Grater Family Rape Family		Senza Norme CE Without CE Norms Sans Normatif CE
		€ 480,00
Caratteristiche Tecniche Specification Caractéristique Technique		
Codice Articolo Item Code Article Code		GRTFMY
Dimensioni Dimensions Dimensions		180 x 290 x 270 mm (L x P x H) (W x D x H)
Alimentazione Power Supply Alimentacion Electricque		Monofase Single-Phase Monophase 230V/1/50Hz
Potenza Motore Motor Power Puissance Moteur		260 Watt (0,35 HP) - 1.400 rpm
Peso Netto Net Weight Poids Net		7,35 Kg
Peso Lordo Gross Weight Poids Lord		9 Kg
Dimensioni Imballo Packaged Dimensions Dimensions de l'Emballage		305 x 220 x 330h mm
Volume Imballo Packaged Volume Volume de L'Emballage		0,02 Mc.
Caratteristiche Funzionali Fuctional Features Caractéristique Fontionnel		
Bocca in alluminio lucidato Polished aluminum inlet Bouche en aluminium poli		
Carenatura in acciaio inox Stainless steel structure Structure en acier inox		
Microinterruttore alla leva pressore Grater presser lever microswitch Micro-interrupteur au bras pousseur		
Grata di protezione inferiore Lower protection grid Grille de protection		
Optional Additional Charges Optionals		
Prezzo Netto Imballo Packaging Net Price Prix Net d'Emballage		€ 5,00

Grattugia 12

Cheese Grater 12 / Râpe Family 12



• Macchina utilizzata per grattugiare pane e formaggio.

• Used to grate bread and cheese.

• Utilisé pour râper pain et fromage.

■ Indicata per ristoranti, alberghi, negozi di alimentari, mense e comunità.

■ Suitable for restaurants, hotels, supermarkets and refectories.

■ Indiqué pour restaurants, hôtels, supermarchés et réfectoires.

Grattugia mod. 12 | Cheese Grater mod. 12 | Râpe mod. 12

Versione CE
CE Version
Version CE

€ 1.345,00

Caratteristiche Tecniche | Specification | Caractéristique Technique

Codice Articolo Item Code Article Code	GS
Dimensioni Dimensions Dimensions	300 x 400 x 370 mm (L x P x H) (W x D x H)
Alimentazione Power Supply Alimentacion Electrica	Trifase Three-Phase Triphase 400V/3/50Hz
Potenza Motore Motor Power Puissance Moteur	590 Watt = 0,8 HP - 1.400 rpm
Peso Netto Net Weight Poids Net	16 Kg
Peso Lordo Gross Weight Poids Lord	18 Kg
Dimensioni Imballo Packaged Dimensions Dimensions de l'Emballage	300 x 500 x 550h mm
Volume Imballo Packaged Volume Volume de L'Emballage	0,08 Mc

Caratteristiche Funzionali | Fuctional Features | Caractéristique Fontionnel

Bocca in alluminio anodizzato Anodized aluminum inlet Bouche en aluminium anodisé	
Carenatura in acciaio inox Stainless steel structure Structure en acier inox	
Grata di protezione inferiore Lower protection grid Grille de protection	
Invertitore di marcia Reversing switch Commutateur inverseur de marche	
Microinterruttore alla leva pressore (solo per Versione CE) Grater presser lever microswitch (only for CE Version) Micro-interrupteur au bras pousseur (pour Version CE)	

Optional | Additional Charges | Optionals

Motore Monofase Single-Phase Motor Moteur Monophasé 230V/1/50Hz - 1,1 kW (1,5 HP)	GS-M
Prezzo Netto Imballo Packaging Net Price Prix Net d'Emballage	€ 6,00

Tritacarne 12 Inox

Meat Mincer 12 Stainless Steel / Hache Viande 12 Inox



- Macchina utilizzata per tritare la carne. Robusta, di facile utilizzo e pulizia.
- Used to mince meat. Sturdy, easy to use and clean.
- Utilisé pour hacher la viande. Robuste, facile à utiliser et nettoyer.

- Indicata per ristoranti, alberghi, negozi di alimentari, mense e comunità.
- Suitable for restaurants, hotels, supermarkets and refectories.
- Indiqué pour restaurants, hôtels, supermarchés et réfectoires.

Tritacarne mod. 12 Inox Meat Mincer mod. 12 Stainless Steel Hache Viande mod. 12 Inox	Senza Norme CE Without CE Norms Sans Normatif CE	Versione CE CE Version Version CE
	€ 1.422,00	€ 1.592,00
Caratteristiche Tecniche Specification Caractéristique Technique		
Codice Articolo Item Code Article Code	12ET	12T
Dimensioni Dimensions Dimensions	240 x 480 x 400 mm (L x P x H) (W x D x H)	
Alimentazione Power Supply Alimentacion Electrica	Trifase Three-Phase Triphase 400V/3/50Hz	
Potenza Motore Motor Power Puissance Moteur	0,75 kW (1 HP) - 1.400 rpm	
Giri Coclea Feed Screw Turn Tour par minute de la Cochlée	120 rpm	
Produttività Oraria Hour Productivity Production Horaire	150 Kg/h	
Dimensione Tramoggia Hopper Dimensions Dimensions Trémie	240 x 340 x 50 mm (L x P x H) (W x D x H)	
Peso Netto Net Weight Poids Net	23 Kg	
Peso Lordo Gross Weight Poids Lord	27 Kg	
Dimensioni Imballo Packaged Dimensions Dimensions de l'Emballage	530 x 330 x 460h mm	
Volume Imballo Packaged Volume Volume de L'Emballage	0,08 Mc	
Caratteristiche Funzionali Fuctional Features Caractéristique Fonctionnel		
Gruppo macinazione esterno in acciaio inox lucido External polished stainless steel mincing unit Groupe de hachage extérieure en acier inox poli		
Carenatura in acciaio inox Stainless steel structure Structure en acier inox		
Piastra e coltello autoaffilanti inox Self-sharpening stainless steel plate and knife Plaque et couteau en acier inox à aiguisement automatique		
Invertitore di marcia Reversing switch Commutateur inverseur de marche		
Scheda Elettrica Bassa Tensione (24 V) solo per Versione CE Low Voltage Electric Card (24 V) only for CE Version Carte Electronique (24 Volt) Basse Tension pour Version CE		
Optional Additional Charges Optionals		
Motore Monofase Single-Phase Motor Moteur Monophasé 230V/1/50Hz - 0,75 kW (1 HP)	€ 62,00 (12EM)	€ 62,00 (12M)
Prezzo Netto Imballo Packaging Net Price Prix Net d'Emballage	€ 10,00	€ 10,00



Knife Enterprise System



Plate Enterprise System

Gruppo Tritacarne-Grattugia 12 Inox

Combined Meat Mincer and Cheese Grater 12 Stainless Steel / Combine Hache Viande et Râpe Family 12 Inox



• Macchina utilizzata sia per tritare la carne che grattugiare pane e formaggio. Pratica, robusta, di facile utilizzo e pulizia.

• Used both to mince meat and grate bread or cheese. Sturdy and safe, easy to use and clean.

• Utilisé pour hacher la viande ou râper pain et fromage. Pratique, robuste, facile à utiliser et nettoyer.

■ Indicato per ristoranti, alberghi, negozi alimentari, mense e comunità.

■ Suitable for restaurants, hotels, supermarkets and refectories.

■ Indiqué pour restaurants, hôtels, supermarchés et réfectoires.

Gruppo Tritacarne-Grattugia mod. 12 Inox | Combined Meat Mincer-Cheese Grater mod. 12 Stainless Steel | Combine Hache Viande-Râpe mod. 12 Inox

Versione CE
CE Version
Version CE
€ 2.287,00

Caratteristiche Tecniche | Specification | Caractéristique Technique

Codice Articolo Item Code Article Code	GRP12T
Dimensioni Dimensions Dimensions	640 x 350 x 450 mm (L x P x H) (W x D x H)
Alimentazione Power Supply Alimentacion Electrica	Trifase Three-Phase Triphase 400V/3/50Hz
Potenza Motore Motor Power Puissance Moteur	1,1 kW (1,5 HP) - 1.400 rpm
Giri Coclea Feed Screw Turn Tour par minute de la Cochlée	120 rpm
Produttività Oraria Tritacarne Hour Productivity Meat Mincer Production Horaire Hache Viande	150 Kg/h
Dimensione Tramoggia Hopper Dimensions Dimensions Trémie	240 x 340 x 50 mm (L x P x H) (W x D x H)
Peso Netto Net Weight Poids Net	30,5 Kg
Peso Lordo Gross Weight Poids Lord	34 Kg
Dimensioni Imballo Packaged Dimensions Dimensions de l'Emballage	700 x 380 x 480h mm
Volume Imballo Packaged Volume Volume de L'Emballage	0,13 Mc

Caratteristiche Funzionali | Fuctional Features | Caractéristique Fonctionnel

Bocca Grattugia in alluminio lucidato Anodized aluminum inlet Bouche en aluminium anodisé	
Gruppo Macinazione Tritacarne esterno in acciaio inox lucido External polished stainless steel Mincing Unit Groupe de Hachage extérieure en acier inox poli	
Carenatura in acciaio inox Stainless steel structure Structure en acier inox	
Piastra e coltello autoaffilanti inox Self-sharpening stainless steel plate and knife Plaque et couteau en acier inox à aiguisement automatique	
Rullo grattugia in acciaio inox Stainless steel grater roller rouleau de râpe en acier inox	
Grata di protezione inferiore Lower protection grid Grille de protection	
Invertitore di marcia Reversing switch Commutateur inverseur de marche	
Microinterruttore alla leva pressore (solo per Versione CE) Grater presser lever microswitch (only for CE Version) Micro-interrupteur au bras pousseur (pour Version CE)	
Scheda Elettrica Bassa Tensione (24 V) solo per Versione CE Low Voltage Electric Card (24 V) only for CE Version Carte Electronique (24 Volt) Basse Tension pour Version CE	

Optional | Additional Charges | Optionals

Motore Monofase Single-Phase Motor Moteur Monophasé 230V/1/50Hz - 1,1 kW (1,5 HP)	€ 90,00 (GRP12M)
Prezzo Netto Imballo Packaging Net Price Prix Net d'Emballage	€ 10,00



Knife Enterprise System



Plate Enterprise System

Tritacarne 22 Inox

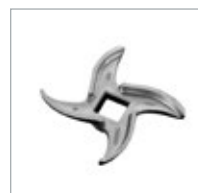
Meat Mincer 22 Stainless Steel/ Hache Viande 22 Inox



- Macchina ad elevate prestazioni, utilizzata per tritare la carne.
Robusta, sicura, di facile utilizzo e pulizia.
- High hourly production rate, used to mince meat.
Sturdy and safe, easy to use and clean.
- Haute productivité horaire, utilisé pour hacher la viande.
Robuste, sûr, facile à utiliser et nettoyer.

- Indicato per macellerie, ristoranti, alberghi e negozi di alimentari.
- Suitable for butcheries, restaurants, hotels and supermarkets.
- Indiqué pour boucheries, restaurants, hôtels et supermarchés.

Tritacarne mod. 22 Inox Meat Mincer mod. 22 Stainless Steel Hache Viande mod. 22 Inox	Senza Norme CE Without CE Norms Sans Normatif CE	Versione CE CE Version Version CE
	€ 1.715,00	€ 1.905,00
Caratteristiche Tecniche Specification Caractéristique Technique		
Codice Articolo Item Code Article Code	22ET	22T
Dimensioni Dimensions Dimensions	460 x 240 x 450 mm (L x P x H) (W x D x H)	
Alimentazione Power Supply Alimentacion Electrica	Trifase Three-Phase Triphase 400V/3/50Hz	
Potenza Motore Motor Power Puissance Moteur	1,1 kW (1,5 HP) - 1.400 rpm	
Giri Coclea Feed Screw Turn Tour par minute de la Cochlée	120 rpm	
Produttività Oraria Hour Productivity Production Horaire	250 Kg/h	
Dimensione Tramoggia Hopper Dimensions Dimensions Trémie	245 x 340 x 50 mm (L x P x H) (W x D x H)	
Peso Netto Net Weight Poids Net	26 Kg	
Peso Lordo Gross Weight Poids Lord	29 Kg	
Dimensioni Imballo Packaged Dimensions Dimensions de l'Emballage	530 x 330 x 460h mm	
Volume Imballo Packaged Volume Volume de L'Emballage	0,08 Mc	
Caratteristiche Funzionali Fuctional Features Caractéristique Fonctionnel		
Gruppo macinazione esterno in acciaio inox lucido External polished stainless steel mincing unit Groupe de hachage extérieure en acier inox poli		
Carenatura in acciaio inox Stainless steel structure Structure en acier inox		
Piastra e coltello autoaffilanti inox Self-sharpening stainless steel plate and knife Plaque et couteau en acier inox à aiguisement automatique		
Invertitore di marcia Reversing switch Commutateur inverseur de marche		
Scheda Elettrica Bassa Tensione (24 V) solo per Versione CE Low Voltage Electric Card (24 V) only for CE Version Carte Electronique (24 Volt) Basse Tension pour Version CE		
Optional Additional Charges Optionals		
Motore Monofase Single-Phase Motor Moteur Monophase 230V/1/50Hz - 1,1 kW (1,5 HP)	€ 62,00 (22EM)	€ 62,00 (22M)
Prezzo Netto Imballo Packaging Net Price Prix Net d'Emballage	€ 10,00	€ 10,00



Knife Enterprise System



Plate Enterprise System

Gruppo Tritacarne-Grattugia 22 Inox

Combined Meat Mincer and Cheese Grater 22 Stainless Steel / Combine Hache Viande et Râpe Family 22 Inox



• Macchina utilizzata sia per tritare la carne che grattugiare pane e formaggio.
Pratica, robusta, di facile utilizzo e pulizia.

• Used both to mince meat and grate bread or cheese.
Sturdy and safe, easy to use and clean.

• Utilisé pour hacher la viande ou râper pain et fromage.
Pratique, robuste, facile à utiliser et nettoyer.

■ Indicato per ristoranti, alberghi, negozi alimentari, mense e comunità.

■ Suitable for restaurants, hotels, supermarkets and refectories.

■ Indiqué pour restaurants, hôtels, supermarchés et réfectoires.

Gruppo Tritacarne-Grattugia mod. 22 Inox | Combined Meat Mincer-Cheese Grater mod. 22 Stainless Steel | Combine Hache Viande-Râpe mod. 22 Inox

Versione CE
CE Version
Version CE
€ 2.540,00

Caratteristiche Tecniche | Specification | Caractéristique Technique

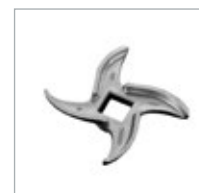
Codice Articolo Item Code Article Code	GRP22T
Dimensioni Dimensions Dimensions	660 x 340 x 460 mm (L x P x H) (W x D x H)
Alimentazione Power Supply Alimentacion Electrica	Trifase Three-Phase Triphase 400V/3/50Hz
Potenza Motore Motor Power Puissance Moteur	1,1 kW (1,5 HP) - 1.400 rpm
Giri Coclea Feed Screw Turn Tour par minute de la Cochlée	120 rpm
Produttività Oraria Tritacarne Hour Productivity Meat Mincer Production Horaire Hache Viande	150 Kg/h
Dimensione Tramoggia Hopper Dimensions Dimensions Trémie	240 x 340 x 50 mm (L x P x H) (W x D x H)
Peso Netto Net Weight Poids Net	30,5 Kg
Peso Lordo Gross Weight Poids Lord	34 Kg
Dimensioni Imballo Packaged Dimensions Dimensions de l'Emballage	710 x 380 x 480h mm
Volume Imballo Packaged Volume Volume de L'Emballage	0,13 Mc

Caratteristiche Funzionali | Fuctional Features | Caractéristique Fonctionnel

Bocca Grattugia in alluminio lucidato Anodized aluminum inlet Bouche en aluminium anodisé	
Gruppo Macinazione Tritacarne esterno in acciaio inox lucido External polished stainless steel Mincing Unit Groupe de Hachage extérieure en acier inox poli	
Carenatura in acciaio inox Stainless steel structure Structure en acier inox	
Piastra e coltello autoaffilanti inox Self-sharpening stainless steel plate and knife Plaque et couteau en acier inox à aiguisement automatique	
Rullo grattugia in acciaio inox Stainless steel grater roller rouleau de râpe en acier inox	
Grata di protezione inferiore Lower protection grid Grille de protection	
Invertitore di marcia Reversing switch Commutateur inverseur de marche	
Micrinterruttore alla leva pressore (solo per Versione CE) Grater presser lever microswitch (only for CE Version) Micro-interrupteur au bras pousseur (pour Version CE)	
Scheda Elettrica Bassa Tensione (24 V) solo per Versione CE Low Voltage Electric Card (24 V) only for CE Version Carte Electronique (24 Volt) Basse Tension pour Version CE	

Optional | Additional Charges | Optionals

Motore Monofase Single-Phase Motor Moteur Monophasé 230V/1/50Hz - 1,1 kW (1,5 HP)	€ 93,00 (GRP22M)
Prezzo Netto Imballo Packaging Net Price Prix Net d'Emballage	€ 10,00



Knife Enterprise System



Plate Enterprise System

Tritacarne 22 Superior

Meat Mincer 22 Superior / Hache Viande 22 Superior



• Macchina ad elevate prestazioni, utilizzata per tritare la carne. Gruppo di macinazione interno per minimizzare gli ingombri. Robusta, sicura, di facile utilizzo e pulizia.

• High hourly production rate, used to mince meat. Internal mincing group to reduce the overall dimensions. Sturdy and safe, easy to use and clean.

• Haute productivité horaire, utilisé pour hacher la viande. Groupe de hachage intérieure pour réduire les dimensions d'encombrement. Robuste, sûr, facile à utiliser et nettoyer.

▪ Indicato per macellerie, ristoranti, alberghi e negozi di alimentari.

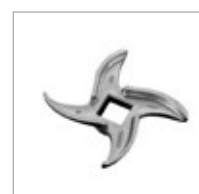
▪ Suitable for butcheries, restaurants, hotels and supermarkets.

▪ Indiqué pour boucheries, restaurants, hôtels et supermarchés.

Tritacarne mod. 22 Superior Meat Mincer mod. 22 Superior Hache Viande mod. 22 Superior	Senza Norme CE Without CE Norms Sans Normatif CE	Versione CE CE Version Version CE
	€ 1.936,00	€ 2.287,00
Caratteristiche Tecniche Specification Caractéristique Technique		
Codice Articolo Item Code Article Code	22EST	22ST
Dimensioni Dimensions Dimensions	240 x 450 x 480 mm (L x P x H) (W x D x H)	
Alimentazione Power Supply Alimentacion Electrica	Trifase Three-Phase Triphase 400V/3/50Hz	
Potenza Motore Motor Power Puissance Moteur	1,1 kW (1,5 HP) - 1.400 rpm	
Giri Coclea Feed Screw Turn Tour par minute de la Cochlée	135 rpm	
Produttività Oraria Hour Productivity Production Horaire	300 Kg/h	
Dimensione Tramoggia Hopper Dimensions Dimensions Trémie	320 x 410 x 65 mm (L x P x H) (W x D x H)	
Peso Netto Net Weight Poids Net	30 Kg	
Peso Lordo Gross Weight Poids Lord	33 Kg	
Dimensioni Imballo Packaged Dimensions Dimensions de l'Emballage	420 x 350 x 580 mm	
Volume Imballo Packaged Volume Volume de L'Emballage	0,09 Mc	
Caratteristiche Funzionali Fuctional Features Caractéristique Fonctionnel		
Gruppo macinazione interno in acciaio inox lucido Internal polished stainless steel mincing unit Groupe de hachage intérieure en acier inox poli		
Carenatura in acciaio inox Stainless steel structure Structure en acier inox		
Piastra e coltello autoaffilanti inox Self-sharpening stainless steel plate and knife Plaque et couteau en acier inox à aiguisement automatique		
Invertitore di marcia Reversing switch Commutateur inverseur de marche		
Scheda Elettrica Bassa Tensione (24 V) solo per Versione CE Low Voltage Electric Card (24 V) only for CE Version Carte Electronique (24 Volt) Basse Tension pour Version CE		
Optional Additional Charges Optionals		
Motore Monofase Single-Phase Motor Moteur Monophasé 230V/1/50Hz - 1,1 kW (1,5 HP)	€ 93,00 (22ESM)	€ 93,00 (22SM)
Bocca Doppio Taglio (2 Piastre e 1 Coltello) Double Cutting System (2 Plates and 1 Knife) Système avec Double Coupe (2 Plaques et 1 Couteau)	€ 335,00 (22ESDT)	€ 335,00 (22SDT)
Prezzo Netto Imballo Packaging Net Price Prix Net d'Emballage	€ 10,00	€ 10,00



Doppio Taglio | Double Cutting System | Système avec Double Coupe



Knife Enterprise System



Plate Enterprise System

Tritacarne 22 Refrigerato

Refrigerated Meat Mincer 22 / Hache Viande 22 Réfrigéré



- Ideale per mantenere una temperatura costante della carne tritata. Gruppo di macinazione interno per minimizzare gli ingombri. Robusto, sicuro, di facile utilizzo e pulizia.

- Used to keep a constant temperature of the minced meat. Internal mincing group to reduce the overall dimensions. Sturdy and safe, easy to use and clean.

- Pour maintenir une température constante. Group de hachage intérieure pour réduire les dimensions d'encombrement. Robuste, sûr, facile à utiliser et nettoyer.

- Indicato per macellerie, ristoranti, alberghi e negozi di alimentari.

- Suitable for butcheries, restaurants, hotels and supermarkets.

- Indiqué pour boucheries, restaurants, hôtels et supermarchés.

Tritacarne mod. 22 Refrigerato | Refrigerated Meat Mincer mod. 22 | Hache Viande mod. 22 Réfrigéré

Versione CE
CE Version
Version CE

€ 5.140,00

Caratteristiche Tecniche | Specification | Caractéristique Technique

Codice Articolo Item Code Article Code	22RT
Dimensioni Dimensions Dimensions	420 x 400 x 550 mm (L x P x H) (W x D x H)
Alimentazione Power Supply Alimentacion Electrica	Trifase Three-Phase Triphase 400V/3/50Hz
Potenza Motore Motor Power Puissance Moteur	1,1 kW (1,5 HP) - 1.400 rpm
Giri Coclea Feed Screw Turn Tour par minute de la Cochlée	135 rpm
Produttività Oraria Hour Productivity Production Horaire	250 Kg/h
Dimensione Tramoggia Hopper Dimensions Dimensions Trémie	330 x 230 x 70 mm (L x P x H) (W x D x H)
Peso Netto Net Weight Poids Net	58 Kg
Peso Lordo Gross Weight Poids Lord	61 Kg
Dimensioni Imballo Packaged Dimensions Dimensions de l'Emballage	570 x 500 x 670h mm
Volume Imballo Packaged Volume Volume de L'Emballage	0,19 Mc

Caratteristiche Funzionali | Functional Features | Caractéristique Fonctionnel

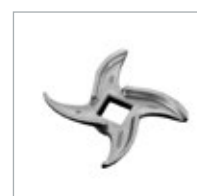
Gruppo macinazione interno in acciaio inox lucido Internal polished stainless steel mincing unit Groupe de hachage intérieure en acier inox poli	
Carenatura in acciaio inox Stainless steel structure Structure en acier inox	
Piastra e coltello autoaffilanti inox Self-sharpening stainless steel plate and knife Plaque et couteau en acier inox à aiguisement automatique	
Invertitore di marcia Reversing switch Commutateur inverseur de marche	
Gruppo refrigerante statico monofase Volt 230 Sealed static refrigerator group single-phase 230 V. Groupe réfrigérant statique monophasé V 230	
Scheda Elettrica Bassa Tensione (24 V) Low Voltage Electric Card (24 V) Carte Electronique (24 Volt) Basse Tension	

Optional | Additional Charges | Optionals

Motore monofase Single-phase motor Moyeur monophasé 230v/1/50hz - 1,1Kw (1,5 HP)	€ 93,00 (22RM)
Bocca Doppio Taglio (2 Piastre e 1 Coltello) Double Cutting System (2 Plates and 1 Knife) Système avec Double Coupe (2 Plaques et 1 Couteau)	€ 335,00 (22RDT)
Prezzo Netto Imballo Packaging Net Price Prix Net d'Emballage	€ 13,00



Doppio Taglio | Double Cutting System | Système avec Double Coupe



Knife Enterprise System



Plate Enterprise System

Tritacarne Easy

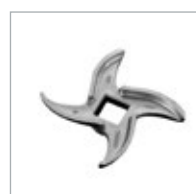
Meat Mincer 32 Easy / Hache Viande 32 Easy



- Grandi prestazioni per un'elevata produzione di carne tritata. Robusto, sicuro, di facile utilizzo e pulizia.
- High hourly production rate, used to mince meat. Sturdy and safe, easy to use and clean.
- Haute productivité horaire, utilisé pour hacher la viande. Robuste, sûr, facile à utiliser et nettoyer.

- Indicato per macellerie, norcini e industrie della carne.
- Suitable for butcheries and meat industry.
- Indiqué pour boucheries et industrie de la viande.

Tritacarne mod. 32 Easy Meat Mincer mod. 32 Easy Hache Viande mod. 32 Easy		Senza Norme CE Without CE Norms Sans Normatif CE
		€ 1.260,00
Caratteristiche Tecniche Specification Caractéristique Technique		
Codice Articolo Item Code Article Code		32EASY
Dimensioni Dimensions Dimensions		320 x 580 x 430 mm (L x P x H) (W x D x H)
Alimentazione Power Supply Alimentacion Electricque		Monofase Single-Phase Monophase 230V/1/50Hz
Potenza Motore Motor Power Puissance Moteur		1,5 kW (2 HP) - 1.400 rpm
Giri Coclea Feed Screw Turn Tour par minute de la Cochlée		120 rpm
Produttività Oraria Hour Productivity Production Horaire		450 Kg/h
Dimensione Tramoggia Hopper Dimensions Dimensions Trémie		320 x 410 x 65 mm (L x P x H) (W x D x H)
Peso Netto Net Weight Poids Net		30 Kg
Peso Lordo Gross Weight Poids Lord		34 Kg
Dimensioni Imballo Packaged Dimensions Dimensions de l'Emballage		710 x 380 x 430h mm
Volume Imballo Packaged Volume Volume de L'Emballage		0,12 Mc
Caratteristiche Funzionali Fuctional Features Caractéristique Fontionnel		
Gruppo macinazione esterno in ghisa stagnata External cast iron mincing unit Groupe de hachage extérieure en fonte étamé		
Piastra e coltello autoaffilanti inox Self-sharpening stainless steel plate and knife Plaque et couteau en acier inox à aiguisement automatique		
Invertitore di marcia Reversing switch Commutateur inverseur de marche		
Optional Additional Charges Optionals		
Prezzo Netto Imballo Packaging Net Price Prix Net d'Emballage		€ 10,00



Knife Enterprise System



Plate Enterprise System

Tritacarne 32 Pratic

Meat Mincer 32 Pratic / Hache Viande 32 Pratic



TRC32P Tritacarne mod. 32 Pratic

TRC32PI Tritacarne mod. 32 Pratic Inox

• Grandi prestazioni per un'elevata produzione di carne tritata. Robusto, sicuro, di facile utilizzo e pulizia.

• High hourly production rate, used to mince meat. Sturdy and safe, easy to use and clean.

• Haute productivité horaire, utilisé pour hacher la viande. Robuste, sûr, facile à utiliser et nettoyer.

■ Indicato per macellerie, norcini e industrie della carne.

■ Suitable for butcheries and meat industry.

■ Indiqué pour boucheries et industrie de la viande.

Tritacarne mod. 32 Pratic | Meat Mincer mod. 32 Pratic | Hache Viande mod. 32 Pratic

Senza Norme CE
Without CE Norms
Sans Normatif CE

€ 1.500,00

Caratteristiche Tecniche | Specification | Caractéristique Technique

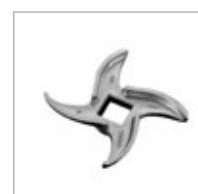
Codice Articolo Item Code Article Code	32PT
Dimensioni Dimensions Dimensions	320 x 590 x 430 mm (L x P x H) (W x D x H)
Alimentazione Power Supply Alimentacion Electricque	Trifase Three-Phase Triphase 400V/3/50Hz
Potenza Motore Motor Power Puissance Moteur	1,85 kW (2,5 HP) - 1.400 rpm
Giri Coclea Feed Screw Turn Tour par minute de la Cochlée	120 rpm
Produttività Oraria Hour Productivity Production Horaire	450 Kg/h
Dimensione Tramoggia Hopper Dimensions Dimensions Trémie	320 x 410 x 65 mm (L x P x H) (W x D x H)
Peso Netto Net Weight Poids Net	35 Kg
Peso Lordo Gross Weight Poids Lord	39 Kg
Dimensioni Imballo Packaged Dimensions Dimensions de l'Emballage	710 x 380 x 430h mm
Volume Imballo Packaged Volume Volume de L'Emballage	0,12 Mc

Caratteristiche Funzionali | Fuctional Features | Caractéristique Fonctionnel

Gruppo macinazione esterno in ghisa stagnata External cast iron mincing unit Groupe de hachage extérieure en fonte étame	
Piastra e coltello autoaffilanti inox Self-sharpening stainless steel plate and knife Plaque et couteau en acier inox à aiguisement automatique	
Invertitore di marcia Reversing switch Commutateur inverseur de marche	

Optional | Additional Charges | Optionals

Motore Monofase Single-Phase Motor Moteur Monophase 230V/1/50Hz - 1,5 kW (2 HP)	€ 65,00 (32PM - 2HP)
Motore Monofase Single-Phase Motor Moteur Monophase 230V/1/50Hz - 2,2 kW (3 HP)	€ 130,00 (32PM - 3HP)
Gruppo macinazione esterno in acciaio inox lucido External polished stainless steel mincing unit Groupe de hachage extérieure en acier inox poli	€ 480,00 (32PI)
Dimensioni Dimensions Dimensions - Peso Netto Net Weight Poids Net 320 x 640 x 430 mm (L x P x H) - 38 Kg	
Prezzo Netto Imballo Packaging Net Price Prix Net d'Emballage	€ 10,00



Knife Enterprise System



Plate Enterprise System

Tritacarne 32 Pratic Carenato

Meat Mincer 32 Pratic Circular Cover / Hache Viande 32 Pratic Couverture Circolaire



TRC32PC Tritacarne mod. 32 Pratic Carenato

TRC32PCI Tritacarne mod. 32 Pratic Carenato Bocca Inox

- Grandi prestazioni per un'elevata produzione di carne tritata. Robusto, sicuro, di facile utilizzo e pulizia.
- High hourly production rate, used to mince meat. Sturdy and safe, easy to use and clean.
- Haute productivité horaire, utilisé pour hacher la viande. Robuste, sûr, facile à utiliser et nettoyer.

- Indicato per macellerie, norcini e industrie della carne.
- Suitable for butcheries and meat industry.
- Indiqué pour boucheries et industrie de la viande.

Tritacarne mod. 32 Pratic Carenato | Meat Mincer mod. 32 Pratic Circular Cover | Hache Viande mod. 32 Pratic Couverture Circolaire

Caratteristiche Tecniche | Specification | Caractéristique Technique

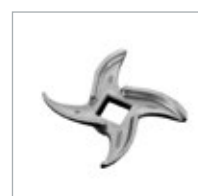
	Senza Norme CE Without CE Norms Sans Normatif CE	Versione CE CE Version Version CE
Codice Articolo Item Code Article Code	32EPC	32PCT
Dimensioni Dimensions Dimensions	320 x 590 x 430 mm (L x P x H) (W x D x H)	
Alimentazione Power Supply Alimentacion Electrica	Trifase Three-Phase Triphase 400V/3/50Hz	
Potenza Motore Motor Power Puissance Moteur	1,85 kW (2,5 HP) - 1.400 rpm	
Giri Coclea Feed Screw Turn Tour par minute de la Cochlée	120 rpm	
Produttività Oraria Hour Productivity Production Horaire	450 Kg/h	
Dimensione Tramoggia Hopper Dimensions Dimensions Trémie	320 x 410 x 65 mm (L x P x H) (W x D x H)	
Peso Netto Net Weight Poids Net	36 Kg	
Peso Lordo Gross Weight Poids Lord	40 Kg	
Dimensioni Imballo Packaged Dimensions Dimensions de l'Emballage	710 x 380 x 430h mm	
Volume Imballo Packaged Volume Volume de L'Emballage	0,12 Mc	

Caratteristiche Funzionali | Functional Features | Caractéristique Fonctionnel

Gruppo macinazione esterno in ghisa stagnata External cast iron mincing unit Groupe de hachage extérieure en fonte étaimé		
Copertura Circolare in acciaio inox Stainless steel Circular Cover Couverture Circolaire en acier inox		
Piastra e coltello autoaffilanti inox Self-sharpening stainless steel plate and knife Plaque et couteau en acier inox à aiguisement automatique		
Invertitore di marcia Reversing switch Commutateur inverseur de marche		
Teleruttore e Fusibili (solo per Versione CE) Contactor and Fuses (only for CE Version) Télérupteur et Fusibles (pour Version CE)		

Opzionali | Additional Charges | Optionals

Motore Monofase Single-Phase Motor Moteur Monophase 230V/1/50Hz - 1,5 kW (2 HP)	€ 65,00 (32EPCM-2MP)	€ 65,00 (32PCM-2HP)
Motore Monofase Single-Phase Motor Moteur Monophase 230V/1/50Hz - 2,2 kW (3 HP)	€ 130,00 (32EPCM-3HP)	€ 130,00 (32PCM-3HP)
Gruppo macinazione esterno in acciaio inox lucido External polished stainless steel mincing unit Groupe de hachage extérieure en acier inox poli	€ 480,00 (32SEPCI)	€ 480,00 (32PCI)
Dimensioni Dimensions Dimensions - Peso Netto Net Weight Poids Net 320 x 640 x 430 mm (L x P x H) - 39 Kg		
Prezzo Netto Imballo Packaging Net Price Prix Net d'Emballage	€ 10,00	€ 10,00



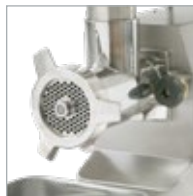
Knife Enterprise System



Plate Enterprise System

Tritacarne 32 Classic

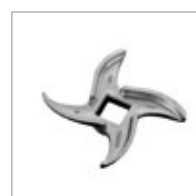
Meat Mincer 32 Classic / Hache Viande 32 Classic



- Grandi prestazioni per un'elevata produzione di carne tritata. Robusto, sicuro, di facile utilizzo e pulizia.
- High hourly production rate, used to mince meat. Sturdy and safe, easy to use and clean.
- Haute productivité horaire, utilisé pour hacher la viande. Robuste, sûr, facile à utiliser et nettoyer.

- Indicato per macellerie, industrie della carne.
- Suitable for butcheries and meat industry.
- Indiqué pour boucheries et industrie de la viande.

Tritacarne mod. 32 Classic Meat Mincer mod. 32 Classic Hache Viande mod. 32 Classic	Senza Norme CE Without CE Norms Sans Normatif CE	Versione CE CE Version Version CE
	€ 2.300,00	€ 2.385,00
Caratteristiche Tecniche Specification Caractéristique Technique		
Codice Articolo Item Code Article Code	32ECT	32CT
Dimensioni Dimensions Dimensions	350 x 640 x 430 mm (L x P x H) (W x D x H)	
Alimentazione Power Supply Alimentacion Electricque	Trifase Three-Phase Triphase 400V/3/50Hz	
Potenza Motore Motor Power Puissance Moteur	1,85 kW (2,5 HP) - 1.400 rpm	
Giri Coclea Feed Screw Turn Tour par minute de la Cochlée	120 rpm	
Produttività Oraria Hour Productivity Production Horaire	450 Kg/h	
Dimensione Tramoggia Hopper Dimensions Dimensions Trémie	350 x 500 x 80 mm (L x P x H) (W x D x H)	
Peso Netto Net Weight Poids Net	40 Kg	
Peso Lordo Gross Weight Poids Lord	44 Kg	
Dimensioni Imballo Packaged Dimensions Dimensions de l'Emballage	710 x 380 x 430h mm	
Volume Imballo Packaged Volume Volume de L'Emballage	0,12 Mc	
Caratteristiche Funzionali Fuctional Features Caractéristique Fontionnel		
Gruppo macinazione esterno in acciaio inox lucido External polished stainless steel mincing unit Groupe de hachage extérieure en acier inox poli		
Carenatura in acciaio inox Stainless steel structure Structure en acier inox		
Piastra e coltello autoaffilanti inox Self-sharpening stainless steel plate and knife Plaque et couteau en acier inox à aiguisement automatique		
Invertitore di marcia Reversing switch Commutateur inverseur de marche		
Teleruttore e Fusibili (solo per Versione CE) Contactor and Fuses (only for CE Version) Télérupteur et Fusibles (pour Version CE)		
Opzionali Additional Charges Optionals		
Motore Monofase Single-Phase Motor Moteur Monophasé 230V/1/50Hz - 1,5 kW (2 HP)	€ 65,00 (32ECM-2HP)	€ 65,00 (32CM-2HP)
Motore Monofase Single-Phase Motor Moteur Monophasé 230V/1/50Hz - 2,2 kW (3 HP)	€ 130,00 (32ECM-3HP)	€ 130,00 (32CM-3HP)
Prezzo Netto Imballo Packaging Net Price Prix Net d'Emballage	€ 10,00	€ 10,00



Knife Enterprise System



Plate Enterprise System

Tritacarne 32 Superior

Meat Mincer 32 Superior / Hache Viande 32 Superior



• Grandi prestazioni per un'elevata produzione di carne tritata. Gruppo di macinazione interno per minimizzare gli ingombri. Robusto, sicuro, di facile utilizzo e pulizia.

• High hourly production rate, used to mince meat. Internal mincing group to reduce the overall dimension. Sturdy and safe, easy to use and clean.

• Haute productivité horaire, utilisé pour hacher la viande. Groupe de hachage intérieure pour réduire les dimensions d'encombrement. Robuste, sûr, facile à utiliser et nettoyer.

■ Indicato per macellerie, industrie della carne.

■ Suitable for butcheries and meat industry.

■ Indiqué pour boucheries et industrie de la viande.

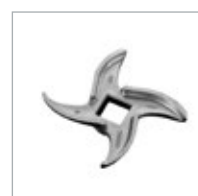
Tritacarne mod. 32 Superior Meat Mincer mod. 32 Superior Hache Viande mod. 32 Superior	Senza Norme CE Without CE Norms Sans Normatif CE	Versione CE CE Version Version CE
	€ 2.865,00	€ 3.200,00
Caratteristiche Tecniche Specification Caractéristique Technique		
Codice Articolo Item Code Article Code	32EST	32ST
Dimensioni Dimensions Dimensions	260 x 530 x 520 mm (L x P x H) (W x D x H)	
Alimentazione Power Supply Alimentacion Electrica	Trifase Three-Phase Triphase 400V/3/50Hz	
Potenza Motore Motor Power Puissance Moteur	2,2 kW (3 HP) - 1.400 rpm	
Giri Coclea Feed Screw Turn Tour par minute de la Cochlée	135 rpm	
Produttività Oraria Hour Productivity Production Horaire	500 Kg/h	
Dimensione Tramoggia Hopper Dimensions Dimensions Trémie	350 x 500 x 80 (L x P x H) (W x D x H)	
Peso Netto Net Weight Poids Net	44 Kg	
Peso Lordo Gross Weight Poids Lord	48 Kg	
Dimensioni Imballo Packaged Dimensions Dimensions de l'Emballage	560 x 420 x 560h mm	560 x 420 x 630h mm
Volume Imballo Packaged Volume Volume de l'Emballage	0,13 Mc	0,15 Mc
Caratteristiche Funzionali Fuctional Features Caractéristique Fonctionnel		
Gruppo macinazione interno in acciaio inox lucido Internal polished stainless steel mincing unit Groupe de hachage intérieure en acier inox poli		
Carenatura in acciaio inox Stainless steel structure Structure en acier inox		
Piastra e coltello autoaffilanti inox Self-sharpening stainless steel plate and knife Plaque et couteau en acier inox à aiguisement automatique		
Invertitore di marcia Reversing switch Commutateur inverseur de marche		
Scheda Elettrica Bassa Tensione (24 V) solo per Versione CE Low Voltage Electric Card (24 V) only for CE Version Carte Electronique (24 Volt) Basse Tension pour Versione CE		
Optional Additional Charges Optionals		
Motore Monofase Single-Phase Motor Moteur Monophasé 230V/1/50Hz - 1,85 kW (2,5 HP)	€ 135,00 (32ESM)	€ 175,00 (32SM)
Bocca Doppio Taglio (2 Piastre e 1 Coltello) Double Cutting System (2 Plates and 1 Knife) Système avec Double Coupe (2 Plaques et 1 Couteau)	€ 360,00 (32ESDT)	€ 360,00 (32SDT)
Bocca Unger (3 Piastre e 2 Coltelli) Unger System (3 Plates and 2 Knives) Système Unger (3 Plaques et 2 Couteaux)	€ 443,00 (32ESU)	€ 443,00 (32SU)
Prezzo Netto Imballo Packaging Net Price Prix Net d'Emballage	€ 10,00	€ 10,00



Sistema Unger (3 Piastre e 2 Coltelli) | Unger System (3 Plates and 2 Knives) | Système Unger (3 Plaques and 2 couteau)



Doppio Taglio | Double Cutting System | Système avec Double Coupe



Knife Enterprise System



Plate Enterprise System

Tritacarne 32 Refrigerato

Refrigerated Meat Mincer 32 / Hache Viande 32 Réfrigéré



- Ideale per mantenere una temperatura costante della carne tritata. Gruppo di macinazione interno per minimizzare gli ingombri. Robusto, sicuro, di facile utilizzo e pulizia.

- Used to keep a constant temperature of the minced meat. Internal mincing group to reduce the overall dimensions. Sturdy and safe, easy to use and clean.

- Pour maintenir une température constante. Group de hachage intérieure pour réduire les dimensions d'encombrement. Robuste, sûr, facile à utiliser et nettoyer.

- Indicato per macellerie, industrie della carne.

- Suitable for butcheries and meat industry.

- Indiqué pour boucheries et industrie de la viande.

Tritacarne mod. 32 Refrigerato Refrigerated Meat Mincer mod. 32 Hache Viande mod. 32 Réfrigéré		Versione CE CE Version Version CE
		€ 6.415,00
Caratteristiche Tecniche Specification Caractéristique Technique		
Codice Articolo Item Code Article Code	32RT	
Dimensioni Dimensions Dimensions	430 x 440 x 570 mm (L x P x H) (W x D x H)	
Alimentazione Power Supply Alimentacion Electrica	Trifase Three-Phase Triphase 400V/3/50Hz	
Potenza Motore Motor Power Puissance Moteur	2,2 kW (3 HP) - 1.400 rpm	
Giri Coclea Feed Screw Turn Tour par minute de la Cochlée	135 rpm	
Produttività Oraria Hour Productivity Production Horaire	450 Kg/h	
Dimensione Tramoggia Hopper Dimensions Dimensions Trémie	400 x 290 x 80 (L x P x H) (W x D x H)	
Peso Netto Net Weight Poids Net	69,5 Kg	
Peso Lordo Gross Weight Poids Lord	75 Kg	
Dimensioni Imballo Packaged Dimensions Dimensions de l'Emballage	700 x 570 x 670h mm	
Volume Imballo Packaged Volume Volume de l'Emballage	0,27 Mc	
Caratteristiche Funzionali Fuctional Features Caractéristique Fonctionnel		
Gruppo macinazione interno in acciaio inox lucido Internal polished stainless steel mincing unit Groupe de hachage intérieure en acier inox poli		
Carenatura in acciaio inox Stainless steel structure Structure en acier inox		
Piastra e coltello autoaffilanti inox Self-sharpening stainless steel plate and knife Plaque et couteau en acier inox à aiguisement automatique		
Invertitore di marcia Reversing switch Commutateur inverseur de marche		
Gruppo refrigerante statico monofase Volt 230 Sealed static refrigerator group single-phase 230 V. Groupe réfrigérant statique monophasé V. 230		
Scheda Elettrica Bassa Tensione (24 V) Low Voltage Electric Card (24 V) Carte Electronique (24 Volt) Basse Tension		
Optional Additional Charges Optionals		
Bocca Doppio Taglio (2 Piastre e 1 Coltello) Double Cutting System (2 Plates and 1 Knife) Système avec Double Coupe (2 Plaques et 1 Couteau)		€ 360,00 (32RDT)
Bocca Unger (3 Piastre e 2 Coltelli) Unger System (3 Plates and 2 Knives) Système Unger (3 Plaques et 2 Couteaux)		€ 443,00 (32RU)
Prezzo Netto Imballo Packaging Net Price Prix Net d'Emballage		€ 13,00



Sistema Unger (3 Piastre e 2 Coltelli) | Unger System (3 Plates and 2 Knives) | Système Unger (3 Plaques and 2 couteau)



Doppio Taglio | Double Cutting System | Système avec Double Coupe

Accessori per Tritacarne

Accessories for Meat Mincer / Accessoires pour Hache Viande

Dimensioni | Dimensions

Coltello Knife Couteau	8	€ 13,00
Coltello Knife Couteau	12	€ 16,00
Coltello Knife Couteau	22	€ 19,00
Coltello Knife Couteau	32	€ 25,00
Lame Blade Lame	H/82 for Double Cutting System (n° 9 lame/pieces)	€ 22,00
Lame Blade Lame	B/98 for Unger System (n° 9 lame/pieces)	€ 25,00

Dimensioni | Dimensions | ø fori | ø hole | ø trous

Piastra Plate Plaque	8 - ø 2 mm	€ 47,00
Piastra Plate Plaque	8 - ø 2,5 - 3 mm	€ 38,00
Piastra Plate Plaque	8 - ø 3,5 mm	€ 34,00
Piastra Plate Plaque	8 - ø 4,5 - 5 - 6 - 8 mm	€ 32,00

Piastra Plate Plaque	12 - ø 2 mm	€ 66,00
Piastra Plate Plaque	12 - ø 2,5 - 3 mm	€ 46,00
Piastra Plate Plaque	12 - ø 3,5 mm	€ 39,50
Piastra Plate Plaque	12 - ø 4,5 - 5 - 6 - 8 mm	€ 38,00

Piastra Plate Plaque	22 - ø 2 mm	€ 95,00
Piastra Plate Plaque	22 - ø 2,5 - 3 mm	€ 52,50
Piastra Plate Plaque	22 - ø 3,5 mm	€ 46,50
Piastra Plate Plaque	22 - ø 4,5 - 5 - 6 - 8 mm	€ 43,00
Piastra Plate Plaque	H/82 - ø "0" Small for Double Cutting System	€ 59,00
Piastra Plate Plaque	H/82 - ø 4,5 - 5 - 6 - 8 - 10 mm for Double Cutting System	€ 43,00

Piastra Plate Plaque	32 - ø 2 mm	€ 139,00
Piastra Plate Plaque	32 - ø 2,5 - 3 mm	€ 80,00
Piastra Plate Plaque	32 - ø 3,5 mm	€ 71,00
Piastra Plate Plaque	32 - ø 4,5 - 5 - 6 - 8 mm	€ 67,00
Piastra Plate Plaque	B/98 - ø "0" Small for Unger System	€ 65,00
Piastra Plate Plaque	B/98 - ø 4,5 - 5 - 6 - 8 - 10 mm for Unger System	€ 54,00

Pressacarne / Insacatrici / Mescolatori / Ceppi



*Hamburger Press / Sausage Fillers / Meat Mixers / Butchers Blocks
Presse Hamburger / Pousoir / Mélangeurs / Billots De Boucherie*

Pressacarne a Mano d. 100 mm.	36
<i>Hamburger Press Hand d. 100 mm. / Presse-Hamburger Manuel d. 100 mm.</i>	
Pressacarne a Mano ø 130/150 mm.	37
<i>Hamburger Press Hand ø 130/150 mm. / Presse-Hamburger Manuel ø 130/150 mm.</i>	
Pressacarne a Mano ø 180 mm.	38
<i>Hamburger Press Hand ø 180 mm. / Presse-Hamburger Manuel ø 180 mm.</i>	
Insacatrice Manuale 7H/14H Lt.	39
<i>Sausage Fillers 7H/14H Lt. / Possoir Manuelle 7H/14H Lt.</i>	
Insacatrice Idraulica 15/25 Lt.	40
<i>Vertical Hydraulic Sausage Filler 15/25 Lt. / Vertical Pousoir Hydraulique 15/25 Lt.</i>	
Insacatrice Idraulica 35/50 Lt.	41
<i>Vertical Hydraulic Sausage Filler 35/50 Lt. / Vertical Pousoir Hydraulique 35/50 Lt.</i>	
Mescolatore di Carne	42
<i>Meat Mixer / Mélangeur à Viande</i>	
Inteneritrice idraulica	48
<i>Hydraulics tenderizer / Attendrisseur hydraulique</i>	
Inteneritrice manuale	49
<i>Manual tenderizer / Attendrisseur manuel</i>	
Ceppo	50
<i>Butchers Block / Billot De Boucherie</i>	

Pressacarne a Mano d. 100 mm.

Hamburger Press Hand d. 100 mm. / Presse-Hamburger Manuel d. 100 mm.

PSCA-100 Pressacarne a Mano Ø 100 mm.



PRODUZIONE MOMENTANEAMENTE SOSPESA
PRODUCTION TEMPORARY SUSPENDED
PRODUCTION TEMPORAIREMENT SUSPENDUE

PSC-100 Pressacarne a Mano Ø 100 mm.



- Utilizzata per preparare hamburger di varie dimensioni.
- Used to prepare hamburgers of different sizes.
- Utilisée pour préparer des hamburgers de différentes tailles.

- Ideale per macellerie, cucine di alberghi e ristoranti.
- Suitable for butcheries, hotels / restaurants' kitchens.
- Indiquée pour boucheries, cuisines de hôtels et restaurants.

Pressacarne a Mano ø 100 mm. Hamburger Press Hand ø 100 mm. Presse-Hamburger Manuel ø 100 mm.	Versione CE CE Version Version CE
Caratteristiche Tecniche Specification Caractéristique Technique	
Codice Articolo Item Code Article Code	PSCA 100
Dimensioni Dimensions Dimensions	200 x 280 x 310 mm (L x P x H) (W x D x H)
Diametro Cilindro Diameter Cylinder Diamètre Cylindre	100 mm.
Peso Netto Net Weight Poids Net	6,5 Kg
Peso Lordo Gross Weight Poids Lord	8 Kg
Dimensioni Imballo Packaged Dimensions Dimensions de l'Emballage	360 x 280 x 300h mm
Volume Imballo Packaged Volume Volume de L'Emballage	0,03 Mc
Caratteristiche Funzionali Fuctional Features Caractéristique Fontionnel	
Struttura in alluminio anodizzato Anodized aluminum body Structure en aluminium anodisé	
Cilindro e pistoni rivestiti in acciaio inox Stainless steel cylinder and piston Cylindre et piston en acier inox	
Optional Additional Charges Optionals	
Dischi in cellophane Kg. 1 ø 100 mm. Cellophane discks for hamburger Kg. 1 ø 100 mm. Disques de papier Kg. 1 ø 100 mm.	
Prezzo Netto Imballo Packaging Net Price Prix Net d'Emballage	
Pressacarne a Mano ø 100 mm. Hamburger Press Hand ø 100 mm. Presse-Hamburger Manuel ø 100 mm.	Versione CE CE Version Version CE
	€ 500,00
Caratteristiche Tecniche Specification Caractéristique Technique	
Codice Articolo Item Code Article Code	PSC 100
Dimensioni Dimensions Dimensions	255 x 270 x 320 mm (L x P x H) (W x D x H)
Diametro Cilindro Diameter Cylinder Diamètre Cylindre	100 mm
Peso Netto Net Weight Poids Net	4,5 Kg
Peso Lordo Gross Weight Poids Lord	7 Kg
Dimensioni Imballo Packaged Dimensions Dimensions de l'Emballage	410 x 370 x 360h mm
Volume Imballo Packaged Volume Volume de L'Emballage	0,05 Mc
Caratteristiche Funzionali Fuctional Features Caractéristique Fontionnel	
Struttura e vaschetta premicarne in alluminio anodizzato Anodized aluminum body and meat press bowl Structure et bac presseur en aluminium anodisé	
Espulsore in acciaio inox Ejector made in stainless steel Ejecteur en acier inox	
Optional Additional Charges Optionals	
Dischi in cellophane Kg. 1 ø 100 mm. Cellophane discks for hamburger Kg. 1 ø 100 mm. Disques de papier Kg. 1 ø 100 mm.	€ 60,00
Prezzo Netto Imballo Packaging Net Price Prix Net d'Emballage	€ 5,00

Pressacarne a Mano ø 130/150 mm.

Hamburger Press Hand ø 130/150 mm. / Presse-Hamburger Manuel ø 130/150 mm.



- Utilizzata per preparare hamburger di varie dimensioni.
- Used to prepare hamburgers of different sizes.
- Utilisée pour préparer des hamburgers de différentes tailles.

- Ideale per macellerie, cucine di alberghi e ristoranti.
- Suitable for butcheries, hotels / restaurants' kitchens.
- Indiquée pour boucheries, cuisines de hôtels et restaurants.

Pressacarne a Mano ø 130 mm. Hamburger Press Hand ø 130 mm. Presse-Hamburger Manuel 130 mm.	Versione CE CE Version Version CE
	€ 580,00
Caratteristiche Tecniche Specification Caractéristique Technique	
Codice Articolo Item Code Article Code	PSC 130
Dimensioni Dimensions Dimensions	260 x 310 x 360 mm (L x P x H) (W x D x H)
Diametro Cilindro Diameter Cylinder Diamètre Cylindre	130 mm
Peso Netto Net Weight Poids Net	6 Kg
Peso Lordo Gross Weight Poids Lord	8,5 Kg
Dimensioni Imballo Packaged Dimensions Dimensions de l'Emballage	410 x 370 x 360h mm
Volume Imballo Packaged Volume Volume de L'Emballage	0,05 Mc
Caratteristiche Funzionali Fuctional Features Caractéristique Fontionnel	
Struttura e vaschetta premicarne in alluminio anodizzato Anodized aluminum body and meat press bowl Structure et bac presseur en aluminium anodisé	
Espulsore in acciaio inox Ejector made in stainless steel Ejecteur en acier inox	
Opitional Additional Charges Optionals	
Dischi in cellophane Kg. 1 ø 130 mm. Cellophane disks for hamburger Kg. 1 ø 130 mm. Disques de papier Kg. 1 ø 130 mm.	€ 60,00
Prezzo Netto Imballo Packaging Net Price Prix Net d'Emballage	€ 5,00
Pressacarne a Mano ø 150 mm. Hamburger Press Hand ø 150 mm. Presse-Hamburger Manuel ø 150 mm.	Versione CE CE Version Version CE
	€ 620,00
Caratteristiche Tecniche Specification Caractéristique Technique	
Codice Articolo Item Code Article Code	PSC 150
Dimensioni Dimensions Dimensions	260 x 330 x 360 mm (L x P x H) (W x D x H)
Diametro Cilindro Diameter Cylinder Diamètre Cylindre	150 mm
Peso Netto Net Weight Poids Net	6,5 Kg
Peso Lordo Gross Weight Poids Lord	9 Kg
Dimensioni Imballo Packaged Dimensions Dimensions de l'Emballage	410 x 370 x 360h mm
Volume Imballo Packaged Volume Volume de L'Emballage	0,05 Mc
Caratteristiche Funzionali Fuctional Features Caractéristique Fontionnel	
Struttura e vaschetta premicarne in alluminio anodizzato Anodized aluminum body and meat press bowl Structure et bac presseur en aluminium anodisé	
Espulsore in acciaio inox Ejector made in stainless steel Ejecteur en acier inox	
Opitional Additional Charges Optionals	
Dischi in cellophane Kg. 1 Ø 150 mm. Cellophane disks for hamburger Kg. 1 Ø 150 mm. Disques de papier Kg. 1 Ø 150 mm.	€ 60,00
Prezzo Netto Imballo Packaging Net Price Prix Net d'Emballage	€ 5,00

Pressacarne a Mano ø 180 mm.

Hamburger Press Hand ø 180 mm. / Presse-Hamburger Manuel ø 180 mm.



- Utilizzata per preparare hamburger di varie dimensioni.
- Used to prepare hamburgers of different sizes.
- Utilisée pour préparer des hamburgers de différentes tailles.

- Ideale per macellerie, cucine di alberghi e ristoranti.
- Suitable for butcheries, hotels / restaurants' kitchens.
- Indiquée pour boucheries, cuisines de hôtels et restaurants.

Pressacarne a Mano ø 180 mm. Hamburger Press Hand ø 180 mm. Presse-Hamburger Manuel ø 180 mm.	Versione CE CE Version Version CE
	€ 675,00
Caratteristiche Tecniche Specification Caractéristique Technique	
Codice Articolo Item Code Article Code	PSC 180
Dimensioni Dimensions Dimensions	265 x 330 x 360 mm (L x P x H) (W x D x H)
Diametro Cilindro Diameter Cylinder Diamètre Cylindre	180 mm
Peso Netto Net Weight Poids Net	7 Kg
Peso Lordo Gross Weight Poids Lord	10 Kg
Dimensioni Imballo Packaged Dimensions Dimensions de l'Emballage	410 x 370 x 360h mm
Volume Imballo Packaged Volume Volume de L'Emballage	0,05 Mc
Caratteristiche Funzionali Fuctional Features Caractéristique Fonctionnel	
Struttura e vaschetta premicarne in alluminio anodizzato Anodized aluminum body and meat press bowl Structure et bac presseur en aluminium anodisé	
Espulsore in acciaio inox Ejector made in stainless steel Ejecteur en acier inox	
Optional Additional Charges Optionals	
Dischi in cellophane Kg. 1 ø 180 mm. Cellophane disks for hamburger Kg. 1 ø 180 mm. Disques de papier Kg. 1 ø 180 mm.	€ 60,00
Prezzo Netto Imballo Packaging Net Price Prix Net d'Emballage	€ 5,00

Insacatrice Manuale 7H/14H Lt.

Sausage Fillers 7H/14H Lt. / Poussoir Manuelle 7H/14H Lt.



INS7H Insacatrice Manuale mod. 7 LT Heavy



INS14H Insacatrice Manuale mod. 14 LT Heavy

- Utilizzata per insaccare salsicce, salami e ogni altro genere di insaccato.
- Used to fill sausages and cold meats.
- Utilisée pour ensacher saucisses et salami.

- Indicata per macellerie, industrie della carne.
- Suitable for butcheries and meat industry.
- Indiquée pour boucheries et industrie de la viande.

Insacatrice Manuale mod. 7 Lt. Heavy Sausage Filler mod. 7 Lt. Heavy Poussoir Manuelle 7 Lt. Heavy	Versione CE CE Version Version CE
	€ 1.410,00
Caratteristiche Tecniche Specification Caractéristique Technique	
Codice Articolo Item Code Article Code	INS7H
Dimensioni Dimensions Dimensions	200 x 690 x 240 mm (L x P x H) (W x D x H)
Capacità Cilindro Cylinder Capacity Capacité Cylindre	7 Lt
Peso Netto Net Weight Poids Net	27 Kg
Peso Lordo Gross Weight Poids Lord	30 Kg
Dimensioni Imballo Packaged Dimensions Dimensions de l'Emballage	750 x 300 x 340h mm
Volume Imballo Packaged Volume Volume de l'Emballage	0,08 Mc
Caratteristiche Funzionali Fuctional Features Caractéristique Fontionnel	
Cilindro e fiancate in acciaio inox Cylinder and sides in stainless steel Cylindre et flancs en acier inox	
2 Velocità 2 Speed 2 Vitesses	
In dotazione n° 3 imbuto in polietilene alimentare ø 10, 18, 25 mm N° 3 Funnels en polyethylene for food ø 10, 18, 25 mm included N° 3 Entonnoir en polyéthylène alimentaire ø 10, 18, 25 mm compris	
Optional Additional Charges Optionals	
Cremagliera in acciaio inox Racks in stainless steel Crémaillère en acier inox	€ 130,00
Prezzo Netto Imballo Packaging Net Price Prix Net d'Emballage	€ 8,00
Insacatrice Manuale mod. 14 Lt. Heavy Sausage Filler mod. 14 Lt. Heavy Poussoir Manuelle 14 Lt. Heavy	Versione CE CE Version Version CE
	€ 1.725,00
Caratteristiche Tecniche Specification Caractéristique Technique	
Codice Articolo Item Code Article Code	INS14H
Dimensioni Dimensions Dimensions	240 x 840 x 280 mm (L x P x H) (W x D x H)
Capacità Cilindro Cylinder Capacity Capacité Cylindre	14 Lt
Peso Netto Net Weight Poids Net	35 Kg
Peso Lordo Gross Weight Poids Lord	39 Kg
Dimensioni Imballo Packaged Dimensions Dimensions de l'Emballage	900 x 360 x 390h mm
Volume Imballo Packaged Volume Volume de l'Emballage	0,13 Mc
Caratteristiche Funzionali Fuctional Features Caractéristique Fontionnel	
Cilindro e fiancate in acciaio inox Cylinder and sides in stainless steel Cylindre et flancs en acier inox	
2 Velocità 2 Speed 2 Vitesses	
In dotazione n° 3 imbuto in polietilene alimentare ø 10, 18, 25 mm N° 3 Funnels en polyethylene for food ø 10, 18, 25 mm included N° 3 Entonnoir en polyéthylène alimentaire ø 10, 18, 25 mm compris	
Optional Additional Charges Optionals	
Cremagliera in acciaio inox Racks in stainless steel Crémaillère en acier inox	€ 205,00
Prezzo Netto Imballo Packaging Net Price Prix Net d'Emballage	€ 10,00

Insacatrice Idraulica 15/25 Lt.

Vertical Hydraulic Sausage Filler 15/25 Lt. / Vertical Pousoir Hydraulique 15/25 Lt.



INS15V
Insacatrice Idraulica mod. 15 Lt



INS25V
Insacatrice Idraulica mod. 25 Lt

- Utilizzata per insaccare salsicce, salami e ogni altro genere di insaccato.
- Used to fill sausages and cold meats.
- Utilisée pour ensacher saucisses et salami.
- Indicata per macellerie, industrie della carne.
- Suitable for butcheries and meat industry.
- Indiquée pour boucheries et industrie de la viande.

Insacatrice Verticale Idraulica mod. 15 Lt. Vertical Hydraulic Sausage Filler mod. 15 Lt. Vertical pousoir Hydraulique 15 Lt.		Versione CE CE Version Version CE
		€ 4.450,00
Caratteristiche Tecniche Specification Caractéristique Technique		
Codice Articolo Item Code Article Code		INS15VT
Dimensioni Dimensions Dimensions		490 x 370 x 1200 mm (L x P x H) (W x D x H)
Alimentazione Power Supply Alimentacion Electrica		Trifase Three-Phase Triphase 400V/3/50Hz
Potenza Motore Ventilato Ventilated Power Supply Puissance Moteur Ventilée		560 Watt (0,75 HP) - 2.800 rpm
Capacità Cilindro Cylinder Capacity Capacité Cylindre		15 Lt
Lunghezza Cilindro Cylinder Length Longueur Cylindre		495 mm
Diametro Cilindro Cylinder Diameter Diametre Cylindre		200 mm
Corsa Pistone Piston Stroke Course Piston		430 mm
Peso Netto Net Weight Poids Net		53 Kg
Peso Lordo Gross Weight Poids Lord		63 Kg
Dimensioni Imballo Packaged Dimensions Dimensions de l'Emballage		720 x 570 x 1380h mm
Volume Imballo Packaged Volume Volume de l'Emballage		0,57 Mc
Caratteristiche Funzionali Functional Features Caractéristique Fonctionnel		
Cilindro e struttura in acciaio inox Cylinder and structure in stainless steel Cylindre et structure en acier inox		
Regolatore flusso olio di alta precisione High-precision oil flow controller Regulateur du flux d'huile de haute précision		
Ruote gommata Rubber wheels Roulettes en caoutchouc		
Comandi 24 V 24 V Controls Commandes 24 V		
In dotazione n° 3 imbuto in polietilene alimentare ø 10, 18, 25 mm N° 3 Funnels in polyethylene for food ø 10, 18, 25 mm included N° 3 Entonnoir en polyéthylène alimentaire ø 10, 18, 25 mm compris		
Optional Additional Charges Optionals		
Motore monofase Single-phase motor Moteur monophasé 230V/1/50Hz		€ 140,00 (INS15VM)
Prezzo Netto Imballo Packaging Net Price Prix Net d'Emballage		€ 20,00
Insacatrice Verticale Idraulica mod. 25 Lt. Vertical Hydraulic Sausage Filler mod. 25 Lt. Vertical Pousoir Hydraulique 25 Lt.		Versione CE CE Version Version CE
		€ 6.250,00
Caratteristiche Tecniche Specification Caractéristique Technique		
Codice Articolo Item Code Article Code		INS25VT
Dimensioni Dimensions Dimensions		565 X 450 X 1160 mm (L x P x H) (W x D x H)
Alimentazione Power Supply Alimentacion Electrica		Trifase Three-Phase Triphase 400V/3/50Hz
Potenza Motore Ventilato Ventilated Power Supply Puissance Moteur Ventilée		560 Watt (0,75 HP) - 2.800 rpm
Capacità Cilindro Cylinder Capacity Capacité Cylindre		25 Lt
Lunghezza Cilindro Cylinder Length Longueur Cylindre		460 mm
Diametro Cilindro Cylinder Diameter Diametre Cylindre		260 mm
Corsa Pistone Piston Stroke Course Piston		380 mm
Peso Netto Net Weight Poids Net		80 Kg
Peso Lordo Gross Weight Poids Lord		91 Kg
Dimensioni Imballo Packaged Dimensions Dimensions de l'Emballage		750 x 570 x 1400h mm
Volume Imballo Packaged Volume Volume de l'Emballage		0,57 Mc
Caratteristiche Funzionali Functional Features Caractéristique Fonctionnel		
Cilindro e struttura in acciaio inox Cylinder and structure in stainless steel Cylindre et structure en acier inox		
Regolatore flusso olio di alta precisione High-precision oil flow controller Regulateur du flux d'huile de haute précision		
Ruote gommata Rubber wheels Roulettes en caoutchouc		
Comandi 24 V 24 V Controls Commandes 24 V		
In dotazione n° 3 imbuto in polietilene alimentare ø 10, 18, 25 mm N° 3 Funnels in polyethylene for food ø 10, 18, 25 mm included N° 3 Entonnoir en polyéthylène alimentaire ø 10, 18, 25 mm compris		
Optional Additional Charges Optionals		
Motore monofase Single-phase motor Moteur monophasé 230V/1/50Hz		€ 140,00 (INS25VM)
Prezzo Netto Imballo Packaging Net Price Prix Net d'Emballage		€ 20,00

Insacatrice Idraulica 35/50 Lt.

Vertical Hydraulic Sausage Filler 35/50 Lt. / Vertical Pousoir Hydraulique 35/50 Lt.



INS35V
Insacatrice Idraulica mod. 35 LT

INS50V
Insacatrice Idraulica mod. 50 LT

- Utilizzata per insaccare salsicce, salami e ogni altro genere di insaccato.
- Used to fill sausages and cold meats.
- Utilisée pour ensacher saucisses et salami.
- Indicata per macellerie, industrie della carne.
- Suitable for butcheries and meat industry.
- Indiquée pour boucheries et industrie de la viande.

Insacatrice Verticale Idraulica mod. 35 Lt. Vertical Hydraulic Sausage Filler mod. 35 Lt. Vertical Pousoir Hydraulique 35 Lt.		Versione CE CE Version Version CE
		€ 9.325,00
Caratteristiche Tecniche Specification Caractéristique Technique		
Codice Articolo Item Code Article Code	INS35VT	
Dimensioni Dimensions Dimensions	640 x 480 x 1160 mm (L x P x H) (W x D x H)	
Alimentazione Power Supply Alimentacion Electrica	Trifase Three-Phase Triphase 400V/3/50Hz	
Potenza Motore Ventilato Ventilated Power Supply Puissance Moteur Ventilée	560 Watt (0,75 HP) - 2.800 rpm	
Capacità Cilindro Cylinder Capacity Capacité Cylindre	35 Lt	
Lunghezza Cilindro Cylinder Length Longueur Cylindre	460 mm	
Diametro Cilindro Cylinder Diameter Diametre Cylindre	320 mm	
Corsa Pistone Piston Stroke Course Piston	380 mm	
Peso Netto Net Weight Poids Net	101 Kg	
Peso Lordo Gross Weight Poids Lord	113 Kg	
Dimensioni Imballo Packaged Dimensions Dimensions de l'Emballage	760 x 640 x 1430h mm	
Volume Imballo Packaged Volume Volume de l'Emballage	0,70 Mc	
Caratteristiche Funzionali Fuctional Features Caractéristique Fontionnel		
Cilindro e struttura in acciaio inox Cylinder and structure in stainless steel Cylindre et structure en acier inox		
Regolatore flusso olio di alta precisione High-precision oil flow controller Regulateur du flux d'huile de haute precision		
Ruote gommate Rubber wheels Roulettes en caoutchout		
Comandi 24 V 24 V Controls Commandes 24 Vpris		
In dotazione n° 3 imbuto in polietilene alimentare ø 10, 18, 25 mm N° 3 Funnels in polyethylene for food ø 10, 18, 25 mm included N° 3 Entonnoir en polyéthylène alimentaire ø 10, 18, 25 mm compris		
Optional Additional Charges Optionals		
Motore monofase Single-phase motor Moteur monophasé 230V/1/50Hz	€ 140,00 (INS35VM)	
Prezzo Netto Imballo Packaging Net Price Prix Net d'Emballage	€ 20,00	
Insacatrice Verticale Idraulica mod. 50 Lt. Vertical Hydraulic Sausage Filler mod. 50 Lt. Vertical Pousoir Hydraulique 50 Lt.		Versione CE CE Version Version CE
		€ 11.430,00
Caratteristiche Tecniche Specification Caractéristique Technique		
Codice Articolo Item Code Article Code	INS50VT	
Dimensioni Dimensions Dimensions	730 x 550 x 1250 mm (L x P x H) (W x D x H)	
Alimentazione Power Supply Alimentacion Electrica	Trifase Three-Phase Triphase 400V/3/50Hz	
Potenza Motore Ventilato Ventilated Power Supply Puissance Moteur Ventilée	560 Watt (0,75 HP) - 2.800 rpm	
Capacità Cilindro Cylinder Capacity Capacité Cylindre	55 Lt	
Lunghezza Cilindro Cylinder Length Longueur Cylindre	520 mm	
Diametro Cilindro Cylinder Diameter Diametre Cylindre	380 mm	
Corsa Pistone Piston Stroke Course Piston	440 mm	
Peso Netto Net Weight Poids Net	145 Kg	
Peso Lordo Gross Weight Poids Lord	160 Kg	
Dimensioni Imballo Packaged Dimensions Dimensions de l'Emballage	760 x 640 x 1430h mm	
Volume Imballo Packaged Volume Volume de l'Emballage	0,70 Mc	
Caratteristiche Funzionali Fuctional Features Caractéristique Fontionnel		
Cilindro e struttura in acciaio inox Cylinder and structure in stainless steel Cylindre et structure en acier inox		
Regolatore flusso olio di alta precisione High-precision oil flow controller Regulateur du flux d'huile de haute precision		
Ruote gommate Rubber wheels Roulettes en caoutchout		
Comandi 24 V 24 V Controls Commandes 24 V		
In dotazione n° 3 imbuto in polietilene alimentare ø 10, 18, 25 mm N° 3 Funnels in polyethylene for food ø 10, 18, 25 mm included N° 3 Entonnoir en polyéthylène alimentaire ø 10, 18, 25 mm compris		
Optional Additional Charges Optionals		
Motore monofase Single-phase motor Moteur monophasé 230V/1/50Hz	€ 140,00 (INS50VM)	
Prezzo Netto Imballo Packaging Net Price Prix Net d'Emballage	€ 20,00	

Mescolatore di Carne

Meat Mixer / Mélangeur à Viande



- Macchina utilizzata per mescolare la carne tritata prima di insaccarla.

- Used to mix the minced meat before filling it.

- Utilisé pour mélanger la viande hachée avant de l'ensacher.

- Indicato per macellerie, industrie della carne.

- Suitable for butcheries and meat industry.

- Indiqué pour boucheries et industrie de la viande

Mescolatore di Carne Monopala mod. 30M Bench Meat Mixer with One Paddle mod. 30M Mélangeur à Viande Monopale mod. 30M	Versione CE CE Version Version CE
	€ 3.890,00
Caratteristiche Tecniche Specification Caractéristique Technique	
Codice Articolo Item Code Article Code	ME30MB-T
Dimensioni Dimensions Dimensions	680 x 365 x 550 mm (L x P x H) (W x D x H)
Alimentazione Power Supply Alimentacion Electrica	Trifase Three-Phase Triphase 400V/3/50Hz
Potenza Motore Motor Power Puissance Moteur	1,5 kW = 2 HP
Capacità Vasca Tank Capacity Capacité Cuve	30 Kg - 42 Lt
Dimensione Vasca Tank Dimensions Dimensions Cuve	300x400 mm
Peso Netto Net Weight Poids Net	49 Kg
Peso Lordo Gross Weight Poids Lord	59 Kg
Dimensioni Imballo Packaged Dimensions Dimensions de l'Emballage	750 x 580 x 800h mm
Volume Imballo Packaged Volume Volume de L'Emballage	0,35 Mc
Caratteristiche Funzionali Fuctional Features Caractéristique Fontionnel	
Struttura in acciaio inox. Da Banco Stainless steel structure. Bench Structure en acier inox. Banc	
Riduttore a bagno d'olio con ingranaggi Oil bath reducer with gears Réducteur à bain d'huile avec engrenages	
Vasca ribaltabile Tank tipping for easy emptying Basculement de la curve	
Pala estraibile Removable paddle Pale démontable	
Microinterruttore di sicurezza al coperchio Emergency microswitch on the tank cover Micro-interrupteur de sécurité sur la couvercle	
Quadro elettrico bassa tensione 24 Volt Low voltage (24 V) electric panel Tableau de commande 24 Volt basse tension	
Opitional Additional Charges Optionals	
Motore Monofase Single-Phase Motor Moteur Monophasé 230V/1/50Hz (1,1 kW = 1,5 HP)	€ 35,00 (ME30MB-M)
Gambe + ruote Legs + wheel Jambes + roues	€ 580,00
Prezzo Netto Imballo Packaging Net Price Prix Net d'Emballage	€ 20,00

Mescolatore di Carne

Meat Mixer / Mélangeur à Viande



- Macchina utilizzata per mescolare la carne tritata prima di insaccarla.

- Used to mix the minced meat before filling it.

- Utilisé pour mélanger la viande hachée avant de l'ensacher.

- Indicato per macellerie, industrie della carne.

- Suitable for butcheries and meat industry.

- Indiqué pour boucheries et industrie de la viande

Mescolatore di Carne Monopala mod. 50M Bench Meat Mixer with One Paddle mod. 50M Mélangeur à Viande Monopale mod. 50M	Versione CE CE Version Version CE
	€ 4.280,00
Caratteristiche Tecniche Specification Caractéristique Technique	
Codice Articolo Item Code Article Code	ME50MB-T
Dimensioni Dimensions Dimensions	750 x 465 x 595 mm (L x P x H) (W x D x H)
Alimentazione Power Supply Alimentacion Electrica	Trifase Three-Phase Triphase 400V/3/50Hz
Potenza Motore Motor Power Puissance Moteur	1,5 kW = 2 HP
Capacità Vasca Tank Capacity Capacité Cuve	50 Kg - 88 Lt
Dimensione Vasca Tank Dimensions Dimensions Cuve	300x400 mm
Peso Netto Net Weight Poids Net	59 Kg
Peso Lordo Gross Weight Poids Lord	74 Kg
Dimensioni Imballo Packaged Dimensions Dimensions de l'Emballage	850 x 840 x 830h mm
Volume Imballo Packaged Volume Volume de L'Emballage	0,59 Mc
Caratteristiche Funzionali Fuctional Features Caractéristique Fonctionnel	
Struttura in acciaio inox. Da Banco Stainless steel structure. Bench Structure en acier inox. Banc	
Riduttore a bagno d'olio con ingranaggi Oil bath reducer with gears Réducteur à bain d'huile avec engrenages	
Vasca ribaltabile Tank tipping for easy emptying Basculement de la cuve	
Pala estraibile Removable paddle Pale démontable	
Microinterruttore di sicurezza al coperchio Emergency microswitch on the tank cover Micro-interrupteur de sécurité sur la couvercle	
Quadro elettrico bassa tensione 24 Volt Low voltage (24 V) electric panel Tableau de commande 24 Volt basse tension	
Optional Additional Charges Optionals	
Motore Monofase Single-Phase Motor Moteur Monophasé 230V/1/50Hz (1,1 kW = 1,5 HP)	€ 100,00 (ME50MB-M)
Gambe + ruote Legs + wheel Jambes + roues	€ 740,00
Prezzo Netto Imballo Packaging Net Price Prix Net d'Emballage	€ 20,00

Mescolatore di Carne

Meat Mixer / Mélangeur à Viande



• Macchina utilizzata per mescolare la carne tritata prima di insaccarla.

• Used to mix the minced meat before filling it.

• Utilisé pour mélanger la viande hachée avant de l'ensacher.

■ Indicato per macellerie, industrie della carne.

■ Suitable for butcheries and meat industry.

■ Indiqué pour boucheries et industrie de la viande

Mescolatore di Carne Bipala mod. 50B Bench Meat Mixer with Two Paddle mod. 50B Mélangeur à Viande Bipale mod. 50B	Versione CE CE Version Version CE
	€ 7.260,00
Caratteristiche Tecniche Specification Caractéristique Technique	
Codice Articolo Item Code Article Code	ME50B-T
Dimensioni Dimensions Dimensions	810 x 630 x 1030 mm (L x P x H) (W x D x H)
Alimentazione Power Supply Alimentacion Electrica	Trifase Three-Phase Triphase 400V/3/50Hz
Potenza Motore Motor Power Puissance Moteur	N° 2 x (0,550 kW = 0,75 HP)
Capacità Vasca Tank Capacity Capacité Cuve	50 kg - 88 Lt
Dimensione Vasca Tank Dimensions Dimensions Cuve	420x500 mm
Peso Netto Net Weight Poids Net	85 Kg
Peso Lordo Gross Weight Poids Lord	110 Kg
Dimensioni Imballo Packaged Dimensions Dimensions de l'Emballage	1200 x 670 x 1300h mm
Volume Imballo Packaged Volume Volume de L'Emballage	1,05 Mc
Caratteristiche Funzionali Functional Features Caractéristique Fonctionnel	
Struttura in acciaio inox Stainless steel structure Structure en acier inox	
Riduttore a bagno d'olio con ingranaggi Oil bath reducer with gears Réducteur à bain d'huile avec engrenages	
Vasca ribaltabile Tank tipping for easy emptying Basculement de la cuve	
Pale estraibili Removable paddles Pales démontable	
Microinterruttore di sicurezza al coperchio Emergency microswitch on the tank cover Micro-interrupteur de sécurité sur la couvercle	
Quadro elettrico bassa tensione 24 Volt Low voltage (24 V) electric panel Tableau de commande 24 Volt basse tension	
Opzionali Additional Charges Optionals	
Motore Monofase Single-Phase Motor Moteur Monophase 230V/1/50Hz (N° 2 x 0,370 kW = 0,50 HP)	€ 275,00 (ME50B-M)
Prezzo Netto Imballo Packaging Net Price Prix Net d'Emballage	€ 20,00

Mescolatore di Carne

Meat Mixer / Mélangeur à Viande



- Macchina utilizzata per mescolare la carne tritata prima di insaccarla.

- Used to mix the minced meat before filling it.

- Utilisé pour mélanger la viande hachée avant de l'ensacher.

- Indicato per macellerie, industrie della carne.

- Suitable for butcheries and meat industry.

- Indiqué pour boucheries et industrie de la viande

Mescolatore di Carne Bipala mod. 80B | Meat Mixer with Two Paddle mod. 80B Mélangeur à Viande Bipale mod. 80B

Versione CE
CE Version
Version CE

€ 7.620,00

Caratteristiche Tecniche | Specification | Caractéristique Technique

Codice Articolo Item Code Article Code	ME80B-T
Dimensioni Dimensions Dimensions	1000 x 630 x 1030 mm (L x P x H) (W x D x H)
Alimentazione Power Supply Alimentacion Electricque	Trifase Three-Phase Triphase 400V/3/50Hz
Potenza Motore Motor Power Puissance Moteur	N° 2 x (0,550 kW = 0,75 HP)
Capacità Vasca Tank Capacity Capacité Cuve	80 kg - 110 Lt
Dimensione Vasca Tank Dimensions Dimensions Cuve	620x500 mm
Peso Netto Net Weight Poids Net	90 Kg
Peso Lordo Gross Weight Poids Lord	120 Kg
Dimensioni Imballo Packaged Dimensions Dimensions de l'Emballage	1200 x 670 x 1300h mm
Volume Imballo Packaged Volume Volume de L'Emballage	1,10 Mc

Caratteristiche Funzionali | Fuctional Features | Caractéristique Fontionnel

Struttura in acciaio inox Stainless steel structure Structure en acier inox	
Riduttore a bagno d'olio con ingranaggi Oil bath reducer with gears Réducteur à bain d'huile avec engrenages	
Vasca ribaltabile Tank tipping for easy emptying Basculement de la cuve	
Pale estraibili Removable paddles Pales démontable	
Microinterruttore di sicurezza al coperchio Emergency microswitch on the tank cover Micro-interrupteur de sécurité sur la couvercle	
Quadro elettrico bassa tensione 24 Volt Low voltage (24 V) electric panel Tableau de commande 24 Volt basse tension	

Optional | Additional Charges | Optionals

Motore Monofase Single-Phase Motor Moteur Monophase 230V/1/50Hz (N° 2 x 0,370 kW = 0,50 HP)	€ 275,00 (ME50B-M)
Prezzo Netto Imballo Packaging Net Price Prix Net d'Emballage	€ 20,00

Mescolatore di Carne

Meat Mixer / Mélangeur à Viande



• Macchina utilizzata per mescolare la carne tritata prima di insaccarla.

• Used to mix the minced meat before filling it.

• Utilisé pour mélanger la viande hachée avant de l'ensacher.

■ Indicato per macellerie, industrie della carne.

■ Suitable for butcheries and meat industry.

■ Indiqué pour boucheries et industrie de la viande

Mescolatore di Carne Bipala mod. 120B Meat Mixer with Two Paddle mod. 120B Mélangeur à Viande Bipale mod. 120B	Versione CE CE Version Version CE
	€ 8.970,00
Caratteristiche Tecniche Specification Caractéristique Technique	
Codice Articolo Item Code Article Code	ME120B-T
Dimensioni Dimensions Dimensions	1092 x 700 x 1030 mm (L x P x H) (W x D x H)
Alimentazione Power Supply Alimentacion Electrica	Trifase Three-Phase Triphase 400V/3/50Hz
Potenza Motore Motor Power Puissance Moteur	N° 2 x (1,1 kW = 1,5 HP)
Capacità Vasca Tank Capacity Capacité Cuve	120 kg - 160 Lt
Dimensione Vasca Tank Dimensions Dimensions Cuve	660x550 mm
Peso Netto Net Weight Poids Net	138 Kg
Peso Lordo Gross Weight Poids Lord	163 Kg
Dimensioni Imballo Packaged Dimensions Dimensions de l'Emballage	1450 x 760 x 1300h mm
Volume Imballo Packaged Volume Volume de L'Emballage	1,16 Mc
Caratteristiche Funzionali Functional Features Caractéristique Fonctionnel	
Struttura in acciaio inox Stainless steel structure Structure en acier inox	
Riduttore a bagno d'olio con ingranaggi Oil bath reducer with gears Réducteur à bain d'huile avec engrenages	
Vasca ribaltabile Tank tipping for easy emptying Basculement de la cuve	
Pale estraibili Removable paddles Pales démontable	
Microinterruttore di sicurezza al coperchio Emergency microswitch on the tank cover Micro-interrupteur de sécurité sur la couvercle	
Quadro elettrico bassa tensione 24 Volt Low voltage (24 V) electric panel Tableau de commande 24 Volt basse tension	
Opzionale Additional Charges Optionals	
Motore Monofase Single-Phase Motor Moteur Monophasé 230V/1/50Hz (N° 2 x 0,370 kW = 0,50 HP)	€ 450,00 (ME50B-M)
Prezzo Netto Imballo Packaging Net Price Prix Net d'Emballage	€ 25,00

Mescolatore di Carne

Meat Mixer / Mélangeur à Viande



- Macchina utilizzata per mescolare la carne tritata prima di insaccarla.

- Used to mix the minced meat before filling it.

- Utilisé pour mélanger la viande hachée avant de l'ensacher.

- Indicato per macellerie, industrie della carne.

- Suitable for butcheries and meat industry.

- Indiqué pour boucheries et industrie de la viande

Mescolatore di Carne Bipala mod. 180B | Meat Mixer with Two Paddle mod. 180B Mélangeur à Viande Bipale mod. 180B

Versione CE
CE Version
Version CE

€ 9.900,00

Caratteristiche Tecniche | Specification | Caractéristique Technique

Codice Articolo Item Code Article Code	ME180B-T
Dimensioni Dimensions Dimensions	1422 x 700 x 1030 mm (L x P x H) (W x D x H)
Alimentazione Power Supply Alimentacion Electrica	Trifase Three-Phase Triphase 400V/3/50Hz
Potenza Motore Motor Power Puissance Moteur	N° 2 x (1,1 kW = 1,5 HP)
Capacità Vasca Tank Capacity Capacité Cuve	180 kg - 250 Lt
Dimensione Vasca Tank Dimensions Dimensions Cuve	995x550 mm
Peso Netto Net Weight Poids Net	152 Kg
Peso Lordo Gross Weight Poids Lord	180 Kg
Dimensioni Imballo Packaged Dimensions Dimensions de l'Emballage	1450 x 760 x 1300h mm
Volume Imballo Packaged Volume Volume de L'Emballage	1,16 Mc

Caratteristiche Funzionali | Fuctional Features | Caractéristique Fontionnel

Struttura in acciaio inox Stainless steel structure Structure en acier inox	
Riduttore a bagno d'olio con ingranaggi Oil bath reducer with gears Réducteur à bain d'huile avec engrenages	
Vasca ribaltabile Tank tipping for easy emptying Basculement de la cuve	
Pale estraibili Removable paddles Pales démontable	
Microinterruttore di sicurezza al coperchio Emergency microswitch on the tank cover Micro-interrupteur de sécurité sur la couvercle	
Quadro elettrico bassa tensione 24 Volt Low voltage (24 V) electric panel Tableau de commande 24 Volt basse tension	

Opzionali | Additional Charges | Optionals

Prezzo Netto Imballo Packaging Net Price Prix Net d'Emballage	€ 20,00
---	---------

Inteneritrice idraulica

Hydraulics tenderizer / Attendrisseur hydraulique



• L'inteneritrice è una macchina che permette di migliorare la qualità della carne, tramite le lame/coltello che, penetrando nelle fibre, lacerano il tessuto cartilagineo e nervoso.

• The tenderizer is a machine that allows you to improve the quality of the meat, through the blades/knives that, penetrating the fibers, tear the cartilage and nervous tissue.

• L'attendrisseur est une machine qui permet d'améliorer la qualité de la viande, grâce aux lames/couteaux qui, pénétrant les fibres, déchirent le cartilage et le tissu nerveux.

■ Ideale per macellerie, industrie della carne.

■ Suitable for butcheries and meat industry.

■ Indiqué pour boucheries et industrie de la viande.

Inteneritrice Idraulica Hydraulics Tenderizer Attendrisseur Hydraulique	Versione CE CE Version Version CE
	€ 25.300,00
Caratteristiche Tecniche Specification Caractéristique Technique	
Codice Articolo Item Code Article Code	INT-IDRA
Dimensioni Dimensions Dimensions	550 x 500 x 1750h mm
Alimentazione Power Supply Alimentation Electrique	Trifase Three-Phase Triphase 400V/3/50Hz
Potenza Motore Motor Power Puissance Moteur	1,5 kW = 2 HP
Capacità Lame Corte Short Blade Capacity Capacité de la lame Courte	46 Lame x 12 Coltelli = 552 coltelli totali 46 Blades x 12 Knives = 552 Knives Total 46 lames x 12 couteaux = 552 couteaux au total
Peso Netto Net Weight Poids Net	107 Kg
Peso Lordo Gross Weight Poids Lord	120 Kg
Dimensioni Imballo Packaged Dimensions Dimensions de l'Emballage	960 x 740 x 194h mm
Volume Imballo Packaged Volume Volume de L'Emballage	1,39 Mc
Caratteristiche Funzionali Fuctional Features Caractéristique Fontionnel	
Struttura in acciaio inox. Da Banco Stainless steel structure. Bench Structure en acier inox. Banc	
Piano di lavoro in polietilene Polyethylene worktop Plan de travail en polyéthylène	
Microinterruttore di sicurezza al coperchio Emergency microswitch on the tank cover Micro-interrupteur de sécurité sur la couvercle	
Quadro elettrico bassa tensione 24 Volt Low voltage (24 V) electric panel Tableau de commande 24 Volt basse tension	
Opitional Additional Charges Optionals	
Capacità Lame Lunghe Long Blade Capacity Capacité de la lame Longues	
46 Lame x 16 Coltelli = 736 coltelli totali 46 Blades x 16 Knives = 736 Knives Total 46 lames x 16 couteaux = 736 couteaux au total	€ 2.025,00
Prezzo Netto Imballo Packaging Net Price Prix Net d'Emballage	€ 80,00

Inteneritrice manuale

Manual tenderizer / Attendrisseur manuel



• L'inteneritrice è una macchina che permette di migliorare la qualità della carne, tramite le lame/coltello che, penetrando nelle fibre, lacerano il tessuto cartilagineo e nervoso.

• The tenderizer is a machine that allows you to improve the quality of the meat, through the blades/knives that, penetrating the fibers, tear the cartilage and nervous tissue.

• L'attendrisseur est une machine qui permet d'améliorer la qualité de la viande, grâce aux lames/couteaux qui, pénétrant les fibres, déchirent le cartilage et le tissu nerveux.

▪ Ideale per macellerie, industrie della carne.

▪ Suitable for butcheries and meat industry.

▪ Indiqué pour boucheries et industrie de la viande.

Inteneritrice Manuale Manuale Tenderizer Attendrisseur Manuel	Versione CE CE Version Version CE
	€ 3.880,00
Caratteristiche Tecniche Specification Caractéristique Technique	
Codice Articolo Item Code Article Code	INT-MAN
Dimensioni Dimensions Dimensions	420 x 430 x 510/750h mm
Capacità Lame Corte Short Blade Capacity Capacité de la lame Courte	33 Lame x 12 Coltelli = 396 coltelli totali 33 Blades x 12 Knives = 396 Knives Total 33 lames x 12 couteaux = 396 couteaux au total
Peso Netto Net Weight Poids Net	32 Kg
Peso Lordo Gross Weight Poids Lord	45 Kg
Dimensioni Imballo Packaged Dimensions Dimensions de l'Emballage	700 x 600 x 700h mm
Volume Imballo Packaged Volume Volume de L'Emballage	0,29 Mc
Caratteristiche Funzionali Fuctional Features Caractéristique Fontionnel	
Struttura in acciaio inox. Da Banco Stainless steel structure. Bench Structure en acier inox. Banc	
Piano di lavoro in polietilene Polyethylene worktop Plan de travail en polyéthylène	
Opitional Additional Charges Optionals	
Capacità Lame Corte Short Blade Capacity Capacité de la lame Courte	
33 Lame x 16 Coltelli = 528 coltelli totali 33 Blades x 16 Knives = 528 Knives Total 33 lames x 16 couteaux = 528 couteaux au total	€ 2.025,00
Cavelletto inox Stainless steel stand Chevalet inox	€ 850,00
Prezzo Netto Imballo Packaging Net Price Prix Net d'Emballage	€ 20,00

Per ceppi, sgabelli a misure speciali, richiedere preventivo.

For chopping blocks, stools with special sizes, please ask for a quote.

Pour blocs, tabourets avec dimensions spéciales, contactez-nous pour une offre.



• Un piano di appoggio robusto per lavorazione manuale della carne.

• Strong surface for the manual working of meat.

• Surface d'appui robuste pour l'usinage manuel de la viande.

■ Indicato per macellerie, industrie della carne.

■ Suitable for butcheries and meat industry.

■ Indiqué pour boucheries et industrie de la viande.

Ceppo Butchers Block Billots De Boucherie		Versione CE CE Version Version CE
Caratteristiche Tecniche Specification Caractéristique Technique		
Codice Articolo Item Code Article Code	CEP40X40	€ 675,00
Dimensioni Dimensions Dimensions	400 x 400 x 900 mm (L x P x H) (W x D x H)	
Codice Articolo Item Code Article Code	CEP50X50	€ 825,00
Dimensioni Dimensions Dimensions	500 x 500 x 900 mm (L x P x H) (W x D x H)	
Codice Articolo Item Code Article Code	CEP60X60	€ 1.010,00
Dimensioni Dimensions Dimensions	600 x 600 x 900 mm (L x P x H) (W x D x H)	
Codice Articolo Item Code Article Code	CEP70x50	€ 940,00
Dimensioni Dimensions Dimensions	700 x 500 x 900 mm (L x P x H) (W x D x H)	
Codice Articolo Item Code Article Code	CEP70X70	€ 1.215,00
Dimensioni Dimensions Dimensions	700 x 700 x 900 mm (L x P x H) (W x D x H)	
Codice Articolo Item Code Article Code	CEP80X60	€ 1.115,00
Dimensioni Dimensions Dimensions	800 x 600 x 900 mm (L x P x H) (W x D x H)	
Codice Articolo Item Code Article Code	CEP100x50	€ 1.175,00
Dimensioni Dimensions Dimensions	1000 x 500 x 900 mm (L x P x H) (W x D x H)	
Caratteristiche Funzionali Fuctional Features Caractéristique Fonctionnel		
Piano in polietilene alimentare bianco - Spessore 80 mm White surface in polyethylene for food - Thickness 80 mm Surface blanche en polyéthylène alimentaire - Epaisseur 80 mm		
Su base in tubolare in acciaio inox Aisi 304 completamente saldata e trattata con micropallinatura in sfere di ceramica		
Welding stainless steel base Aisi 304 treated with ceramic balls sandblast		
Base en acier inox Aisi 304 souduré et sable avec billes en céramique		
Optional Additional Charges Optionals		
Prezzo Netto Imballo Packaging Net Price Prix Net d'Emballage		€ 12,00

Sterilizzatore / Affilacoltelli / Attrezzatura Manuale Per la Produzione di Spiedini e Arrostiticini



Sterilizer / Knife Sharpening / Arrostiticini - Spitfuls Maker
Stérilisateur / Affilateur / Coupes Arrostiticini - Brochettes

Sterilizzatore UV 16 Watt <i>Sterilizer UV 16 Watt / Stérilisateur UV 16 Watt</i>	52
Affilacoltelli a Nastro Elettrico <i>Electric Knife Sharpening / Affilateur à Ruban</i>	53
Attrezzatura Manuale per la Produzione di Arrostiticini <i>Arrostiticini Maker / Coupes Arrostiticini</i>	54
Attrezzatura Manuale per la Produzione di Spiedini <i>Spitfuls Maker / Coupes Brochettes</i>	55

Sterilizzatore UV 16 Watt

Sterilizer UV 16 Watt / Stérilisateur UV 16 Watt



- Utilizzato per sterilizzare i coltelli.
- Used to sterilize knives.
- Utilisé pour stériliser les couteaux.

- Indicato per macellerie, cucine di alberghi e ristoranti.
- Suitable for butcheries, hotels and restaurants' kitchens.
- Indiqué pour boucheries, cuisines de hôtels et restaurants.

Sterilizzatore UV 16 Watt Sterilizer UV 16 Watt Stérilisateur UV 16 Watt		Versione CE CE Version Version CE
		€ 550,00
Caratteristiche Tecniche Specification Caractéristique Technique		
Codice Articolo Item Code Article Code		STER16UV
Dimensioni Dimensions Dimensions		430 x 160 x 630 mm (L x P x H) (W x D x H)
Alimentazione Power Supply Alimentacion Electricque		Monofase Single-Phase Monophase 230V/1/50Hz
Potenza Power Puissance		16 Watt
Capienza Coltelli Knives Capacity Capacité Couteaux		14
Lunghezza massima lama coltello inseribile Max length of the blade of the knife Longueur max lame couteau		350 mm
Timer regolabile Timer Minuterie		0-60 min.
Peso Netto Net Weight Poids Net		7 Kg
Peso Lordo Gross Weight Poids Lord		8 Kg
Dimensioni Imballo Packaged Dimensions Dimensions de l'Emballage		500 x 220 x 670h mm
Volume Imballo Packaged Volume Volume de L'Emballage		0,07 Mc
Caratteristiche Funzionali Fuctional Features Caractéristique Fontionnel		
Struttura in acciaio inox Stainless steel structure Structure en acier inox		
Porta in plexiglass Chamber is closed by a plexiglass door Porte en plexiglass qui ferme parfaitement la chambre		
Lampada UV ai vapori di mercurio con protezione in rete metallica Mercury vapour lamp UV with wire screen protection Lampe à vapeurs de mercure avec filet métallique de protection		
Portacoltelli in plexiglass trasparente estraibile per una migliore pulizia A removable transparent plexiglass knives holder makes cleaning easier and allows sterilization avoiding to rotate the knives Porte couteaux en plexiglass transparent totalement amovible pour un meilleur nettoyage qui permet de stériliser les couteaux sans devoir les tourner		
Microinterruttore di sicurezza che spegne la lampada all'apertura dello sportello A safety microswitch switches the lamp on when the door is opened and switches it off when it is closed Microinterrupteur de sécurité qui éteint la lampe à l'ouverture de la porte et vice-versa à la fermeture		
Opitional Additional Charges Optionals		
Prezzo Netto Imballo Packaging Net Price Prix Net d'Emballage		€ 5,00

Affilacoltelli a Nastro Elettrico

Electric Knife Sharpening / Affilateur à Ruban



• Permette di affilare coltelli di qualsiasi dimensione e di rettificare piastre e coltelli del tritacarne. L'affilatura avviene su di un nastro abrasivo a bagno d'acqua ed olio emulsionabile diluito al 3%. E' completo di feltro per togliere la bava dell'affilatura.

• With this machine you can sharpen knives of any dimension and grind plates and knives of the meat mincer. The sharpening happens on an abrasive tape immersed in water and a 3% diluted emulsionable oil. Complete with felt to remove the flash of the sharpening.

• Avec cette machine est possible aiguiser couteaux de chaque dimension et rectifier plaques et couteaux du hance viande. L'affûtage se déroule sur un ruban abrasif à bain d'eau et huile emulsionable diluée au 3%. Complet avec feutre pour éliminer la bavure de l'affûtage.

■ Ideale per coltellerie e macellerie ad uso professionale.

■ Professional use. Ideal for cutleries and butcheries.

■ Emploi professionnel. Idéal pour les coutelleries et boucheries.

Affilacoltelli a Nastro Elettrico Electric Knife Sharpening Affilateur à Ruban	Versione CE CE Version Version CE
	€ 2.700,00
Caratteristiche Tecniche Specification Caractéristique Technique	
Codice Articolo Item Code Article Code	AFNT
Dimensioni Dimensions Dimensions	500 x 600 x 300 mm (L x P x H) (W x D x H)
Alimentazione Power Supply Alimentacion Electrica	Trifase Three-Phase Triphase 400V/3/50Hz
Potenza Power Puissance	0,75 kW (1 HP) - 2.800 rpm
Dimensioni Nastro Ribbon Dimensions Dimensions Bande	1150 x 100 mm (L x P) (W x D)
Peso Netto Net Weight Poids Net	30 Kg
Peso Lordo Gross Weight Poids Lord	33 Kg
Dimensioni Imballo Packaged Dimensions Dimensions de l'Emballage	550 x 650 x 450h mm
Volume Imballo Packaged Volume Volume de l'Emballage	0,16 Mc
Caratteristiche Funzionali Fuctional Features Caractéristique Fontionnel	
Struttura in Alluminio Verniciato Painted Aluminum Structure Structure en Aluminium Lacquée	
A bagno d'acqua ed olio emulsionabile Water and emulsionable oil bath A bain d'eau et huile émulsionnable	
Supporto per affilatura piastra e coltello tritacarne Support to sharpen knife and plate of meat mincer Support pour aiguiser plaque et couteau du hache viande	
Quadro elettrico con scheda autofrenante Electric panel with self-braking electronic card Tableau de commande avec carte électronique de frein	
Optional Additional Charges Optionals	
Motore Monofase Single-Phase Motor Moteur Monophasé 230V/1/50Hz - 0,75 kW (1 HP)	€ 65,00 (AFNM)
Nastro da 1.150x100 mm - grana 80/100/120 Abrasive ribbon of 1.150x100 mm - grain 80/100/120 Bande abrasive de 1.150x100 mm - grain 80/100/120	€ 22,00
Feltro ø 220 mm Felt ø 220 mm Feutre ø 220 mm	€ 120,00
Prezzo Netto Imballo Packaging Net Price Prix Net d'Emballage	€ 10,00

Attrezzatura Manuale per la Produzione di Arrostiticini

Arrostiticini Maker / Coupes Arrostiticini



1) Inserire la carne nel contenitore | Put the meat into the aluminum container | Mettre la viande à l'intérieure de recipient en aluminium



2) Forare con lo spiedino in acciaio e inserire lo spiedino in legno | Holes with the stainless steel skewer and insert the wooden skewers | Trouer avec la brochette en acier inox et insérer le brochettes en bois



3) Togliere il coperchio | Remove the upper lid | Enlever le couvercle



4) Tagliare la carne lungo le fessure | Cut the meat through the slots | Couper la viande hors de la fente



5) Togliere il contenitore di alluminio e sfilare gli spiedini | Remove the aluminum container and the spitfuls | Enlever le récipient en aluminium et enlever les brochettes



• Attrezzatura manuale in alluminio anodizzato per la produzione di arrostiticini di carne ovina.

• Anodized aluminium manual equipment for the production of mutton skewers.

• Équipement manuel en aluminium anodisé pour la production de brochettes de mouton.

▪ Ideale per macellerie, negozi di alimentari, ipermercati, cucine di hotels o ristoranti.

▪ Suitable for butcheries, groceries, supermarkets, hotels and restaurants' kitchens.

▪ Indiqué pour boucheries, supermarchés, cuisines de hôtels et restaurants.

AR49	Versione CE CE Version Version CE
	€ 288,40
Caratteristiche Tecniche Specification Caractéristique Technique	
Codice Articolo Item Code Article Code	AR49
Dimensioni Dimensions Dimensions	125 x 125 x 135 mm (L x P x H) (W x D x H)
Capienza Arrostiticini Capacity Arrostiticini Capacité Arrostiticini	49
Spessore Arrostiticino Arrostiticino Thickness Epaisseur Arrostiticino	13,5 x 13,5 mm (L x P) (W x D)
Lunghezza Arrostiticino Arrostiticino Length Longueur Arrostiticino	90 mm
Peso Netto Net Weight Poids Net	1,6 Kg
Peso Lordo Gross Weight Poids Lord	2,5 Kg
Dimensioni Imballo Packaged Dimensions Dimensions de l'Emballage	290 x 290 x 290h mm
Volume Imballo Packaged Volume Volume de L'Emballage	0,02 Mc
Caratteristiche Funzionali Fuctional Features Caractéristique Fontionnel	
Struttura in Alluminio Anodizzato Structure in Anodized Aluminum Structure en Aluminium Anodisé	
Piano forato in polietilene alimentare Perforated surface in polyethylene for food Surface enpolyéthylène alimentaire perforée	
Optional Additional Charges Optionals	
Prezzo Netto Imballo Packaging Net Price Prix Net d'Emballage	€ 5,00
AR100	Versione CE CE Version Version CE
	€ 422,30
Caratteristiche Tecniche Specification Caractéristique Technique	
Codice Articolo Item Code Article Code	AR100
Dimensioni Dimensions Dimensions	172 x 172 x 165 mm (L x P x H) (W x D x H)
Capienza Arrostiticini Capacity Arrostiticini Capacité Arrostiticini	100
Spessore Arrostiticino Arrostiticino Thickness Epaisseur Arrostiticino	13,5 x 13,5 mm (L x P) (W x D)
Lunghezza Arrostiticino Arrostiticino Length Longueur Arrostiticino	125 mm
Peso Netto Net Weight Poids Net	2,900 Kg
Peso Lordo Gross Weight Poids Lord	4 Kg
Dimensioni Imballo Packaged Dimensions Dimensions de l'Emballage	290 x 290 x 290h mm
Volume Imballo Packaged Volume Volume de L'Emballage	0,02 Mc
Caratteristiche Funzionali Fuctional Features Caractéristique Fontionnel	
Struttura in Alluminio Anodizzato Structure in Anodized Aluminum Structure en Aluminium Anodisé	
Piano forato in polietilene alimentare Perforated surface in polyethylene for food Surface enpolyéthylène alimentaire perforée	
Optional Additional Charges Optionals	
Prezzo Netto Imballo Packaging Net Price Prix Net d'Emballage	€ 5,00

Attrezzatura Manuale per la Produzione di Spiedini

Skewers Maker / Coupes Brochettes



1) Inserire la carne nel contenitore | Put the meat into the aluminum container | Mettre la viande à l'intérieure de recipient en aluminium



2) Forare con lo spiedino in acciaio e inserire lo spiedino in legno | Holes with the stainless steel skewer and insert the wooden skewers | Trouer avec la brochette en acier inox et insérer le brochettes en bois



3) Togliere il coperchio | Remove the upper lid | Enlever le couvercle



4) Tagliare la carne lungo le fessure | Cut the meat through the slots | Couper la viande hors de la fente



5) Togliere il contenitore di alluminio e sfilare gli spiedini | Remove the aluminum container and the spitfuls | Enlever le récipient en aluminium et enlever les brochettes



• Attrezzatura manuale in alluminio anodizzato per la produzione di spiedini di carne suina e avicola.

• Anodized aluminium manual equipment for the production of pork and chicken skewers.

• Équipement manuel en aluminium anodisé pour la production de brochettes de porc et poulet.

▪ Ideale per macellerie, negozi di alimentari, ipermercati, cucine di hotels o ristoranti.

▪ Suitable for butcheries, groceries, supermarkets, hotels and restaurants' kitchens.

▪ Indiqué pour boucheries, supermarchés, cuisines de hôtels et restaurants.

AR225	Versione CE CE Version Version CE
	€ 582,00
Caratteristiche Tecniche Specification Caractéristique Technique	
Codice Articolo Item Code Article Code	AR225
Dimensioni Dimensions Dimensions	220 x 220 x 150 mm (L x P x H) (W x D x H)
Capienza Arrostiticini Capacity Arrostiticini Capacité Arrostiticini	225
Spessore Arrostiticino Arrostiticino Thickness Epaisseur Arrostiticino	11 x 11 mm (L x P) (W x D)
Lunghezza Arrostiticino Arrostiticino Length Longueur Arrostiticino	110 mm
Peso Netto Net Weight Poids Net	5 Kg
Peso Lordo Gross Weight Poids Lord	6 Kg
Dimensioni Imballo Packaged Dimensions Dimensions de l'Emballage	290 x 290 x 290h mm
Volume Imballo Packaged Volume Volume de l'Emballage	0,02 Mc
Caratteristiche Funzionali Fuctional Features Caractéristique Fonctionnel	
Struttura in Alluminio Anodizzato Structure in Anodized Aluminum Structure en Aluminium Anodisé	
Piano forato in polietilene alimentare Perforated surface in polyethylene for food Surface enpolyéthylène alimentaire perforée	
Optional Additional Charges Optionals	
Prezzo Netto Imballo Packaging Net Price Prix Net d'Emballage	€ 5,00
SP49/22	Versione CE CE Version Version CE
	€ 412,00
Caratteristiche Tecniche Specification Caractéristique Technique	
Codice Articolo Item Code Article Code	SP49/22
Dimensioni Dimensions Dimensions	170 x 170 x 165 mm (L x P x H) (W x D x H)
Capienza Spiedini Capacity Skewers Capacité Brochettes	49
Spessore Spiedino Skewers Thickness Epaisseur Brochette	22 x 22 mm (L x P) (W x D)
Lunghezza Spiedino Skewers Length Longueur Brochette	120 mm
Peso Netto Net Weight Poids Net	2,950 Kg
Peso Lordo Gross Weight Poids Lord	4 Kg
Dimensioni Imballo Packaged Dimensions Dimensions de l'Emballage	290 x 290 x 290h mm
Volume Imballo Packaged Volume Volume de l'Emballage	0,02 Mc
Caratteristiche Funzionali Fuctional Features Caractéristique Fonctionnel	
Struttura in Alluminio Anodizzato Structure in Anodized Aluminum Structure en Aluminium Anodisé	
Piano forato in polietilene alimentare Perforated surface in polyethylene for food Surface enpolyéthylène alimentaire perforée	
Optional Additional Charges Optionals	
Prezzo Netto Imballo Packaging Net Price Prix Net d'Emballage	€ 5,00

Attrezzatura Manuale per la Produzione di Spiedini

Skewers Maker / Coupes Brochettes

SP49/24	Versione CE CE Version Version CE
	€ 422,30
Caratteristiche Tecniche Specification Caractéristique Technique	
Codice Articolo Item Code Article Code	SP49/24
Dimensioni Dimensions Dimensions	180 x 180 x 165 mm (L x P x H) (W x D x H)
Capienza Spiedini Capacity Skewers Capacité Brochettes	49
Spessore Spiedino Skewers Thickness Epaisseur Brochette	24 x 24 mm (L x P) (W x D)
Lunghezza Spiedino Skewers Length Longueur Brochette	120 mm
Peso Netto Net Weight Poids Net	3,200 Kg
Peso Lordo Gross Weight Poids Lord	4 Kg
Dimensioni Imballo Packaged Dimensions Dimensions de l'Emballage	290 x 290 x 290h mm
Volume Imballo Packaged Volume Volume de L'Emballage	0,02 Mc
Caratteristiche Funzionali Functional Features Caractéristique Fonctionnel	
Struttura in Alluminio Anodizzato Structure in Anodized Aluminum Structure en Aluminium Anodisé	
Piano forato in polietilene alimentare Perforated surface in polyethylene for food Surface enpolyéthylène alimentaire perforée	
Opzionale Additional Charges Optionals	
Prezzo Netto Imballo Packaging Net Price Prix Net d'Emballage	€ 5,00

SP49/28	Versione CE CE Version Version CE
	€ 448,00
Caratteristiche Tecniche Specification Caractéristique Technique	
Codice Articolo Item Code Article Code	SP49/28
Dimensioni Dimensions Dimensions	210 x 210 x 165 mm (L x P x H) (W x D x H)
Capienza Spiedini Capacity Skewers Capacité Brochettes	49
Spessore Spiedino Skewers Thickness Epaisseur Brochette	28 x 28 mm (L x P) (W x D)
Lunghezza Spiedino Skewers Length Longueur Brochette	120 mm
Peso Netto Net Weight Poids Net	4,100 Kg
Peso Lordo Gross Weight Poids Lord	5 Kg
Dimensioni Imballo Packaged Dimensions Dimensions de l'Emballage	290 x 290 x 290h mm
Volume Imballo Packaged Volume Volume de L'Emballage	0,02 Mc
Caratteristiche Funzionali Functional Features Caractéristique Fonctionnel	
Struttura in Alluminio Anodizzato Structure in Anodized Aluminum Structure en Aluminium Anodisé	
Piano forato in polietilene alimentare Perforated surface in polyethylene for food Surface enpolyéthylène alimentaire perforée	
Opzionale Additional Charges Optionals	
Prezzo Netto Imballo Packaging Net Price Prix Net d'Emballage	€ 5,00

Dispenser / Sigillatrice



Dispenser / Sealing Machine
Dispenser / Machine à Sceller

Dispenser 400 <i>Dispenser 400 / Dispenser 400</i>	58
Sigillatrice 300 <i>Sealing Machine 300 / Machine à Sceller 300</i>	59
Sigillatrice 400 <i>Sealing Machine 400 / Machine à Sceller 400</i>	60

Dispenser 400

Dispenser 400 / Dispenser 400



• Utilizzato per il confezionamento di alimenti come carne, formaggio, pasta, frutta e verdura freschi.

• Used for packing food like meat, cheese, pasta, fruits and fresh vegetables.

• Idéal pour l'emballage d'aliments tels que viande, fromage, pâte, fruits et légumes fraîches.

■ Ideale per macellerie, negozi di alimentari, supermercati e gastronomie in genere, dove il commercio di prodotti freschi richiede un confezionamento giornaliero veloce e sicuro.

■ Suitable for a fast hygienic service for butcheries, groceries, supermarkets, delicatessens and wherever fresh products retail needs a quick and safe daily packaging.

■ Les dispensers offrent un service rapide et hygiénique dans les boucheries, supermarchés et gastronomies en général, où le commerce de produits frais nécessite un emballage journalier rapide et sûr.

Dispenser mod. 400	Versione CE CE Version Version CE
	€ 445,00
Caratteristiche Tecniche Specification Caractéristique Technique	
Codice Articolo Item Code Article Code	DSP400
Dimensioni Dimensions Dimensions	485 x 600 x 140 mm (L x P x H) (W x D x H)
Alimentazione Power Supply Alimentacion Electricque	Monofase Single-Phase Monophase 230V/1/50Hz
Potenza Power Puissance	120 Watt
Larghezza Max Rotolo Film Max Width Film Roll Largeur Max Bobine Film	450 mm
Dimensione Piano Riscaldante Heating Surface Dimensions Dimensions Plateau Chauffant	385 x 125 mm (L x P) (W x D)
Peso Netto Net Weight Poids Net	5 Kg
Peso Lordo Gross Weight Poids Lord	6,5 Kg
Dimensioni Imballo Packaged Dimensions Dimensions de l'Emballage	620 x 510 x 160h mm
Volume Imballo Packaged Volume Volume de L'Emballage	0,05 Mc
Caratteristiche Funzionali Fuctional Features Caractéristique Fontionnel	
Struttura in acciaio inox Stainless steel structure Structure en acier inox	
Rulli e astine in alluminio anodizzato Anodized aluminum rollers and rods Rouleaux et petites tiges en aluminum anodisé	
Taglio del film tramite un profilo teflonato (senza fumo) Film cutting through a teflon coated section (without smoke) Profil téflonné (il ne provoque pas de fumée)	
Piano riscaldante regolabile tramite termostato Heating surface temperature adjustable by thermostat Plateau chauffant avec thermostat	
Opitional Additional Charges Optionals	
Prezzo Netto Imballo Packaging Net Price Prix Net d'Emballage	€ 6,00

Sigillatrice 300

Sealing Machine 300 / Machine à Sceller 300



- Utilizzata per sigillare sacchetti in plastica per alimenti.
- Used to seal all types of plastic bags for food.
- Utilisée pour souder tous les types de sachets en plastique pour aliments.



- Ideale per macellerie, negozi di alimentari, ipermercati e gastronomie in genere.
- Suitable for butcheries, groceries, supermarkets and delicatessens.
- Indiquée pour boucheries, supermarchés et gastronomies en général.

Sigillatrice mod. 300 Sealing Machine mod. 300 Machine à Sceller mod. 300	Versione CE CE Version Version CE
	€ 240,00
Caratteristiche Tecniche Specification Caractéristique Technique	
Codice Articolo Item Code Article Code	SIGIL300
Dimensioni Dimensions Dimensions	75 x 455 x 260 mm (L x P x H) (W x D x H)
Alimentazione Power Supply Alimentacion Electrica	Monofase Single-Phase Monophasé 230V/1/50Hz
Potenza Power Puissance	510 Watt
Larghezza Max sacchetto Max Width of plastic box Largeur Max des sachets	300 mm
Tempo di sigillatura Sealing time Temps de sceller	min. 0,5 - 2,5 max sec.
Peso Netto Net Weight Poids Net	3,5 Kg
Peso Lordo Gross Weight Poids Lord	4 Kg
Dimensioni Imballo Packaged Dimensions Dimensions de l'Emballage	470 x 110 x 215h mm
Volume Imballo Packaged Volume Volume de L'Emballage	0,01 Mc
Caratteristiche Funzionali Fuctional Features Caractéristique Fontionnel	
Il temporizzatore posto frontalmente permette la sigillatura di sacchetti con spessori diversi per un massimo di 2 mm.	
The timer fitted at the front is used to seal bags of different thicknesses, max 2 mm.	
Le temporisateur situé frontalement permet de sceller des sachets de différence épaisseur jusqu'à 2 mm.	
Optional Additional Charges Optionals	
Prezzo Netto Imballo Packaging Net Price Prix Net d'Emballage	€ 5,00

Sigillatrice 400

Sealing Machine 400 / Machine à Sceller 400

SAV-SIGIL400 Sigillatrice mod 400



• Utilizzata per sigillare sacchetti in plastica per alimenti.

• Used to seal all types of plastic bags for food.

• Utilisée pour souder tous les types de sachets en plastique pour aliments.

■ Ideale per macellerie, negozi di alimentari, ipermercati e gastronomie in genere.

■ Suitable for butcheries, groceries, supermarkets and delicatessens.

■ Indiquée pour boucheries, supermarchés et gastronomies en général.

Sigillatrice mod. 400 Sealing Machine mod. 400 Machine à Sceller mod. 400	Versione CE CE Version Version CE
	€ 300,00
Caratteristiche Tecniche Specification Caractéristique Technique	
Codice Articolo Item Code Article Code	SIGIL400
Dimensioni Dimensions Dimensions	75 x 555 x 260 mm (L x P x H) (W x D x H)
Alimentazione Power Supply Alimentacion Electrica	Monofase Single-Phase Monophase 230V/1/50Hz
Potenza Power Puissance	700 Watt
Larghezza Max sacchetto Max Width of plastic box Largeur Max des sachets	400 mm
Tempo di sigillatura Sealing time Temps de sceller	min. 0,5 - 2,5 max sec.
Peso Netto Net Weight Poids Net	4 Kg
Peso Lordo Gross Weight Poids Lord	4,5 Kg
Dimensioni Imballo Packaged Dimensions Dimensions de l'Emballage	570 x 110 x 215h mm
Volume Imballo Packaged Volume Volume de L'Emballage	0,01 Mc
Caratteristiche Funzionali Fuctional Features Caractéristique Fontionnel	
Il temporizzatore posto frontalmente permette la sigillatura di sacchetti con spessori diversi per un massimo di 2 mm.	
The timer fitted at the front is used to seal bags of different thicknesses, max 2 mm.	
Le temporisateur situé frontalement permet de sceller des sachets de différence épaisseur jusqu'à 2 mm.	
Opitional Additional Charges Optionals	
Prezzo Netto Imballo Packaging Net Price Prix Net d'Emballage	€ 5,00

Affettatrici



Slicers
Trancheuses

Affettatrice Gravità Lama ø 250 mm	62
<i>Gravity Slicer Blade ø 250 mm / Trancheuse Gravité Lame ø 250 mm</i>	
Affettatrice Gravità Lama ø 275 mm	63
<i>Gravity Slicer Blade ø 275 mm / Trancheuse Gravité Lame ø 275 mm</i>	
Affettatrice Gravità Lama ø 300S mm	64
<i>Gravity Slicer Blade ø 300S mm / Trancheuse Gravité Lame ø 300S mm</i>	
Affettatrice Gravità Lama ø 300C mm	65
<i>Gravity Slicer Blade ø 300C mm / Trancheuse Gravité Lame ø 300C mm</i>	
Affettatrice Gravità Lama ø 350/M-S mm	66
<i>Gravity Slicer Blade ø 350G mm / Trancheuse Gravité Lame ø 350G mm</i>	
Affettatrice Gravità Lama ø 350G mm	67
<i>Gravity Slicer Blade ø 350S mm / Trancheuse Gravité Lame ø 350S mm</i>	
Affettatrice Gravità ad Ingranaggi Lama ø 300 mm	68
<i>Gravity Slicer Gear Blade ø 300 mm / Trancheuse a Gravité Engranaage Lame ø 300 mm</i>	
Affettatrice Gravità ad Ingranaggi Lama ø 350 mm	69
<i>Gravity Slicer Gear Blade ø 350 mm / Trancheuse a Gravité Engranaage Lame ø 350 mm</i>	

Affettatrice Gravità Lama ø 250 mm

Gravity Slicer Blade ø 250 mm / Trancheuse Gravité Lame ø 250 mm



- Utilizzata per il taglio di salumi (prosciutto, salame, bresaola), carni fresche, formaggi, verdure ecc.
- Used for slicing cold meats (ham, salami, bresaola), fresh meats, cheeses, vegetables etc.
- Utilisée pour trancher les charcuteries (jambon, salami, bresaola), viandes fraîches, fromages, légumes, etc.

- Per famiglie, bar e paninoteche.
- For families, bars and sandwich shops.
- Pour familles, bars et sandwicheries.

Affettatrice a Gravità mod. 250 Gravity Slicer mod. 250 Trancheuse à Gravité mod. 250	CE Domestico CE Domestic CE Domestique	CE Professionale CE Professional CE Professionel
	€ 1.090,00	€ 1.335,00
Caratteristiche Tecniche Specification Caractéristique Technique		
Codice Articolo Item Code Article Code	AFG250E	AFG250
Dimensioni Dimensions Dimensions	470 x 580 x 370 mm (L x P x H) (W x D x H)	
Alimentazione Power Supply Alimentacion Electricque	Monofase Single-Phase Monophase 230V/1/50Hz	
Disponibile anche con motore trifase Available also with three-phase motor Disponible aussi avec moteur triphase	Trifase Three-Phase Triphase 400V/3/50Hz	
Potenza Motore Motor Power Puissance Moteur	170/210 Watt - 1.400 rpm	
Diametro Lama Blade Diameter Diamètre Lame	250 mm	
Giri Lama Blade Turn Tour par minute de la Lame	275 rpm	
Spessore Taglio Slice Thickness Epaisseur Coupe	0 - 15 mm	
Capacità Taglio Cutting Cross Section Capacité Coupe	230 x 190h mm	
Corsa Carrello Chute Stroke Course Chariot	260 mm	
Dimensioni Carrello Dimensions Food Chute Dimensinos Chariot	250 x 230 mm (L x P) (W x D)	
Dimensioni Appoggio Basamento Bottom Base Dimensions Dimensions Base d'Appui	310 x 470 mm (L x P) (W x D)	
Peso Netto Net Weight Poids Net	16 Kg	
Peso Lordo Gross Weight Poids Lord	19 Kg	
Dimensioni Imballo Packaged Dimensions Dimensions de l'Emballage	540 x 460 x 420h mm	630 x 560 x 460h mm
Volume Imballo Packaged Volume Volume de L'Emballage	0,10 Mc	0,16 Mc
Caratteristiche Funzionali Fuctional Features Caractéristique Fontionnel		
Struttura in Alluminio Anodizzato Structure in Anodized Aluminum Structure en Aluminium Anodisée		
Affilatoio Fisso Fixed Blade Sharpener Aiguseur Fixe		
Paralama estraibile Removable blade protector Pare-lame demontable		
Manopola graduata per regolazione vela Adjustable graduated fence knob Bouton gradée de réglage de cloison		
Trasmissione a Cinghie Driving Belts Transmission à Courroies		
Anello e Blocco Vela (Solo per Versione CE) Blade Protection Fixed Ring and Fence Plate Safety Lock (only for CE Version) Anneau et Bloc Cloison (pour Version CE)		
Optional Additional Charges Optionals		
Prezzo Netto Imballo Packaging Net Price Prix Net d'Emballage	€ 10,00	€ 10,00

Affettatrice Gravità Lama ø 275 mm

Gravity Slicer Blade ø 275 mm / Trancheuse Gravité Lame ø 275 mm



- Utilizzata, in ambito domestico e professionale, per il taglio di salumi (prosciutto, salame, bresaola), carni fresche, formaggi, verdure ecc.
- Domestic and professional use. Suitable for slicing cold meats (ham, salami, bresaola), fresh meats, cheeses, vegetables etc.
- Domestique and professionnel emploi. Utilisée pour trancher les charcuteries (jambon, salami, bresaola), viandes fraîches, fromages, légumes, etc.

- Per famiglie, bar e paninoteche.
- For families, bars and sandwich shops.
- Pour familles, bars et sandwicheries.

Affettatrice a Gravità mod. 275 Gravity Slicer mod. 275 Trancheuse à Gravité mod. 275	CE Domestico CE Domestic CE Domestique	CE Professionale CE Professional CE Professionnel
	€ 1.180,00	€ 1.450,00
Caratteristiche Tecniche Specification Caractéristique Technique		
Codice Articolo Item Code Article Code	AFG275E	AFG275
Dimensioni Dimensions Dimensions	470 x 580 x 390 mm (L x P x H) (W x D x H)	
Alimentazione Power Supply Alimentacion Electrica	Monofase Single-Phase Monophase 230V/1/50Hz	
Disponibile anche con motore trifase Available also with three-phase motor Disponible aussi avec moteur triphase	Trifase Three-Phase Triphase 400V/3/50Hz	
Potenza Motore Motor Power Puissance Moteur	170/210 Watt - 1.400 rpm	
Diametro Lama Blade Diameter Diamètre Lame	275 mm	
Giri Lama Blade Turn Tour par minute de la Lame	275 rpm	
Spessore Taglio Slice Thickness Epaisseur Coupe	0 - 15 mm	
Capacità Taglio Cutting Cross Section Capacité Coupe	250 x 200h mm	
Correa Carrello Chute Stroke Course Chariot	260 mm	
Dimensioni Carrello Dimensions Food Chute Dimensinos Chariot	250 x 230 mm (L x P) (W x D)	
Dimensioni Appoggio Basamento Bottom Base Dimensions Dimensions Base d'Appui	310 x 470 mm (L x P) (W x D)	
Peso Netto Net Weight Poids Net	18 Kg	
Peso Lordo Gross Weight Poids Lord	21 Kg	
Dimensioni Imballo Packaged Dimensions Dimensions de l'Emballage	540 x 460 x 420h mm	630 x 560 x 460h mm
Volume Imballo Packaged Volume Volume de L'Emballage	0,10 Mc	0,16 Mc
Caratteristiche Funzionali Fuctional Features Caractéristique Fonctionnelle		
Struttura in Alluminio Anodizzato Structure in Anodized Aluminum Structure en Aluminium Anodisée		
Affilatoio Fisso Fixed Blade Sharpener Aiguiseur Fixe		
Paralama estraibile Removable blade protector Pare-lame demontable		
Manopola graduata per regolazione vela Adjustable graduated fence knob Bouton gradée de réglage de cloison		
Trasmissione a Cinghie Driving Belts Transmission à Courroies		
Anello e Blocco Vela (Solo per Versione CE) Blade Protection Fixed Ring and Fence Plate Safety Lock (only for CE Version) Anneau et Bloc Cloison (pour Version CE)		
Optional Additional Charges Optionals		
Prezzo Netto Imballo Packaging Net Price Prix Net d'Emballage	€ 10,00	€ 10,00

Affettatrice Gravità Lama ø 300S mm

Gravity Slicer Blade ø 300S mm / Trancheuse Gravité Lame ø 300S mm



- Utilizzata, in ambito domestico e professionale, per il taglio di salumi (prosciutto, salame, bresaola), carni fresche, formaggi, verdure ecc.
- Domestic and professional use. Suitable for slicing cold meats (ham, salami, bresaola), fresh meats, cheeses, vegetables etc.
- Domestique and professionnel emploi. Utilisée pour trancher les charcuteries (jambon, salami, bresaola), viandes fraîches, fromages, légumes, etc.
- Per famiglie, bar, paninoteche, cucine di alberghi e ristoranti, supermercati.
- Suitable for families, bars, sandwich shops, hotels, restaurants and supermarkets.
- Indiquée pour familles, bars, sandwicheries, hôtels, restaurants and supermarchés.

Affettatrice a Gravità mod. 300S Gravity Slicer mod. 300S Trancheuse à Gravité mod. 300S	CE Domestico CE Domestic CE Domestique	CE Professionale CE Professional CE Professionel
	€ 1.480,00	€ 1.880,00
Caratteristiche Tecniche Specification Caractéristique Technique		
Codice Articolo Item Code Article Code	AFG300EM	AFG300M
Dimensioni Dimensions Dimensions	480 x 570 x 420 mm (L x P x H) (W x D x H)	
Alimentazione Power Supply Alimentacion Electricque	Monofase Single-Phase Monophase 230V/1/50Hz	
Potenza Motore Motor Power Puissance Moteur	260 Watt - 1.400 rpm	
Diametro Lama Blade Diameter Diamètre Lame	300 mm	
Giri Lama Blade Turn Tour par minute de la Lame	275 rpm	
Spessore Taglio Slice Thickness Epaisseur Coupe	0 - 15 mm	
Capacità Taglio Cutting Cross Section Capacité Coupe	245 x 195h mm	
Corsa Carrello Chute Stroke Course Chariot	270 mm	
Dimensioni Carrello Dimensions Food Chute Dimensinos Chariot	260 x 285 mm (L x P) (W x D)	
Dimensioni Appoggio Basamento Bottom Base Dimensions Dimensions Base d'Appui	315 x 455 mm (L x P) (W x D)	
Peso Netto Net Weight Poids Net	24 Kg	
Peso Lordo Gross Weight Poids Lord	26 Kg	
Dimensioni Imballo Packaged Dimensions Dimensions de l'Emballage	630 x 520 x 480h mm	
Volume Imballo Packaged Volume Volume de L'Emballage	0,16 Mc	
Caratteristiche Funzionali Fuctional Features Caractéristique Fontionnel		
Struttura in Alluminio Anodizzato Structure in Anodized Structure en Aluminium Anodisé		
Affilatoio Fisso Fixed Blade Sharpener Aiguiseur Fixe		
Paralama estraibile Removable blade protector Pare-lame demontable		
Manopola graduata per regolazione vela Adjustable graduated fence knob Bouton gradée de réglage de cloison		
Trasmissione a Cinghie Driving Belts Transmission à Courroies		
Anello (solo per Versione CE) Blade Protection Fixed Ring (only for CE Version) Anneau (pour Version CE)		
Optional Additional Charges Optionals		
Blocco Vela (solo per Versione CE) Fence Plate Safety Lock (only for CE Version) Bloc Cloison (pour Version CE)		€ 85,00
Motore Trifase con Centralina Three-Phase Motor with CDI module Moteur triphase avec centrale de securité 400V/3/50Hz.	€ 150,00 (AFG300ET)	€ 150,00 (AFG300T)
Prezzo Netto Imballo Packaging Net Price Prix Net d'Emballage	€ 12,00	€ 12,00

Affettatrice Gravità Lama ø 300C mm

Gravity Slicer Blade ø 300C mm / Trancheuse Gravité Lame ø 300C mm



- Utilizzata, in ambito domestico e professionale, per il taglio di salumi (prosciutto, salame, bresaola), carni fresche, formaggi, verdure ecc.
- Domestic and professional use. Suitable for slicing cold meats (ham, salami, bresaola), fresh meats, cheeses, vegetables etc.
- Domestique and professionnel emploi. Utilisée pour trancher les charcuteries (jambon, salami, bresaola), viandes fraîches, fromages, légumes, etc.

■ Per bar, paninoteche, cucine di alberghi e ristoranti e supermercati.

■ Suitable for bars, sandwich shops, hotels, restaurants and supermarkets.

■ Indiquée pour bars, sandwicheries, hôtels, restaurants and supermarchés.

Affettatrice a Gravità mod. 300C Gravity Slicer mod. 300C Trancheuse à Gravité mod. 300C	CE Domestico CE Domestic CE Domestique	CE Professionale CE Professional CE Professionnel
	€ 1.250,00	€ 1.500,00
Caratteristiche Tecniche Specification Caractéristique Technique		
Codice Articolo Item Code Article Code	AFG300EC	AFG300C
Dimensioni Dimensions Dimensions	480 x 590 x 400 mm (L x P x H) (W x D x H)	
Alimentazione Power Supply Alimentacion Electrica	Monofase Single-Phase Monophase 230V/1/50Hz	
Disponibile anche con motore trifase Available also with three-phase motor Disponible aussi avec moteur triphase	Trifase Three-Phase Triphase 400V/3/50Hz	
Potenza Motore Motor Power Puissance Moteur	170/210 Watt - 1.400 rpm	
Diametro Lama Blade Diameter Diamètre Lame	300 mm	
Giri Lama Blade Turn Tour par minute de la Lame	275 rpm	
Spessore Taglio Slice Thickness Epaisseur Coupe	0 - 14 mm	
Capacità Taglio Cutting Cross Section Capacité Coupe	230 x 210h mm	
Corsa Carrello Chute Stroke Course Chariot	260 mm	
Dimensioni Carrello Dimensions Food Chute Dimensinos Chariot	250 x 300 mm (L x P) (W x D)	
Dimensioni Appoggio Basamento Bottom Base Dimensions Dimensions Base d'Appui	310 x 470 mm (L x P) (W x D)	
Peso Netto Net Weight Poids Net	18 Kg	
Peso Lordo Gross Weight Poids Lord	21 Kg	
Dimensioni Imballo Packaged Dimensions Dimensions de l'Emballage	630 x 560 x 460h mm	
Volume Imballo Packaged Volume Volume de L'Emballage	0,16 Mc	
Caratteristiche Funzionali Fuctional Features Caractéristique Fonctionnel		
Struttura in Alluminio Anodizzato Structure in Anodized Aluminum Structure en Aluminium Anodisée		
Affilatoio Fisso Fixed Blade Sharpener Aiguiseur Fixe		
Paralama estraibile Removable blade protector Pare-lame demontable		
Manopola graduata per regolazione vela Adjustable graduated fence knob Bouton gradée de réglage de cloison		
Trasmissione a Cinghie Driving Belts Transmission à Courroies		
Anello e Blocco Vela (solo per Versione CE) Blade Protection Fixed Ring and Fence Plate Safety Lock (only for CE Version) Anneau et Bloc Cloison (pour Version CE)		
Optional Additional Charges Optionals		
Prezzo Netto Imballo Packaging Net Price Prix Net d'Emballage	€ 12,00	€ 12,00

Affettatrice Gravità Lama ø 350/M-S mm

Gravity Slicer Blade ø 350/M-S mm / Trancheuse Gravité Lame ø 350/M-S mm



- Utilizzata, in ambito domestico e professionale, per il taglio di salumi (prosciutto, salame, bresaola), carni fresche, formaggi, verdure ecc.
- Domestic and professional use. Suitable for slicing cold meats (ham, salami, bresaola), fresh meats, cheeses, vegetables etc.
- Domestique and professionnel emploi. Utilisée pour trancher les charcuteries (jambon, salami, bresaola), viandes fraîches, fromages, légumes, etc.

- Per bar, paninoteche, cucine di alberghi e ristoranti, ipermercati, mense e grandi comunità.
- Suitable for bars, sandwich shops, hotels, restaurants, supermarkets and refectories.
- Indiquée pour bars, sandwicheries, hôtels, restaurants, supermarchés et réfectoires.

Affettatrice a Gravità mod. 350/M-S Gravity Slicer mod. 350/M-S Trancheuse à Gravité mod. 350/M-S	CE Domestico CE Domestic CE Domestique	CE Professionale CE Professional CE Professionnel
	€ 2.240,00	€ 2.900,00
Caratteristiche Tecniche Specification Caractéristique Technique		
Codice Articolo Item Code Article Code	AFG350E/M-S	AFG350/M-S
Dimensioni Dimensions Dimensions	555 x 685 x 515 mm (L x P x H) (W x D x H)	
Alimentazione Power Supply Alimentacion Electricque	Monofase Single-Phase Monophase 230V/1/50Hz	
Potenza Motore Motor Power Puissance Moteur	410 Watt - 1.400 rpm	
Diametro Lama Blade Diameter Diamètre Lame	350 mm	
Giri Lama Blade Turn Tour par minute de la Lame	275 rpm	
Spessore Taglio Slice Thickness Epaisseur Coupe	0 - 15 mm	
Capacità Taglio Cutting Cross Section Capacité Coupe	280 x 220h mm	
Corsa Carrello Chute Stroke Course Chariot	325 mm	
Dimensioni Carrello Dimensions Food Chute Dimensinos Chariot	260 x 285 mm (L x P) (W x D)	
Dimensioni Appoggio Basamento Bottom Base Dimensions Dimensions Base d'Appui	355 x 487 mm (L x P) (W x D)	
Peso Netto Net Weight Poids Net	30 Kg	
Peso Lordo Gross Weight Poids Lord	33,5 Kg	
Dimensioni Imballo Packaged Dimensions Dimensions de l'Emballage	740 x 570 x 515h mm	
Volume Imballo Packaged Volume Volume de L'Emballage	0,22 Mc	
Caratteristiche Funzionali Fuctional Features Caractéristique Fonctionnel		
Struttura in Alluminio Anodizzato Structure in Anodized Aluminum Structure en Aluminium Anodisée		
Affilatoio Fisso Fixed Blade Sharpener Aiguseur Fixe		
Paralama estraibile Removable blade protector Pare-lame demontable		
Manopola graduata per regolazione vela Adjustable graduated fence knob Bouton gradée de réglage de cloison		
Trasmissione a Cinghie Driving Belts Transmission à Courroies		
Anello e Blocco Vela (solo per Versione CE) Blade Protection Fixed Ring and Fence Safety Lock (only for CE Version) Anneau et Bloc Cloison (pour Version CE)		
Opzionale Additional Charges Optionals		
Motore Trifase con Centralina Three-Phase Motor with CDI module Moteur triphase avec centrale de securité 400V/3/50Hz.	€ 150,00 (AFG350ET)	€ 150,00 (AFG350T)
Prezzo Netto Imballo Packaging Net Price Prix Net d'Emballage	€ 13,00	€ 13,00

Affettatrice Gravità Lama ø 350G mm

Gravity Slicer Blade ø 350G mm / Trancheuse Gravité Lame ø 350G mm



- Utilizzata, in ambito domestico e professionale, per il taglio di salumi (prosciutto, salame, bresaola), carni fresche, formaggi, verdure ecc.
- Domestic and professional use. Suitable for slicing cold meats (ham, salami, bresaola), fresh meats, cheeses, vegetables etc.
- Domestique and professionnel emploi. Utilisée pour trancher les charcuteries (jambon, salami, bresaola), viandes fraîches, fromages, légumes, etc.

- Per bar, paninoteche, cucine di alberghi e ristoranti, ipermercati, mense e grandi comunità.
- Suitable for bars, sandwich shops, hotels, restaurants, supermarkets and refectories.
- Indiquée pour bars, sandwicheries, hôtels, restaurants, supermarchés et réfectoires.

Affettatrice a Gravità mod. 350G Gravity Slicer mod. 350G Trancheuse à Gravité mod. 350G	CE Domestico CE Domestic CE Domestique	CE Professionale CE Professional CE Professionel
	€ 2.270,00	€ 2.380,00
Caratteristiche Tecniche Specification Caractéristique Technique		
Codice Articolo Item Code Article Code	AFG350EG	AFG350G
Dimensioni Dimensions Dimensions	570 x 710 x 470 mm (L x P x H) (W x D x H)	
Alimentazione Power Supply Alimentacion Electricque	Monofase Single-Phase Monophase 230V/1/50Hz	
Disponibile anche con motore trifase Available also with three-phase motor Disponible aussi avec moteur triphase	Trifase Three-Phase Triphase 400V/3/50Hz	
Potenza Motore Motor Power Puissance Moteur	370 Watt - 1.400 rpm	
Diametro Lama Blade Diameter Diamètre Lame	350 mm	
Giri Lama Blade Turn Tour par minute de la Lame	220 rpm	
Spessore Taglio Slice Thickness Epaisseur Coupe	0 - 14 mm	
Capacità Taglio Cutting Cross Section Capacité Coupe	290 x 240h mm	
Corso Carrello Chute Stroke Course Chariot	330 mm	
Dimensioni Carrello Dimensions Food Chute Dimensinos Chariot	280 x 300 mm (L x P) (W x D)	
Dimensioni Appoggio Basamento Bottom Base Dimensions Dimensions Base d'Appui	430 x 550 mm (L x P) (W x D)	
Peso Netto Net Weight Poids Net	32 Kg	
Peso Lordo Gross Weight Poids Lord	36 Kg	
Dimensioni Imballo Packaged Dimensions Dimensions de l'Emballage	770 x 640 x 540h mm	
Volume Imballo Packaged Volume Volume de L'Emballage	0,27 Mc	
Caratteristiche Funzionali Fuctional Features Caractéristique Fontionnel		
Struttura in Alluminio Anodizzato Structure in Anodized Aluminum Structure en Aluminium Anodisée		
Affilatoio Fisso Fixed Blade Sharpener Aiguiseur Fixe		
Paralama estraibile Removable blade protector Pare-lame demontable		
Manopola graduata per regolazione vela Adjustable graduated fence knob Bouton gradée de réglage de cloison		
Trasmissione a Cinghie Driving Belts Transmission à Courroies		
Anello e Blocco Vela (solo per Versione CE) Blade Protection Fixed Ring and Fence Plate Safety Lock (only for CE Version) Anneau et Bloc Cloison (pour Version CE)		
Optional Additional Charges Optionals		
Prezzo Netto Imballo Packaging Net Price Prix Net d'Emballage	€ 14,00	€ 14,00

Affettatrice Gravità ad Ingranaggi Lama ø 300 mm

Gravity Slicer Gear Blade ø 300 mm / Trancheuse a Gravité Engrenage Lame ø 300 mm



- Affettatrice caratterizzata da trasmissione a ingranaggi per garantire una regolare rotazione della lama, anche sotto sforzo.
- Professional slicing machine characterized by a reliable gear transmission that guarantees a regular blade rotation, especially when operating under stress.
- Trancheuse caractérisé par la transmission avec des engrenages pour assurer une rotation régulière de la lame, aussi sous effort.

- Ideale per bar, supermercati, mense e grandi comunità.
- Suitable for bars, supermarkets, and refectories.
- Idéal pour bars, supermarchés et refectoirs.

Affettatrice a Gravità mod. 300GEAR Gravity Slicer mod. 300GEAR Trancheuse à Gravité mod. 300GEAR	CE Professionale CE Professional CE Professionel
	€ 3.680,00
Caratteristiche Tecniche Specification Caractéristique Technique	
Codice Articolo Item Code Article Code	AFG300GEAR
Dimensioni Dimensions Dimensions	540 x 690 x 455 mm (L x P x H) (W x D x H)
Alimentazione Power Supply Alimentacion Electricue	Monofase Single-Phase Monophase 230V/1/50Hz
Disponibile anche con motore trifase Available also with three-phase motor Disponible aussi avec moteur triphase	Trifase Three-Phase Triphase 400V/3/50Hz
Potenza Motore Motor Power Puissance Moteur	250 Watt - 1.400 rpm
Diametro Lama Blade Diameter Diamètre Lame	300 mm
Giri Lama Blade Turn Tour par minute de la Lame	220 rpm
Spessore Taglio Slice Thickness Epaisseur Coupe	0 - 14 mm
Capacità Taglio Cutting Cross Section Capacité Coupe	240 x 190h mm
Corsa Carrello Chute Stroke Course Chariot	310 mm
Dimensioni Carrello Dimensions Food Chute Dimensinos Chariot	250 x 300 mm (L x P) (W x D)
Dimensioni Appoggio Basamento Bottom Base Dimensions Dimensions Base d'Appui	350 x 500 mm (L x P) (W x D)
Peso Netto Net Weight Poids Net	30 Kg
Peso Lordo Gross Weight Poids Lord	34 Kg
Dimensioni Imballo Packaged Dimensions Dimensions de l'Emballage	730 x 620 x 530h mm
Volume Imballo Packaged Volume Volume de L'Emballage	0,24 Mc
Caratteristiche Funzionali Fuctional Features Caractéristique Fontionnel	
Struttura in Alluminio Anodizzato Structure in Anodized Aluminum Structure en Aluminium Anodisée	
Affilatoio Fisso Fixed Blade Sharpener Aiguseur Fixe	
Paralama estraibile Removable blade protector Pare-lame demontable	
Manopola graduata per regolazione vela Adjustable graduated fence knob Bouton gradée de réglage de cloison	
Trasmissione ad ingranaggi in nylon Transmission by nylon gear Transmission avec engrenage en nylon	
Anello e Blocco Vela (solo per Versione CE) Blade Protection Fixed Ring and Fence Plate Safety Lock (only for CE Version) Anneau et Bloc Cloison (pour Version CE)	
Optional Additional Charges Optionals	
Prezzo Netto Imballo Packaging Net Price Prix Net d'Emballage	€ 13,00

Affettatrice Gravità ad Ingranaggi Lama ø 350 mm

Gravity Slicer Gear Blade ø 350 mm / Trancheuse a Gravité Engrange Lame ø 350 mm



- Affettatrice caratterizzata da trasmissione a ingranaggi per garantire una regolare rotazione della lama, anche sotto sforzo.
- Professional slicing machine characterized by a reliable gear transmission that guarantees a regular blade rotation, especially when operating under stress.
- Trancheuse caractérisé par la transmission avec des engrenages pour assurer une rotation régulière de la lame, aussi sous effort.

- Ideale per bar, supermercati, mense e grandi comunità.
- Suitable for bars, supermarkets, and refectories.
- Idéal pour bars, supermarchés et refectories.

Affettatrice a Gravità mod. 350GEAR Gravity Slicer mod. 350GEAR Trancheuse à Gravité mod. 350GEAR		CE Professionale CE Professional CE Professionnel
		€ 4.600,00
Caratteristiche Tecniche Specification Caractéristique Technique		
Codice Articolo Item Code Article Code		AFG350GEAR
Dimensioni Dimensions Dimensions		580 x 810 x 470 mm (L x P x H) (W x D x H)
Alimentazione Power Supply Alimentacion Electricque		Monofase Single-Phase Monophase 230V/1/50Hz
Disponibile anche con motore trifase Available also with three-phase motor Disponible aussi avec moteur triphase		Trifase Three-Phase Triphase 400V/3/50Hz
Potenza Motore Motor Power Puissance Moteur		370 Watt - 1.400 rpm
Diametro Lama Blade Diameter Diamètre Lame		350 mm
Giri Lama Blade Turn Tour par minute de la Lame		230 rpm
Spessore Taglio Slice Thickness Epaisseur Coupe		0 - 14 mm
Capacità Taglio Cutting Cross Section Capacité Coupe		280 x 200h mm
Corsa Carrello Chute Stroke Course Chariot		370 mm
Dimensioni Carrello Dimensions Food Chute Dimensinos Chariot		300 x 320 mm (L x P) (W x D)
Dimensioni Appoggio Basamento Bottom Base Dimensions Dimensions Base d'Appui		460 x 600 mm (L x P) (W x D)
Peso Netto Net Weight Poids Net		48 Kg
Peso Lordo Gross Weight Poids Lord		52 Kg
Dimensioni Imballo Packaged Dimensions Dimensions de l'Emballage		800 x 610 x 650h mm
Volume Imballo Packaged Volume Volume de L'Emballage		0,40 Mc
Caratteristiche Funzionali Fuctional Features Caractéristique Fontionnel		
Struttura in Alluminio Anodizzato Structure in Anodized Aluminum Structure en Aluminium Anodisée		
Affilatoio Fisso Fixed Blade Sharpener Aiguiseur Fixe		
Paralama estraibile Removable blade protector Pare-lame demontable		
Manopola graduata per regolazione vela Adjustable graduated fence knob Bouton gradée de réglage de cloison		
Trasmissione ad ingranaggi in nylon Transmission by nylon gear Transmission avec engrenage en nylon		
Anello e Blocco Vela (solo per Versione CE) Blade Protection Fixed Ring and Fence Plate Safety Lock (only for CE Version) Anneau et Bloc Cloison (pour Version CE)		
Optional Additional Charges Optionals		
Prezzo Netto Imballo Packaging Net Price Prix Net d'Emballage		€ 14,00



Tagliaverdura/Cutter/Impastatrici/Pelapatate

*Vegetables Preparation Machines / Cutters/Dough Mixers/Potato Peeler
Coupe Légumes / Cutter / Petrisseuses / Eplucheur A Pommes De Terre*

Tagliaverdura - Tagliamozzarella	71
<i>Vegetable Cutting Machine - Mozzarella Cheese Shredding / Coupe Légumes - Effiler Mozzarella</i>	
Cutter 4 Lt	73
<i>Cutter 4 Lt / Cutter 4 Lt</i>	
Cutter 6 Lt	74
<i>Cutter 6 Lt / Cutter 6 Lt</i>	
Cutter 9 Lt	75
<i>Cutter 9 Lt / Cutter 9 Lt</i>	
Impastatrice a Spirale Testa Fissa	76
<i>Dough Spiral Mixer Fixed Head / Petrisseuse à Spirale Tête Fixe</i>	
Impastatrice a Spirale	78
<i>Dough Spiral Mixer / Petrisseuse à Spirale</i>	
Pelapatate PP10	82
<i>Potato Peeler / Eplucher à Pommes de Terre</i>	
Pelapatate PP15	83
<i>Potato Peeler / Eplucher à Pommes de Terre</i>	
Mixer ad Immersione 400 Watt	84
<i>Immersion Blender / Mixeur à Immersion</i>	

Tagliaverdura - Tagliamozzarella

Vegetable Cutting Machine - Mozzarella Cheese Shredding / Coupe Légumes - Effiler Mozzarella



• Indispensabile per tagliare, affettare, cubettare, grattugiare, fare listelli, sfilacciare prodotti vegetali come: frutta, verdura, ortaggi, pane, formaggio ecc. Con dischi tipo DT7 e DT9 diventa un Tagliamozzarella (SAV-TGM).

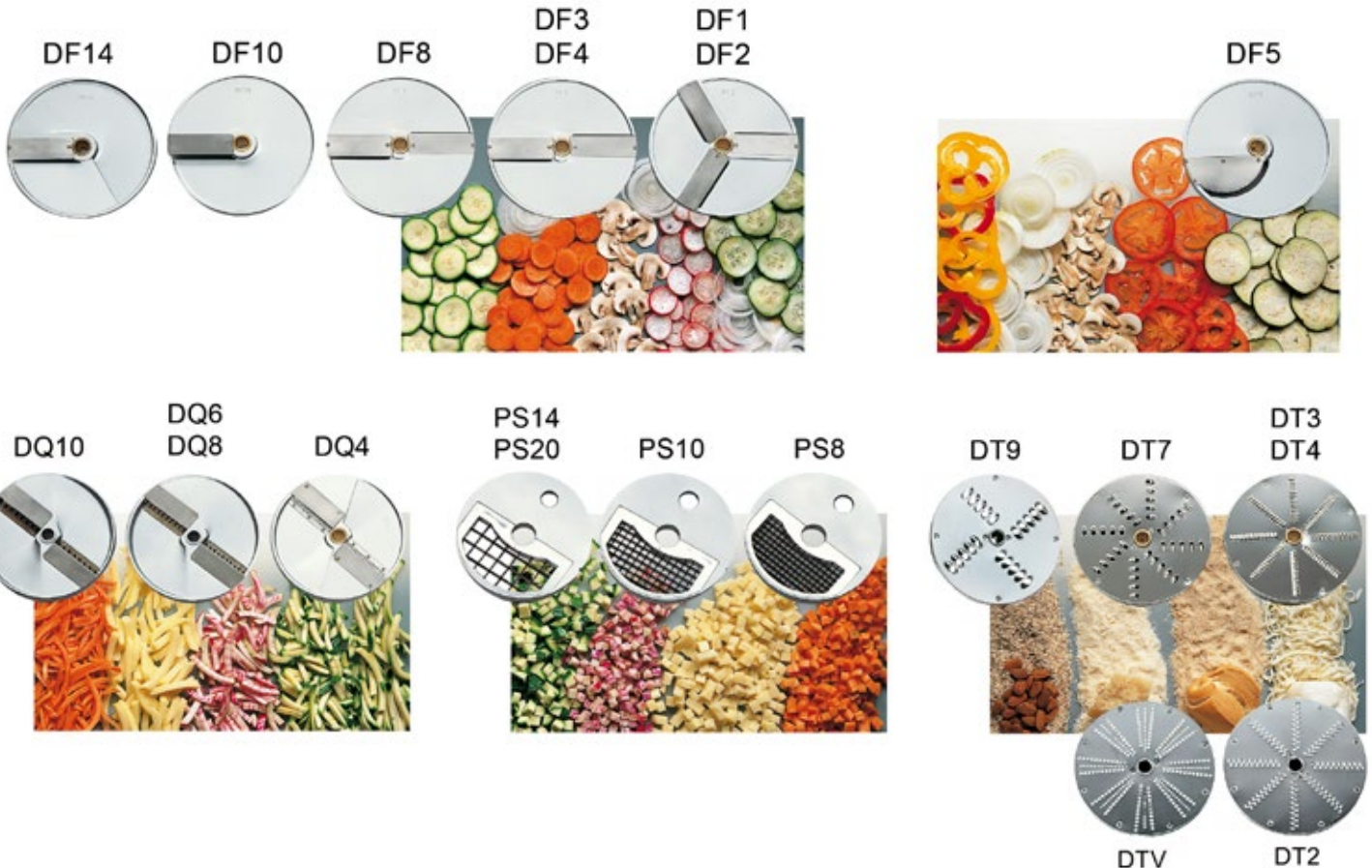
• Indispensable for cutting, slicing, dicing, grating, doing battens, shredding some products such as fruits, vegetables, bread, cheese, etc. With discs type DT7 and DT9 it becomes a Mozzarella Cheese Shredding (SAV-TGM).

• Indispensable pour couper, trancher, râper, faire lattes, broyer des produits tels que fruits, légumes, pain, fromage, etc. Avec les disques type DT7 et DT9 il devient un Effiler Mozzarella (SAV-TGM).

▪ Indicato per cucine di ristoranti e alberghi, mense e comunità.

▪ Suitable for hotels / restaurants' kitchens and refectories.

▪ Indiqué pour les cuisines de hôtels et restaurants, supermarchés et réfectoires.



Tagliaverdura - Tagliamozzarella

Vegetable Cutting Machine - Mozzarella Cheese Shredding / Coupe Légumes - Effiler Mozzarella

Tagliaverdura / Tagliamozzarella mod. TGV Vegetable Cutting Machine / Mozzarella Cheese Shredding mod. TGV Coupe Légumes - Effiler Mozzarella mod. TGV		Versione CE CE Version Version CE
		€ 1.550,00
Caratteristiche Tecniche Specification Caractéristique Technique		
Codice Articolo Item Code Article Code	TGVM	
Dimensioni Dimensions Dimensions	280 x 510 x 510 mm (L x P x H) (W x D x H)	
Alimentazione Power Supply Alimentacion Electricque	Monofase Single-Phase Monophase 230V/1/50Hz	
Potenza Motore Motor Power Puissance Moteur	515 Watt (0,75 HP) - 1.400 rpm	
Giri Disco Discs Revolutions Tours Disques	300 rpm	
Peso Netto Net Weight Poids Net	18,5 Kg	
Peso Lordo Gross Weight Poids Lord	22 Kg	
Dimensioni Imballo Packaged Dimensions Dimensions de l'Emballage	720 x 355 x 510h mm	
Volume Imballo Packaged Volume Volume de L'Emballage	0,13 Mc	
Caratteristiche Funzionali Fuctional Features Caractéristique Fontionnel		
Struttura in Alluminio Lucidato Polished Aluminum Structure Structure en Aluminium Poli		
Microinterruttori al Coperchio, Leva e Vasca Safety Microswitches on product Pusher, Lid and Collecting Tray		
Micro-interrupteurs de sécurité positionnés sur le Levier, sur le Couvercle et sur le Bac		
Dischi Esclusi Without Discs Sand Disques		
Paletta di espulsione Ejector Disque ejecteur		
Opitional Additional Charges Optionals		
Motore Trifase Three-Phase Motor Moteur Triphase 400V/3/50Hz - 515 Watt	€ 50,00 (TGVT)	
Disco per Taglio a Fette, spessore 1 mm Slicing Disc, thickness 1 mm Disque pour Tranches, épaisseur 1 mm	DF1	€ 115,00
Disco per Taglio a Fette, spessore 2 mm Slicing Disc, thickness 2 mm Disque pour Tranches, épaisseur 2 mm	DF2	€ 115,00
Disco per Taglio a Fette, spessore 3 mm Slicing Disc, thickness 3 mm Disque pour Tranches, épaisseur 3 mm	DF3	€ 106,00
Disco per Taglio a Fette, spessore 4 mm Slicing Disc, thickness 4 mm Disque pour Tranches, épaisseur 4 mm	DF4	€ 104,00
Disco per Taglio a Fette, spessore 5 mm Slicing Disc, thickness 5 mm Disque pour Tranches, épaisseur 5 mm	DF5	€ 95,00
Disco per Taglio a Fette, spessore 8 mm Slicing Disc, thickness 8 mm Disque pour Tranches, épaisseur 8 mm	DF8	€ 81,00
Disco per Taglio a Fette, spessore 10 mm Slicing Disc, thickness 10 mm Disque pour Tranches, épaisseur 10 mm	DF10	€ 78,00
Disco per Taglio a Fette, spessore 14 mm Slicing Disc, thickness 14 mm Disque pour Tranches, épaisseur 14 mm	DF14	€ 84,00
Disco per Taglio a Bastoncini, spessore 4 mm Julienne Disc, thickness 4 mm Disque pour Tranches à Batonnets, épaisseur 4 mm	DQ4	€ 162,00
Disco per Taglio a Bastoncini, spessore 6 mm Julienne Disc, thickness 6 mm Disque pour Tranches à Batonnets, épaisseur 6 mm	DQ6	€ 156,00
Disco per Taglio a Bastoncini, spessore 8 mm Julienne Disc, thickness 8 mm Disque pour Tranches à Batonnets, épaisseur 8 mm	DQ8	€ 151,00
Disco per Taglio a Bastoncini, spessore 10 mm Julienne Disc, thickness 10 mm Disque pour Tranches à Batonnets, épaisseur 10 mm	DQ10	€ 145,00
Disco per Sfilacciare Carote, spessore 3 mm Shredding Disc, thickness 3 mm Disque pour Effiler Carottes, épaisseur 3 mm	DT3	€ 84,00
Disco per Sfilacciare, spessore 4 mm Shredding Disc, thickness 4 mm Disque pour Effiler, épaisseur 4 mm	DT4	€ 81,00
Disco per Sfilacciare Mozzarella, spessore 7 mm Mozzarella Shredding Disc, thickness 7 mm Disque pour Effiler Mozzarella, épaisseur 7 mm	DT7	€ 75,00
Disco per Sfilacciare Mozzarella, spessore 9 mm Mozzarella Shredding Disc, thickness 9 mm Disque pour Effiler Mozzarella, épaisseur 9 mm	DT9	€ 78,00
Disco per Grattugiare, spessore 1 mm Graing Disc, thickness 1 mm Disque pour Raper, épaisseur 1 mm (Supporto in alluminio, parte superiore in acciaio inox) (Support in aluminum and superior part in stainless steel) Support en aluminium, partie supérieure en acier inox	DTV	€ 70,00
Disco per Grattugiare, spessore 2 mm Graing Disc, thickness 2 mm Disque pour Raper, épaisseur 2 mm (Supporto in alluminio, parte superiore in acciaio inox) (Support in aluminum and superior part in stainless steel) Support en aluminium, partie supérieure en acier inox	DT2	€ 89,00
Disco per Taglio a Cubetti, spessore 5x5 mm Dicing Disc, thickness 5x5 mm Disque pour Cubes, épaisseur 5x5 mm (Abbinabile con dischi da taglio serie DF) (Combinable with slicing disc type DF) (Combinable avec disques série DF)	PS5	€ 274,00
Disco per Taglio a Cubetti, spessore 8x8 mm Dicing Disc, thickness 8x8 mm Disque pour Cubes, épaisseur 8x8 mm (Abbinabile con dischi da taglio serie DF) (Combinable with slicing disc type DF) (Combinable avec disques série DF)	PS8	€ 187,00
Disco per Taglio a Cubetti, spessore 10x10 mm Dicing Disc, thickness 10x10 mm Disque pour Cubes, épaisseur 10x10 mm (Abbinabile con dischi da taglio serie DF) (Combinable with slicing disc type DF) (Combinable avec disques série DF)	PS10	€ 165,00
Disco per Taglio a Cubetti, spessore 14x14 mm Dicing Disc, thickness 14x14 mm Disque pour Cubes, épaisseur 14x14 mm (Abbinabile con dischi da taglio serie DF) (Combinable with slicing disc type DF) (Combinable avec disques série DF)	PS14	€ 156,00
Disco per Taglio a Cubetti, spessore 20x20 mm Dicing Disc, thickness 20x20 mm Disque pour Cubes, épaisseur 20x20 mm (Abbinabile con dischi da taglio serie DF) (Combinable with slicing disc type DF) (Combinable avec disques série DF)	PS20	€ 133,00
Contentitore porta dischi Disch holding rack Porte disques	€ 20,00	
Prezzo Netto Imballo Packaging Net Price Prix Net d'Emballage	€ 10,00	

Cutter 4 Lt

Cutter 4 Lt / Cutter 4 Lt



- Indispensabile per omogeneizzare, tritare, sminuzzare e impastare tantissimi alimenti e verdure.

Lama liscia: ha la funzione di tagliare, tritare, sminuzzare, omogeneizzare.
Lama dentata: ha la funzione di tritare prodotti duri (es. Cioccolato, frutta secca).
Lama forata: non è tagliente. Ha la funzione di emulsionare, montare panna e uova.
Lama per impasti: ha la funzione di impastare.
Lama per pesto: utilizzata per preparare il pesto.

- Indispensable to homogenize, mince, cut and mix many foodstuffs and vegetables.

Regular knives: used to cut, mince, break into small pieces and homogenize.
Serrated knives: used to cut solid products (ex. Chocolate, dried fruit).
Emulsifying knives: don't cut. Used to emulsify and whip cream and eggs.
Knives to mix dough: used to mix dough.
Knives for pesto sauce: used for pesto sauce.

- Indispensable pour mélanger, couper, hacher nombreux d'aliments et légumes verts.

Couteaux de coupe: utilisé pour couper, hacher, émietter, homogénéiser.
Couteaux moletés: utilisé pour couper produit dur (ex. Chocolat, fruits confits).
Couteaux percés: utilisé pour émulsionner, monter une crème et oeuf.
Couteaux pâtes: utilisé pour mélanger.
Couteaux pesto: utilisé pour préparer pesto sauce.

- Indicato per cucine di ristoranti ed alberghi, supermercati, mense e comunità.

- Suitable for hotels/restaurants' kitchens, supermarkets and refectories.

- Indiqué pour les cuisines de hôtels et restaurants, supermarchés et réfectoires.

Cutter mod. 4 Lt.	Versione CE CE Version Version CE
	€ 1.670,00
Caratteristiche Tecniche Specification Caractéristique Technique	
Codice Articolo Item Code Article Code	C4VV
Dimensioni Dimensions Dimensions	457 x 296 x 300 mm (L x P x H) (W x D x H)
Alimentazione Power Supply Alimentacion Electrica	Monofase Single-Phase Monophase 230V/1/50Hz
Potenza Power Puissance	600 Watt = 0,8 HP
Velocità Variabile Variable Speed Vitesse Variabile	rpm 1.600÷2.500
Capacità Vasca Tank Capacity Capacité Cuve	3,3 Lt.
Capienza Utile Vasca Usable Tank Capacity Capacité Utilisable Cuve	1,5 Lt.
Peso Netto Net Weight Poids Net	13,5 Kg
Peso Lordo Gross Weight Poids Lord	16 Kg
Dimensioni Imballo Packaged Dimensions Dimensions de l'Emballage	505 x 300 x 370h mm
Volume Imballo Packaged Volume Volume de L'Emballage	0,06 Mc
Caratteristiche Funzionali Fuctional Features Caractéristique Fontionnel	
Struttura in alluminio anodizzato Structure in anodized aluminum Structure en aluminium anodisé	
Vasca in acciaio inox Stainless steel tank Cuve en acier inox	
Microinterruttore di sicurezza sul coperchio e leva Safety microswitch on the lid and lever Micro-interrupteur de sécurité sur le couvercle et levier	
Dotazione: Mozzo con Lama Liscia Standard Complete of Shaft with Regular Knives Moyeau complet avec Couteaux	
Motore e vasca affiancati per un miglior isolamento del calore del prodotto lavorato Detached motor and bowl for a better thermal insulation Le moteur et la cuve sont côte à côte et donc la chaleur ne rejoint jamais le produit	
Optional Additional Charges Optionals	
Velocità Variabile da 600÷2.300 giri Variable Speed from 600÷2.300 rpm Vitesse Variabile de 600÷2.300 tours	€ 255,00 C4VT
Mozzo con Lama Dentate Shaft with Serrated Knives Moyeau complete Couteaux Moletés	€ 140,00
Mozzo con Lama Forate Shaft with Emulsifying Knives Moyeau complet avec Couteaux Percés	€ 125,00
Mozzo con Lama per Impasti Shaft with Knives to Mix Dough Moyeau complet avec Couteaux Pates	€ 130,00
Mozzo con Lama per Pesto Shaft with Knives for Pesto Sauce Moyeau complet avec Couteaux Pesto	€ 180,00
Prezzo Netto Imballo Packaging Net Price Prix Net d'Emballage	€ 6,00

Cutter 6 Lt

Cutter 6 Lt / Cutter 6 Lt



- Indispensabile per omogeneizzare, tritare, sminuzzare e impastare tantissimi alimenti e verdure.

Lama liscia: ha la funzione di tagliare, tritare, sminuzzare, omogeneizzare.
Lama dentata: ha la funzione di tritare prodotti duri (es. Cioccolato, frutta secca).
Lama forata: non è tagliente. Ha la funzione di emulsionare, montare panna e uova.
Lama per impasti: ha la funzione di impastare.
Lama per pesto: utilizzata per preparare il pesto.

- Indispensable to homogenize, mince, cut and mix many foodstuffs and vegetables.

Regular knives: used to cut, mince, break into small pieces and homogenize.
Serrated knives: used to cut solid products (ex. Chocolate, dried fruit).
Emulsifying knives: don't cut. Used to emulsify and whip cream and eggs.
Knives to mix dough: used to mix dough.
Knives for pesto sauce: used for pesto sauce.

- Indispensable pour mélanger, couper, hacher nombreux d'aliments et légumes verts.

Couteaux de coupe: utilisé pour couper, hacher, émietter, homogénéiser.
Couteaux moletés: utilisé pour couper produit dur (ex. Chocolat, fruits confits).
Couteaux percés: utilisé pour émulsionner, monter une crème et oeuf.
Couteaux pâtes: utilisé pour mélanger.
Couteaux pesto: utilisé pour préparer pesto sauce.

- Indicato per cucine di ristoranti ed alberghi, supermercati, mense e comunità.

- Suitable for hotels/restaurants' kitchens, supermarkets and refectories.

- Indiqué pour les cuisines de hôtels et restaurants, supermarchés et réfectoires.

Cutter mod. 6 Lt.	Versione CE CE Version Version CE
	€ 1.720,00
Caratteristiche Tecniche Specification Caractéristique Technique	
Codice Articolo Item Code Article Code	C6VV
Dimensioni Dimensions Dimensions	457 x 304 x 362 mm (L x P x H) (W x D x H)
Alimentazione Power Supply Alimentacion Electricque	Monofase Single-Phase Monophasé 230V/1/50Hz
Potenza Power Puissance	600 Watt = 0,8 HP
Velocità Variabile Variable Speed Vitesse Variabile	rpm 1.600÷2.500
Capacità Vasca Tank Capacity Capacité Cuve	5,3 Lt.
Capienza Utile Vasca Usable Tank Capacity Capacité Utilisable Cuve	3,1 Lt.
Peso Netto Net Weight Poids Net	14,5 Kg
Peso Lordo Gross Weight Poids Lord	17 Kg
Dimensioni Imballo Packaged Dimensions Dimensions de l'Emballage	505 x 300 x 430h mm
Volume Imballo Packaged Volume Volume de L'Emballage	0,06 Mc
Caratteristiche Funzionali Functional Features Caractéristique Fonctionnel	
Struttura in alluminio anodizzato Structure in anodized aluminum Structure en aluminium anodisé	
Vasca in acciaio inox Stainless steel tank Cuve en acier inox	
Microinterruttore di sicurezza sul coperchio e leva Safety microswitch on the lid and lever Micro-interrupteur de sécurité sur le couvercle et levier	
Dotazione: Mozzo con Lama Liscia Standard Complete of Shaft with Regular Knives Moyeau complet avec Couteaux	
Motore e vasca affiancati per un miglior isolamento del calore del prodotto lavorato Detached motor and bowl for a better thermal insulation Le moteur et la cuve sont côte à côte et donc la chaleur ne rejoint jamais le produit	
Le moteur et la cuve sont côte à côte et donc la chaleur ne rejoint jamais le produit	
Velocità Variabile da 600÷2.300 giri Variable Speed from 600÷2.300 rpm Vitesse Variabile de 600÷2.300 tours	€ 285,00 C6VT
Mozzo con Lama Dentate Shaft with Serrated Knives Moyeau complete Couteaux Moletés	€ 145,00
Mozzo con Lama Forate Shaft with Emulsifying Knives Moyeau complet avec Couteaux Percés	€ 140,00
Mozzo con Lama per Impasti Shaft with Knives to Mix Dough Moyeau complet avec Couteaux Pates	€ 145,00
Mozzo con Lama per Pesto Shaft with Knives for Pesto Sauce Moyeau complet avec Couteaux Pesto	€ 200,00
Prezzo Netto Imballo Packaging Net Price Prix Net d'Emballage	€ 8,00

Cutter 9 Lt

Cutter 9 Lt / Cutter 9 Lt



- *Indispensabile per omogeneizzare, tritare, sminuzzare e impastare tantissimi alimenti e verdure.*

Lama liscia: ha la funzione di tagliare, tritare, sminuzzare, omogeneizzare.
Lama dentata: ha la funzione di tritare prodotti duri (es. Cioccolato, frutta secca).
Lama forata: non è tagliente. Ha la funzione di emulsionare, montare panna e uova.
Lama per impasti: ha la funzione di impastare.
Lama per pesto: utilizzata per preparare il pesto.

- *Indispensable to homogenize, mince, cut and mix many foodstuffs and vegetables.*

Regular knives: used to cut, mincer, break into small pieces and homogenize.
Serrated knives: used to cut solid products (ex. Chocolate, dried fruit).
Emulsifying knives: don't cut. Used to emulsify and whip cream and eggs.
Knives to mix dough: used to mix dough.
Knives for pesto sauce: used for pesto sauce.

- *Indispensable pour mélanger, couper, hacher nombreux d'aliments et légumes verts.*

Couteaux de coupe: utilisé pour couper, hacher, émietter, homogénéiser.
Couteaux moletés: utilisé pour couper produit dur (ex. Chocolat, fruits confits).
Couteaux perces: utilisé pour émulsionner, monter une crème et oeuf.
Couteaux pâtes: utilisé pour mélanger.
Couteaux pesto: utilisé pour préparer pesto sauce.

- *Indicato per cucine di ristoranti ed alberghi, supermercati, mense e comunità.*

- *Suitable for hotels/restaurants' kitchens, supermarkets and refectories.*

- *Indiqué pour les cuisines de hôtels et restaurants, supermarchés et réfectoires.*

Cutter mod. 9 Lt.	Versione CE CE Version Version CE
	€ 2.450,00
Caratteristiche Tecniche Specification Caractéristique Technique	
Codice Articolo Item Code Article Code	C9VV
Dimensioni Dimensions Dimensions	560 x 348 x 420 mm (L x P x H) (W x D x H)
Alimentazione Power Supply Alimentacion Electricque	Monofase Single-Phase Monophase 230V/1/50Hz
Potenza Power Puissance	1200 Watt = 1,6 HP
Velocità Variabile Variable Speed Vitesse Variabile	rpm 500±2.000
Capacità Vasca Tank Capacity Capacité Cuve	9,4 Lt.
Capienza Utile Vasca Usable Tank Capacity Capacité Utilisable Cuve	5,4 Lt.
Peso Netto Net Weight Poids Net	23 Kg
Peso Lordo Gross Weight Poids Lord	26 Kg
Dimensioni Imballo Packaged Dimensions Dimensions de l'Emballage	600 x 365 x 485h mm
Volume Imballo Packaged Volume Volume de L'Emballage	0,11 Mc
Caratteristiche Funzionali Fuctional Features Caractéristique Fontionnel	
Struttura in alluminio anodizzato Structure in anodized aluminum Structure en aluminium anodisé	
Vasca in acciaio inox Stainless steel tank Cuve en acier inox	
Microinterruttore di sicurezza sul coperchio e leva Safety microswitch on the lid and lever Micro-interrupteur de sécurité sur le couvercle et levier	
Dotazione: Mozzo con Lama Liscia Standard Complete of Shaft with Regular Knives Moyeau complet avec Couteaux	
Motore e vasca affiancati per un miglior isolamento del calore del prodotto lavorato Detached motor and bowl for a better thermal insulation Le moteur et la cuve sont côte à côte et donc la chaleur ne rejoint jamais le produit	
Optional Additional Charges Optionals	
Velocità Variabile da 600-2.300 giri Variable Speed from 600-2.300 rpm Vitesse Variabile de 600-2.300 tours	€ 500,00 C9VT
Mozzo con Lama Dentate Shaft with Serrated Knives Moyeau complete Couteaux Moletés	€ 175,00
Mozzo con Lama Forate Shaft with Emulsifying Knives Moyeau complet avec Couteaux Percés	€ 165,00
Mozzo con Lama per Impasti Shaft with Knives to Mix Dough Moyeau complet avec Couteaux Pates	€ 175,00
Mozzo con Lama per Pesto Shaft with Knives for Pesto Sauce Moyeau complet avec Couteaux Pesto	€ 220,00
Prezzo Netto Imballo Packaging Net Price Prix Net d'Emballage	€ 9,00

Impastatrice a Spirale Testa Fissa

Dough Spiral Mixer Fixed Head / Petrisseuse à Spirale Tête Fixe



- Macchina utilizzata per impastare pane, pasta ed impasti della pizza.
- Used to knead bread, pasta and pizza dough.
- Utilisée pour pétrir le pain, les pâtes et la pâte à pizza.

▪ Ideale per pizzerie, pasticcerie, panetterie, cucine di alberghi e ristoranti.

▪ Suitable for pizzerias, pastry shops, bakeries, hotels/restaurants' kitchens.

▪ Indiquée pour pizzerias, pâtisseries, boulangeries, cuisines de hôtels et restaurants.

Impastatrice a Spirale Testa Fissa mod. 10 TF Dough Spiral Mixer Fixed Head mod. 10 TF Petrisseuse à Spirale Tête mod. 10 TF	Versione CE CE Version Version CE
	€ 2.190,00
Caratteristiche Tecniche Specification Caractéristique Technique	
Codice Articolo Item Code Article Code	IMP10TF-T
Dimensioni Dimensions Dimensions	560 x 280 x 570 mm (L x P x H) (W x D x H)
Alimentazione Power Supply Alimentation Electrique	Trifase Three-Phase Triphase 400V/3/50Hz
Potenza Power Puissance	370 Watt (0,50 HP) - 1.400 rpm
Capacità Vasca Tank Capacity Capacité Cuve	8 Kg - 12 Lt
Dimensione Vasca Tank Dimensions Dimensions Cuve	ø 280 x 190h mm
Giri Vasca Tank Turn Tour par minute de la Cuve	13 rpm ca.
Giri Spirale Spiral Turn Tour par minute de la Spiral	83 rpm ca.
Peso Netto Net Weight Poids Net	44 Kg
Peso Lordo Gross Weight Poids Lord	54 Kg
Dimensioni Imballo Packaged Dimensions Dimensions de l'Emballage	500 x 630 x 650h mm
Volume Imballo Packaged Volume Volume de L'Emballage	0,20 Mc
Caratteristiche Funzionali Functional Features Caractéristique Fonctionnel	
Struttura in lamiera verniciata White painted structure Structure laqué	
Microinterruttore di sicurezza sul coperchio Safety microswitch on the lid Micro-interrupteur de sécurité sur le couvercle	
Spirale, vasca e spacca pasta in acciaio inox Stainless steel spiral, bowl and dough breaker Spirale, cuve et brise-pâte en acier inox	
Quadro elettrico bassa tensione 24 Volt 24-Volt low-tension controls Tableau de commande 24 Volt basse tension	
Opzionali Additional Charges Optionals	
Motore Monofase Single-Phase Motor Moteur Monophase 230V/1/50Hz - 370 Watt (0,50 HP) - 1.400 rpm	(IMP10TF-M)
Kit 4 ruote Set of 4 wheels Set de 4 roues	€ 60,00
Prezzo Netto Imballo Packaging Net Price Prix Net d'Emballage	€ 15,00

Impastatrice a Spirale Testa Fissa

Dough Spiral Mixer Fixed Head / Pétrisseuse à Spirale Tête Fixe



- Macchina utilizzata per impastare pane, pasta ed impasti della pizza.
- Used to knead bread, pasta and pizza dough.
- Utilisée pour pétrir le pain, les pâtes et la pâte à pizza.

- Ideale per pizzerie, pasticcerie, panetterie, cucine di alberghi e ristoranti.
- Suitable for pizzerias, pastry shops, bakeries, hotels/restaurants' kitchens.
- Indiquée pour pizzerias, pâtisseries, boulangeries, cuisines de hôtels et restaurants.

Impastatrice a Spirale Testa Fissa mod. 16 TF Dough Spiral Mixer Fixed Head mod. 16 TF Pétrisseuse à Spirale Tête mod. 16 TF	Versione CE CE Version Version CE
	€ 2.280,00
Caratteristiche Tecniche Specification Caractéristique Technique	
Codice Articolo Item Code Article Code	IMP16TF-T
Dimensioni Dimensions Dimensions	590 x 340 x 560 mm (L x P x H) (W x D x H)
Alimentazione Power Supply Alimentacion Electricque	Trifase Three-Phase Triphase 400V/3/50Hz
Potenza Power Puissance	0,55 kW (0,75 HP) - 1.400 rpm
Capacità Vasca Tank Capacity Capacité Cuve	12 kg - 16 Lt
Dimensione Vasca Tank Dimensions Dimensions Cuve	ø 320 x 200h mm
Giri Vasca Tank Turn Tour par minute de la Cuve	13 rpm ca.
Giri Spirale Spiral Turn Tour par minute de la Spiral	83 rpm ca.
Peso Netto Net Weight Poids Net	48 Kg
Peso Lordo Gross Weight Poids Lord	58 Kg
Dimensioni Imballo Packaged Dimensions Dimensions de l'Emballage	720 x 570 x 700h mm
Volume Imballo Packaged Volume Volume de L'Emballage	0,29 Mc
Caratteristiche Funzionali Fuctional Features Caractéristique Fontionnel	
Struttura in lamiera verniciata White painted structure Structure laqué	
Microinterruttore di sicurezza sul coperchio Safety microswitch on the lid Micro-interrupteur de sécurité sur le couvercle	
Spirale, vasca e spacca pasta in acciaio inox Stainless steel spiral, bowl and dough breaker Spirale, cuve et brise-pâte en acier inox	
Quadro elettrico bassa tensione 24 Volt 24-Volt low-tension controls Tableau de commande 24 Volt basse tension	
Optional Additional Charges Optionals	
Motore Monofase Single-Phase Motor Moteur Monophase 230V/1/50Hz - 370 Watt (0,50 HP) - 1.400 rpm	(IMP16TF-M)
Motore Trifase a 2 Velocità Three-Phase Motor with Two Speed Moteur Triphase avec Deux Vitesse (1.400/2.800 rpm)	€ 390,00 (IMP16TF-T2V)
Kit 4 ruote Set of 4 wheels Set de 4 roues	€ 60,00
Prezzo Netto Imballo Packaging Net Price Prix Net d'Emballage	€ 15,00

Impastatrice a Spirale

Dough Spiral Mixer / Petrisseuse à Spirale



Impastatrice a Spirale Dough Spiral Mixer Petrisseuse à Spirale	Versione CE CE Version Version CE	Versione CE CE Version Version CE
		€ 2.400,00
Caratteristiche Tecniche Specification Caractéristique Technique		
	Testa Fissa mod. 20TF Fixed Head mod. 20TF Tête Fixe mod. 20TF	Testa Sollevabile mod. 20TS Liftable Head mod. 20TS Tête Relevable 20TS
Codice Articolo Item Code Article Code	IMP20TF-T	IMP20TS-T
Dimensioni Dimensions Dimensions	680 x 390 x 625 mm (L x P x H) (W x D x H)	751 x 400 x 635 mm (L x P x H) (W x D x H)
Alimentazione Power Supply Alimentacion Electricque	Trifase Three-Phase Triphase 400V/3/50Hz	
Potenza Motore Motor Power Puissance Moteur	0,75 kW = 1 HP	
Capacità Vasca Tank Capacity Capacité Cuve	17 kg - 21 Lt	
Dimensione Vasca Tank Dimensions Dimensions Cuve	ø 360 x 210h mm	
Giri Vasca Tank Turn Tour par minute de la Cuve	10 rpm ca.	
Giri Spirale Spiral Turn Tour par minute de la Spiral	85 rpm ca.	
Peso Netto Net Weight Poids Net	72 Kg	88 Kg
Peso Lordo Gross Weight Poids Lord	84 Kg	98 Kg
Dimensioni Imballo Packaged Dimensions Dimensions de l'Emballage	830 x 530 x 1000h mm	
Volume Imballo Packaged Volume Volume de L'Emballage	0,44 Mc	
Caratteristiche Funzionali Fuctional Features Caractéristique Fonctionnel		
Struttura in lamiera verniciata Painted metal sheet structure Structure laqué		
Microinterruttore di sicurezza sul coperchio Safety microswitch on the lid Micro-interrupteur de sécurité sur le couvercle		
Spirale, vasca e spacca pasta in acciaio inox Stainless steel spiral, bowl and dough breaker Spirale, cuve et brise-pâte en acier inox Aisi 304		
Quadro elettrico bassa tensione 24 Volt 24-Volt low-tension controls Tableau de commande 24 Volt basse tension		
Optional Additional Charges Optionals		
Motore Monofase Single-Phase Motor Moteur Monophase 230V/1/50Hz - 0,75 kW = 1 HP	(IMP20TF-M)	(IMP20TS-M)
Motore Trifase a 2 Velocità Three-Phase Motor with Two Speed Moteur Triphase avec Deux Vitesse	€ 140,00 (IMP20TF-T2V)	€ 140,00 (IMP20TS-T2V)
Kit 4 ruote Set of 4 wheels Set de 4 roues	€ 60,00	€ 60,00
Timer Timer Timer	€ 60,00	€ 60,00
Prezzo Netto Imballo Packaging Net Price Prix Net d'Emballage	€ 20,00	€ 20,00

Impastatrice a Spirale

Dough Spiral Mixer / Petrisseuse à Spirale



Impastatrice a Spirale Dough Spiral Mixer Petrisseuse à Spirale	Versione CE CE Version Version CE	Versione CE CE Version Version CE
	€ 2.810,00	€ 3.480,00
Caratteristiche Tecniche Specification Caractéristique Technique		
	Testa Fissa mod. 30TF Fixed Head mod. 30TF Tête Fixe mod. 30TF	Testa Sollevabile mod. 30TS Liftable Head mod. 30TS Tête Relevable 30TS
Codice Articolo Item Code Article Code	IMP30TF-T	IMP30TS-T
Dimensioni Dimensions Dimensions	740 x 440 x 700 mm (L x P x H) (W x D x H)	823 x 440 x 710 mm (L x P x H) (W x D x H)
Alimentazione Power Supply Alimentation Electrique	Trifase Three-Phase Triphase 400V/3/50Hz	
Potenza Motore Motor Power Puissance Moteur	1,1 kW = 1,50 HP	
Capacità Vasca Tank Capacity Capacité Cuve	25 kg - 32 Lt	
Dimensione Vasca Tank Dimensions Dimensions Cuve	ø 400 x 260h mm	
Giri Vasca Tank Turn Tour par minute de la Cuve	10 rpm ca.	
Giri Spirale Spiral Turn Tour par minute de la Spiral	85 rpm ca.	
Peso Netto Net Weight Poids Net	118 Kg	133 Kg
Peso Lordo Gross Weight Poids Lord	133 Kg	148 Kg
Dimensioni Imballo Packaged Dimensions Dimensions de l'Emballage	830 x 530 x 1020h mm	
Volume Imballo Packaged Volume Volume de L'Emballage	0,45 Mc	
Caratteristiche Funzionali Fuctional Features Caractéristique Fontionnel		
Struttura in lamiera verniciata Painted metal sheet structure Structure laqué		
Microinterruttore di sicurezza sul coperchio Safety microswitch on the lid Micro-interrupteur de sécurité sur le couvercle		
Spirale, vasca e spacca pasta in acciaio inox Stainless steel spiral, bowl and dough breaker Spirale, cuve et brise-pâte en acier inox Aisi 304		
Quadro elettrico bassa tensione 24 Volt 24-Volt low-tension controls Tableau de commande 24 Volt basse tension		
Optional Additional Charges Optionals		
Motore Monofase Single-Phase Motor Moteur Monophasé 230V/1/50Hz - 0,75 kW = 1 HP	(IMP30TF-M)	(IMP30TS-M)
Motore Trifase a 2 Velocità Three-Phase Motor with Two Speed Moteur Triphase avec Deux Vitesses	€ 210,00 (IMP30TF-T2V)	€ 250,00 (IMP30TS-T2V)
Kit 4 ruote Set of 4 wheels Set de 4 roues	€ 60,00	€ 60,00
Timer Timer Timer	€ 60,00	€ 60,00
Prezzo Netto Imballo Packaging Net Price Prix Net d'Emballage	€ 20,00	€ 20,00

Impastatrice a Spirale

Dough Spiral Mixer / Petrisseuse à Spirale



Impastatrice a Spirale Dough Spiral Mixer Petrisseuse à Spirale	Versione CE CE Version Version CE	Versione CE CE Version Version CE
		€ 3.305,00
Caratteristiche Tecniche Specification Caractéristique Technique		
	Testa Fissa mod. 40TF Fixed Head mod. 40TF Tête Fixe mod. 40TF	Testa Sollevabile mod. 40TS Liftable Head mod. 40TS Tête Relevable 40TS
Codice Articolo Item Code Article Code	IMP40TF-T	IMP40TS-T
Dimensioni Dimensions Dimensions	825 x 480 x 730 mm (L x P x H) (W x D x H)	823 x 440 x 710 mm (L x P x H) (W x D x H)
Alimentazione Power Supply Alimentacion Electricque	Trifase Three-Phase Triphase	400V/3/50Hz
Potenza Motore Motor Power Puissance Moteur	1,5 kW = 2 HP	1,1 kW = 1,50 HP
Capacità Vasca Tank Capacity Capacité Cuve	35 kg - 41 Lt	25 kg - 32 Lt
Dimensione Vasca Tank Dimensions Dimensions Cuve	ø 450 x 260h mm	ø 400 x 260h mm
Giri Vasca Tank Turn Tour par minute de la Cuve	10 rpm ca.	
Giri Spirale Spiral Turn Tour par minute de la Spiral	85 rpm ca.	
Peso Netto Net Weight Poids Net	123 Kg	133 Kg
Peso Lordo Gross Weight Poids Lord	139 Kg	148 Kg
Dimensioni Imballo Packaged Dimensions Dimensions de l'Emballage	970 x 630 x 1070h mm	830 x 530 x 1020h mm
Volume Imballo Packaged Volume Volume de L'Emballage	0,65 Mc	0,45 Mc
Caratteristiche Funzionali Fuctional Features Caractéristique Fonctionnel		
Struttura in lamiera verniciata Painted metal sheet structure Structure laqué		
Microinterruttore di sicurezza sul coperchio Safety microswitch on the lid Micro-interrupteur de sécurité sur le couvercle		
Spirale, vasca e spacca pasta in acciaio inox Stainless steel spiral, bowl and dough breaker Spirale, cuve et brise-pâte en acier inox Aisi 304		
Quadro elettrico bassa tensione 24 Volt 24-Volt low-tension controls Tableau de commande 24 Volt basse tension		
Optional Additional Charges Optionals		
Motore Monofase Single-Phase Motor Moteur Monophase 230V/1/50Hz - 1,5 kW = 2 HP	(IMP40TF-M)	(IMP40TS-M)
Motore Trifase a 2 Velocità Three-Phase Motor with Two Speed Moteur Triphase avec Deux Vitesse	€ 360,00 (IMP40TF-T2V)	€ 310,00 (IMP40TS-T2V)
Kit 4 ruote Set of 4 wheels Set de 4 roues	€ 60,00	€ 60,00
Timer Timer Timer	€ 60,00	€ 60,00
Prezzo Netto Imballo Packaging Net Price Prix Net d'Emballage	€ 20,00	€ 20,00

Impastatrice a Spirale

Dough Spiral Mixer / Petrisseuse à Spirale



Impastatrice a Spirale Dough Spiral Mixer Petrisseuse à Spirale	Versione CE CE Version Version CE	Versione CE CE Version Version CE
	€ 4.300,00	€ 5.290,00
Caratteristiche Tecniche Specification Caractéristique Technique		
	Testa Fissa mod. 50TF Fixed Head mod. 50TF Tête Fixe mod. 50TF	Testa Sollevabile mod. 50TS Liftable Head mod. 50TS Tête Relevable 50TS
Codice Articolo Item Code Article Code	IMP50TF-T	IMP50TS-T
Dimensioni Dimensions Dimensions	880 x 540 x 750 mm (L x P x H) (W x D x H)	970 x 540 x 795 mm (L x P x H) (W x D x H)
Alimentazione Power Supply Alimentacion Electricque	Trifase Three-Phase Triphase 400V/3/50Hz	
Potenza Motore Motor Power Puissance Moteur	1,5 kW = 2 HP	
Capacità Vasca Tank Capacity Capacité Cuve	44 kg - 52 Lt	
Dimensione Vasca Tank Dimensions Dimensions Cuve	ø 500 x 270h mm	
Giri Vasca Tank Turn Tour par minute de la Cuve	10 rpm ca.	
Giri Spirale Spiral Turn Tour par minute de la Spiral	85 rpm ca.	
Peso Netto Net Weight Poids Net	149 Kg	164 Kg
Peso Lordo Gross Weight Poids Lord	168 Kg	183 Kg
Dimensioni Imballo Packaged Dimensions Dimensions de l'Emballage	970 x 630 x 1070h mm	
Volume Imballo Packaged Volume Volume de L'Emballage	0,65 Mc	
Caratteristiche Funzionali Fuctional Features Caractéristique Fontionnel		
Struttura in lamiera verniciata Painted metal sheet structure Structure laqué		
Microinterruttore di sicurezza sul coperchio Safety microswitch on the lid Micro-interrupteur de sécurité sur le couvercle		
Spirale, vasca e spacca pasta in acciaio inox Stainless steel spiral, bowl and dough breaker Spirale, cuve et brise-pâte en acier inox Aisi 304		
Quadro elettrico bassa tensione 24 Volt 24-Volt low-tension controls Tableau de commande 24 Volt basse tension		
Optional Additional Charges Optionals		
Motore Monofase Single-Phase Motor Moteur Monophase 230V/1/50Hz - 1,5 kW = 2 HP	(IMP50TF-M)	(IMP50TF-M)
Motore Trifase a 2 Velocità Three-Phase Motor with Two Speed Moteur Triphase avec Deux Vitesse	€ 310,00 (IMP50TF-T2V)	€ 310,00 (IMP50TF-T2V)
Kit 4 ruote Set of 4 wheels Set de 4 roues	€ 60,00	€ 60,00
Timer Timer Timer	€ 60,00	€ 60,00
Prezzo Netto Imballo Packaging Net Price Prix Net d'Emballage	€ 20,00	€ 20,00

Pelapatate da 10 Kg.

Potato Peeler / Eplucher à Pommes de Terre



- Utilizzato per pelare le patate.
- Used to peel potatoes.
- Utilisé pour éplucher les pommes de terre.

- Indicato per cucine di alberghi/ ristoranti mense e comunità.
- Suitable for hotels/restaurants' kitchens and refectories.
- Indiqué pour les cuisines de hotels et restaurants, supermarchés et réfectoires.

Pelapatate mod. PP10 Potato Peeler mod. PP10 Eplucher à Pommes de Terre mod. PP10	Senza Norme CE Without CE Norms Sans Normatif CE	Versione CE CE Version Version CE
	€ 3.080,00	€ 3.255,00
Caratteristiche Tecniche Specification Caractéristique Technique		
Codice Articolo Item Code Article Code	PP10ET	PP10T
Dimensioni Dimensions Dimensions	360 x 480 x 800 mm (L x P x H) (W x D x H)	
Alimentazione Power Supply Alimentacion Electrica	Trifase Three-Phase Triphase 400V/3/50Hz	
Potenza Power Puissance	550 Watt (0,75 HP) - 1.400 rpm	
Giri Girante Abrasive Plate Turn Tour par minute de la Tournette	300 rpm ca.	
Capacità Vasca Tank Capacity Capacité Cuve	10 Kg	
Dimensione Vasca Tank Dimensions Dimensions Cuve	ø 320 x 300h mm	
Produzione Oraria Potatoes Production per Hour Production pa Heure	250 Kg/h.	
Peso Netto Net Weight Poids Net	32 Kg	
Peso Lordo Gross Weight Poids Lord	38 Kg	
Dimensioni Imballo Packaged Dimensions Dimensions de l'Emballage	530 x 400 x 860h mm	
Volume Imballo Packaged Volume Volume de L'Emballage	0,18 Mc	
Caratteristiche Funzionali Fuctional Features Caractéristique Fontionnel		
Basamento e vasca in acciaio inox Stainless steel structure and bowl Structure et cuve en acier inox		
Pareti interne in materiale abrasivo di lunga durata e facile sostituzione The inside of bowl are an abrasive wear-resistant compound easy to replace A l'intérieure il est revetu d'un matériel abrasif resistant facile à replacer		
Bocca espulsione e girante in alluminio Outlet-button for the ejection of food product and abrasive plate in aluminum Embouchure de sortie et tournette abrasive en aluminium		
Quadro elettrico bassa tensione 24 Volt Low voltage (24 V) electric panel Tableau de commande 24V basse tension		
Timer regolazione da 0 a 4 min. Timer 0 - 4 minutes Minuterie de 0 à 4 min.		
Microinterruttore alla bocca espulsione Microswitch on the outlet-button Micro-interrupteur à la embouchure		
Microinterruttore al coperchio (solo Versione CE) Microswitch on the lid (only for CE Version) Micro-interrupteur sur le couvercle (pour la Version CE)		
Optional Additional Charges Optionals		
Motore Monofase Single-Phase Motor Moteur Monophase: 230V/1/50Hz - 550 Watt (0,75 HP)	€ 35,00 (PP10EM)	€ 35,00 (PP10M)
Filtro setaccio allo scarico per PP10 Waste filter discharge for PP10 Filtre sur vidange pour PP10	€ 390,00	€ 390,00
Prezzo Netto Imballo Packaging Net Price Prix Net d'Emballage	€ 12,00	€ 12,00

Pelapatate da 15 Kg.

Potato Peeler / Eplucher à Pommes de Terre



- Utilizzato per pelare le patate.
- Used to peel potatoes.
- Utilisé pour éplucher les pommes de terre.

- Indicato per cucine di alberghi/ristoranti mense e comunità.
- Suitable for hotels/restaurants' kitchens and refectories.
- Indiqué pour les cuisines de hotels et restaurants, supermarchés et réfectoires.

Pelapatate mod. PP15 Potato Peeler mod. PP15 Eplucher à Pommes de Terre mod. PP15	Senza Norme CE Without CE Norms Sans Normatif CE	Versione CE CE Version Version CE
	€ 3.600,00	€ 3.800,00
Caratteristiche Tecniche Specification Caractéristique Technique		
Codice Articolo Item Code Article Code	PP15ET	PP15T
Dimensioni Dimensions Dimensions	440 x 560 x 580 mm (L x P x H) (W x D x H)	
Alimentazione Power Supply Alimentacion Electricque	Trifase Three-Phase Triphase 400V/3/50Hz	
Potenza Power Puissance	1,1 kW (1,5 HP) - 1.400 rpm	
Giri Girante Abrasive Plate Turn Tour par minute de la Tournette	300 rpm ca.	
Capacità Vasca Tank Capacity Capacité Cuve	15 Kg	
Dimensione Vasca Tank Dimensions Dimensions Cuve	ø 400x x 320h mm	
Produzione Oraria Potatoes Production per Hour Production pa Heure	500 Kg/h.	
Peso Netto Net Weight Poids Net	42 Kg	
Peso Lordo Gross Weight Poids Lord	48 Kg	
Dimensioni Imballo Packaged Dimensions Dimensions de l'Emballage	580 x 500 x 870h mm	
Volume Imballo Packaged Volume Volume de L'Emballage	0,25 Mc	
Caratteristiche Funzionali Fuctional Features Caractéristique Fontionnel		
Basamento e vasca in acciaio inox Stainless steel structure and bowl Structure et cuve en acier inox		
Pareti interne in materiale abrasivo di lunga durata e facile sostituzione The inside of bowl are an abrasive wear-resistant compound easy to replace A l'intérieure il est revetu d'un matériel abrasif resistant facile à replacer		
Bocca espulsione e girante in alluminio Outlet-button for the ejection of food product and abrasive plate in aluminum Embouchure de sortie et tournette abrasive en aluminium		
Quadro elettrico bassa tensione 24 Volt Low voltage (24 V) electric panel Tableau de commande 24V basse tension		
Timer regolazione da 0 a 4 min. Timer 0 - 4 minutes Minuterie de 0 à 4 min.		
Microinterruttore alla bocca espulsione Microswitch on the outlet-button Micro-interrupteur à la embouchure		
Microinterruttore al coperchio (solo Versione CE) Microswitch on the lid (only for CE Version) Micro-interrupteur sur le couvercle (pour la Version CE)		
Optional Additional Charges Optionals		
Motore Monofase Single-Phase Motor Moteur Monophase: 230V/1/50Hz - 1,1 kW (1,5 HP)	€ 85,00 (PP15EM)	€ 85,00 (PP15M)
Filtro setaccio allo scarico per PP15 Waste filter discharge for PP15 Filtre sur vidange pour PP15	€ 430,00	€ 430,00
Prezzo Netto Imballo Packaging Net Price Prix Net d'Emballage	€ 13,00	€ 13,00

Mixer ad Immersione 400 Watt

Immersion Blender / Mixeur à Immersion



- Con l'accessorio frusta si realizzano creme, pastelle, maionese, purè e panna montata. Con l'accessorio mescolatore si possono preparare minestrone e zuppe direttamente in pentola.
- With the whisk you can prepare creams, batters, mayonnaise, purée and whipped cream. With the blender you can prepare some soups directly in the pot.
- Avec le fouet on peut préparer crèmes, pâtes, mayonnaise, purée et crème fouettée. Avec le mélangeur on peut préparer des soupes directement dans le pot.

▪ Utilizzato nelle cucine di ristoranti e alberghi.

▪ Suitable for restaurants and hotels' kitchens.

▪ Indiqué pour les cuisines de restaurants et hôtels.

Mixer ad Immersione mod. 400 Watt Combinato Combined Immersion Blender 400 Watt Mixeur à Immersion mod. 400 Watt Combiné	Versione CE CE Version Version CE
	€ 675,00
Caratteristiche Tecniche Specification Caractéristique Technique	
Codice Articolo Item Code Article Code	MIX400W
Alimentazione Power Supply Alimentacion Electricque	Monofase Single-Phase Monophase 230V/1/50Hz
Potenza Power Puissance	400 Watt
Dimensioni con Frusta Dimensions with Whisk Dimensions avec Fouet	155 x 120 x 710 mm (L x P x H)
Dimensioni con Mescolatore da 400 mm Dimensions with Blender Tube of 400 mm Dimensions avec Mélangeur de 400 mm	155 x 120 x 790 mm (L x P x H)
Velocità Variabile Frusta Variable Speed Whisk Vitesse Variable Fouet	250 - 1.500 rpm
Velocità Variabile Mescolatore Variable Speed Blender Tube Vitesse Variable Mélangeur	2.500 - 11.000 rpm
Lunghezza Frusta Whip Length Longueur Fouet	350 mm
Lunghezza Mescolatore Blender Tube Length Longueur Mélangeur	400 mm
Peso Netto Net Weight Poids Net	4,5 Kg
Peso Lordo Gross Weight Poids Lord	6 Kg
Dimensioni Imballo Packaged Dimensions Dimensions de l'Emballage	490 x 390 x 170h mm
Volume Imballo Packaged Volume Volume de L'Emballage	0,03 Mc
Caratteristiche Funzionali Fuctional Features Caractéristique Fontionnel	
Corpo motore in materiale plastico alimentare Motor body in alimentary plastic material Corps moteur en plastique alimentaire	
Completo di Frusta e Mescolatore da 400 mm in acciaio inox Complete of Whisk and Blender tube of 400 mm in stainless steel Complete de Fouet et Mélangeur de 400 mm en acier inox	
Opitional Additional Charges Optionals	
Mescolatore da 300 mm Blender Tube of 300 mm Mélangeur de 300 mm	€ 190,00
Mescolatore da 500 mm Blender Tube of 500 mm Mélangeur de 500 mm	€ 210,00
Mescolatore da 600 mm Blender Tube of 600 mm Mélangeur de 600 mm	€ 240,00
Prezzo Netto Imballo Packaging Net Price Prix Net d'Emballage	€ 6,00

Confezionatrici Sottovuoto



Vacuum Packaging Machines Machines Pour Conditionnement Sous Vide

Confezionatrice Sottovuoto CS34	86
<i>Vacuum Packaging Machine CS-34 / Machine pour Conditionnement Sous Vide mod. CS-34</i>	
Confezionatrice Sottovuoto CS45	87
<i>Vacuum Packaging Machine CS-45 / Machine pour Conditionnement Sous Vide mod. CS-45</i>	
Confezionatrice Sottovuoto CS45S	88
<i>Vacuum Packaging Machine CS-45S / Machine pour Conditionnement Sous Vide mod. CS-45S</i>	
Confezionatrice Sottovuoto CS54	89
<i>Vacuum Packaging Machine CS-54 / Machine pour Conditionnement Sous Vide mod. CS-54</i>	
Confezionatrice Sottovuoto CS54S	90
<i>Vacuum Packaging Machine CS-54S / Machine pour Conditionnement Sous Vide mod. CS-54S</i>	
Confezionatrice Sottovuoto a Campana CC40	91
<i>Vacuum Packaging Machine CS-54S / Machine pour Conditionnement Sous Vide mod. CS-54S</i>	
Accessori per Confezionatrici Sottovuoto	92
<i>Accessories charges for Vacuum Packaging Machine / Accessoires Machine pour Conditionnement Sours Vide</i>	

Confezionatrice Sottovuoto CS-34

Vacuum Packaging Machine CS-34 / Machine pour Conditionnement Sous Vide mod. CS-34



- Funzionamento a barra saldante.
Permette di conservare più a lungo gli alimenti, mantenendo intatta la freschezza.

- Working at welding bar.
It allows to preserve food for a long time, keeping its freshness.

- Fonctionnement avec barre soudante
Il vous permet de conserver les aliments plus longtemps, en gardant la fraîcheur intacte.

- Ideale per famiglie e negozi di alimentari.

- Ideal for families and groceries.

- Idéal pour familles et épiceries.

Confezionatrice Sottovuoto mod. CS-34 Vacuum Packaging Machine mod. CS-34 Machine pour Conditionnement Sous Vide mod. CS-34	Versione CE CE Version Version CE
	€ 715,00
Caratteristiche Tecniche Specification Caractéristique Technique	
Codice Articolo Item Code Article Code	CS34
Dimensioni Dimensions Dimensions	377 x 265 x 160 mm (L x P x H) (W x D x H)
Alimentazione Power Supply Alimentacion Electricque	Monofase Single-Phase Monophase 230V/1/50Hz
Lunghezza Barra Saldante Sealing Bar Length Longueur Barre Soudante	340 mm (L x P) (W x D)
Larghezza Saldatura Singola Width Single Seal Largeur Soudure Single	5 mm
Potenza Power Puissance	340/405 Watt
Depressione Pompa Absolute Finale Pressure Puissance de Vide	1 Mc/h
Potenza Motore Pompa Motor Power Puissance du Moteur	67 Watt
Peso Netto Net Weight Poids Net	7,5 Kg
Peso Lordo Gross Weight Poids Lord	9 Kg
Dimensioni Imballo Packaged Dimensions Dimensions de l'Emballage	425 x 315 x 265h mm
Volume Imballo Packaged Volume Volume de L'Emballage	0,04 Mc
Caratteristiche Funzionali Fuctional Features Caractéristique Fontionnel	
Struttura in acciaio inox Stainless steel structure Structure en acier inox	
Filtro impurità aspirazione esterno Filter Filtre	
Optional Additional Charges Optionals	
Prezzo Netto Imballo Packaging Net Price Prix Net d'Emballage	€ 7,00

Confezionatrice Sottovuoto CS-45

Vacuum Packaging Machine CS-45 / Machine pour Conditionnement Sous Vide mod. CS-45



• **Funzionamento a barra saldante.**
Permette di conservare più a lungo gli alimenti, mantenendo intatta la freschezza.

• **Working at welding bar.**
It allows to preserve food for a long time, keeping its freshness.

• **Fonctionnement avec barre soudante.**
Il vous permet de conserver les aliments plus longtemps, en gardant la fraîcheur intacte.

■ **Ideale per negozi di alimentari, macellerie e supermercati.**

■ **Ideal for groceries, butcheries and supermarkets.**

■ **Idéal pour épiceries, boucheries and supermarchés.**

Confezionatrice Sottovuoto mod. CS-45 Vacuum Packaging Machine mod. CS-45 Machine pour Conditionnement Sous Vide mod. CS-45		Versione CE CE Version Version CE
		€ 1.130,00
Caratteristiche Tecniche Specification Caractéristique Technique		
Codice Articolo Item Code Article Code		CS45
Dimensioni Dimensions Dimensions		490 x 280 x 190 mm (L x P x H) (W x D x H)
Alimentazione Power Supply Alimentacion Electrica		Monofase Single-Phase Monophase 230V/1/50Hz
Barra Saldante Sealing Bar Barre Soudante		430 mm
Larghezza Saldatura Doppia Curva Width Double Curved Seal Largeur Soudure Double Courbe		4 x 2 mm
Potenza Power Puissance		460 Watt
Depressione Pompa Absolute Finale Pressure Puissance de Vide		1 Mc/h
Potenza Motore Pompa Motor Power Puissance du Moteur		67 Watt
Peso Netto Net Weight Poids Net		10,5 Kg
Peso Lordo Gross Weight Poids Lord		12 Kg
Dimensioni Imballo Packaged Dimensions Dimensions de l'Emballage		585 x 345 x 260h mm
Volume Imballo Packaged Volume Volume de l'Emballage		0,05 Mc
Caratteristiche Funzionali Fuctional Features Caractéristique Fontionnel		
Struttura in acciaio inox Stainless steel structure Structure en acier inox		
Filtro impurità aspirazione esterno Filter Filtre		
Opitional Additional Charges Optionals		
Prezzo Netto Imballo Packaging Net Price Prix Net d'Emballage		€ 9,00

Confezionatrice Sottovuoto CS-45S

Vacuum Packaging Machine CS-45S / Machine pour Conditionnement Sous Vide mod. CS-45S



- *Funzionamento a barra saldante. Permette di conservare più a lungo gli alimenti, mantenendo intatta la freschezza.*

- *Working at welding bar. It allows to preserve food for a long time, keeping its freshness.*

- *Fonctionnement avec barre soudante. Il vous permet de conserver les aliments plus longtemps, en gardant la fraîcheur intacte.*

- *Ideale per negozi di alimentari, macellerie e supermercati.*

- *Ideal for groceries, butcheries and supermarkets.*

- *Idéal pour épiceries, boucheries and supermarchés.*

Confezionatrice Sottovuoto mod. CS-45S Vacuum Packaging Machine mod. CS-45S Machine pour Conditionnement Sous Vide mod. CS-45S		Versione CE CE Version Version CE
		€ 1.415,00
Caratteristiche Tecniche Specification Caractéristique Technique		
Codice Articolo Item Code Article Code		CS45S
Dimensioni Dimensions Dimensions		530 x 285 x 175 mm (L x P x H) (W x D x H)
Alimentazione Power Supply Alimentacion Electricque		Monofase Single-Phase Monophase 230V/1/50Hz
Barra Saldante Sealing Bar Barre Soudante		430 mm
Larghezza Saldatura Doppia Curva Width Double Curved Seal Largeur Soudure Double Courbe		4 x 2 mm
Potenza Power Puissance		920/980 Watt
Depressione Pompa a bagno d'olio Absolute Finale Pressure of oil pump Puissance de Vide à huile		1,8 Mc/h
Potenza Motore Pompa Motor Power Puissance du Moteur		90 Watt
Peso Netto Net Weight Poids Net		12 Kg
Peso Lordo Gross Weight Poids Lord		13 Kg
Dimensioni Imballo Packaged Dimensions Dimensions de l'Emballage		585 x 345 x 260h mm
Volume Imballo Packaged Volume Volume de L'Emballage		0,05 Mc
Caratteristiche Funzionali Fuctional Features Caractéristique Fontionnel		
Struttura in acciaio inox Stainless steel structure Structure en acier inox		
Filtro impurità e vasca raccogli liquidi Filter and liquid collecting basin Filtre et bassin pour recueillir le liquide		
Opitonal Additional Charges Optionals		
Prezzo Netto Imballo Packaging Net Price Prix Net d'Emballage		€ 9,00

Confezionatrice Sottovuoto CS-54

Vacuum Packaging Machine CS-54 / Machine pour Conditionnement Sous Vide mod. CS-54



- *Funzionamento a barra saldante. Permette di conservare più a lungo gli alimenti, mantenendo intatta la freschezza.*

- *Working at welding bar. It allows to preserve food for a long time, keeping its freshness.*

- *Fonctionnement avec barre soudante. Il vous permet de conserver les aliments plus longtemps, en gardant la fraîcheur intacte.*

- *Ideale per negozi di alimentari, macellerie e supermercati.*

- *Ideal for groceries, butcheries and supermarkets.*

- *Idéal pour épiceries, boucheries and supermarchés.*

Confezionatrice Sottovuoto mod. CS-54 Vacuum Packaging Machine mod. CS-54 Machine pour Conditionnement Sous Vide mod. CS-54		Versione CE CE Version Version CE
		€ 1.600,00
Caratteristiche Tecniche Specification Caractéristique Technique		
Codice Articolo Item Code Article Code		CS54
Dimensioni Dimensions Dimensions		590 x 285 x 200 mm (L x P x H) (W x D x H)
Alimentazione Power Supply Alimentacion Electrica		Monofase Single-Phase Monophase 230V/1/50Hz
Barra Saldante Sealing Bar Barre Soudante		530 mm
Larghezza Saldatura Doppia Curva Width Double Curved Seal Largeur Soudure Double Courbe		4 x 2 mm
Potenza Power Puissance		930/995 Watt
Depressione Pompa Absolute Finale Pressure Puissance de Vide		1,8 Mc/h
Potenza Motore Pompa Motor Power Puissance du Moteur		90 Watt
Peso Netto Net Weight Poids Net		14 Kg
Peso Lordo Gross Weight Poids Lord		15 Kg
Dimensioni Imballo Packaged Dimensions Dimensions de L'Emballage		640 x 350 x 250h mm
Volume Imballo Packaged Volume Volume de L'Emballage		0,06 Mc
Caratteristiche Funzionali Fuctional Features Caractéristique Fontionnel		
Struttura in acciaio inox Stainless steel structure Structure en acier inox		
Filtro impurità aspirazione esterno Filter Filtre		
Opitional Additional Charges Optionals		
Prezzo Netto Imballo Packaging Net Price Prix Net d'Emballage		€ 10,00

Confezionatrice Sottovuoto CS-54S

Vacuum Packaging Machine CS-54S / Machine pour Conditionnement Sous Vide mod. CS-54S



- *Funzionamento a barra saldante. Permette di conservare più a lungo gli alimenti, mantenendo intatta la freschezza.*

- *Working at welding bar. It allows to preserve food for a long time, keeping its freshness.*

- *Fonctionnement avec barre soudante. Il vous permet de conserver les aliments plus longtemps, en gardant la fraîcheur intacte.*

- *Ideale per negozi di alimentari, macellerie e supermercati.*

- *Ideal for groceries, butcheries and supermarkets.*

- *Idéal pour épiceries, boucheries and supermarchés.*

Confezionatrice Sottovuoto mod. CS-54S Vacuum Packaging Machine mod. CS-54S Machine pour Conditionnement Sous Vide mod. CS-54S	Versione CE CE Version Version CE
	€ 2.350,00
Caratteristiche Tecniche Specification Caractéristique Technique	
Codice Articolo Item Code Article Code	CS54S
Dimensioni Dimensions Dimensions	630 x 400 x 250 mm (L x P x H) (W x D x H)
Alimentazione Power Supply Alimentacion Electricque	Monofase Single-Phase Monophase 230V/1/50Hz
Barra Saldante Sealing Bar Barre Soudante	530 mm
Larghezza Saldatura Doppia Curva Width Double Curved Seal Largeur Soudure Double Courbe	4 x 2 mm
Potenza Power Puissance	930/995 Watt
Depressione Pompa Absolute Finale Pressure Puissance de Vide	3,6 Mc/h
Potenza Motore Pompa Motor Power Puissance du Moteur	120 Watt
Peso Netto Net Weight Poids Net	26 Kg
Peso Lordo Gross Weight Poids Lord	28 Kg
Dimensioni Imballo Packaged Dimensions Dimensions de l'Emballage	730 x 490 x 320h mm
Volume Imballo Packaged Volume Volume de L'Emballage	0,11 Mc
Caratteristiche Funzionali Fuctional Features Caractéristique Fontionnel	
Struttura in acciaio inox Stainless steel structure Structure en acier inox	
Filtro impurità e vasca raccogli liquidi Filter and liquid collecting basin Filtre et bassin pour recueillir le liquide	
Opitonal Additional Charges Optionals	
Prezzo Netto Imballo Packaging Net Price Prix Net d'Emballage	€ 11,00

Confezionatrice Sottovuoto a Campana 400 mm CC40

Vacuum Packaging Machine with Chamber 400 mm / Machine Sous Vide à Chambre 400 mm



Confezionatrice Sottovuoto a Campana mod. 400 Vacuum Packaging Machine with Chamber mod. 400 Machine à Emballer Sous Vide à Cloche mod. 400		Version CE CE Version Version CE
		€ 5.570,00
Caratteristiche Tecniche Specification Caractéristique Technique		
Codice Articolo Item Code Article Code		CC40
Dimensioni Dimensions Dimensions		550 x 620 x 500 mm (L x P x H) (W x D x H)
Dimensioni Interne Camera Vuoto Internal Chamber Dimensions Dimensions intérieures de la Chambre à Vide		414 x 458 x 155h mm (+115h mm)
Alimentazione Power Supply Alimentacion Electricque		Monofase Single-Phase Monophase 230V/1/50Hz
Lunghezza Barra Saldante Sealing Bar Length Longueur Barre Soudante		400 mm
Larghezza Saldatura Singola Width Single Seal Largeur Soudure Single		5 mm
Potenza Power Puissance		320 Watt
Depressione Pompa a bagno d'olio Absolute Finale Pressure of oil pump Puissance de Vide à huile		20-24 Mc/h
Potenza Motore Pompa Motor Power Puissance du Moteur		750 Watt
Peso Netto Net Weight Poids Net		55 Kg
Peso Lordo Gross Weight Poids Lord		68 Kg
Dimensioni Imballo Packaged Dimensions Dimensions de l'Emballage		600 x 700 x 6 mm
Volume Imballo Packaged Volume Volume de L'Emballage		0,26 Mc
Caratteristiche Funzionali Fuctional Features Caractéristique Fontionnel		
Struttura in acciaio inox Stainless steel structure Structure en acier inox		
Campana in plexiglass trasparente Cover-plate made of high thickness thermoformed plexiglass Cloche de grande capacité en plexiglass thermoformé de grosse épaisseur		
Vasca in acciaio inox spessore 2,5 mm stampata con angoli arrotondati Seamless deep drawn of 2,5 mm thickness Cuve en acier embouti d'épaisseur 2,5 mm avec coins arrondi		
Pannello controllo digitale con 9 programmi 9 Program multifunctional digital control panel Panneau de comade digitale avec 9 programmes		
Ciclo automatico 20 - 40 secondi Automatic cycle 20 - 40 seconds Cycle automatique 20 - 40 secondes		
Ciclo per iniezione gas inerte Inert Gas flushing cycle Cycle d'injection de gaz inerte		
Connessione per attacco gastrovac Gastrovac adaptor Connexion gastrovac		
Soft Air System automatico Automatic Soft Air System Automatique Soft Air System		
Pompa a bagno d'olio Oil bath pump Pompe à bain d'huile		
Optional Additional Charges Optionals		
Prezzo Netto Imballo Packaging Net Price Prix Net d'Emballage		€ 13,00

Accessori per Confezionatrici Sottovuoto

Accessories charges for Vacuum Packaging Machine / Accessoires Machine pour Conditionnement Sours Vide

	Dimensioni Dimensions	Pezzi Pieces Pièces	
Buste Goffrate Embossed Bags Sachets Gaufrés	cm. 15x30	n° 100	€ 27,00
Buste Goffrate Embossed Bags Sachets Gaufrés	cm. 15x40	n° 100	€ 35,50
Buste Goffrate Embossed Bags Sachets Gaufrés	cm. 20x30	n° 100	€ 35,50
Buste Goffrate Embossed Bags Sachets Gaufrés	cm. 20x40	n° 100	€ 47,50
Buste Goffrate Embossed Bags Sachets Gaufrés	cm. 25x30	n° 100	€ 44,50
Buste Goffrate Embossed Bags Sachets Gaufrés	cm. 25x35	n° 100	€ 52,00
Buste Goffrate Embossed Bags Sachets Gaufrés	cm. 30x40	n° 100	€ 71,00
Buste Goffrate Embossed Bags Sachets Gaufrés	cm. 30x50	n° 100	€ 88,50
Buste Goffrate Embossed Bags Sachets Gaufrés	cm. 35x60	n° 100	€ 124,00
Buste Goffrate Embossed Bags Sachets Gaufrés	cm. 40x60	n° 100	€ 142,00
Buste Goffrate Embossed Bags Sachets Gaufrés	cm. 50x70	n° 100	€ 207,00
Rotolo Goffrato Embossed Rolls Rouleau Gaufré	cm. 20x6 mt.	n° 1	€ 10,00
Rotolo Goffrato Embossed Rolls Rouleau Gaufré	cm. 30x6 mt.	n° 1	€ 12,50
Busta Liscia per Sottovuoto a Campana Smooth Bags for Chamber Sachets Lissé pour Machine à Cloche	cm. 15x30	n° 100	€ 21,50
Busta Liscia per Sottovuoto a Campana Smooth Bags for Chamber Sachets Lissé pour Machine à Cloche	cm. 20x30	n° 100	€ 28,50
Busta Liscia per Sottovuoto a Campana Smooth Bags for Chamber Sachets Lissé pour Machine à Cloche	cm. 25x35	n° 100	€ 42,00
Busta Lisca per Cottura Sottovuoto a Campana Cooking Smooth Bags for Chamber Sachets Lissé pour Cuisson pour Machine à Cloche	cm. 30x40	n° 100	€ 57,50
Busta Lisca per Cottura Sottovuoto a Campana Cooking Smooth Bags for Chamber Sachets Lissé pour Cuisson pour Machine à Cloche	cm. 40x60	n° 100	€ 115,00

Linea Bar e Ristoranti



Bar and Restaurant Line Ligne de Bar et Restaurant

Tostiera a 3 Pinze <i>Sandwich Toaster with 3 Tongs / Grill-Pain avec 3 Portes</i>	94
Tostiera a 6 Pinze <i>Sandwich Toaster with 6 Tongs / Grill-Pain avec 6 Portes</i>	95
Piastra Grill Elettrica Singola Rigata <i>Single Electrical Grill Lined / Plaque Electrique Grill Striées Single</i>	96
Piastra Grill Elettrica Media Rigata <i>Medium Electrical Grill Lined / Plaque Electrique Grill Striées Médium</i>	97
Piastra Grill Elettrica Doppia Rigata <i>Double Electrical Grill Lined / Plaque Electrique Grill Striées Double</i>	98
Crepiera Elettrica Liscia Tonda ø 350 mm <i>Electrical Crêpe Machine ø 350 mm / Crêpiere Electrique ø 350 mm</i>	99
Frullino per Frappè Singolo FR1 <i>Single Milk-Shaker / Blender à Frappés Simple</i>	100
Frullino per Frappè Doppio FR2 <i>Double Milk-Shaker / Blender à Frappés Double</i>	101
Frullatore Professionale FL01 <i>Professional Blender FL01 / Blender Professionnel FL01</i>	102
Spremiagrumi Professionale Inox con Leva SPG2 <i>Stainless Steel Professional Citrus Juicer with Lever / Presse-Agrumes Professionel Inox avec Levier</i>	103
Forno a Microonde 1000 Watt 25 Lt <i>Microwaves Oven, 1000 Watt. 25 Lt. / Four à Micro-Ondes, 1000 Watt. 25 Lt.</i>	104

Tostiera a 3 Pinze

Sandwich Toaster with 3 Tongs / Grill-Pain avec 3 Portes



- Indispensabile per cuocere toast, wurstel, hamburger e piadine. Utile anche per riscaldare pizzette, piadine e cibi precotti.
- Indispensable to cook toasts, wurstels, burgers and rolls. Used also for heating pizzas and precooked foods.
- Indispensable pour cuire le pain grillé, wurstels, hamburgers et piadinas. Utilisé aussi pour chauffer pizzas and aliments pré-cuits.

- Per famiglie, bar, paninoteche e pizzerie.
- For families, bars, sandwich shops and pizzerias.
- Pour familles, bars, sandwicheries et pizzerias.

Tostiera a 3 Pinze 2400 Watt Sandwich Toaster with 3 Tongs 2400 Watt Grill-Pain avec 3 Portes 2400 Watt	Versione CE CE Version Version CE
	€ 430,00
Caratteristiche Tecniche Specification Caractéristique Technique	
Codice Articolo Item Code Article Code	TS3P
Dimensioni Dimensions Dimensions	490 x 250 x 230 mm (L x P x H) (W x D x H)
Alimentazione Power Supply Alimentacion Electricque	Monofase Single-Phase Monophase 230V/1/50Hz
Potenza Power Puissance	2200 Watt
Capacità Toast Toast Capacity Capacité Toast	6 pz/pcs
Peso Netto Net Weight Poids Net	8 Kg
Peso Lordo Gross Weight Poids Lord	10 Kg
Dimensioni Imballo Packaged Dimensions Dimensions de l'Emballage	590 x 360 x 340h mm
Volume Imballo Packaged Volume Volume de L'Emballage	0,07 Mc
Caratteristiche Funzionali Fuctional Features Caractéristique Fontionnel	
Struttura in acciaio inox Stainless steel structure Structure en acier inox	
Pinze in acciaio cromato Chromium-plated steel pincers Pincés en acier chrome en dotation	
Griglie smontabili per facilitare la pulizia Easy to clean grills Grilles facilement démontables pour le nettoyage	
Resistenze con tubi al quarzo Elements with quartz tubes Résistances et tubes en quartz	
Timer da 1 a 15 minuti 15 minutes timer Minuterie de 1 à 15 minutes.	
Cassetto raccoglibriciole asportabile Removable drip tray Tiroir ramasse-miettes amovible	
Opitonal Additional Charges Optionals	
Prezzo Netto Imballo Packaging Net Price Prix Net d'Emballage	€ 6,00

Tostiera a 6 Pinze

Sandwich Toaster with 6 Tongs / Grill-Pain avec 6 Portes



- *Indispensabile per cuocere toast, wurstel, hamburger e piadine. Utile anche per riscaldare pizette, piadine e cibi precotti.*
- *Indispensable to cook toasts, wurstels, burgers and rolls. Used also for heating pizzas and precooked foods.*
- *Indispensable pour cuire le pain grillé, wursterls, hamburgers et piadinas. Utilisé aussi pour chauffer pizzas and aliments précuits.*

- *Per famiglie, bar, paninoteche e pizzerie.*
- *For families, bars, sandwich shops and pizzerias.*
- *Pour familles, bars, sandwicheries et pizzerias.*

Tostiera a 6 Pinze 3000 Watt Sandwich Toaster with 6 Tongs 3000 Watt Grill-Pain avec 6 Portes 3000 Watt	Versione CE CE Version Version CE
	€ 615,00
Caratteristiche Tecniche Specification Caractéristique Technique	
Codice Articolo Item Code Article Code	TS6P
Dimensioni Dimensions Dimensions	490 x 250 x 350 mm (L x P x H) (W x D x H)
Alimentazione Power Supply Alimentacion Electrica	Monofase Single-Phase Monophase 230V/1/50Hz
Potenza Power Puissance	3300 Watt
Capacità Toast Toast Capacity Capacité Toast	6 pz/pcs
Peso Netto Net Weight Poids Net	9,5 Kg
Peso Lordo Gross Weight Poids Lord	11,5 Kg
Dimensioni Imballo Packaged Dimensions Dimensions de l'Emballage	590 x 370 x 490h mm
Volume Imballo Packaged Volume Volume de L'Emballage	0,11 Mc
Caratteristiche Funzionali Fuctional Features Caractéristique Fonctionnel	
Struttura in acciaio inox Stainless steel structure Structure en acier inox	
Pinze in acciaio cromato Chromium-plated steel pincers Pincen en acier chrome en dotation	
Griglie smontabili per facilitare la pulizia Easy to clean grills Grilles facilement démontables pour le nettoyage	
Resistenze con tubi al quarzo Elements with quartz tubes Résistances et tubes en quartz	
Timer da 1 a 15 minuti 15 minutes timer Minuterie de 1 à 15 minutes.	
Cassetto raccoglibriciole asportabile Removable drip tray Tiroir ramasse-miettes amovible	
Optional Additional Charges Optionals	
Prezzo Netto Imballo Packaging Net Price Prix Net d'Emballage	€ 7,00

Piastra Grill Elettrica Singola Rigata

Single Electrical Grill Lined / Plaque Electrique Grill Striées Single



- Adatta per cuocere e riscaldare carne, pesce, uova, verdura, toast, panini, ecc.
- Suitable for cooking and heating meat, fish, eggs, vegetables, cheese, toasts, sandwiches, etc.
- Indiquée pour cuire et chauffer la viande, le poisson, les oeufs, les légumes, les fromages, les toasts, les petits pains, etc.

- Per famiglie, bar e paninoteche.
- For families, bars and sandwich shops.
- Pour familles, bars et sandwicheries.

Piastra Grill Elettrica Singola Rigata 1550 Watt Single Electrical Grill Lined 1550 Watt Plaque Electrique Grill Striées Single 1550 Watt	Versione CE CE Version Version CE
	€ 365,00
Caratteristiche Tecniche Specification Caractéristique Technique	
Codice Articolo Item Code Article Code	PSR
Dimensioni Dimensions Dimensions	310 x 305 x 210 mm (L x P x H) (W x D x H)
Alimentazione Power Supply Alimentacion Electrica	Monofase Single-Phase Monophasé 230V/1/50Hz
Potenza Power Puissance	1800 Watt
Superficie Utile Cooking Useful Surface Surface de Cuisson Utile	225 x 230 mm (L x P) (W x D)
Peso Netto Net Weight Poids Net	13 Kg
Peso Lordo Gross Weight Poids Lord	14,5 Kg
Dimensioni Imballo Packaged Dimensions Dimensions de l'Emballage	460 x 440 x 270h mm
Volume Imballo Packaged Volume Volume de L'Emballage	0,05 Mc
Caratteristiche Funzionali Fuctional Features Caractéristique Fontionnel	
Struttura in acciaio inox Stainless steel structure Structure en acier inox	
Piastra in ghisa rigata per una migliore cottura e pulizia Lined surface for a better cooking and cleaning Plaque striée pour une meilleure cuisson et pratique à nettoyer	
Timer meccanico Mechanical timer Minuterie mécanique	
Termostato regolabile fino a 300° C. Adjustable thermostat up to 300° C. Thermostat réglable jusqu'à 300° C.	
Resistenze corazzate aderenti alle piastre per un'ottimale conducibilità termica	
Shock-proof coated heating elements, adherent to the plates for a perfect thermal conductivity	
Résistances blindées adhérentes aux plaques pour une excellente conductivité thermique	
Opitional Additional Charges Optionals	
Prezzo Netto Imballo Packaging Net Price Prix Net d'Emballage	€ 6,00

Piastra Grill Elettrica Media Rigata

Medium Electrical Grill Lined / Plaque Electrique Grill Striées Mèdium



- Adatta per cuocere e riscaldare carne, pesce, uova, verdura, toast, panini, ecc.
- Suitable for cooking and heating meat, fish, eggs, vegetables, cheese, toasts, sandwiches, etc.
- Indiquée pour cuire et chauffer la viande, le poisson, les oeufs, les legumes, les fromages, les toasts les petits pains, etc.

- Per bar e paninoteche.
- For bars and sandwich shops.
- Pour bars et sandwicheries.

Piastra Grill Elettrica Media Rigata 2100 Watt Medium Electrical Grill Lined 2100 Watt Plaque Electrique Grill Striées Mèdium 2100 Watt	Versione CE CE Version Version CE
	€ 490,00
Caratteristiche Tecniche Specification Caractéristique Technique	
Codice Articolo Item Code Article Code	PMR
Dimensioni Dimensions Dimensions	430 x 305 x 210 mm (L x P x H) (W x D x H)
Alimentazione Power Supply Alimentacion Electrica	Monofase Single-Phase Monophase 230V/1/50Hz
Potenza Power Puissance	2200 Watt
Superficie Utile Cooking Useful Surface Surface de Cuisson Utile	340 x 230 mm (L x P) (W x D)
Peso Netto Net Weight Poids Net	19 Kg
Peso Lordo Gross Weight Poids Lord	20,5 Kg
Dimensioni Imballo Packaged Dimensions Dimensions de l'Emballage	550 x 450 x 270h mm
Volume Imballo Packaged Volume Volume de L'Emballage	0,07 Mc
Caratteristiche Funzionali Fuctional Features Caractéristique Fontionnel	
Struttura in acciaio inox Stainless steel structure Structure en acier inox	
Piastra in ghisa rigata per una migliore cottura e pulizia Lined surface for a better cooking and cleaning Plaque striée pour une meilleure cuisson et pratique à nettoyer	
Timer meccanico Mechanical timer Minuterie mécanique	
Termostato regolabile fino a 300° C. Adjustable thermostat up to 300° C. Thermostat réglable jusqu'à 300° C.	
Resistenze corazzate aderenti alle piastre per un'ottimale conducibilità termica Shock-proof coated heating elements, adherent to the plates for a perfect thermal conductivity Résistances blindées adhérentes aux plaques pour une excellente conductivité thermique	
Optional Additional Charges Optionals	
Prezzo Netto Imballo Packaging Net Price Prix Net d'Emballage	€ 7,00

Piastra Grill Elettrica Doppia Rigata

Double Electrical Grill Lined / Plaque Electrique Grill Striées Double



- Adatta per cuocere e riscaldare carne, pesce, uova, verdura, toast, panini, ecc.
- Suitable for cooking and heating meat, fish, eggs, vegetables, cheese, toasts, sandwiches, etc.
- Indiquée pour cuire et chauffer la viande, le poisson, les oeufs, les légumes, les fromages, les toasts les petits pains, etc.

- Per bar, paninoteche, hotels, ristoranti, mense e comunità.
- For bars, sandwich shops, hotels, restaurants and refectories.
- Pour bars, sandwicheries, hôtels, restaurants et réfectoires.

Piastra Grill Elettrica Doppia Rigata 3000 Watt Double Electrical Grill Lined 3000 Watt Plaque Electrique Grill Striées Double 3000 Watt	Versione CE CE Version Version CE
	€ 705,00
Caratteristiche Tecniche Specification Caractéristique Technique	
Codice Articolo Item Code Article Code	PDR
Dimensioni Dimensions Dimensions	570 x 305 x 210 mm (L x P x H) (W x D x H)
Alimentazione Power Supply Alimentacion Electrica	Monofase Single-Phase Monophase 230V/1/50Hz
Potenza Power Puissance	3600 Watt
Superficie Utile Cooking Useful Surface Surface de Cuisson Utile	475 x 230 mm (L x P) (W x D)
Peso Netto Net Weight Poids Net	25 Kg
Peso Lordo Gross Weight Poids Lord	26,5 Kg
Dimensioni Imballo Packaged Dimensions Dimensions de l'Emballage	690 x 450 x 270h mm
Volume Imballo Packaged Volume Volume de L'Emballage	0,08 Mc
Caratteristiche Funzionali Fuctional Features Caractéristique Fontionnel	
Struttura in acciaio inox Stainless steel structure Structure en acier inox	
Piastra in ghisa rigata per una migliore cottura e pulizia Lined surface for a better cooking and cleaning Plaque striée pour une meilleure cuisson et pratique à nettoyer	
Timer meccanico Mechanical timer Minuterie mécanique	
Termostato regolabile fino a 300° C. Adjustable thermostat up to 300° C. Thermostat réglable jusqu'à 300° C.	
Resistenze corazzate aderenti alle piastre per un'ottimale conducibilità termica Shock-proof coated heating elements, adherent to the plates for a perfect thermal conductivity Résistances blindées adhérentes aux plaques pour une excellente conductivité thermique	
Opitional Additional Charges Optionals	
Prezzo Netto Imballo Packaging Net Price Prix Net d'Emballage	€ 8,00

Crepiera Elettrica Liscia Tonda ø 350 mm

Electrical Crêpe Machine ø 350 mm / Crêpiere Electrique ø 350 mm



- Utilizzata per fare le crêpe.
- Used to make crêpes.
- Utilisée pour faire les crêpes.



- Ideale per bar e creperie.
- For bars and creperie.
- Pour bars et creperie.

Crepiera Elettrica Liscia Tonda ø 350 mm Electrical Crêpe Machine ø 350 mm Crêpiere Electrique ø 350 mm	Versione CE CE Version Version CE
	€ 680,00
Caratteristiche Tecniche Specification Caractéristique Technique	
Codice Articolo Item Code Article Code	CRP
Dimensioni Dimensions Dimensions	350 x 350 x 135 mm (L x P x H) (W x D x H)
Alimentazione Power Supply Alimentacion Electrica	Monofase Single-Phase Monophase 230V/1/50Hz
Potenza Power Puissance	2000 Watt
Superficie Utile Cooking Useful Surface Surface de Cuisson Utile	ø 350 mm
Peso Netto Net Weight Poids Net	9,5 Kg
Peso Lordo Gross Weight Poids Lord	10,5 Kg
Dimensioni Imballo Packaged Dimensions Dimensions de l'Emballage	410 x 430 x 220h mm
Volume Imballo Packaged Volume Volume de L'Emballage	0,04 Mc
Caratteristiche Funzionali Fuctional Features Caractéristique Fontionnel	
Struttura in acciaio inox Stainless steel structure Structure en acier inox	
Resistenze corazzate Shock-proof coated heating elements Résistances blindées	
Controllo a mezzo simostato Symostat control Contrôle par simmostat	
Piano di cottura in ghisa cromata per una distribuzione termica ottimale Chromium-coated cast iron cooking surface for a perfect thermal distribution	
Surface de cuisson en fonte chromée pour une excellente distribution thermique	
Optional Additional Charges Optionals	
Prezzo Netto Imballo Packaging Net Price Prix Net d'Emballage	€ 7,00

Frullino per Frappè Singolo

Single Milk-Shaker / Blender à Frappés Simple



- Utilizzato per realizzare frappè, cocktails, sorbetti, ecc.
- Used to make milk-shakes, cocktails, sherbets, etc.
- Utilisée pour préparer des frappes, milk-shakes, cocktails, sorbets, etc.

- Ideale per famiglie, bar e gelaterie.
- For families, bars and ice-cream parlours.
- Pour familles, bars et café-glaciers.

Frullino per Frappè Singolo mod. FR1 Single-Milk-Shaker mod. FR1 Blender à Frappés Simple mod. FR1	Versione CE CE Version Version CE
	€ 257,00
Caratteristiche Tecniche Specification Caractéristique Technique	
Codice Articolo Item Code Article Code	FR1
Dimensioni Dimensions Dimensions	200 x 230 x 500 mm (L x P x H) (W x D x H)
Alimentazione Power Supply Alimentacion Electricque	Monofase Single-Phase Monophase 230V/1/50Hz
Potenza Power Puissance	400 Watt - 16.000 rpm
Bicchiere Inox Stainless Steel Cup Verre en acier inox	N° 1
Capacità Bicchiere Capacity Cup Capacité Verre	0,8 Lt.
Peso Netto Net Weight Poids Net	3,6 Kg
Peso Lordo Gross Weight Poids Lord	4,5 Kg
Dimensioni Imballo Packaged Dimensions Dimensions de l'Emballage	300 x 260 x 530h mm
Volume Imballo Packaged Volume Volume de L'Emballage	0,04 Mc
Caratteristiche Funzionali Fuctional Features Caractéristique Fontionnel	
Base e corpo motore in alluminio Base and motor body in aluminum Base et corps moteur en aluminium	
Colonna in acciaio inox Stainless steel coumn Colonne en acier inox	
Sistema di accensione automatica solo con bicchiere inserito Automatic system starts only with cup inserted	
Système de démarrage automatique uniquement si le récipient est inséré	
Opitional Additional Charges Optionals	
Prezzo Netto Imballo Packaging Net Price Prix Net d'Emballage	€ 6,00

Frullino per Frappè Doppio

Double Milk-Shaker / Blender à Frappés Double



- Utilizzato per realizzare frappè, cocktails, sorbetti, ecc.
- Used to make milk-shakes, cocktails, sherbets, etc.
- Utilisée pour préparer des frappes, milk-shakes, cocktails, sorbets, etc.

- Ideale per famiglie, bar e gelaterie.
- For families, bars and ice-cream parlours.
- Pour familles, bars et café-glaciers.

Frullino per Frappè Doppio mod. FR2 Double-Milk-Shaker mod. FR2 Blender à Frappés Double mod. FR2	Versione CE CE Version Version CE
	€ 525,00
Caratteristiche Tecniche Specification Caractéristique Technique	
Codice Articolo Item Code Article Code	FR2
Dimensioni Dimensions Dimensions	330 x 160 x 500 mm (L x P x H) (W x D x H)
Alimentazione Power Supply Alimentacion Electrica	Monofase Single-Phase Monophase 230V/1/50Hz
Potenza Power Puissance	400+400 Watt - 16.000 rpm
Bicchieri Inox Stainless Steel Cup Verre en acier inox	N° 2
Capacità Bicchieri Capacity Cup Capacité Verre	0,8 Lt.
Peso Netto Net Weight Poids Net	7,5 Kg
Peso Lordo Gross Weight Poids Lord	9 Kg
Dimensioni Imballo Packaged Dimensions Dimensions de l'Emballage	600 x 260 x 530h mm
Volume Imballo Packaged Volume Volume de L'Emballage	0,08 Mc
Caratteristiche Funzionali Fuctional Features Caractéristique Fontionnel	
Base e corpo motore in alluminio Base and motor body in aluminium Base et corps moteur en aluminium	
Colonna in acciaio inox Stainless steel coumn Colonne en acier inox	
Sistema di accensione automatica solo con bicchiere inserito Automatic system starts only with cup inserted	
Système de démarrage automatique uniquement si le récipient est inséré	
Opitional Additional Charges Optionals	
Prezzo Netto Imballo Packaging Net Price Prix Net d'Emballage	€ 7,00

Frullatore Professionale FL01

Professional Blender FL01 / Blender Professionnel FL01

FL01 Frullatore Professionale

- Macchina professionale, utilizzata per preparare frullati e bevande di frutta/verdura e altre infinite applicazioni.
- Professional use. Suitable for preparing smoothies, fruit and vegetables drinks.
- Emploi professionnel. Utilisé pour préparer des milkshakes et des boissons à base de fruits et légumes.



- Ideale per bar, paninoteche e gelaterie.
- For bars, sandwich shops and ice-cream parlours.
- Pour bars, sandwicheries et café-glaciers.



Frullatore Professionale mod. FL01 Professional Blender mod. FL01 Blender Professionnel mod. FL01	Versione CE CE Version Version CE
	€ 495,00
Caratteristiche Tecniche Specification Caractéristique Technique	
Codice Articolo Item Code Article Code	FL01
Dimensioni Dimensions Dimensions	200 x 230 x 500 mm (L x P x H) (W x D x H)
Alimentazione Power Supply Alimentacion Electrica	Monofase Single-Phase Monophase 230V/1/50Hz
Potenza Power Puissance	450 Watt - 18.000 rpm
Bicchiere Lexan Lexan Cup Verre en Lexan	N° 1
Capacità Bicchiere Capacity Cup Capacité Verre	1,5 Lt.
Peso Netto Net Weight Poids Net	3 Kg
Peso Lordo Gross Weight Poids Lord	4 Kg
Dimensioni Imballo Packaged Dimensions Dimensions de l'Emballage	310 x 300 x 530h mm
Volume Imballo Packaged Volume Volume de l'Emballage	0,05 Mc
Caratteristiche Funzionali Functional Features Caractéristique Fonctionnel	
Struttura in plastica verniciata Body in painted plastic Structure en plastique laquée	
Bicchieri in Lexan trasparente, infrangibile, lavabile in lavastoviglie Transparent and unbreakable lexan cup, washable in dishwasher Verre en lexan transparent et incassable, lavable dans le lave-vaisselle	
Coltello a 4 razze in acciaio inox smontabile 4 blades stainless steel knife can be easily disassembled Couteau à 4 branches moulé en une seule pièce, en acier inox facilement démontable	
Coperchio bicchiere in gomma con microinterruttore Tight rubber lid and safety microswitch on the lid Couvercle du verre en caoutchouc avec micro-interrupteur sur le couvercle	
Opzionale Additional Charges Optionals	
Motore con Velocità Variabile Variable Speed Motor Moteur avec Vitesse Variable 11.000 - 18.000 rpm	€ 50,00 (FL01VV)
Prezzo Netto Imballo Packaging Net Price Prix Net d'Emballage	€ 6,00

Spremiagrumi Professionale Inox con Leva

Stainless Steel Professional Citrus Juicer with Lever / Presse-Agrumes Professionel Inox avec Levier



- Macchina professionale, utilizzata per spremere agrumi.
- Professional use. Suitable for squeezing citrus fruits.
- Emploi professionnel. Utilisé pour presser les agrumes.

- Ideale per bar, paninoteche, gelaterie, cucine di alberghi e ristoranti.
- For bars, sandwich shop, ice-cream parlours, hotels and restaurants' kitchens.
- Pour bars, sandwicheries, café-glacières, cuisines de hôtels and restaurants.

Spremiagrumi Professionale mod. SPG2 Professional Citrus Juicer mod. SPG2 Presse-Agrumes Professionel mod. SPG2	Versione CE CE Version Version CE
	€ 540,00
Caratteristiche Tecniche Specification Caractéristique Technique	
Codice Articolo Item Code Article Code	SPG2
Dimensioni Dimensions Dimensions	220 x 290 x 415 mm (L x P x H) (W x D x H)
Alimentazione Power Supply Alimentacion Electrica	Monofase Single-Phase Monophase 230V/1/50Hz
Potenza Power Puissance	230 Watt - 1.450 rpm
Peso Netto Net Weight Poids Net	9 Kg
Peso Lordo Gross Weight Poids Lord	10 Kg
Dimensioni Imballo Packaged Dimensions Dimensions de l'Emballage	360 x 280 x 460h mm
Volume Imballo Packaged Volume Volume de L'Emballage	0,05 Mc
Caratteristiche Funzionali Fuctional Features Caractéristique Fonctionnel	
Carcassa e leva in alluminio satinato Body and lever in satin aluminum Corps et levier en aluminium satiné	
Azionamento e spegnimento tramite l'utilizzo della leva spremiagrumi On/Off with citrus juicer lever Actionnement et arrêt moyennant l'utilisation du levier presse-agrumes	
Vasca, filtro, paraspruzzi e pigne in estraibili in acciaio inox Removable stainless steel bowl, filter, cone and spray guard Récipient, filtre, cône et pare-éclaboussures amovibles en acier inox	
Optional Additional Charges Optionals	
Prezzo Netto Imballo Packaging Net Price Prix Net d'Emballage	€ 6,00

Forno a Microonde, 1000 Watt. 25 Lt.

Microwaves Oven, 1000 Watt. 25 Lt. / Four à Micro-Ondes, 1000 Watt. 25 Lt.



- Utilizzato per scaldare e scongelare cibi sfruttando l'azione delle microonde.
- Used to heat and defrost food using the action of microwaves.
- Employée pour chauffer et décongeler les aliments en utilisant l'action de micro-ondes.

▪ Macchina professionale, ideale per bar, paninoteche, cucine di alberghi e ristoranti.

▪ Professional use. Suitable for bars, sandwich shops, hotels and restaurants' kitchens.

▪ Emploi professionnel. Indiqué pour bars, sandwicheries, cuisines de hôtel et restaurants.

Forno a Microone, 1000 Watt. 25 Lt. Microwaves Oven, 1000 Watt. 25 Lt. Four à Micro-Ondes, 1000 Watt. 25 Lt.	Versione CE CE Version Version CE
	€ 640,00
Caratteristiche Tecniche Specification Caractéristique Technique	
Codice Articolo Item Code Article Code	M1000
Dimensioni Dimensions Dimensions	520 x 442 x 312 mm (L x P x H) (W x D x H)
Dimensioni Interne Internal Dimensions Dimensions Intérieures	360 x 330 x 220 mm (L x P x H) (W x D x H)
Alimentazione Power Supply Alimentacion Electricque	Monofase Single-Phase Monophase 230V/1/50Hz
Potenza Resa Output Power Puissance Rendu	1000 Watt
Potenza Assorbita Power Required Puissance Absorbée	1500 Watt
Frequenza microonde Microwave Frequency Fréquence Micro-ondes	2450 MHz
Capacità Capacity Capacité	25 Lt.
Livelli di potenza Power Level Niveau de Puissance	6
Peso Netto Net Weight Poids Net	17,7 Kg
Peso Lordo Gross Weight Poids Lord	19,3 Kg
Dimensioni Imballo Packaged Dimensions Dimensions de l'Emballage	590 x 490 x 370h mm
Volume Imballo Packaged Volume Volume de L'Emballage	0,11 Mc
Caratteristiche Funzionali Fuctional Features Caractéristique Fonctionnel	
Struttura in acciaio inox Structure in stainless steel Structure en acier inox	
Piatto fisso in vetroceramica Ceramic glass cooking plate Plateau fixe en vitrocéramique	
Comandi manuali per potenza e timer Manual controls for power and timer Puissance et minuterie à commandes manuelles	
Opitional Additional Charges Optionals	
Prezzo Netto Imballo Packaging Net Price Prix Net d'Emballage	€ 6,00

CONDIZIONI GENERALI DI VENDITA:

Prezzi: non sono impegnativi, possono subire variazioni senza obbligo di preavviso, in tal caso saranno confermati all'ordine.
I prezzi sono esclusi di IVA.

Termini di consegna: spedizione giornaliera per macchine disponibili in magazzino.
Per macchine da produrre circa 25 giorni salvo imprevisti.

Termini di trasporto: franco nostra fabbrica. Trasporto a carico del cliente. La merce viaggia a rischio e pericolo del cliente, per cui la Savioli Lelio S.n.c. non è responsabile per eventuali danni subiti dalla merce durante il trasporto. Eventuali contestazioni dovranno essere effettuate all'atto della consegna entro i termini di legge.

Listino: Il presente listino annulla tutti i precedenti. I dati tecnici riportati nel presente listino sono puramente indicativi.

La Savioli Lelio S.N.C. si riserva il diritto di modificare le caratteristiche tecniche ed estetiche dei propri prodotti senza l'obbligo di preavviso.

Garanzia: La Savioli Lelio S.N.C. garantisce la conformità dei suoi prodotti sulla base delle sue specificazioni per una durata massima di 12 mesi dopo la messa a disposizione presso la fabbrica.

La garanzia non viene applicata nei seguenti casi:

- Utilizzo non conforme alle indicazioni del costruttore;
- Deterioramento o incidente dipendente da negligenza o da anomalia nelle condizioni di utilizzo;
- In caso di modifica o manomissione apportata al prodotto.

L'acquirente non può avvalersi del ricorso in garanzia per sospendere o prorogare i pagamenti. Per qualsiasi controversia sarà competente il Foro di Rimini.

Assistenza tecnica: a carico del RIVENDITORE per tutta la durata della garanzia di 12 mesi. La ditta Savioli Lelio S.n.c. si impegna a fornire, in garanzia, tutti i componenti di ricambio ritenuti difettosi. La ditta Savioli Lelio S.n.c. non dovrà sostenere alcuna spesa diretta o indiretta sostenuta dal rivenditore per la gestione della garanzia.

GENERAL CONDITIONS OF SALE:

Prices: are not binding. They can be subjected to changes without prior advise.

In anycase they will be defined by the order confirmation.

Price do not include VAT.

Delivery times: daily after receipt of order for machines already available. About 25 working days after receipt of orders for machines to be produced, subject to absence of unforeseen difficulties.

Terms of Delivery: Ex-works. The Savioli Lelio S.n.c. is not responsible for any damage the goods can suffer during the transport: the goods are carried at the customer's own risk.

Any eventual complaint must be reported within law terms.

Price List: this price-list replaces all previous lists. The technical data illustrated in this price-list are only approximate. The Savioli Lelio S.N.C. reserves the right to change technical and visual characteristics at any time without giving prior notice.

Guarantee: On basis of his specifications, the Savioli Lelio S.N.C. guarantees the conformity of his equipment for a maximum duration of 12 months following their acceptance at the factory. The guarantee is not applicable in the following cases:

- Utilization not conforming to workmanlike standards and at the indications of the manufacturer;
- Deterioration or accident depending on negligence or anomalies in the conditions of use;
- In case of modifications made on goods.

In case of contest the competent Court will be exclusively the Rimini Court.

Technical assistance: provided by the DEALER for the entire duration of the GUARANTEE (12 months). The Savioli Lelio S.n.c. Company undertakes to provide, under warranty, all replacement parts considered defective. The Savioli Lelio S.n.c. Company will not incur any direct or indirect expenses incurred by the dealer for warranty management.

CONDITIONS GENERALES DEVENTE:

Prix: Les prix ne sont pas définitifs, ils peuvent subir des variations sans obligations de préavis.

Dans ce cas ils seront confirmés au moment de la commande.

Les prix ne comprennent pas la TVA.

Delai de Livraison: Livraison journalière pour les machines disponibles. Alors que pour les machines à produire, à environ 25 jours ouvrables, sauf imprévus.

Conditions de transport: Depart-usine. La merchandise voyage à risques et perils du client. La Savioli Lelio S.N.C. n'est pas responsable des éventuels dommages subis par la marchandise pendant le transport. Les éventuelles réclamations doivent être communiqués dans les délais de la loi.

Bareme de Prix: Le present catalogue annule tous les precedents. Les données techniques continues dans la présente liste des prix sont purement indicatives. La maison se reserve le droit de modifier les caractéristiques techniques et esthétiques de ses articles à tout moment et sans obligation de preavis.

Garantie: Savioli Lelio S.N.C. garantit la conformité de ses produits selon ses spécifications pour une durée maximum de 12 mois après les rendre disponible dans l'usine. La garantie ne peut pas être appliquée en ces cas:

- Utilisation pas conforme aux indications du constructeur.
- Détérioration ou accident provoqué par négligence ou anomalie dans les conditions d'utilisation.
- En cas de modification ou manipulation du produit.

L'acquéreur ne peut pas se prévaloir au recours en garantie pour suspendre ou renvoyer les paiement. Pour toutes les controverses, le for de Rimini sera compétent.

Assistance technique: a la charge du REVENDEUR pour toute la durée de la GARANTIE (12 mois). Savioli Lelio S.n.c. s'engage à fournir, en garantie, tous les composants de rechange considérés défectueux. Savioli Lelio S.n.c. ne devra soutenir aucune dépense directe ou indirecte soutenue par le revendeur pour la gestion de la garantie.

SAVIOLI LELIO s.n.c. di Savioli L. & C.

Via della Repubblica, 21

47853 Coriano – RN – Italy

Tel. +39.0541.657404 – Fax +39.0541.656782

www.saviolilelio.com - www.bone-band-saw.com - Email: saviolilelio@saviolilelio.com

Partita Iva e Cod. Fiscale **IT02274240403**

Iscr. Reg. Imprese **RN 02274240403**

Codice Meccanografico **RN 003479**

Iscr. Trib. di Rimini n. **15025**

Numero R.E.A. **RN-254147**

Codice Ateco **289300**

Registro A.E.E. n° **IT15040000008838**

Progetto grafico & stampa:



MAIL BOXES ETC.

Pesaro - Italy



SAVIOLI LELIO s.n.c. di Savioli L. & C.
Via della Repubblica, 21
47853 Coriano – RN – Italy
Tel. +39.0541.657404 – Fax +39.0541.656782

www.saviolilelio.com
www.bone-band-saw.com
Email: saviolilelio@saviolilelio.com