

# Catalogo prodotti

Products catalogue  
Catalogue des produits  
Produktkatalog  
Catálogo de productos  
Каталог изделий

## 2026





## Tritacarne

7

Meat mincer  
Hachoirs à viande  
Fleischwolf  
Picadoras de carne  
Мясорубки



## Segaossi

67

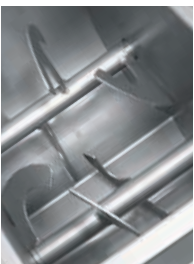
Bone saws  
Scies à os  
Knochensägen  
Cortadoras de huesos  
Костепилки



## Insaccatrici

91

Sausage Fillers  
Poussoirs  
Wurstfüller  
Embutidoras  
Шприцы для набивания колбас



## Impastatrici

105

Meat Mixers  
Pétrisseuses  
Fleischmischer  
Amasadoras  
Фаршемешалки



## Affettatrice

117

Meat Slicer  
Trancheuse  
Aufschnittmaschine  
Cortafiambres  
Слайсеры



## Lavorazione verdure

139

Vegetable Processing  
Préparation des légumes  
Gemüseverarbeitung  
Elaboración de verduras  
Овощепереработка



## Sottovuoto

193

Vacuum packaging machines  
Sous vide  
Vakuumierer  
Envasado al vacío  
Машины для вакуумирования



Chi è Sap Bologna?

Prima di essere un'azienda, siamo una squadra affiatata che, ogni giorno, impegna tutte le proprie energie per svolgere un lavoro che sia riconosciuto, a livello internazionale, eccellente. La serietà che ci contraddistingue, ormai da più di 37 anni, ci ha ritagliato un posto speciale in gran parte del mondo: dall' Europa al sud America, dall'Africa ai Paesi medio orientali, Russia e Cina. La varietà delle nostre macchine, prodotte interamente con materiale made in Italy (alluminio e acciaio inox) sono lavorate artigianalmente dalle mani dei nostri operai che, con cura e passione, ne curano alla perfezione ogni minima parte. La nostra sede si trova in provincia di Bologna, Ozzano dell'Emilia, in una struttura moderna e funzionale caratterizzata da una superficie di 2.300 mq. Non solo, 80 kilowatt di pannelli fotovoltaici sul tetto del nostro stabilimento permettono l'efficienza energetica e la tutela del patrimonio ambientale. "Siamo una macchina, è il proprio caso di dirlo – afferma Ivana Scattolini, general manager dell'azienda - che non si ferma mai. Pensiamo velocemente e operiamo tenendo ben presente i cambiamenti veloci e continui del nostro mercato di riferimento. Siamo soddisfatti e orgogliosi dei nostri prodotti e delle garanzie che offrono soprattutto in tema di igiene e sicurezza". Qualità complessiva della progettazione, fabbricazione e commercializzazione delle macchine e costituisce una forte motivazione a il miglioramento continuo.



Who are Sap Bologna?

Even more than a company, we are first and foremost a tight-knit team which commits its energy every day to carrying out work which is recognised as being of the highest quality at an international level. The reliability which has been our key feature for over 37 years now has carved out a special place for us in many parts of the world: from Europe to South America, Africa to the Middle East, Russia and China. Our wide range of food processing machines, which are produced entirely of Italian-made materials (aluminium and stainless steel) are hand crafted by our workers who, with care and passion, make sure that every detail is perfect. Our headquarters in Ozzano dell'Emilia, near Bologna, is a 2,300 m2 modern and highly functional structure. What's more, 80 kW of solar panels on the plant's roof provide great energy efficiency and allow us to protect the environment. "We are like a machine which never stops," says Ivana Scattolini, the company's general manager. "We think and act fast, taking into account the fast and continuous change in our market. We are proud and satisfied with our products and the guarantees they offer, above all in terms of hygiene and safety." The overall quality of the design, manufacturing and marketing of our machines represents a strong motivation for continuous improvement.



Qui est Sap Bologna ?

Avant d'être une entreprise, nous sommes une équipe soudée qui, chaque jour, met toute son énergie à faire un travail méritant d'être reconnu, au niveau international, comme un travail excellent. Le sérieux qui nous distingue depuis plus de 37 ans nous a permis de nous tailler une place d'exception aux quatre coins du globe: de l'Europe à l'Amérique du Sud, de l'Afrique au Moyen-Orient, de la Russie à la Chine. Notre gamme de machines est entièrement fabriquée avec des matériaux made in Italy (aluminium et acier inoxydable) et est réalisée artisanalement par nos ouvriers qui, avec attention et passion, prennent soin de chaque pièce. Notre siège social est situé dans la province de Bologne, à Ozzano dell'Emilia, dans une structure moderne et fonctionnelle caractérisée par une superficie de 2300 m2. Et ce n'est pas tout. 80 kilowatts de panneaux photovoltaïques sur le toit de notre usine favorisent l'efficacité énergétique et la protection de l'environnement. « Nous sommes une machine, c'est le cas de le dire – affirme Ivana Scattolini, directrice générale de l'entreprise – qui ne s'arrête jamais. Nous réfléchissons rapidement et nous agissons en gardant à l'esprit les changements rapides et continus que connaît notre marché de référence. Nous sommes satisfaits et fiers de nos produits et des garanties qu'ils offrent, notamment en termes d'hygiène et de sécurité ». La qualité globale de la conception, de la fabrication et de la commercialisation de nos machines nous pousse à nous améliorer continuellement.



Wer ist SAP Bologna?

Vor einem Unternehmen sind wir ein eingespieltes Team, das Tag für Tag seine ganzen Energien dafür einsetzt, eine auf internationalem Niveau als exzellent anerkannte Arbeit zu leisten. Seit über 37 Jahren zeichnen wir uns durch eine Zuverlässigkeit aus, mit der wir uns weltweit einen besonderen Platz erobern konnten: von Europa bis Südamerika, von Afrika bis zum Mittleren Osten, in Russland und in China. Wir stellen ein vielseitiges Spektrum an Maschinen her, die ausschließlich aus Materialien Made in Italy (Aluminium und Edelstahl) gebaut sind und von unseren Mitarbeitern mit Leidenschaft und Liebe zum Detail gefertigt werden. Unser Firmensitz in Ozzano dell'Emilia, im Kreis Bologna, ist eine moderne, funktionelle Anlage mit einer Fläche von 2.300 m<sup>2</sup>. Aber das ist nicht Alles: Auf dem Dach des Werks sind Photovoltaikpaneele mit einer Leistung von 80 kW installiert, die für eine energieeffiziente, umweltgerechte Produktion sorgen. „Wir sind eine Maschine, die nie stehen bleibt, das kann man wirklich sagen“, meint Ivana Scattolini, Geschäftsführerin des Unternehmens. „Wir denken schnell und haben bei allem, was wir tun, immer die kontinuierlichen und rapiden Veränderungen unseres Bezugsmarktes vor Augen. Wir sind stolz auf unsere Produkte und auf die hohen Standards, die sie insbesondere in Hinblick auf Hygiene und Sicherheit gewährleisten.“ Die Gesamtqualität der Planung, Herstellung und Vermarktung unserer Maschinen ist unser zentrales Anliegen, das uns zu kontinuierlichen Verbesserungen motiviert.



¿Quién es Sap Bologna?

Antes de ser una empresa, somos un equipo de compañeros que invertimos cada día toda nuestra energía para realizar un trabajo reconocido como excelente a nivel internacional. La seriedad que nos distingue hace ya más de 37 años nos ha hecho merecedores de un lugar especial en gran parte del mundo: desde Europa y Sudamérica hasta África, Oriente Medio, Rusia y China. Nuestras máquinas, realizadas únicamente con material "made in Italy" (aluminio y acero inoxidable), son fabricadas artesanalmente por nuestros operarios con esmero y pasión, buscando la perfección hasta en el último detalle. Nuestra sede se encuentra en la provincia de Bolonia, en Ozzano dell'Emilia, en una estructura moderna y funcional con una superficie de 2.300 metros cuadrados. Pero eso no es todo. En el techo de nuestra fábrica hay 80 kilovatios de paneles fotovoltaicos que proporcionan eficiencia energética y protección del patrimonio medioambiental. "Hay que decir que somos una máquina – afirma Ivana Scattolini, gerente general de la empresa – que nunca se detiene. Pensamos rápidamente y operamos teniendo presentes los cambios veloces y continuos de nuestro mercado de referencia. Estamos satisfechos y orgullosos de nuestros productos y de las garantías que ofrecen, sobre todo en materia de higiene y seguridad". La calidad global del diseño, la fabricación y la comercialización de las máquinas constituye una gran motivación para la mejora continua.



Что представляет из себя Sap Bologna?

Прежде чем назвать себя компанией, в первую очередь мы сплоченная команда, которая ежедневно направляет всю энергию на выпуск продукции, получившей международное признание своим первоклассным качеством. На протяжении более 37 лет нас отличает ответственное отношение к работе, что позволило нам занять особое место во многих уголках мира: от Европы до Южной Америки, от Африки до стран Ближнего Востока, России и Китая. Обширный ассортимент машин, полностью изготовленных из материалов made in Italy (алюминий и нержавеющая сталь) и вручную собранных нашими работниками, которые старательно и увлеченно следят за каждой деталью. Мы находимся в Одзано-дель-Эмилия (провинция Болонья) и занимаем современные и функциональные помещения площадью 2300 кв. м. И это еще не все. Солнечные панели мощностью 80 кВт, установленные на крыше нашего предприятия, обеспечивают энергоэффективность и способствуют охране окружающей среды. «Мы – это механизм, который никогда не останавливается, и наступил момент рассказать об этом, – утверждает генеральный директор компании Ивана Скаттолини. У нас быстрый ум, и мы действуем, четко представляя себе стремительно и непрестанно меняющуюся ситуацию на рынке, где мы осуществляем свою деятельность. Мы довольны выпускаемой нами продукцией и гордимся ею, а также надежностью наших изделий, особенно в части гигиены и безопасности». Общее качество, обеспечиваемое на стадии проектирования, изготовления и реализации машин, является мощным стимулом к действию и постоянному совершенствованию.



# Tritacarne

Meat mincer

Hachoirs à viande

Fleischwolf


Picadoras de carne


Мясорубки








# Tritacarne TC12 P


**IT**  I tritacarne TC12 P/CE e TC12 P/EX sono costituiti da carcassa, gruppo macinazione, catino e tramoggia in acciaio inox AISI 304. La macchina è dotata di invertitore di marcia (optional per il TC12 P) e scheda elettronica 24 V. Semplice da usare e da pulire poiché il gruppo di macinazione può essere sfilato agevolmente e tutte le parti possono essere pulite con un panno umido. Strumento ideale per la macinazione delle carni in genere può essere dotato, a richiesta, di imbusti insaccatori per fare le salsicce.  
I TC12 P/CE sono conformi a tutte le più severe normative CE in materia di sicurezza.

**EN**  The TC12 P/CE - TC12 P/EX meat mincers are composed of AISI 304 stainless-steel case, mincing unit, tray and hopper. The machine is equipped with reverse gear (optional for the TC12 P) and 24 V electronic board. Easy to use and clean as the mincing unit can be taken out and all the parts can be cleaned by a wet cloth. The ideal machine for general meat mincing. It can be supplied, with sausage filling funnels, on request.  
TC12 P/CE comply with all the most severe CE security standards.

**FR**  Les hachoirs TC12 P/CE et TC12 P/EX sont constitués d'une carcasse, d'un groupe de broyage, d'une cuvette et une trémie en acier inox AISI 304. La machine est dotée d'un inverseur de marche (en option pour le TC12 P) et d'une carte électronique 24 volts. Elle est facile à utiliser et à nettoyer puisqu'on peut extraire le groupe de broyage et toutes les parties peuvent être nettoyées avec un chiffon humide. Instrument idéal pour le hachage des viandes en général avec, sur demande, des entonneurs pour l'embossage des saucisses.  
Les TC12 P/CE sont conformes à toutes les plus rigoureuses réglementations CE en matière de sécurité.

**DE**  Die Fleischwölfe TC12 P/CE und TC12 P/EX bestehen aus Gehäuse, Schneidsatz, Auffangschale und Trichter aus Edelstahl AISI 304. Die Maschine ist mit einer Richtungsumkehrschaltung (optional für den TC12 P) und einer 24 V-Platine ausgestattet. Sie ist benutzerfreundlich und leicht zu reinigen, da der Schneidsatz mühelos herausgezogen werden kann und sich alle Maschinenteile mit einem feuchten Tuch reinigen lassen. Ideales Werkzeug zum Zerkleinern von Fleisch aller Art, kann auf Anfrage mit Wurstfülltrichtern zur Wurstherstellung ausgestattet werden.  
Die TC12 P/CE sind konform mit den strengsten EG-Sicherheitsvorschriften.

**ES**  Las picadoras de carne TC12 P/CE y TC12 P/EX están constituidas por carcasa, unidad de molienda, cubeta y tolva de acero inoxidable AISI 304. La máquina está equipada con inversor de marcha (opcional para la TC12 P) y tarjeta electrónica 24V. Fácil de usar y limpiar, pues la unidad de molienda se puede extraer con facilidad y todas las piezas pueden limpiarse con un paño húmedo. Instrumento ideal para triturar las carnes en general, se puede equipar, a petición, con accesorios embutidores para hacer salchichas.  
Las TC12 P/CE cumplen todas las normativas CE más estrictas en materia de seguridad.

**RU**  Мясорубки TC12 P/CE и TC12 P/EX состоят из корпуса, узла измельчения, лотка и воронки из нержавеющей стали AISI 304. Машина оснащена реверсом (опция для TC12 P) и электронной платой 24 В. Она проста в использовании и очистке, так как узел измельчения легко снимается, а все детали очищаются влажной тканью. Идеальное приспособление для измельчения различных видов мяса, которое, по запросу, может оснащаться насадками для набивания колбас.  
Модели TC12 P/CE отвечают требованиям всех самых строгих норм безопасности ЕС.

Italian Quality Products



## Caratteristiche Tecniche

Technical Specifications - Caractéristiques Techniques - Technische Eigenschaften - Características Técnicas - Технические Характеристики

	TC12 P CE	TC12 P EX
Bocca in acciaio - Steel mouth - Bouche en acier Mündung aus Stahl - Boca de acero Загрузочное отверстие из нержавеющей стали	Ø 70 mm	Ø 70 mm
Collo di entrata - Inlet neck - Col d'entrée Einführungshals - Cuello de entrada - Горловина	Ø 52 mm	Ø 52 mm
Produzione oraria - Hourly output - Production horaire Stundenleistung - Producción horaria Производительность в час	100 kg/h - 100 кг/ч	100 kg/h - 100 кг/ч
Peso - Weight - Poids - Gewicht - Peso - Масса	21 kg - 21 кг	21 kg - 21 кг
Motore trifase - Three-phase motor Moteur triphasé - Dreiphasenmotor Motor trifásico - Трёхфазный двигатель	400 V / 1 hp / 0,75 kW 400 V / 0,75 кВт / 1 л.с.	400 V / 1 hp / 0,75 kW 400 V / 0,75 кВт / 1 л.с.
Motore monofase - Single-phase motor Moteur monophasé - Einphasenmotor Motor monofásico - Однофазный двигатель	230 V / 1 hp / 0,75 kW 230 V / 0,75 кВт / 1 л.с.	230 V / 1 hp / 0,75 kW 230 V / 0,75 кВт / 1 л.с.
Fori piastra standard - Standard plate holes Trous grille standard - Löcher der Standardscheibe Orificios placa estándar Отверстия стандартной решетки	Ø 4,5 mm	Ø 4,5 mm
Dimensione - Dimensions - Dimension Abmessungen - Dimensiones - Размеры	42 x 26 x 48 cm	42 x 26 x 48 cm
Dimensione imballo - Package dimensions Dimension emballage - Verpackungsmaße Dimensiones embalaje - Размеры упаковки	60 x 34 x 55 cm	60 x 34 x 55 cm
Optional - Optional - Options - Zubehör Opcional - Факультативно	Serie imbuto per insaccare Funnel set for sausage filling Série d'entonnoirs pour embosser Trichter-Set zum Würstfüllen Serie de embudos para embutir Комплект насадок для набивания колбас	Serie imbuto per insaccare Funnel set for sausage filling Série d'entonnoirs pour embosser Trichter-Set zum Würstfüllen Serie de embudos para embutir Комплект насадок для набивания колбас

Produzione oraria: 100 kg/h - Hourly output: 100 kg/h  
Production horaire: 100 kg/h - Stundenleistung: 100 kg/h  
Producción horaria: 100 kg/h - Часовая производительность: 100 кг/ч

Peso: 21 kg - Weight: 21 kg - Poids: 21 kg  
Gewicht: 21 kg - Peso: 21 kg - Масса: 21 кг




### NOVITÀ - NEW:

Gruppo macinazione UNGER  
UNGER mincing unit  
Groupe de hachage UNGER  
Schneidesystem UNGER  
Unidad de molinda UNGER  
Измельчающий узел унгер







# Tritacarne TC22 P

**IT**  I tritacarne TC22 P/CE e TC22 P/EX sono costituiti da carcassa, gruppo macinazione, catino e tramoggia in acciaio inox AISI 304. La macchina è dotata di invertitore di marcia e scheda elettronica 24 V. Semplice da usare e da pulire poiché il gruppo di macinazione può essere sfilato agevolmente e tutte le parti possono essere pulite con un panno umido. Strumento ideale per la macinazione delle carni in genere può essere dotato, a richiesta, di imbuto insaccatori per fare le salsicce.


I TC22 P/CE sono conformi a tutte le più severe normative CE in materia di sicurezza.

**EN**  The TC22 P/CE - TC22 P/EX meat mincers are composed of AISI 304 stainless-steel case, mincing unit, tray and hopper. The machine is equipped with reverse gear switch and 24 V electronic board. Easy to use and clean as the mincing unit can be taken out and all the parts can be cleaned by a wet cloth. The ideal machine for general meat mincing. It can be supplied, with sausage filling funnels, on request.


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

**FR**  Les hachoirs TC22 P/CE et TC22 P/EX sont constitués d'une carcasse, d'un groupe de broyage, d'une cuvette et d'une trémie en acier inox AISI 304. La machine est dotée d'un inverseur de marche et d'une carte électronique 24 volts. Elle est facile à utiliser et à nettoyer car le groupe de hachage peut être extrait sans difficulté et toutes les parties peuvent être nettoyées avec un chiffon humide. Instrument idéal pour le hachage des viandes en général avec, sur demande, des entonneurs pour l'embossage des saucisses.


Les TC22 P/CE sont conformes à toutes les plus rigoureuses réglementations CE en matière de sécurité.

**DE**  Die Fleischwölfe TC22 P/CE und TC22 P/EX bestehen aus Gehäuse, Schneidsatz, Auffangschale und Trichter aus Edelstahl AISI 304. Die Maschine ist mit einer Richtungsumkehrschaltung und einer 24V-Platine ausgestattet. Sie sind benutzerfreundlich und leicht zu reinigen, da der Schneidsatz mühelos herausgezogen werden kann und sich alle Maschinenteile mit einem feuchten Tuch reinigen lassen. Ideales Werkzeug zum Zerkleinern von Fleisch aller Art, kann auf Anfrage mit Wurstfülltrichtern zur Wurstherstellung ausgestattet werden.

Die TC22 P/CE sind konform mit den strengsten EG-Sicherheitsvorschriften.

**ES**  Las picadoras de carne TC22 P/CE y TC22 P/EX están constituidas por carcasa, unidad de molienda, cubeta y tolva de acero inoxidable AISI 304. La máquina está equipadas con inversor de marcha y tarjeta electrónica 24V. Fácil de usar y limpiar, pues la unidad de molienda se puede extraer con facilidad y todas las piezas pueden limpiarse con un paño húmedo. Instrumento ideal para triturar las carnes en general, se puede equipar, a petición, con accesorios embudidores para hacer salchichas.

Las TC22 P/CE cumplen todas las normativas CE más estrictas en materia de seguridad.

**RU**  Мясорубки TC22 P/CE и TC22 P/EX состоят из корпуса, узла измельчения, лотка и воронки из нержавеющей стали AISI 304. Машины оснащены реверсом и электронной платой 24 В. Они просты в использовании и легко чистятся, так узел измельчения можно удобно снять и прочистить все детали влажной тряпкой. Идеальное приспособление для измельчения различных видов мяса, которое, по запросу, может оснащаться насадками для набивания колбас.

Модели TC22 P/CE отвечают требованиям всех самых строгих норм безопасности ЕС.

Italian Quality Products



## Caratteristiche Tecniche

Technical Specifications - Caractéristiques Techniques - Technische Eigenschaften - Características Técnicas - Технические Характеристики

	TC22 P CE	TC22 P EX
Bocca in acciaio - Steel mouth - Bouche en acier Mündung aus Stahl - Boca de acero Загрузочное отверстие из нержавеющей стали	Ø 82 mm	Ø 82 mm
Collo di entrata - Inlet neck - Col d'entrée Einführungshals - Cuello de entrada - Горловина	Ø 52 mm	Ø 52 mm
Produzione oraria - Hourly output - Production horaire Stundenleistung - Producción horaria Производительность в час	250 kg/h - 250 кг/ч	250 kg/h - 250 кг/ч
Peso - Weight - Poids - Gewicht - Peso - Масса	32 kg - 32 кг	32 kg - 32 кг
Motore trifase - Three-phase motor Moteur triphasé - Dreiphasenmotor Motor trifásico - Трёхфазный двигатель	400 V / 1,1 kW / 1,5 hp 400 V / 1,1 кВт / 1,5 л.с.	400 V / 1,1 kW / 1,5 hp 400 V / 1,1 кВт / 1,5 л.с.
Motore monofase - Single-phase motor Moteur monophasé - Einphasenmotor Motor monofásico - Однофазный двигатель	230 V / 1,1 kW / 1,5 hp 230 V / 1,1 кВт / 1,5 л.с.	230 V / 1,1 kW / 1,5 hp 230 V / 1,1 кВт / 1,5 л.с.
Fori piastra standard - Standard plate holes Trous grille standard - Löcher der Standardscheibe Orificios placa estándar Отверстия стандартной решетки	Ø 4,5 mm	Ø 4,5 mm
Dimensione - Dimensions - Dimension Abmessungen - Dimensiones - Размеры	46 x 28 x 52 cm	46 x 28 x 52 cm
Dimensione imballo - Package dimensions Dimension emballage - Verpackungsmaße Dimensiones embalaje - Размеры упаковки	60 x 34 x 55 cm	60 x 34 x 55 cm
Optional - Optional - Options - Zubehör Opcional - Факультативно	Serie imbuto per insaccare Funnel set for sausage filling Série d'entonnoirs pour embosser Trichter-Set zum Würstfüllen Serie de embudos para embutir Комплект насадок для набивания колбас	Serie imbuto per insaccare Funnel set for sausage filling Série d'entonnoirs pour embosser Trichter-Set zum Würstfüllen Serie de embudos para embutir Комплект насадок для набивания колбас


Produzione oraria: 250 kg/h  
Hourly output: 250 kg/h  
Production horaire: 250 kg/h  
Stundenleistung: 250 kg/h  
Producción horaria: 250 kg/h  
Часовая производительность: 250 кг/ч


Peso: 32 kg  
Weight: 32 kg  
Poids: 32 kg  
Gewicht: 32 kg  
Peso: 32 kg  
Масса: 32 кг








# Tritacarne TC32 P


**IT**  I tritacarne TC32 P/CE e TC32 P/EX sono costituiti da carcassa, gruppo macinazione, catino e tramoggia in acciaio inox AISI 304. Le macchine sono dotate di invertitore di marcia e scheda elettronica 24 V. Semplici da usare e da pulire poiché il gruppo di macinazione può essere sfilato agevolmente e tutte le parti possono essere pulite con un panno umido. Strumenti ideali per la macinazione delle carni in genere possono essere dotati, a richiesta, di imbuto insaccatori per fare le salsicce.  
I TC32 P/CE sono conformi a tutte le più severe normative CE in materia di sicurezza.

**EN**  The TC32 P/CE - TC32 P/EX meat mincers are composed of AISI 304 stainless-steel case, mincing unit, tray and hopper. The machines are equipped with reverse gear switch 24 V, electronic board. Easy to use and clean as the mincing unit can be taken out and all the parts can be cleaned by a wet cloth. The ideal device for meat mincing in general, it can be supplied, upon request, with filling funnels to make sausages.  
TC32 P/CE comply with all the most severe CE security standards.

**FR**  Les hachoirs TC32 P/CE et TC32 P/EX sont constitués d'une carcasse, d'un groupe de broyage, d'une cuvette et d'une trémie en acier inox AISI 304. Les machines sont dotées d'un inverseur de marche et carte électronique 24 volts. Faciles à utiliser et à nettoyer puisque le groupe de hachage peut être défilé. Et toutes les parties peuvent être nettoyées avec un chiffon humide. Instruments idéaux pour le hachage de viande qui peuvent être dotés, sur demande, dentonnoirs pour emballer les saucisses.  
Les TC32 P/CE sont conformes à toutes les plus rigoureuses réglementations CE en matière de sécurité.

**DE**  Die Fleischwölfe TC32 P/CE und TC32 P/EX bestehen aus Gehäuse, Schneidsatz, Auffangschale und Trichter aus Edelstahl AISI 304. Die Maschinen sind mit einer Richtungsumkehrschaltung und einer 24 V-Platine ausgestattet. Sie sind benutzerfreundlich und leicht zu reinigen, da der Schneidsatz mühelos herausgezogen werden kann und sich alle Maschinenteile mit einem feuchten Tuch reinigen lassen. Ideale Werkzeuge zum Zerkleinern von Fleisch aller Art, können auf Anfrage mit Wurstfülltrichtern zur Wurstherstellung ausgestattet werden.  
Die TC32 P/CE sind konform mit den strengsten EG-Sicherheitsvorschriften.

**ES**  Las picadoras de carne TC32 P/CE y TC32 P/EX están constituidas por carcasa, unidad de molienda, cubeta y tolva de acero inoxidable AISI 304. Las máquinas están equipadas con inversor de marcha y tarjeta electrónica 24V. Fáciles de usar y limpiar, pues la unidad de molienda se puede extraer con facilidad y todas las piezas pueden limpiarse con un paño húmedo. Instrumentos ideales para triturar las carnes en general, se pueden equipar, a petición, con accesorios embutidores para hacer salchichas.  
Las TC32 P/CE cumplen todas las normativas CE más estrictas en materia de seguridad.

**RU**  Мясорубки TC32 P/CE и TC32 P/EX состоят из корпуса, узла измельчения, лотка и воронки из нержавеющей стали AISI 304. Машины оснащены реверсом и электронной платой 24 В. Они просты в использовании и очистке, так как узел измельчения легко снимается, а все детали очищаются влажной тканью. Идеальные приспособления для измельчения различных видов мяса, которые, по запросу, могут оснащаться насадками для набивания колбас.  
Модели TC32 P/CE отвечают требованиям всех самых строгих норм безопасности ЕС.

Italian Quality Products



## Caratteristiche Tecniche


Technical Specifications - Caractéristiques Techniques - Technische Eigenschaften - Características Técnicas - Технические Характеристики

	TC32 P CE	TC32 P EX
Bocca - Mouth - Bouche - Mündung Воса - Заргузочное отверстие	32 enterprise	32 enterprise
Collo di entrata - Inlet neck - Col d'entrée Einführungshals - Cuello de entrada - Горловина	Ø 52 mm P76 con salvamano più micron codificato P76 with finger guard and coded microswitch P76 avec dispositif de protection des mains plus microrupteur codifié P76 mit Handschutz und codiertem Sicherheitsmikroschalter P76 con protector de mano más microinterruptor de seguridad codificado P76 с защитой рук и кодируемым микровыключателем	Ø 76 mm
Produzione oraria - Hourly output - Production horaire Stundenleistung - Producción horaria Производительность в час	600 kg/h - 600 кг/ч	600 kg/h - 600 кг/ч
Dimensione tramoggia - Hopper dimensions Dimension trémie - Trichtermaße Dimensiones tolva - Размер воронки	43 x 29 x 7 cm	43 x 29 x 7 cm
Motore trifase - Three-phase motor Moteur triphasé - Dreiphasenmotor Motor trifásico - Трехфазный двигатель	400 V / 3 hp / 2,2 kW 400 В / 3 л.с. / 2,2 кВт	400 V / 3 hp / 2,2 kW 400 В / 3 л.с. / 2,2 кВт
Motore monofase - Single-phase motor Moteur monophasé - Einphasenmotor Motor monofásico - Однофазный двигатель		230 V / 2,3 hp / 1,7 kW 230 В / 2,3 л.с. / 1,7 кВт
Peso netto - Net weight - Poids net Nettogewicht - Peso neto - Масса нетто	34 kg - 34 кг	34 kg - 34 кг
Dimensione - Dimensions - Dimension Abmessungen - Dimensiones - Размеры	70 x 28 x 43 cm	70 x 28 x 43 cm
Dimensione imballo - Package dimensions Dimension emballage - Verpackungsmaße Dimensiones embalaje - Размеры упаковки	60 x 34 x 55 cm	60 x 34 x 55 cm


Produzione oraria: 600 kg/h  
Hourly output: 600 kg/h  
Production horaire: 600 kg/h  
Stundenleistung: 600 kg/h  
Producción horaria: 600 kg/h  
Часовая производительность: 600 кг/ч

Peso: 34 kg  
Weight: 34 kg  
Poids: 34 kg  
Gewicht: 34 kg  
Peso: 34 kg  
Масса: 34 кг




**IT**  Struttura in lega fusa, interamente rivestita in acciaio inossidabile AISI 304. Motori autoventilati ad uso intermittente, realizzati con 4 ingranaggi in acciaio temperato chiusi in scatola stagna a bagno d'olio. Tramoggia e bacinella di raccolta carne, inox. L'optional del micron sulla tramoggia, a richiesta, prevede un collo di entrata più grande, Ø 76, e una tramoggia provvista di micron di sicurezza e salvamano, secondo la normativa CE, garantendo una produzione oraria aumentata del 35%. Con una semplice rotazione di una leva si ottiene il disinnesto del gruppo macinazione interamente in acciaio inox AISI 304. La macchina può essere facilmente pulita in tutte le sue parti con uno straccio umido.


**SICUREZZA:** Conforme alle normative europee e internazionali. Macchina rientrante nell'allegato IV-D.M.: 96/37/CE. Motore e comandi con grado di protezione IP68, dotati di invertitori di marcia e bocca entrata carne a normativa CE. Apparecchiatura in classe 1 con scheda a bassa tensione 24 V (normativa N.V.R.). Tempo massimo di utilizzo continuativo 15 minuti.

**EN**  Cast alloy structure, fully plated in AISI 304 stainless steel. Self-ventilated intermittent use motors, with 4 hardened steel gears enclosed in a leak-proof oil-bath gearbox. Stainless steel hopper and meat collection tray. The optional microswitch on the hopper, on request, requires a larger inlet mouth, Ø 76, and a hopper fitted with a safety microswitch and finger guard, compliant with EC regulations, increasing hourly output by 35%. The AISI 304 stainless steel mincing unit can be disengaged by simply turning a lever. All machine parts can be easily cleaned using a damp cloth.


**SAFETY:** Complies with European and international regulations. Machines belonging to the annex IV of: 96/37/C.E. Motor and controls have IP68 ingress protection, equipped with reverse switches and EC regulation compliant meat inlet mouth. Class 1 device with 24 V low-voltage board (low N.V.R.). Maximum time of continuous use 15 min.

**FR**  Structure en alliage fondu, entièrement revêtue d'acier inox AISI 304. Moteurs autoventilés à usage intermittent, réalisés avec 4 engrenages en acier trempé contenus dans une boîte étanche à bain d'huile. Trémie et bac à viande en inox. L'optionnel du microrupteur sur la trémie, sur demande, comporte un cou dentré plus large Ø 76, et une trémie avec dispositif de protection de main et microrupteur de sécurité, qui garantie une augmentation de la production à l'heure du 35%. La simple rotation d'un levier permet de désaccoupler le groupe de hachage entièrement réalisé en acier inox AISI 304. On peut nettoyer aisément chaque partie de la machine avec un chiffon humide.


**SÉCURITÉ:** Conformes aux réglementations européennes et internationales. Machine relevant de l'annexe IV-D.M.: 96/37/CE. Moteur et commandes IP68, avec inverseurs de marche et bouche d'introduction de la viande conformément à la réglementation CE. Appareil de classe 1 avec carte en basse tension 24 V (norme N.V.R.). Temps maximum d'utilisation continuatif 15 min.

**DE**  Konstruktion aus Schmelzlegierung, vollkommen mit Edelstahl AISI 304 beschichtet. Selbstkühlende Motoren für den intermittierenden Betrieb mit 4 Zahnrädern aus gehärtetem Stahl in einem dichten Gehäuse im Ölbad. Trichter und Fleisch- Auffangschale aus Edelstahl. Der optionale Mikroschalter auf dem Trichter sieht auf Anfrage einen größeren Einführungshals (Ø 76) und einen Trichter vor, der gemäß den EG-Vorschriften mit Sicherheitsmikroschalter und Handschutz ausgestattet ist und eine stündliche Produktionssteigerung von 35 % gewährleistet. Durch einfaches Drehen eines Hebels lässt sich der vollkommen aus Edelstahl AISI 304 gefertigte Schneidsatz abnehmen. Alle Maschinenteile lassen sich ganz einfach mit einem feuchten Tuch reinigen.

**SICHERHEIT:** Konform mit den europäischen und internationalen Verordnungen. Die Maschine entspricht Anhang IV der Maschinenrichtlinie: 96/37/EG. Motor und Steuerungen mit Schutzgrad IP68, ausgestattet mit Richtungsumkehrschaltung und Fleischeinführungsmündung nach EG-Vorschriften. Gerät der Klasse 1 mit 24V Niederspannungsplatine (NVR-Vorschriften). Maximale kontinuierliche Nutzung: 15 Minuten.

**ES**  Estructura de aleación fundida, totalmente revestida de acero inoxidable AISI 304. Motores autoventilados para uso intermitente, confeccionados con 4 engranajes de acero templado, cerrados en caja estanca con baño de aceite. Tolva y cubeta de recogida de carne, inoxidable. El microinterruptor opcional en la tolva, a petición, prevé un cuello de entrada más grande, Ø 76, y una tolva provista de microinterruptores de seguridad y protector de mano, según la normativa CE, garantizando una producción horaria aumentada en un 35%. Con una simple rotación de una palanca se obtiene la desconexión de la unidad de molienda, hecha enteramente de acero inoxidable AISI 304. Todas las piezas de la máquina se pueden limpiar con facilidad con un paño húmedo.

**SEGURIDAD:** Conforme con las normativas europeas e internacionales. Máquina incluida en el Anexo IV-D.M.: 96/37/CE. Motor y mandos con grado de protección IP68, dotados de inversores de marcha y boca de entrada de carne según la normativa CE. Equipo de clase 1 con tarjeta de baja tensión 24 V (normativa N.V.R.). Tiempo máximo de uso continuo 15 minutos.

**RU**  Конструкция из литых сплавов, полностью покрытая нержавеющей сталью AISI 304. Двигатели со встроенной системой вентиляции периодического действия имеют 4 зубчатых колеса из закаленной стали, которые помещены в водонепроницаемую масляную ванну. Воронка и емкость для сбора мяса из нержавеющей стали. Такая дополнительная принадлежность, как микровыключатель на воронке, поставляемый по запросу, обеспечивает наличие более широкой горловины Ø 76 и воронки с предохранительным микровыключателем и устройством защиты рук в соответствии с требованиями норм ЕС, позволяя увеличить часовую производительность на 35%. Простое вращение рычага позволяет отключить узел измельчения, который полностью изготовлен из нержавеющей стали AISI 304. Все детали машины можно легко очистить влажной тканью.

**БЕЗОПАСНОСТЬ:** Отвечает требованиям европейских и международных стандартов. Машины соответствуют приложению IV министерского декрета: 96/37/CE. Двигатели и приводы со степенью защиты IP68, оснащенные реверсом и входным отверстием для подачи мяса согласно стандартам ЕС. Оборудование класса 1 с низковольтной платой управления 24 В (норма N.V.R.). Максимальное время работы в непрерывном режиме: 15 минут.





# Tritacarne TC22

## Caratteristiche Tecniche

Technical Specifications - Características Técnicas - Technische Eigenschaften - Características Técnicas - Технические Характеристики

	TC22 CE	TC22 EX
Bocca - Mouth - Bouche - Mündung Boca - Загрузочное отверстие	22 enterprise - 82 unger	22 enterprise - 82 unger
Collo di entrata - Inlet neck - Col d'entrée Einführungshals - Cuello de entrada - Горловина	Ø 52 mm	Ø 76 mm
Produzione oraria - Hourly output - Production horaire Stundenleistung - Producción horaria Производительность в час	300 kg/h - 300 кг/ч	300 kg/h - 300 кг/ч
Dimensione tramoggia - Hopper dimensions Dimension trémie - Trichtermaße Dimensiones tolva - Размер воронки	41 x 32 x 6 cm	41 x 32 x 6 cm
Motore trifase - Three-phase motor Moteur triphasé - Dreiphasenmotor Motor trifásico - Трехфазный двигатель	2 hp / 1,5 kW 2 л.с./1,5 кВт.	2 hp / 1,5 kW 2 л.с./1,5 кВт
Motore monofase - Single-phase motor Moteur monophasé - Einphasenmotor Motor monofásico - Однофазный двигатель	1,5 hp / 1,1 kW 1,5 л.с./1,1 кВт	1,5 hp / 1,1 kW 1,5 л.с./1,1 кВт
Impianto elettrico - Electrical system Circuit électrique - Elektroanlage Instalación eléctrica - Электрооборудование	24 V scheda a bassa tensione 24 V low voltage board 24 V carte basse tension Platine Niederspannung 24 V 24 V tarjeta de baja tensión Низковольтная плата 24 В	INTERRUTTORE TRIPOLARE 16A 1-0-2 CON RITORNO IMPULSIVO 16A 1-0-2 THREE-POLE SWITCH WITH PULSE RETURN DREIPOLIGER SCHALTER 16A 1-0-2 MIT IMPULSRÜCKGABE INTERRUPTEUR TRIPOLAIRE 16A 1-0-2 AVEC RETOUR D'IMPULSION INTERRUPTOR TRIPOLAR 16A 1-0-2 CON RETORNO IMPULSIVO ТРЕХПОЛЮСНЫЙ ВЫКЛЮЧАТЕЛЬ 16А 1-0-2 С ИМПУЛЬСНЫМ ВОЗВРАТОМ
Peso netto - Net weight - Poids net Nettogewicht - Peso neto - Масса нетто	39 kg - 39 кг	39 kg - 39 кг
Dimensione - Dimensions - Dimension Abmessungen - Dimensiones - Размеры	45 x 30 x 36 cm	45 x 30 x 36 cm
Dimensione imballo - Package dimensions Dimension emballage - Verpackungsmaße Dimensiones embalaje - Размеры упаковки	60 x 34 x 55 cm	60 x 34 x 55 cm
Optional - Optional Options - Zubehör Opcional - Факультативно	<p>Bocca UNGER in acciaio INOX AISI 304 con tre piastre e due coltelli / TRAMOGGIA con micron codificato - collo Ø 76 (produzione oraria aumentata del 35%) / Serie imbuto per insaccare (solo per macchine enterprise)</p> <p>AISI 304 stainless-steel UNGER mouth with three plates and two blades / HOPPER with coded microswitch - inlet neck Ø 76 (hourly output increased by 35%) / Funnel set for sausage filling (only for enterprise machines)</p> <p>Bouche UNGER en acier INOX AISI 304 avec trois grilles et deux couteaux / TRÉMIE avec microinterrupteur codé - col Ø 76 (augmentation de la production horaire de 35%) / Série d'entonnoirs pour embosser (uniquement pour les machines enterprise)</p> <p>Mündung UNGER aus Edelstahl AISI 304 mit drei Scheiben und zwei Messern / TRICHTER mit codiertem Mikroschalter - Einführungshals Ø 76 (stündliche Produktionssteigerung um 35%) / Trichter-Set zum Wurstfüllen (nur für Enterprise-Maschinen)</p> <p>Boca UNGER de acero inoxidable AISI 304 con tres placas y dos cuchillas / TOLVA con microinterruptor de seguridad codificado - cuello Ø 76 (producción horaria aumentada en un 35%) / Serie de embudos para embutir (solo para máquinas enterprise)</p> <p>Загрузочное отверстие UNGER из нержавеющей стали AISI 304 с тремя решетками и двумя ножами / ВОРОНКА с кодифицированным микровыключателем и горловиной Ø 76 увеличивает производительность в час на 35% / Комплект насадок для набивания колбас (только для машин enterprise)</p>	<p>Bocca UNGER in acciaio INOX AISI 304 con tre piastre e due coltelli / Serie imbuto per insaccare (solo per macchine enterprise)</p> <p>AISI 304 stainless-steel UNGER mouth with three plates and two blades / Funnel set for sausage filling (only for enterprise machines)</p> <p>Bouche UNGER en acier INOX AISI 304 avec trois grilles et deux couteaux / Série d'entonnoirs pour embosser (uniquement pour les machines enterprise)</p> <p>Mündung UNGER aus Edelstahl AISI 304 mit drei Scheiben und zwei Messern / Trichter-Set zum Wurstfüllen (nur für Enterprise-Maschinen)</p> <p>Boca UNGER de acero inoxidable AISI 304 con tres placas y dos cuchillas / Serie de embudos para embutir (solo para máquinas enterprise)</p> <p>Загрузочное отверстие UNGER из нержавеющей стали AISI 304 с тремя решетками и двумя ножами / Комплект насадок для набивания колбас (только для машин enterprise)</p>




Tramoggia con Micron  
Hopper with Microswitch  
Trémie avec Microrupteur  
Trichter mit Mikroschalter  
Tolva con Microinterruptor de seguridad  
Воронка с Микровыключателем




Gruppo macinazione UNGER  
UNGER mincing unit  
Groupe de hachage UNGER  
Schneidesystem UNGER  
Unidad de molienda UNGER  
Измельчающий узел унгер




**IT**  Struttura in lega fusa, interamente rivestita in acciaio inossidabile AISI 304. Motori autoventilati ad uso intermittente, realizzati con 4 ingranaggi in acciaio temperato chiusi in scatola stagna a bagno d'olio. Tramoggia e bacinella di raccolta carne, inox. L'optional del micron sulla tramoggia, a richiesta, prevede un collo di entrata più grande, Ø 76 mm, e una tramoggia provvista di micron di sicurezza e salvamano, secondo la normativa CE, garantendo una produzione oraria aumentata del 35%. Con il semplice sollevamento della leva si ottiene il disinnesto del gruppo macinazione interamente in acciaio inox AISI 304. Le macchine possono essere facilmente pulite in tutte le loro parti con uno straccio umido.


**SICUREZZA:** Conformi alle normative europee e internazionali. Macchina rientrante nell'allegato IV-D.M.: 96/37/CE. Motore e comandi con grado di protezione IP68, dotati di invertitori di marcia e bocca entrata carne a normativa CE. Apparecchiatura in classe 1 con scheda a bassa tensione 24 V e leva ferma bocca esterna a baionetta. Tempo massimo di utilizzo continuativo 15 minuti.

**EN**  Cast alloy structure, fully plated in AISI 304 stainless steel. Self-ventilated intermittent use motors, with 4 hardened steel gears enclosed in a leak-proof oil-bath gearbox. Stainless steel hopper and meat collection tray. The optional microswitch on the hopper means a wider inlet neck, Ø 76 mm, and a hopper equipped with finger guard and microswitch, compliant with CE regulations, allowing for a 35% increase in hourly production. The AISI 304 stainless steel mincing unit can be disengaged by simply lifting a lever. All machine parts can be easily cleaned using a damp cloth.


**SAFETY:** The machines comply with European and international standards. Machines belonging to the annex IV of: 96/37/C.E. Motor and controls have IP68 ingress protection, equipped with reverse switches and EC regulation compliant meat inlet mouth. Class 1 device with 24 V low-voltage board with mouth lock bayonet lever. Maximum time of continuous use 15 min.

**FR**  Structure en alliage fondu, entièrement revêtue d'acier inox AISI 304. Moteurs autoventilés à usage intermittent, réalisés avec 4 engrenages en acier trempé contenus dans une boîte étanche à bain d'huile. Trémie et bac à viande en inox. Le microrupteur en option sur la trémie comprend, sur demande, un cou d'entrée plus large, Ø 76, et une trémie dotée d'un microrupteur de sécurité et d'un dispositif de protection des mains, selon la norme CE, ce qui garantit une augmentation de la production horaire de 35%. Le simple enlèvement d'un levier permet de désaccoupler le groupe de hachage entièrement réalisé en acier inox AISI 304. On peut nettoyer aisément chaque partie de la machine avec un chiffon humide.


**SÉCURITÉ:** Conformes aux réglementations européennes et internationales. Machine relevant de l'annexe IV-D.M.: 96/37/CE. Moteur et commandes IP68, avec inverseurs de marche et bouche d'introduction de la viande conformément à la réglementation CE. Appareil de classe 1 avec carte basse tension 24 V et levier d'arrêt bouche externe à baïonnette. Temps maximum d'utilisation continuatif 15 min.

**DE**  Konstruktion aus Schmelzlegierung, vollkommen mit Edelstahl AISI 304 beschichtet. Selbstkühlende Motoren für den intermittierenden Betrieb mit 4 Zahnrädern aus gehärtetem Stahl in einem dichten Gehäuse im Ölbad. Trichter und Fleisch-Auffangschale aus Edelstahl. Der optionale Mikroschalter auf dem Trichter sieht auf Anfrage einen größeren Einführungshals (Ø 76 mm) und einen Trichter vor, der gemäß den EG-Vorschriften mit Sicherheitsmikroschalter und Handschutz ausgestattet ist und eine stündliche Produktionssteigerung von 35 % gewährleistet. Durch einfaches Anheben eines Hebels erhalten Sie die Entkopplung aus Edelstahl AISI 304 gefertigte Schneidsatz abnehmen. Alle Maschinenteile lassen sich ganz einfach mit einem feuchten Tuch reinigen.

**SICHERHEIT:** Konform mit den europäischen und internationalen Verordnungen. Die Maschine entspricht Anhang IV der Maschinenrichtlinie: 96/37/EG. Motor und Steuerungen mit Schutzgrad IP68, ausgestattet mit Richtungsumkehrschaltung und Fleischeinführungsmündung nach EG-Vorschriften. Gerät der Klasse 1 mit 24 V-Niederspannungsplatine und Hebel zum Blockieren der externen Mündung mit Bajonettssystem. Maximale kontinuierliche Nutzung: 15 Minuten.

**ES**  Estructura de aleación fundida, totalmente revestida de acero inoxidable AISI 304. Motores autoventilados para uso intermitente, confeccionados con 4 engranajes de acero templado, cerrados en caja estanca con baño de aceite. Tolva y cubeta de recogida de carne, inoxidable. El microinterruptor opcional en la tolva, a petición, prevé un cuello de entrada más grande, Ø 76 mm, y una tolva provista de microinterruptores de seguridad y protector de mano, según la normativa CE, garantizando una producción horaria aumentada en un 35%. Con el simple levantamiento de una palanca se obtiene la desconexión de la unidad de molienda, hecha enteramente de acero inoxidable AISI 304. Todas las piezas de las máquinas se pueden limpiar con facilidad con un paño húmedo.

**SEGURIDAD:** Conformes con las normativas europeas e internacionales. Máquina incluida en el Anexo IV-D.M.: 96/37/CE. Motor y mandos con grado de protección IP68, dotados de inversores de marcha y boca de entrada de carne según la normativa CE. Equipo de clase 1 con tarjeta de baja tensión 24 V y palanca de inmovilización de boca exterior tipo bayoneta. Tiempo máximo de uso continuo 15 minutos.

**RU**  Конструкция из литых сплавов, полностью покрытая нержавеющей сталью AISI 304. Двигатели со встроенной системой вентиляции периодического действия имеют 4 зубчатых колеса из закаленной стали, которые помещены в водонепроницаемую масляную ванну. Воронка и емкость для сбора мяса из нержавеющей стали. Такая дополнительная принадлежность, как микровыключатель на воронке, поставляемый по запросу, обеспечивает наличие более широкой горловины Ø 76 и воронки с предохранительным микровыключателем и устройством защиты рук в соответствии с требованиями норм ЕС, позволяя увеличить часовую производительность на 35%. Простое вращение рычага позволяет отключить узел измельчения, который полностью изготовлен из нержавеющей стали AISI 304. Можно легко очистить все детали машин влажной тканью.

**БЕЗОПАСНОСТЬ:** Машины отвечают требованиям европейских и международных стандартов. Машина соответствует приложению IV Ministerского декрета: 96/37/CE. Двигатели и приводы со степенью защиты IP68, оснащенные реверсом и входным отверстием для подачи мяса согласно стандартам ЕС. Оборудование класса 1 с низковольтной платой управления 24 В и байонетный рычаг блокировки внешнего загрузочного отверстия. Максимальное время работы в непрерывном режиме: 15 минут.





# Tritacarne TCB22

## Caratteristiche Tecniche

Technical Specifications - Caractéristiques Techniques - Technische Eigenschaften - Características Técnicas - Технические Характеристики

	TCB22 CE	TCB22 EX
Bocca - Mouth - Bouche - Mündung Boca - Загрузочное отверстие	22 enterprise - 82 unger	22 enterprise - 82 unger
Collo di entrata - Inlet neck - Col d'entrée Einführungshals - Cuello de entrada - Горловина	Ø 52 mm	Ø 76 mm
Produzione oraria - Hourly output - Production horaire Stundenleistung - Producción horaria Производительность в час	300 kg/h - 300 кг/ч	300 kg/h - 300 кг/ч
Dimensione tramoggia - Hopper dimensions Dimension trémie - Trichtermaße Dimensiones tolva - Размер воронки	41 x 32 x 6 cm	41 x 32 x 6 cm
Motore trifase - Three-phase motor Moteur triphasé - Dreiphasenmotor Motor trifásico - Трёхфазный двигатель	2 hp / 1,5 kW 2 л.с./1,5 кВт.	2 hp / 1,5 kW 2 л.с./1,5 кВт
Motore monofase - Single-phase motor Moteur monophasé - Einphasenmotor Motor monofásico - Однофазный двигатель	1,5 hp / 1,1 kW 1,5 л.с./1,1 кВт	1,5 hp / 1,1 kW 1,5 л.с./1,1 кВт
Impianto elettrico - Electrical system Circuit électrique - Elektroanlage Instalación eléctrica - Электрооборудование	24 V scheda a bassa tensione 24 V low voltage board 24 V carte basse tension Platine Niederspannung 24 V 24 V tarjeta de baja tensión Низковольтная плата 24 В	INTERRUTTORE TRIPOLARE 16A 1-0-2 CON RITORNO IMPULSIVO 16A 1-0-2 THREE-POLE SWITCH WITH PULSE RETURN DREIPOLIGER SCHALTER 16A 1-0-2 MIT IMPULSRÜCKGABE INTERRUPTEUR TRIPOLAIRE 16A 1-0-2 AVEC RETOUR D'IMPULSION INTERRUPTOR TRIPOLAR 16A 1-0-2 CON RETORNO IMPULSIVO ТРЕХПОЛЮСНЫЙ ВЫКЛЮЧАТЕЛЬ 16А 1-0-2 С ИМПУЛЬСНЫМ ВОЗВРАТОМ
Peso netto - Net weight - Poids net Nettogewicht - Peso neto - Масса нетто	39 kg - 39 кг	39 kg - 39 кг
Dimensione - Dimensions - Dimension Abmessungen - Dimensiones - Размеры	45 x 30 x 36 cm	45 x 30 x 36 cm
Dimensione imballo - Package dimensions Dimension emballage - Verpackungsmaße Dimensiones embalaje - Размеры упаковки	60 x 34 x 55 cm	60 x 34 x 55 cm
Optional - Optional Options - Zubehör Opcional - Факультативно	Bocca UNGER in acciaio INOX AISI 304 con tre piastre e due coltelli / TRAMOGGIA con micron codificato - collo Ø 76 (produzione oraria aumentata del 35%) / Serie imbuto per insaccare (solo per macchine enterprise)  AISI 304 stainless-steel UNGER mouth with three plates and two blades / HOPPER with coded microswitch - inlet neck Ø 76 (hourly output increased by 35%) / Funnel set for sausage filling (only for enterprise machines)  Bouche UNGER en acier INOX AISI 304 avec trois grilles et deux couteaux / TRÉMIE avec microinterrupteur codé - col Ø 76 (augmentation de la production horaire de 35%) / Série d'entonnoirs pour embosser (uniquement pour les machines enterprise)  Mündung UNGER aus Edelstahl AISI 304 mit drei Scheiben und zwei Messern / TRICHTER mit codiertem Mikroschalter - Einführungshals Ø 76 (stündliche Produktionssteigerung um 35%) / Trichter-Set zum Wurstfüllen (nur für Enterprise-Maschinen)  Boca UNGER de acero inoxidable AISI 304 con tres placas y dos cuchillas / TOLVA con microinterruptor de seguridad codificado - cuello Ø 76 (producción horaria aumentada en un 35%) / Serie de embudos para embutir (solo para máquinas enterprise)  Загрузочное отверстие UNGER из нержавеющей стали AISI 304 с тремя решетками и двумя ножами / БОРОНКА с кодифицированным микровыключателем и горловиной Ø 76 увеличивает производительность в час на 35% / Комплект насадок для набивания колбас (только для машин enterprise)	Bocca UNGER in acciaio INOX AISI 304 con tre piastre e due coltelli / Serie imbuto per insaccare (solo per macchine enterprise)  AISI 304 stainless-steel UNGER mouth with three plates and two blades / Funnel set for sausage filling (only for enterprise machines)  Bouche UNGER en acier INOX AISI 304 avec trois grilles et deux couteaux / Série d'entonnoirs pour embosser (uniquement pour les machines enterprise)  Mündung UNGER aus Edelstahl AISI 304 mit drei Scheiben und zwei Messern / Trichter-Set zum Wurstfüllen (nur für Enterprise-Maschinen)  Boca UNGER de acero inoxidable AISI 304 con tres placas y dos cuchillas / Serie de embudos para embutir (solo para máquinas enterprise)  Загрузочное отверстие UNGER из нержавеющей стали AISI 304 с тремя решетками и двумя ножами / Комплект насадок для набивания колбас (только для машин enterprise)





Tramoggia con Micron  
 Hopper with Microswitch  
 Trémie avec Microrupteur  
 Trichter mit Mikroschalter  
 Tolla con Microinterruptor de seguridad  
 Воронка с Микровыключателем





Gruppo macinazione UNGER  
 UNGER mincing unit  
 Groupe de hachage UNGER  
 Schneidesystem UNGER  
 Unidad de molienda UNGER  
 Измельчающий узел унгер




**IT**  Struttura in lega fusa, interamente rivestita in acciaio inossidabile AISI 304. Motori autoventilati ad uso intermittente, realizzati con 4 ingranaggi in acciaio temperato chiusi in scatola stagna a bagno d'olio. Tramoggia e bacinella di raccolta carne, inox. L'optional del micron sulla tramoggia, a richiesta, prevede un collo di entrata più grande, Ø 76 mm, e una tramoggia provvista di micron di sicurezza e salvamano, secondo la normativa CE, garantendo una produzione oraria aumentata del 35%. Con una semplice rotazione di una leva si ottiene il disinnesto del gruppo macinazione interamente in acciaio inox AISI 304. La macchina può essere facilmente pulita in tutte le loro parti con uno straccio umido. **SICUREZZA:** Conforme alle normative europee e internazionali. Macchina rientrante nell'allegato IV-D.M.: 96/37/CE. Motore e comandi con grado di protezione IP68, dotati di invertitori di marcia e bocca entrata carne a normativa CE. Apparecchiatura in classe 1 con scheda a bassa tensione 24 V e leva ferma bocca esterna a baionetta. Tempo massimo di utilizzo continuativo 15 minuti.


**EN**  Cast alloy structure, fully plated in AISI 304 stainless steel. Self-ventilated intermittent use motors, with 4 hardened steel gears enclosed in a leak-proof oil-bath gearbox. Stainless steel hopper and meat collection tray. The optional microswitch on the hopper means a wider inlet neck, Ø 76 mm, and a hopper equipped with finger guard and microswitch, compliant with CE regulations, allowing for a 35% increase in hourly production. The AISI 304 stainless steel mincing unit can be disengaged by simply turning a lever. All the machine parts can be easily cleaned with a damp cloth. **SAFETY:** Complies with European and international regulations. Machines belonging to the annex IV of: 96/37/C.E. Motor and controls have IP68 ingress protection, equipped with reverse switches and EC regulation compliant meat inlet mouth. Class 1 device with 24 V low-voltage board with mouth lock bayonet lever. Maximum time of continuous use 15 min.

**FR**  Structure en alliage fondu, entièrement revêtue d'acier inox AISI 304. Moteurs autoventilés à usage intermittent, réalisés avec 4 engrenages en acier trempé contenus dans une boîte étanche à bain d'huile. Trémie et bac à viande en inox. Le microrupteur en option sur la trémie comprend, sur demande, un cou d'entrée plus large, Ø 76, et une trémie dotée d'un microrupteur de sécurité et d'un dispositif de protection des mains, selon la norme CE, ce qui garantit une augmentation de la production horaire de 35%. La simple rotation d'un levier permet de désaccoupler le groupe de hachage entièrement réalisé en acier inox AISI 304. Toutes les parties de la machine peuvent être nettoyées facilement avec un chiffon humide. **SÉCURITÉ:** Conformes aux réglementations européennes et internationales. Machine relevant de l'annexe IV-D.M.: 96/37/CE. Moteur et commandes IP68, avec inverseurs de marche et bouche d'introduction de la viande conformément à la réglementation CE. Appareil de classe 1 avec carte basse tension 24 V et levier d'arrêt bouche externe à baïonnette. Temps maximum d'utilisation continuatif 15 min.

**DE**  Konstruktion aus Schmelzlegierung, vollkommen mit Edelstahl AISI 304 beschichtet. Selbstkühlende Motoren für den intermittierenden Betrieb mit 4 Zahnrädern aus gehärtetem Stahl in einem dichten Gehäuse im Ölbad. Trichter und Fleisch-Auffangschale aus Edelstahl. Der optionale Mikroschalter auf dem Trichter sieht auf Anfrage einen größeren Einführungshals (Ø 76 mm) und einen Trichter vor, der gemäß den EG-Vorschriften mit Sicherheitsmikroschalter und Handschutz ausgestattet ist und eine stündliche Produktionssteigerung von 35 % gewährleistet. Durch einfaches Drehen eines Hebels lässt sich der vollkommen aus Edelstahl AISI 304 gefertigte Schneidsatz abnehmen. Alle Maschinenteile lassen sich ganz einfach mit einem feuchten Tuch reinigen. **SICHERHEIT:** Konform mit den europäischen und internationalen Verordnungen. Die Maschine entspricht Anhang IV der Maschinenrichtlinie: 96/37/EG. Motor und Steuerungen mit Schutzgrad IP68, ausgestattet mit Richtungsumkehrschaltung und Fleischeinführungsmündung nach EG-Vorschriften. Gerät der Klasse 1 mit 24 V-Niederspannungsplatine und Hebel zum Blockieren der externen Mündung mit Bajonettssystem. Maximale kontinuierliche Nutzung: 15 Minuten.

**ES**  Estructura de aleación fundida, totalmente revestida de acero inoxidable AISI 304. Motores autoventilados para uso intermitente, confeccionados con 4 engranajes de acero templado, cerrados en caja estanca con baño de aceite. Tolva y cubeta de recogida de carne, inoxidable. El microinterruptor opcional en la tolva, a petición, prevé un cuello de entrada más grande, Ø 76 mm, y una tolva provista de microinterruptores de seguridad y protector de mano, según la normativa CE, garantizando una producción horaria aumentada en un 35%. Con una simple rotación de una palanca se obtiene la desconexión de la unidad de molienda, hecha enteramente de acero inoxidable AISI 304. Todas las piezas de la máquina se pueden limpiar con facilidad con un paño húmedo.

**SEGURIDAD:** Conforme con las normativas europeas e internacionales. Máquina incluida en el Anexo IV-D.M.: 96/37/CE. Motor y mandos con grado de protección IP68, dotados de inversores de marcha y boca de entrada de carne según la normativa CE. Equipo de clase 1 con tarjeta de baja tensión 24 V y palanca de inmovilización de boca exterior tipo bayoneta. Tiempo máximo de uso continuo 15 minutos.

**RU**  Конструкция из литых сплавов, полностью покрытая нержавеющей сталью AISI 304. Двигатели со встроенной системой вентиляции периодического действия имеют 4 зубчатых колеса из закаленной стали, которые помещены в водонепроницаемую масляную ванну. Воронка и емкость для сбора мяса из нержавеющей стали. Такая дополнительная принадлежность, как микровыключатель на воронке, поставляемый по запросу, обеспечивает наличие более широкой горловины Ø 76 и воронки с предохранительным микровыключателем и устройством защиты рук в соответствии с требованиями норм ЕС, позволяя увеличить часовую производительность на 35%. Простое вращение рычага позволяет отключить узел измельчения, который полностью изготовлен из нержавеющей стали AISI 304. Все детали машины можно легко очистить влажной тканью.

**БЕЗОПАСНОСТЬ:** Отвечает требованиям европейских и международных стандартов. Машины соответствуют приложению IV министерского декрета: 96/37/CE. Двигатели и приводы со степенью защиты IP68, оснащенные реверсом и входным отверстием для подачи мяса согласно стандартам ЕС. Оборудование класса 1 с низковольтной платой управления 24 В и байонетный рычаг блокировки внешнего загрузочного отверстия. Максимальное время работы в непрерывном режиме: 15 минут.





# Tritacarne TQ22

## Caratteristiche Tecniche

Technical Specifications - Caractéristiques Techniques - Technische Eigenschaften - Características Técnicas - Технические Характеристики

	TQ22 CE	TQ22 EX
Bocca - Mouth - Bouche - Mündung Boca - Загрузочное отверстие	22 enterprise - 82 unger	22 enterprise - 82 unger
Collo di entrata - Inlet neck - Col d'entrée Einführungshals - Cuello de entrada - Горловина	Ø 52 mm	Ø 76 mm
Produzione oraria - Hourly output - Production horaire Stundenleistung - Producción horaria Производительность в час	300 kg/h - 300 кг/ч	300 kg/h - 300 кг/ч
Dimensione tramoggia - Hopper dimensions Dimension trémie - Trichtermaße Dimensiones tolva - Размер воронки	50 x 35 x 7 cm	50 x 35 x 7 cm
Motore trifase - Three-phase motor Moteur triphasé - Dreiphasenmotor Motor trifásico - Трёхфазный двигатель	2 hp / 1,5 kW 2 л.с./1,5 кВт.	2 hp / 1,5 kW 2 л.с./1,5 кВт
Motore monofase - Single-phase motor Moteur monophasé - Einphasenmotor Motor monofásico - Однофазный двигатель	1,5 hp / 1,1 kW 1,5 л.с./1,1 кВт	1,5 hp / 1,1 kW 1,5 л.с./1,1 кВт
Impianto elettrico - Electrical system Circuit électrique - Elektroanlage Instalación eléctrica - Электрооборудование	24 V scheda a bassa tensione 24 V low voltage board 24 V carte basse tension Platine Niederspannung 24 V 24 V tarjeta de baja tensión Низковольтная плата 24 В	INTERRUTTORE TRIPOLARE 16A 1-0-2 CON RITORNO IMPULSIVO 16A 1-0-2 THREE-POLE SWITCH WITH PULSE RETURN DREIPOLIGER SCHALTER 16A 1-0-2 MIT IMPULSRÜCKGABE INTERRUPTEUR TRIPOLAIRE 16A 1-0-2 AVEC RETOUR D'IMPULSION INTERRUPTOR TRIPOLAR 16A 1-0-2 CON RETORNO IMPULSIVO ТРЕХПОЛЮСНЫЙ ВЫКЛЮЧАТЕЛЬ 16А 1-0-2 С ИМПУЛЬСНЫМ ВОЗВРАТОМ
Peso netto - Net weight - Poids net Nettogewicht - Peso neto - Масса нетто	45 kg - 45 кг	45 kg - 45 кг
Dimensione - Dimensions - Dimension Abmessungen - Dimensiones - Размеры	45 x 28 x 46 cm	45 x 28 x 46 cm
Dimensione imballo - Package dimensions Dimension emballage - Verpackungsmaße Dimensiones embalaje - Размеры упаковки	60 x 34 x 55 cm	60 x 34 x 55 cm
Optional - Optional Options - Zubehör Opcional - Факультативно	<p>Bocca UNGER in acciaio INOX AISI 304 con tre piastre e due coltelli / TRAMOGGIA con micron codificato - collo Ø 76 (produzione oraria aumentata del 35%) / Serie imbuto per insaccare (solo per macchine enterprise)</p> <p>AISI 304 stainless-steel UNGER mouth with three plates and two blades / HOPPER with coded microswitch - inlet neck Ø 76 (hourly output increased by 35%) / Funnel set for sausage filling (only for enterprise machines)</p> <p>Bouche UNGER en acier INOX AISI 304 avec trois grilles et deux couteaux / TRÉMIE avec microinterrupteur codé - col Ø 76 (augmentation de la production horaire de 35%) / Série d'entonnoirs pour embosser (uniquement pour les machines enterprise)</p> <p>Mündung UNGER aus Edelstahl AISI 304 mit drei Scheiben und zwei Messern / TRICHTER mit codiertem Mikroschalter - Einführungshals Ø 76 (stündliche Produktionssteigerung um 35%) / Trichter-Set zum Wurstfüllen (nur für Enterprise-Maschinen)</p> <p>Boca UNGER de acero inoxidable AISI 304 con tres placas y dos cuchillas / TOLVA con microinterruptor de seguridad codificado - cuello Ø 76 (producción horaria aumentada en un 35%) / Serie de embudos para embutir (solo para máquinas enterprise)</p> <p>Загрузочное отверстие UNGER из нержавеющей стали AISI 304 с тремя решетками и двумя ножами / БОРОНКА с кодифицированным микровыключателем и горловиной Ø 76 увеличивает производительность в час на 35% / Комплект насадок для набивания колбас (только для машин enterprise)</p>	<p>Bocca UNGER in acciaio INOX AISI 304 con tre piastre e due coltelli / Serie imbuto per insaccare (solo per macchine enterprise)</p> <p>AISI 304 stainless-steel UNGER mouth with three plates and two blades / Funnel set for sausage filling (only for enterprise machines)</p> <p>Bouche UNGER en acier INOX AISI 304 avec trois grilles et deux couteaux / Série d'entonnoirs pour embosser (uniquement pour les machines enterprise)</p> <p>Mündung UNGER aus Edelstahl AISI 304 mit drei Scheiben und zwei Messern / Trichter-Set zum Wurstfüllen (nur für Enterprise-Maschinen)</p> <p>Boca UNGER de acero inoxidable AISI 304 con tres placas y dos cuchillas / Serie de embudos para embutir (solo para máquinas enterprise)</p> <p>Загрузочное отверстие UNGER из нержавеющей стали AISI 304 с тремя решетками и двумя ножами / Комплект насадок для набивания колбас (только для машин enterprise)</p>





Tramoggia con Micron  
Hopper with Microswitch  
Trémie avec Microrupteur  
Trichter mit Mikroschalter  
Tolva con Microinterruptor de seguridad  
Воронка с Микровыключателем





Gruppo macinazione UNGER  
UNGER mincing unit  
Groupe de hachage UNGER  
Schneidesystem UNGER  
Unidad de molienda UNGER  
Измельчающий узел унгер




**IT**  Struttura in lega fusa, interamente rivestita in acciaio inossidabile AISI 304. Motori autoventilati ad uso intermittente, realizzati con 4 ingranaggi in acciaio temperato chiusi in scatola stagna a bagno d'olio. Tramoggia e bacinella di raccolta carne, inox. L'optional del micron sulla tramoggia, a richiesta, prevede un collo di entrata più grande, Ø 76 mm, e una tramoggia provvista di micron di sicurezza e salvamano, secondo la normativa CE, garantendo una produzione oraria aumentata del 35%. Con il semplice sollevamento della leva si ottiene il disinnesto del gruppo macinazione interamente in acciaio inox AISI 304. La macchina può essere facilmente pulita in tutte le loro parti con uno straccio umido. **SICUREZZA:** Conforme alle normative europee e internazionali. Macchina rientrante nell'allegato IV-D.M.: 96/37/CE. Motore e comandi con grado di protezione IP68, dotati di invertitori di marcia e bocca entrata carne a normativa CE. Apparecchiatura in classe 1 con scheda a bassa tensione 24 V e leva ferma bocca esterna a baionetta. Tempo massimo di utilizzo continuativo 15 minuti.


**EN**  Cast alloy structure, fully plated in AISI 304 stainless steel. Self-ventilated intermittent use motors, with 4 hardened steel gears enclosed in a leak-proof oil-bath gearbox. Stainless steel hopper and meat collection tray. The optional microswitch on the hopper means a wider inlet neck, Ø 76 mm, and a hopper equipped with finger guard and microswitch, compliant with CE regulations, allowing for a 35% increase in hourly production. The AISI 304 stainless steel mincing unit can be disengaged by simply lifting a lever. All the machine parts can be easily cleaned with a damp cloth. **SAFETY:** Complies with European and international regulations. Machines belonging to the annex IV of: 96/37/C.E. Motor and controls have IP68 ingress protection, equipped with reverse switches and EC regulation compliant meat inlet mouth. Class 1 device with 24 V low-voltage board with mouth lock bayonet lever. Maximum time of continuous use 15 min.

**FR**  Structure en alliage fondu, entièrement revêtue d'acier inox AISI 304. Moteurs autoventilés à usage intermittent, réalisés avec 4 engrenages en acier trempé contenus dans une boîte étanche à bain d'huile. Trémie et bac à viande en inox. Le microrupteur en option sur la trémie comprend, sur demande, un cou d'entrée plus large, Ø 76, et une trémie dotée d'un microrupteur de sécurité et d'un dispositif de protection des mains, selon la norme CE, ce qui garantit une augmentation de la production horaire de 35%. Le simple enlèvement d'un levier permet de désaccoupler le groupe de hachage entièrement réalisé en acier inox AISI 304. Toutes les parties de la machine peuvent être nettoyées facilement avec un chiffon humide. **SÉCURITÉ:** Conformes aux réglementations européennes et internationales. Machine relevant de l'annexe IV-D.M.: 96/37/CE. Moteur et commandes IP68, avec inverseurs de marche et bouche d'introduction de la viande conformément à la réglementation CE. Appareil de classe 1 avec carte basse tension 24 V et levier d'arrêt bouche externe à baïonnette. Temps maximum d'utilisation continuatif 15 min.

**DE**  Konstruktion aus Schmelzlegierung, vollkommen mit Edelstahl AISI 304 beschichtet. Selbstkühlende Motoren für den intermittierenden Betrieb mit 4 Zahnrädern aus gehärtetem Stahl in einem dichten Gehäuse im Ölbad. Trichter und Fleisch-Auffangschale aus Edelstahl. Der optionale Mikroschalter auf dem Trichter sieht auf Anfrage einen größeren Einführungshals (Ø 76 mm) und einen Trichter vor, der gemäß den EG-Vorschriften mit Sicherheitsmikroschalter und Handschutz ausgestattet ist und eine stündliche Produktionssteigerung von 35 % gewährleistet. Durch einfaches Anheben eines Hebels erhalten Sie die Entkupplung aus Edelstahl AISI 304 gefertigte Schneidsatz abnehmen. Alle Maschinenteile lassen sich ganz einfach mit einem feuchten Tuch reinigen. **SICHERHEIT:** Konform mit den europäischen und internationalen Verordnungen. Die Maschine entspricht Anhang IV der Maschinenrichtlinie: 96/37/EG. Motor und Steuerungen mit Schutzgrad IP68, ausgestattet mit Richtungsumkehrschaltung und Fleischeinführungsmündung nach EG-Vorschriften. Gerät der Klasse 1 mit 24 V-Niederspannungsplatine und Hebel zum Blockieren der externen Mündung mit Bajonettssystem. Maximale kontinuierliche Nutzung: 15 Minuten.

**ES**  Estructura de aleación fundida, totalmente revestida de acero inoxidable AISI 304. Motores autoventilados para uso intermitente, confeccionados con 4 engranajes de acero templado, cerrados en caja estanca con baño de aceite. Tolva y cubeta de recogida de carne, inoxidable. El microinterruptor opcional en la tolva, a petición, prevé un cuello de entrada más grande, Ø 76 mm, y una tolva provista de microinterruptores de seguridad y protector de mano, según la normativa CE, garantizando una producción horaria aumentada en un 35%. Con el simple levantamiento de una palanca se obtiene la desconexión de la unidad de molienda, hecha enteramente de acero inoxidable AISI 304. Todas las piezas de la máquina se pueden limpiar con facilidad con un paño húmedo.

**SEGURIDAD:** Conforme con las normativas europeas e internacionales. Máquina incluida en el Anexo IV-D.M.: 96/37/CE. Motor y mandos con grado de protección IP68, dotados de inversores de marcha y boca de entrada de carne según la normativa CE. Equipo de clase 1 con tarjeta de baja tensión 24 V y palanca de inmovilización de boca exterior tipo bayoneta. Tiempo máximo de uso continuo 15 minutos.

**RU**  Конструкция из литых сплавов, полностью покрытая нержавеющей сталью AISI 304. Двигатели со встроенной системой вентиляции периодического действия имеют 4 зубчатых колеса из закаленной стали, которые помещены в водонепроницаемую масляную ванну. Воронка и емкость для сбора мяса из нержавеющей стали. Такая дополнительная принадлежность, как микровыключатель на воронке, поставляемый по запросу, обеспечивает наличие более широкой горловины Ø 76 и воронки с предохранительным микровыключателем и устройством защиты рук в соответствии с требованиями норм ЕС, позволяя увеличить часовую производительность на 35%. Простое вращение рычага позволяет отключить узел измельчения, который полностью изготовлен из нержавеющей стали AISI 304. Все детали машины можно легко очистить влажной тканью.

**БЕЗОПАСНОСТЬ:** Отвечает требованиям европейских и международных стандартов. Машины соответствуют приложению IV министерского декрета: 96/37/CE. Двигатели и приводы со степенью защиты IP68, оснащенные реверсом и входным отверстием для подачи мяса согласно стандартам ЕС. Оборудование класса 1 с низковольтной платой управления 24 В и байонетный рычаг блокировки внешнего загрузочного отверстия. Максимальное время работы в непрерывном режиме: 15 минут.





# Tritacarne TQB22

## Caratteristiche Tecniche

Technical Specifications - Caractéristiques Techniques - Technische Eigenschaften - Características Técnicas - Технические Характеристики

	TQB22 CE	TQB22 EX
Bocca - Mouth - Bouche - Mündung Boca - Загрузочное отверстие	22 enterprise - 82 unger	22 enterprise - 82 unger
Collo di entrata - Inlet neck - Col d'entrée Einführungshals - Cuello de entrada - Горловина	Ø 52 mm	Ø 76 mm
Produzione oraria - Hourly output - Production horaire Stundenleistung - Producción horaria Производительность в час	300 kg/h - 300 кг/ч	300 kg/h - 300 кг/ч
Dimensione tramoggia - Hopper dimensions Dimension trémie - Trichtermaße Dimensiones tolva - Размер воронки	50 x 35 x 7 cm	50 x 35 x 7 cm
Motore trifase - Three-phase motor Moteur triphasé - Dreiphasenmotor Motor trifásico - Трехфазный двигатель	2 hp / 1,5 kW 2 л.с./1,5 кВт.	2 hp / 1,5 kW 2 л.с./1,5 кВт
Motore monofase - Single-phase motor Moteur monophasé - Einphasenmotor Motor monofásico - Однофазный двигатель	1,5 hp / 1,1 kW 1,5 л.с./1,1 кВт	1,5 hp / 1,1 kW 1,5 л.с./1,1 кВт
Impianto elettrico - Electrical system Circuit électrique - Elektroanlage Instalación eléctrica - Электрооборудование	24 V scheda a bassa tensione 24 V low voltage board 24 V carte basse tension Platine Niederspannung 24 V 24 V tarjeta de baja tensión Низковольтная плата 24 В	INTERRUPTORE TRIPOLARE 16A 1-0-2 CON RITORNO IMPULSIVO 16A 1-0-2 THREE-POLE SWITCH WITH PULSE RETURN DREIPOLIGER SCHALTER 16A 1-0-2 MIT IMPULSRÜCKGABE INTERRUPTEUR TRIPOLAIRE 16A 1-0-2 AVEC RETOUR D'IMPULSION INTERRUPTOR TRIPOLAR 16A 1-0-2 CON RETORNO IMPULSIVO ТРЕХПОЛЮСНЫЙ ВЫКЛЮЧАТЕЛЬ 16А 1-0-2 С ИМПУЛЬСНЫМ ВОЗВРАТОМ
Peso netto - Net weight - Poids net Nettogewicht - Peso neto - Масса нетто	45 kg - 45 кг	45 kg - 45 кг
Dimensione - Dimensions - Dimension Abmessungen - Dimensiones - Размеры	45 x 28 x 46 cm	45 x 28 x 46 cm
Dimensione imballo - Package dimensions Dimension emballage - Verpackungsmaße Dimensiones embalaje - Размеры упаковок	60 x 34 x 55 cm	60 x 34 x 55 cm
Optional - Optional Options - Zubehör Opcional - Факультативно	<p>Bocca UNGER in acciaio INOX AISI 304 con tre piastre e due coltelli / TRAMOGGIA con micron - collo Ø 76 (produzione oraria aumentata del 35%) / Serie imbusti per insaccare (solo per macchine enterprise)</p> <p>AISI 304 stainless-steel UNGER mouth with three plates and two blades / HOPPER with microswitch - inlet neck Ø 76 (hourly output increased by 35%) / Funnel set for sausage filling (only for enterprise machines)</p> <p>Bouche UNGER en acier INOX AISI 304 avec trois grilles et deux couteaux / TRÉMIE avec microrupteur - col Ø 76 (augmentation de la production horaire de 35%) / Série d'entonnoirs pour embosser (uniquement pour les machines enterprise)</p> <p>Mündung UNGER aus Edelstahl AISI 304 mit drei Scheiben und zwei Messern / TRICHTER mit Sicherheitsmikroschalter - Einführungshals Ø 76 (stündliche Produktionssteigerung um 35%) / Trichter-Set zum Wurstfüllen (nur für Enterprise-Maschinen)</p> <p>Boca UNGER de acero inoxidable AISI 304 con tres placas y dos cuchillas / TOLVA con microinterruptor de seguridad - cuello Ø 76 (producción horaria aumentada en un 35%) / Serie de embudos para embutir (solo para máquinas enterprise)</p> <p>Загрузочное отверстие UNGER из нержавеющей стали AISI 304 с тремя решетками и двумя ножами / ВОРОНКА с микровыключателем и горловиной Ø 76 увеличивает часовую производительность на 35% / Комплект насадок для набивания колбас (только для машин enterprise)</p>	<p>Bocca UNGER in acciaio INOX AISI 304 con tre piastre e due coltelli / Serie imbusti per insaccare (solo per macchine enterprise)</p> <p>AISI 304 stainless-steel UNGER mouth with three plates and two blades / Funnel set for sausage filling (only for enterprise machines)</p> <p>Bouche UNGER en acier INOX AISI 304 avec trois grilles et deux couteaux / Série d'entonnoirs pour embosser (uniquement pour les machines enterprise)</p> <p>Mündung UNGER aus Edelstahl AISI 304 mit drei Scheiben und zwei Messern / Trichter-Set zum Wurstfüllen (nur für Enterprise-Maschinen)</p> <p>Boca UNGER de acero inoxidable AISI 304 con tres placas y dos cuchillas / Serie de embudos para embutir (solo para máquinas enterprise)</p> <p>Загрузочное отверстие UNGER из нержавеющей стали AISI 304 с тремя решетками и двумя ножами / Комплект насадок для набивания колбас (только для машин enterprise)</p>



Gruppo macinazione UNGER  
UNGER mincing unit  
Groupe de hachage UNGER  
Schneidesystem UNGER  
Unidad de molinda UNGER  
Измельчающий узел унгер





# Tritacarne TC32



Struttura in lega fusa, interamente rivestita in acciaio inossidabile AISI 304. Motori autoventilati ad uso intermittente, realizzati con 4 ingranaggi in acciaio temperato chiusi in scatola stagna a bagno d'olio. Tramoggia e bacinella di raccolta carne, inox. L'optional del micron sulla tramoggia, a richiesta, prevede un collo di entrata più grande da Ø 76 mm e una tramoggia provvista di micron di sicurezza e salvamano, secondo la normativa CE, garantendo una produzione oraria aumentata del 35%. Con una semplice rotazione di una leva si ottiene il disinnesto del gruppo macinazione interamente in acciaio inox AISI 304. La macchina può essere facilmente pulita in tutte le sue parti con uno straccio umido.

**SICUREZZA:** Conforme alle normative europee e internazionali. Macchina rientrante nell'allegato IV-D.M.: 96/37/CE. Motore e comandi con grado di protezione IP68, dotati di invertitori di marcia e bocca entrata carne a normativa CE. Apparecchiatura in classe 1 con scheda a bassa tensione 24 V (normativa N.V.R.). Tempo massimo di utilizzo continuativo 15 minuti.



Cast alloy structure, fully plated in AISI 304 stainless steel. Self-ventilated intermittent use motors, with 4 hardened steel gears enclosed in a leak-proof oil-bath gearbox. Stainless steel hopper and meat collection tray. The optional microswitch on the hopper, on request, requires a larger inlet mouth, Ø 76, and a hopper fitted with a safety microswitch and finger guard, compliant with EC regulations, increasing hourly output by 35%. The AISI 304 stainless steel mincing unit can be disengaged by simply turning a lever. All machine parts can be easily cleaned using a damp cloth.

**SAFETY:** Complies with European and international regulations. Machines belonging to the annex IV of: 96/37/C.E. Motor and controls have IP68 ingress protection, equipped with reverse switches and EC regulation compliant meat inlet mouth. Class 1 device with 24 V low-voltage board (low N.V.R.). Maximum time of continuous use 15 min.



Structure en alliage fondu, entièrement revêtue d'acier inox AISI 304. Moteurs autoventilés à usage intermittent, réalisés avec 4 engrenages en acier trempé contenus dans une boîte étanche à bain d'huile. Trémie et bac à viande en inox. L'optionnel du microrupteur sur la trémie, sur demande, comporte un cou d'entré plus large Ø 76, et une trémie avec dispositif de protection de main et microrupteur de sécurité, qui garantie une augmentation de la production à l'heure du 35%. La simple rotation d'un levier permet de désaccoupler le groupe de hachage entièrement réalisé en acier inox AISI 304. On peut nettoyer aisément chaque partie de la machine avec un chiffon humide.


**SÉCURITÉ:** Conformes aux réglementations européennes et internationales. Machine relevant de l'annexe IV-D.M.: 96/37/CE. Moteur et commandes IP68, avec inverseurs de marche et bouche d'introduction de la viande conformément à la réglementation CE. Appareil de classe 1 avec carte en basse tension 24 V (norme N.V.R.). Temps maximum d'utilisation continuatif 15 min.




Konstruktion aus Schmelzlegierung, vollkommen mit Edelstahl AISI 304 beschichtet. Selbstkühlende Motoren für den intermittierenden Betrieb mit 4 Zahnrädern aus gehärtetem Stahl in einem dichten Gehäuse im Ölbad. Trichter und Fleisch-Auffangschale aus Edelstahl. Der optionale Mikroschalter auf dem Trichter sieht auf Anfrage einen größeren Einführungshals (Ø 76) und einen Trichter vor, der gemäß den EG-Vorschriften mit Sicherheitsmikroschalter und Handschutz ausgestattet ist und eine stündliche Produktionssteigerung von 35 % gewährleistet. Durch einfaches Drehen eines Hebels lässt sich der vollkommen aus Edelstahl AISI 304 gefertigte Schneidsatz abnehmen. Alle Maschinenteile lassen sich ganz einfach mit einem feuchten Tuch reinigen.

**SICHERHEIT:** Konform mit den europäischen und internationalen Verordnungen. Die Maschine entspricht Anhang IV der Maschinenrichtlinie: 96/37/EG. Motor und Steuerungen mit Schutzgrad IP68, ausgestattet mit Richtungsumkehrschaltung und Fleischeinführungsmündung nach EG-Vorschriften. Gerät der Klasse 1 mit 24V Niederspannungsplatine (NVR-Vorschriften). Maximale kontinuierliche Nutzung: 15 Minuten.



**ES**  Estructura de aleación fundida, totalmente revestida de acero inoxidable AISI 304. Motores autoventilados para uso intermitente, confeccionados con 4 engranajes de acero templado, cerrados en caja estanca con baño de aceite. Tolva y cubeta de recogida de carne, inoxidable. El microinterruptor opcional en la tolva, a petición, prevé un cuello de entrada más grande, Ø 76, y una tolva provista de microinterruptores de seguridad y protector de mano, según la normativa CE, garantizando una producción horaria aumentada en un 35%. Con una simple rotación de una palanca se obtiene la desconexión de la unidad de molienda, hecha enteramente de acero inoxidable AISI 304. Todas las piezas de la máquina se pueden limpiar con facilidad con un paño húmedo.

**SEGURIDAD:** Conforme con las normativas europeas e internacionales. Máquina incluida en el Anexo IV-D.M.: 96/37/CE. Motor y mandos con grado de protección IP68, dotados de inversores de marcha y boca de entrada de carne según la normativa CE. Equipo de clase 1 con tarjeta de baja tensión 24 V (normativa N.V.R.). Tiempo máximo de uso continuo 15 minutos.

**RU**  Конструкция из литых сплавов, полностью покрытая нержавеющей сталью AISI 304. Двигатели со встроенной системой вентиляции периодического действия имеют 4 зубчатых колеса из закаленной стали, которые помещены в водонепроницаемую масляную ванну. Воронка и емкость для сбора мяса из нержавеющей стали. Такая дополнительная принадлежность, как микровыключатель на воронке, поставляемый по запросу, обеспечивает наличие более широкой горловины Ø 76 и воронки с предохранительным микровыключателем и устройством защиты рук в соответствии с требованиями норм ЕС, позволяя увеличить часовую производительность на 35%. Простое вращение рычага позволяет отключить узел измельчения, который полностью изготовлен из нержавеющей стали AISI 304. Все детали машины можно легко очистить влажной тканью.

**БЕЗОПАСНОСТЬ:** Отвечает требованиям европейских и международных стандартов. Машины соответствуют приложению IV министерского декрета: 96/37/CE. Двигатели и приводы со степенью защиты IP68, оснащенные реверсом и входным отверстием для подачи мяса согласно стандартам ЕС. Оборудование класса 1 с низковольтной платой управления 24 В (норма N.V.R.). Максимальное время работы в непрерывном режиме: 15 минут.





# Tritacarne TC32

## Caratteristiche Tecniche

Technical Specifications - Características Técnicas - Technische Eigenschaften - Características Técnicas - Технические Характеристики

	TC32 CE	TC32 EX
Bocca - Mouth - Bouche - Mündung Boca - Загрузочное отверстие	32 enterprise - 98 unger	32 enterprise - 98 unger
Collo di entrata - Inlet neck - Col d'entrée Einführungshals - Cuello de entrada - Горловина	Ø 52 mm	Ø 76 mm
Produzione oraria - Hourly output - Production horaire Stundenleistung - Producción horaria Производительность в час	600 kg/h - 600 кг/ч	600 kg/h - 600 кг/ч
Dimensione tramoggia - Hopper dimensions Dimension trémie - Trichtermaß Dimensiones tolva - Размер воронки	41 x 32 x 6 cm	41 x 32 x 6 cm
Motore trifase - Three-phase motor Moteur triphasé - Dreiphasenmotor Motor trifásico - Трёхфазный двигатель	3 hp / 2,2 kW 3 л.с./2,2 кВт.	3 hp / 2,2 kW 3 л.с./2,2 кВт
Motore monofase - Single-phase motor Moteur monophasé - Einphasenmotor Motor monofásico - Однофазный двигатель	2,2 hp / 1,85 kW 2,2 л.с./1,85 кВт	2,2 hp / 1,85 kW 2,2 л.с./1,85 кВт
Impianto elettrico - Electrical system Circuit électrique - Elektroanlage Instalación eléctrica - Электрооборудование	24 V scheda a bassa tensione 24 V low voltage board 24 V carte basse tension Platine Niederspannung 24 V 24 V tarjeta de baja tensión Низковольтная плата 24 В	INTERRUTTORE TRIPOLARE 16A 1-0-2 CON RITORNO IMPULSIVO 16A 1-0-2 THREE-POLE SWITCH WITH PULSE RETURN DREIPOLIGER SCHALTER 16A 1-0-2 MIT IMPULSRÜCKGABE INTERRUPTEUR TRIPOLAIRE 16A 1-0-2 AVEC RETOUR D'IMPULSION INTERRUPTOR TRIPOLAR 16A 1-0-2 CON RETORNO IMPULSIVO ТРЕХПОЛЮСНЫЙ ВЫКЛЮЧАТЕЛЬ 16А 1-0-2 С ИМПУЛЬСНЫМ ВОЗВРАТОМ
Peso netto - Net weight - Poids net Nettogewicht - Peso neto - Масса нетто	43 kg - 43 кг	43 kg - 43 кг
Dimensione - Dimensions - Dimension Abmessungen - Dimensiones - Размеры	47 x 30 x 45 cm	47 x 30 x 45 cm
Dimensione imballo - Package dimensions Dimension emballage - Verpackungsmaße Dimensiones embalaje - Размеры упаковки	60 x 34 x 55 cm	60 x 34 x 55 cm
Optional - Optional Options - Zubehör Opcional - Факультативно	<p>Bocca UNGER in acciaio INOX AISI 304 con tre piastre e due coltelli / TRAMOGGIA con micron - collo Ø 76 (produzione oraria aumentata del 35%) / Serie imbuto per insaccare (solo per macchine enterprise)</p> <p>AISI 304 stainless-steel UNGER mouth with three plates and two blades / HOPPER with microswitch - inlet neck Ø 76 (hourly output increased by 35%) / Funnel set for sausage filling (only for enterprise machines)</p> <p>Bouche UNGER en acier INOX AISI 304 avec trois grilles et deux couteaux / TRÉMIE avec microrupteur - col Ø 76 (augmentation de la production horaire de 35%) / Série d'entonnoirs pour embosser (uniquement pour les machines enterprise)</p> <p>Mündung UNGER aus Edelstahl AISI 304 mit drei Scheiben und zwei Messern / TRICHTER mit Sicherheitsmikroschalter - Einführungshals Ø 76 (stündliche Produktionssteigerung um 35%) / Trichter-Set zum Wurstfüllen (nur für Enterprise-Maschinen)</p> <p>Boca UNGER de acero inoxidable AISI 304 con tres placas y dos cuchillas / TOLVA con microinterruptor de seguridad - cuello Ø 76 (producción horaria aumentada en un 35%) / Serie de embudos para embutir (solo para máquinas enterprise)</p> <p>Загрузочное отверстие UNGER из нержавеющей стали AISI 304 с тремя решетками и двумя ножами / ВОРОНКА с микровыключателем и горловиной Ø 76 увеличивает часовую производительность на 35% / Комплект насадок для набивания колбас (только для машин enterprise)</p>	<p>Bocca UNGER in acciaio INOX AISI 304 con tre piastre e due coltelli / Serie imbuto per insaccare (solo per macchine enterprise)</p> <p>AISI 304 stainless-steel UNGER mouth with three plates and two blades / Funnel set for sausage filling (only for enterprise machines)</p> <p>Bouche UNGER en acier INOX AISI 304 avec trois grilles et deux couteaux / Série d'entonnoirs pour embosser (uniquement pour les machines enterprise)</p> <p>Mündung UNGER aus Edelstahl AISI 304 mit drei Scheiben und zwei Messern / Trichter-Set zum Wurstfüllen (nur für Enterprise-Maschinen)</p> <p>Boca UNGER de acero inoxidable AISI 304 con tres placas y dos cuchillas / Serie de embudos para embutir (solo para máquinas enterprise)</p> <p>Загрузочное отверстие UNGER из нержавеющей стали AISI 304 с тремя решетками и двумя ножами / Комплект насадок для набивания колбас (только для машин enterprise)</p>




Tramoggia con Micron  
Hopper with Microswitch  
Trémie avec Microrupteur  
Trichter mit Mikroschalter  
Tolva con Microinterruptor de seguridad  
Воронка с Микровыключателем





Gruppo macinazione UNGER  
UNGER mincing unit  
Groupe de hachage UNGER  
Schneidesystem UNGER  
Unidad de molienda UNGER  
Измельчающий узел унгер




**IT**  Struttura in lega fusa, interamente rivestita in acciaio inossidabile AISI 304. Motori autoventilati ad uso intermittente, realizzati con 4 ingranaggi in acciaio temperato chiusi in scatola stagna a bagno d'olio. Tramoggia e bacinella di raccolta carne, inox. L'optional del micron sulla tramoggia, a richiesta, prevede un collo di entrata più grande, Ø 76 mm, e una tramoggia provvista di micron di sicurezza e salvamano, secondo la normativa CE, garantendo una produzione oraria aumentata del 35%. Con il semplice sollevamento della leva si ottiene il disinnesto del gruppo macinazione interamente in acciaio inox AISI 304. Le macchine possono essere facilmente pulite in tutte le loro parti con uno straccio umido.


**SICUREZZA:** Conformi alle normative europee e internazionali. Macchina rientrante nell'allegato IV-D.M.: 96/37/CE. Motore e comandi con grado di protezione IP68, dotati di invertitori di marcia e bocca entrata carne a normativa CE. Apparecchiatura in classe 1 con scheda a bassa tensione 24 V e leva ferma bocca esterna a baionetta. Tempo massimo di utilizzo continuativo 15 minuti.

**EN**  Cast alloy structure, fully plated in AISI 304 stainless steel. Self-ventilated intermittent use motors, with 4 hardened steel gears enclosed in a leak-proof oil-bath gearbox. Stainless steel hopper and meat collection tray. The optional microswitch on the hopper means a wider inlet neck, Ø 76 mm, and a hopper equipped with finger guard and microswitch, compliant with CE regulations, allowing for a 35% increase in hourly production. The AISI 304 stainless steel mincing unit can be disengaged by simply lifting a lever. All machine parts can be easily cleaned using a damp cloth. **SAFETY:** The machines comply with European and international standards. Machines belonging to the annex IV of: 96/37/C.E. Motor and controls have IP68 ingress protection, equipped with reverse switches and EC regulation compliant meat inlet mouth. Class 1 device with 24 V low-voltage board with mouth lock bayonet lever. Maximum time of continuous use 15 min.


**FR**  Structure en alliage fondu, entièrement revêtue d'acier inox AISI 304. Moteurs autoventilés à usage intermittent, réalisés avec 4 engrenages en acier trempé contenus dans une boîte étanche à bain d'huile. Trémie et bac à viande en inox. Le microrupteur en option sur la trémie comprend, sur demande, un cou d'entrée plus large, Ø 76, et une trémie dotée d'un microrupteur de sécurité et d'un dispositif de protection des mains, selon la norme CE, ce qui garantit une augmentation de la production horaire de 35%. Le simple enlèvement d'un levier permet de désaccoupler le groupe de hachage entièrement réalisé en acier inox AISI 304. On peut nettoyer aisément chaque partie de la machine avec un chiffon humide. **SÉCURITÉ:** Conformes aux réglementations européennes et internationales. Machine relevant de l'annexe IV-D.M.: 96/37/CE. Moteur et commandes IP68, avec inverseurs de marche et bouche d'introduction de la viande conformément à la réglementation CE. Appareil de classe 1 avec carte basse tension 24 V et levier d'arrêt bouche externe à baïonnette. Temps maximum d'utilisation continuatif 15 min.

**DE**  Konstruktion aus Schmelzlegierung, vollkommen mit Edelstahl AISI 304 beschichtet. Selbstkühlende Motoren für den intermittierenden Betrieb mit 4 Zahnrädern aus gehärtetem Stahl in einem dichten Gehäuse im Ölbad. Trichter und Fleisch-Auffangschale aus Edelstahl. Der optionale Mikroschalter auf dem Trichter sieht auf Anfrage einen größeren Einführungshals (Ø 76 mm) und einen Trichter vor, der gemäß den EG-Vorschriften mit Sicherheitsmikroschalter und Handschutz ausgestattet ist und eine stündliche Produktionssteigerung von 35 % gewährleistet. Durch einfaches Drehen eines Hebels lässt sich der vollkommen aus Edelstahl AISI 304 gefertigte Schneidsatz abnehmen. Alle Maschinenteile lassen sich ganz einfach mit einem feuchten Tuch reinigen.

**SICHERHEIT:** Konform mit den europäischen und internationalen Verordnungen. Die Maschine entspricht Anhang IV der Maschinenrichtlinie: 96/37/EG. Motor und Steuerungen mit Schutzgrad IP68, ausgestattet mit Richtungsumkehrschaltung und Fleischeinführungsmündung nach EG-Vorschriften. Gerät der Klasse 1 mit 24 V-Niederspannungsplatine und Hebel zum Blockieren der externen Mündung mit Bajonettssystem. Maximale kontinuierliche Nutzung: 15 Minuten.

**ES**  Estructura de aleación fundida, totalmente revestida de acero inoxidable AISI 304. Motores autoventilados para uso intermitente, confeccionados con 4 engranajes de acero templado, cerrados en caja estanca con baño de aceite. Tolla y cubeta de recogida de carne, inoxidable. El microinterruptor opcional en la tolla, a petición, prevé un cuello de entrada más grande, Ø 76 mm, y una tolla provista de microinterruptores de seguridad y protector de mano, según la normativa CE, garantizando una producción horaria aumentada en un 35%. Con el simple levantamiento de una palanca se obtiene la desconexión de la unidad de molienda, hecha enteramente de acero inoxidable AISI 304. Todas las piezas de las máquinas se pueden limpiar con facilidad con un paño húmedo.

**SEGURIDAD:** Conformes con las normativas europeas e internacionales. Máquina incluida en el Anexo IV-D.M.: 96/37/CE. Motor y mandos con grado de protección IP68, dotados de inversores de marcha y boca de entrada de carne según la normativa CE. Equipo de clase 1 con tarjeta de baja tensión 24 V y palanca de inmovilización de boca exterior tipo bayoneta. Tiempo máximo de uso continuo 15 minutos.

**RU**  Конструкция из литых сплавов, полностью покрытая нержавеющей сталью AISI 304. Двигатели со встроенной системой вентиляции периодического действия имеют 4 зубчатых колеса из закаленной стали, которые помещены в водонепроницаемую масляную ванну. Воронка и емкость для сбора мяса из нержавеющей стали. Такая дополнительная принадлежность, как микровыключатель на воронке, поставляемый по запросу, обеспечивает наличие более широкой горловины Ø 76 и воронки с предохранительным микровыключателем и устройством защиты рук в соответствии с требованиями норм ЕС, позволяя увеличить часовую производительность на 35%. Простое вращение рычага позволяет отключить узел измельчения, который полностью изготовлен из нержавеющей стали AISI 304. Можно легко очистить все детали машин влажной тканью.

**БЕЗОПАСНОСТЬ:** Машины отвечают требованиям европейских и международных стандартов. Машина соответствует приложению IV Ministerского декрета: 96/37/CE. Двигатели и приводы со степенью защиты IP68, оснащенные реверсом и входным отверстием для подачи мяса согласно стандартам ЕС. Оборудование класса 1 с низковольтной платой управления 24 В и байонетный рычаг блокировки внешнего загрузочного отверстия. Максимальное время работы в непрерывном режиме: 15 минут.





# Tritacarne TCB32

## Caratteristiche Tecniche

Technical Specifications - Caractéristiques Techniques - Technische Eigenschaften - Características Técnicas - Технические Характеристики

	TCB32 CE	TCB32 EX
Bocca - Mouth - Bouche - Mündung Boca - Загрузочное отверстие	32 enterprise - 98 unger	32 enterprise - 98 unger
Collo di entrata - Inlet neck - Col d'entrée Einführungshals - Cuello de entrada - Горловина	Ø 52 mm	Ø 76 mm
Produzione oraria - Hourly output - Production horaire Stundenleistung - Producción horaria Производительность в час	600 kg/h - 600 кг/ч	600 kg/h - 600 кг/ч
Dimensione tramoggia - Hopper dimensions Dimension trémie - Trichtermaße Dimensiones tolva - Размер воронки	41 x 32 x 6cm	41 x 32 x 6 cm
Motore trifase - Three-phase motor Moteur triphasé - Dreiphasenmotor Motor trifásico - Трёхфазный двигатель	3 hp / 2,2 kW 3 л.с./2,2 кВт.	3 hp / 2,2 kW 3 л.с./2,2 кВт
Motore monofase - Single-phase motor Moteur monophasé - Einphasenmotor Motor monofásico - Однофазный двигатель	2,2 hp / 1,85 kW 2,2 л.с./1,85 кВт	2,2 hp / 1,85 kW 2,2 л.с./1,85 кВт
Impianto elettrico - Electrical system Circuit électrique - Elektroanlage Instalación eléctrica - Электрооборудование	24 V scheda a bassa tensione 24 V low voltage board 24 V carte basse tension Platine Niederspannung 24 V 24 V tarjeta de baja tensión Низковольтная плата 24 В	INTERRUTTORE TRIPOLARE 16A 1-0-2 CON RITORNO IMPULSIVO 16A 1-0-2 THREE-POLE SWITCH WITH PULSE RETOURN DREIPOLEIGER SCHALTER 16A 1-0-2 MIT IMPULSRÜCKGABE INTERRUPTEUR TRIPOLAIRE 16A 1-0-2 AVEC RETOUR D'IMPULSION INTERRUPTOR TRIPOLAR 16A 1-0-2 CON RETORNO IMPULSIVO ТРЕХПОЛЮСНЫЙ ВЫКЛЮЧАТЕЛЬ 16А 1-0-2 С ИМПУЛЬСНЫМ ВОЗВРАТОМ
Peso netto - Net weight - Poids net Nettogewicht - Peso neto - Масса нетто	43 kg - 43 кг	43 kg - 43 кг
Dimensione - Dimensions - Dimension Abmessungen - Dimensiones - Размеры	47 x 30 x 45 cm	47 x 30 x 45 cm
Dimensione imballo - Package dimensions Dimension emballage - Verpackungsmaße Dimensiones embalaje - Размеры упаковки	60 x 34 x 55 cm	60 x 34 x 55 cm
Optional - Optional Options - Zubehör Opcional - Факультативно	<p>Bocca UNGER in acciaio INOX AISI 304 con tre piastre e due coltelli / TRAMOGGIA con micron - collo Ø 76 (produzione oraria aumentata del 35%) / Serie imbuiti per insaccare (solo per macchine enterprise)</p> <p>AISI 304 stainless-steel UNGER mouth with three plates and two blades / HOPPER with microswitch - inlet neck Ø 76 (hourly output increased by 35%) / Funnel set for sausage filling (only for enterprise machines)</p> <p>Bouche UNGER en acier INOX AISI 304 avec trois grilles et deux couteaux / TRÉMIE avec microrupteur - col Ø 76 (augmentation de la production horaire de 35%) / Série d'entonnoirs pour embosser (uniquement pour les machines enterprise)</p> <p>Mündung UNGER aus Edelstahl AISI 304 mit drei Scheiben und zwei Messern / TRICHTER mit Sicherheitsmikroschalter - Einführungshals Ø 76 (stündliche Produktionssteigerung um 35%) / Trichter-Set zum Wurstfüllen (nur für Enterprise-Maschinen)</p> <p>Boca UNGER de acero inoxidable AISI 304 con tres placas y dos cuchillas / TOLVA con microinterruptor de seguridad - cuello Ø 76 (producción horaria aumentada en un 35%) / Serie de embudos para embutir (solo para máquinas enterprise)</p> <p>Загрузочное отверстие UNGER из нержавеющей стали AISI 304 с тремя решетками и двумя ножами / ВОРОНКА с микровыключателем и горловиной Ø 76 увеличивает часовую производительность на 35% / Комплект насадок для набивания колбас (только для машин enterprise)</p>	<p>Bocca UNGER in acciaio INOX AISI 304 con tre piastre e due coltelli / Serie imbuiti per insaccare (solo per macchine enterprise)</p> <p>AISI 304 stainless-steel UNGER mouth with three plates and two blades / Funnel set for sausage filling (only for enterprise machines)</p> <p>Bouche UNGER en acier INOX AISI 304 avec trois grilles et deux couteaux / Série d'entonnoirs pour embosser (uniquement pour les machines enterprise)</p> <p>Mündung UNGER aus Edelstahl AISI 304 mit drei Scheiben und zwei Messern / Trichter-Set zum Wurstfüllen (nur für Enterprise-Maschinen)</p> <p>Boca UNGER de acero inoxidable AISI 304 con tres placas y dos cuchillas / Serie de embudos para embutir (solo para máquinas enterprise)</p> <p>Загрузочное отверстие UNGER из нержавеющей стали AISI 304 с тремя решетками и двумя ножами / Комплект насадок для набивания колбас (только для машин enterprise)</p>




Tramoggia con Micron  
Hopper with Microswitch  
Trémie avec Microrupteur  
Trichter mit Mikroschalter  
Tolva con Microinterruptor de seguridad  
Воронка с Микровыключателем




Gruppo macinazione UNGER  
UNGER mincing unit  
Groupe de hachage UNGER  
Schneidesystem UNGER  
Unidad de molienda UNGER  
Измельчающий узел унгер




**IT**  Struttura in lega fusa, interamente rivestita in acciaio inossidabile AISI 304. Motori autoventilati ad uso intermittente, realizzati con 4 ingranaggi in acciaio temperato chiusi in scatola stagna a bagno d'olio. Tramoggia e bacinella di raccolta carne, inox. L'optional del micron sulla tramoggia, a richiesta, prevede un collo di entrata più grande, Ø 76, e una tramoggia provvista di micron di sicurezza e salvamano, secondo la normativa CE, garantendo una produzione oraria aumentata del 35%. Con una semplice rotazione di una leva si ottiene il disinnesto del gruppo macinazione interamente in acciaio inox AISI 304. La macchina può essere facilmente pulita in tutte le loro parti con uno straccio umido.


**SICUREZZA:** Conforme alle normative europee e internazionali. Macchina rientrante nell'allegato IV-D.M.: 96/37/CE. Motore e comandi con grado di protezione IP68, dotati di invertitori di marcia e bocca entrata carne a normativa CE. Apparecchiatura in classe 1 con scheda a bassa tensione 24 V e leva ferma bocca esterna a baionetta. Tempo massimo di utilizzo continuativo 15 minuti.

**EN**  Cast alloy structure, fully plated in AISI 304 stainless steel. Self-ventilated intermittent use motors, with 4 hardened steel gears enclosed in a leak-proof oil-bath gearbox. Stainless steel hopper and meat collection tray. The optional microswitch on the hopper, on request, requires a larger inlet mouth, Ø 76, and a hopper fitted with a safety microswitch and finger guard, compliant with EC regulations, increasing hourly output by 35%. The AISI 304 stainless steel mincing unit can be disengaged by simply turning a lever. All the machine parts can be easily cleaned with a damp cloth.


**SAFETY:** Complies with European and international regulations. Machines belonging to the annex IV of: 96/37/C.E. Motor and controls have IP68 ingress protection, equipped with reverse switches and EC regulation compliant meat inlet mouth. Class 1 device with 24 V low-voltage board with mouth lock bayonet lever. Maximum time of continuous use 15 min.

**FR**  Structure en alliage fondu, entièrement revêtue d'acier inox AISI 304. Moteurs autoventilés à usage intermittent, réalisés avec 4 engrenages en acier trempé contenus dans une boîte étanche à bain d'huile. Trémie et bac à viande en inox. L'optionnel du microrupteur sur la trémie, sur demande, comporte un cou d'entrée plus large Ø 76, et une trémie avec dispositif de protection de main et microrupteur de sécurité, qui garantie une augmentation de la production à l'heure du 35%. La simple rotation d'un levier permet de désaccoupler le groupe de hachage entièrement réalisé en acier inox AISI 304. Toutes les parties de la machine peuvent être nettoyées facilement avec un chiffon humide.


**SÉCURITÉ:** Conformes aux réglementations européennes et internationales. Machine relevant de l'annexe IV-D.M.: 96/37/CE. Moteur et commandes IP68, avec inverseurs de marche et bouche d'introduction de la viande conformément à la réglementation CE. Appareil de classe 1 avec carte basse tension 24 V et levier d'arrêt bouche externe à baïonnette. Temps maximum d'utilisation continuatif 15 min.

**DE**  Konstruktion aus Schmelzlegierung, vollkommen mit Edelstahl AISI 304 beschichtet. Selbstkühlende Motoren für den intermittierenden Betrieb mit 4 Zahnrädern aus gehärtetem Stahl in einem dichten Gehäuse im Ölbad. Trichter und Fleisch-Auffangschale aus Edelstahl. Der optionale Mikroschalter auf dem Trichter sieht auf Anfrage einen größeren Einführungshals (Ø 76) und einen Trichter vor, der gemäß den EG-Vorschriften mit Sicherheitsmikroschalter und Handschutz ausgestattet ist und eine stündliche Produktionssteigerung von 35 % gewährleistet. Durch einfaches Drehen eines Hebels lässt sich der vollkommen aus Edelstahl AISI 304 gefertigte Schneidsatz abnehmen. Alle Maschinenteile lassen sich ganz einfach mit einem feuchten Tuch reinigen.

**SICHERHEIT:** Konform mit den europäischen und internationalen Verordnungen. Die Maschine entspricht Anhang IV der Maschinenrichtlinie: 96/37/EG. Motor und Steuerungen mit Schutzgrad IP68, ausgestattet mit Richtungsumkehrschaltung und Fleischeinführungsmündung nach EG-Vorschriften. Gerät der Klasse 1 mit 24 V-Niederspannungsplatine und Hebel zum Blockieren der externen Mündung mit Bajonettssystem. Maximale kontinuierliche Nutzung: 15 Minuten.

**ES**  Estructura de aleación fundida, totalmente revestida de acero inoxidable AISI 304. Motores autoventilados para uso intermitente, confeccionados con 4 engranajes de acero templado, cerrados en caja estanca con baño de aceite. Tolva y cubeta de recogida de carne, inoxidable. El microinterruptor opcional en la tolva, a petición, prevé un cuello de entrada más grande, Ø 76, y una tolva provista de microinterruptores de seguridad y protector de mano, según la normativa CE, garantizando una producción horaria aumentada en un 35%. Con una simple rotación de una palanca se obtiene la desconexión de la unidad de molienda, hecha enteramente de acero inoxidable AISI 304. Todas las piezas de la máquina se pueden limpiar con facilidad con un paño húmedo.

**SEGURIDAD:** Conforme con las normativas europeas e internacionales. Máquina incluida en el Anexo IV-D.M.: 96/37/CE. Motor y mandos con grado de protección IP68, dotados de inversores de marcha y boca de entrada de carne según la normativa CE. Equipo de clase 1 con tarjeta de baja tensión 24 V y palanca de inmovilización de boca exterior tipo bayoneta. Tiempo máximo de uso continuo 15 minutos.

**RU**  Конструкция из литых сплавов, полностью покрытая нержавеющей сталью AISI 304. Двигатели со встроенной системой вентиляции периодического действия имеют 4 зубчатых колеса из закаленной стали, которые помещены в водонепроницаемую масляную ванну. Воронка и емкость для сбора мяса из нержавеющей стали. Такая дополнительная принадлежность, как микровыключатель на воронке, поставляемый по запросу, обеспечивает наличие более широкой горловины Ø 76 и воронки с предохранительным микровыключателем и устройством защиты рук в соответствии с требованиями норм ЕС, позволяя увеличить часовую производительность на 35%. Простое вращение рычага позволяет отключить узел измельчения, который полностью изготовлен из нержавеющей стали AISI 304. Все детали машины можно легко очистить влажной тканью.

**БЕЗОПАСНОСТЬ:** Отвечает требованиям европейских и международных стандартов. Машины соответствуют приложению IV министерского декрета: 96/37/CE. Двигатели и приводы со степенью защиты IP68, оснащенные реверсом и входным отверстием для подачи мяса согласно стандартам ЕС. Оборудование класса 1 с низковольтной платой управления 24 В и байонетный рычаг блокировки внешнего загрузочного отверстия. Максимальное время работы в непрерывном режиме: 15 минут.



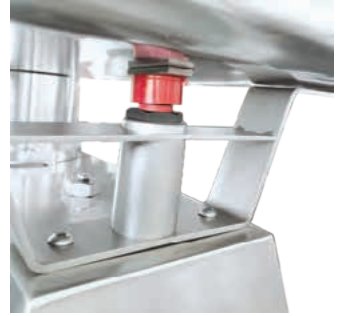


# Tritacarne TQ32

## Caratteristiche Tecniche

Technical Specifications - Características Técnicas - Technische Eigenschaften - Características Técnicas - Технические Характеристики

	TQ32 CE	TQ32 EX
Bocca - Mouth - Bouche - Mündung Boca - Загрузочное отверстие	32 enterprise - 98 unger	32 enterprise - 98 unger
Collo di entrata - Inlet neck - Col d'entrée Einführungshals - Cuello de entrada - Горловина	Ø 52 mm	Ø 76 mm
Produzione oraria - Hourly output - Production horaire Stundenleistung - Producción horaria Производительность в час	600 kg/h - 600 кг/ч	600 kg/h - 600 кг/ч
Dimensione tramoggia - Hopper dimensions Dimension trémie - Trichtermaß Dimensiones tolva - Размер воронки	50 x 35 x 7 cm	50 x 35 x 7 cm
Motore trifase - Three-phase motor Moteur triphasé - Dreiphasenmotor Motor trifásico - Трёхфазный двигатель	3 hp / 2,2 kW 3 л.с./2,2 кВт.	3 hp / 2,2 kW 3 л.с./2,2 кВт
Motore monofase - Single-phase motor Moteur monophasé - Einphasenmotor Motor monofásico - Однофазный двигатель	2,2 hp / 1,85 kW 2,2 л.с./1,85 кВт	2,2 hp / 1,85 kW 2,2 л.с./1,85 кВт
Impianto elettrico - Electrical system Circuit électrique - Elektroanlage Instalación eléctrica - Электрооборудование	24 V scheda a bassa tensione 24 V low voltage board 24 V carte basse tension Platine Niederspannung 24 V 24 V tarjeta de baja tensión Низковольтная плата 24 В	INTERRUTTORE TRIPOLARE 16A 1-0-2 CON RITORNO IMPULSIVO 16A 1-0-2 THREE-POLE SWITCH WITH PULSE RETURN DREIPOLIGER SCHALTER 16A 1-0-2 MIT IMPULSRÜCKGABE INTERRUPTEUR TRIPOLAIRE 16A 1-0-2 AVEC RETOUR D'IMPULSION INTERRUPTOR TRIPOLAR 16A 1-0-2 CON RETORNO IMPULSIVO ТРЕХПОЛЮСНЫЙ ВЫКЛЮЧАТЕЛЬ 16А 1-0-2 С ИМПУЛЬСНЫМ ВОЗВРАТОМ
Peso netto - Net weight - Poids net Nettogewicht - Peso neto - Масса нетто	47 kg - 47 кг	47 kg - 47 кг
Dimensione - Dimensions - Dimension Abmessungen - Dimensiones - Размеры	45 x 28 x 46 cm	45 x 28 x 46 cm
Dimensione imballo - Package dimensions Dimension emballage - Verpackungsmaße Dimensiones embalaje - Размеры упаковки	60 x 34 x 55 cm	60 x 34 x 55 cm
Optional - Optional Options - Zubehör Opcional - Факультативно	<p>Bocca UNGER in acciaio INOX AISI 304 con tre piastre e due coltelli / TRAMOGGIA con micron - collo Ø 76 (produzione oraria aumentata del 35%) / Serie imbuiti per insaccare (solo per macchine enterprise)</p> <p>AISI 304 stainless-steel UNGER mouth with three plates and two blades / HOPPER with microswitch - inlet neck Ø 76 (hourly output increased by 35%) / Funnel set for sausage filling (only for enterprise machines)</p> <p>Bouche UNGER en acier INOX AISI 304 avec trois grilles et deux couteaux / TRÉMIE avec microrupteur - col Ø 76 (augmentation de la production horaire de 35%) / Série d'entonnoirs pour embosser (uniquement pour les machines enterprise)</p> <p>Mündung UNGER aus Edelstahl AISI 304 mit drei Scheiben und zwei Messern / TRICHTER mit Sicherheitsmikroschalter - Einführungshals Ø 76 (stündliche Produktionssteigerung um 35%) / Trichter-Set zum Wurstfüllen (nur für Enterprise-Maschinen)</p> <p>Boca UNGER de acero inoxidable AISI 304 con tres placas y dos cuchillas / TOLVA con microinterruptor de seguridad - cuello Ø 76 (producción horaria aumentada en un 35%) / Serie de embudos para embutir (solo para máquinas enterprise)</p> <p>Загрузочное отверстие UNGER из нержавеющей стали AISI 304 с тремя решетками и двумя ножами / ВОРОНКА с микровыключателем и горловиной Ø 76 увеличивает часовую производительность на 35% / Комплект насадок для набивания колбас (только для машин enterprise)</p>	<p>Bocca UNGER in acciaio INOX AISI 304 con tre piastre e due coltelli / Serie imbuiti per insaccare (solo per macchine enterprise)</p> <p>AISI 304 stainless-steel UNGER mouth with three plates and two blades / Funnel set for sausage filling (only for enterprise machines)</p> <p>Bouche UNGER en acier INOX AISI 304 avec trois grilles et deux couteaux / Série d'entonnoirs pour embosser (uniquement pour les machines enterprise)</p> <p>Mündung UNGER aus Edelstahl AISI 304 mit drei Scheiben und zwei Messern / Trichter-Set zum Wurstfüllen (nur für Enterprise-Maschinen)</p> <p>Boca UNGER de acero inoxidable AISI 304 con tres placas y dos cuchillas / Serie de embudos para embutir (solo para máquinas enterprise)</p> <p>Загрузочное отверстие UNGER из нержавеющей стали AISI 304 с тремя решетками и двумя ножами / Комплект насадок для набивания колбас (только для машин enterprise)</p>




Tramoggia con Micron  
Hopper with Microswitch  
Trémie avec Microrupteur  
Trichter mit Mikroschalter  
Tolva con Microinterruptor de seguridad  
Воронка с Микровыключателем




Gruppo macinazione UNGER  
UNGER mincing unit  
Groupe de hachage UNGER  
Schneidesystem UNGER  
Unidad de molienda UNGER  
Измельчающий узел унгер




**IT**  Struttura in lega fusa, interamente rivestita in acciaio inossidabile AISI 304. Motori autoventilati ad uso intermittente, realizzati con 4 ingranaggi in acciaio temperato chiusi in scatola stagna a bagno d'olio. Tramoggia e bacinella di raccolta carne, inox. L'optional del micron sulla tramoggia, a richiesta, prevede un collo di entrata più grande, Ø 76, e una tramoggia provvista di micron di sicurezza e salvamano, secondo la normativa CE, garantendo una produzione oraria aumentata del 35%. Con il semplice sollevamento della leva si ottiene il disinnesto del gruppo macinazione interamente in acciaio inox AISI 304. La macchina può essere facilmente pulita in tutte le loro parti con uno straccio umido.


**SICUREZZA:** Conforme alle normative europee e internazionali. Macchina rientrante nell'allegato IV-D.M.: 96/37/CE. Motore e comandi con grado di protezione IP68, dotati di invertitori di marcia e bocca entrata carne a normativa CE. Apparecchiatura in classe 1 con scheda a bassa tensione 24 V e leva ferma bocca esterna a baionetta. Tempo massimo di utilizzo continuativo 15 minuti.

**EN**  Cast alloy structure, fully plated in AISI 304 stainless steel. Self-ventilated intermittent use motors, with 4 hardened steel gears enclosed in a leak-proof oil-bath gearbox. Stainless steel hopper and meat collection tray. The optional microswitch on the hopper, on request, requires a larger inlet mouth, Ø 76, and a hopper fitted with a safety microswitch and finger guard, compliant with EC regulations, increasing hourly output by 35%. The AISI 304 stainless steel mincing unit can be disengaged by simply lifting a lever. All the machine parts can be easily cleaned with a damp cloth.


**SAFETY:** Complies with European and international regulations. Machines belonging to the annex IV of: 96/37/C.E. Motor and controls have IP68 ingress protection, equipped with reverse switches and EC regulation compliant meat inlet mouth. Class 1 device with 24 V low-voltage board with mouth lock bayonet lever. Maximum time of continuous use 15 min.

**FR**  Structure en alliage fondu, entièrement revêtue d'acier inox AISI 304. Moteurs autoventilés à usage intermittent, réalisés avec 4 engrenages en acier trempé contenus dans une boîte étanche à bain d'huile. Trémie et bac à viande en inox. L'optionnel du microrupteur sur la trémie, sur demande, comporte un cou d'entrée plus large Ø 76, et une trémie avec dispositif de protection de main et microrupteur de sécurité, qui garantie une augmentation de la production à l'heure du 35%. Le simple enlèvement d'un levier permet de désaccoupler le groupe de hachage entièrement réalisé en acier inox AISI 304. Toutes les parties de la machine peuvent être nettoyées facilement avec un chiffon humide.


**SÉCURITÉ:** Conformes aux réglementations européennes et internationales. Machine relevant de l'annexe IV-D.M.: 96/37/CE. Moteur et commandes IP68, avec inverseurs de marche et bouche d'introduction de la viande conformément à la réglementation CE. Appareil de classe 1 avec carte basse tension 24 V et levier d'arrêt bouche externe à baïonnette. Temps maximum d'utilisation continuatif 15 min.

**DE**  Konstruktion aus Schmelzlegierung, vollkommen mit Edelstahl AISI 304 beschichtet. Selbstkühlende Motoren für den intermittierenden Betrieb mit 4 Zahnrädern aus gehärtetem Stahl in einem dichten Gehäuse im Ölbad. Trichter und Fleisch-Auffangschale aus Edelstahl. Der optionale Mikroschalter auf dem Trichter sieht auf Anfrage einen größeren Einführungshals (Ø 76) und einen Trichter vor, der gemäß den EG-Vorschriften mit Sicherheitsmikroschalter und Handschutz ausgestattet ist und eine stündliche Produktionssteigerung von 35 % gewährleistet. Durch einfaches Anheben eines Hebels erhalten Sie die Entkopplung aus Edelstahl AISI 304 gefertigte Schneidsatz abnehmen. Alle Maschinenteile lassen sich ganz einfach mit einem feuchten Tuch reinigen.

**SICHERHEIT:** Konform mit den europäischen und internationalen Verordnungen. Die Maschine entspricht Anhang IV der Maschinenrichtlinie: 96/37/EG. Motor und Steuerungen mit Schutzgrad IP68, ausgestattet mit Richtungsumkehrschaltung und Fleischeinführungsmündung nach EG-Vorschriften. Gerät der Klasse 1 mit 24 V-Niederspannungsplatine und Hebel zum Blockieren der externen Mündung mit Bajonettssystem. Maximale kontinuierliche Nutzung: 15 Minuten.

**ES**  Estructura de aleación fundida, totalmente revestida de acero inoxidable AISI 304. Motores autoventilados para uso intermitente, confeccionados con 4 engranajes de acero templado, cerrados en caja estanca con baño de aceite. Tolla y cubeta de recogida de carne, inoxidable. El microinterruptor opcional en la tolla, a petición, prevé un cuello de entrada más grande, Ø 76, y una tolla provista de microinterruptores de seguridad y protector de mano, según la normativa CE, garantizando una producción horaria aumentada en un 35%. Con el simple levantamiento de una palanca se obtiene la desconexión de la unidad de molienda, hecha enteramente de acero inoxidable AISI 304. Todas las piezas de la máquina se pueden limpiar con facilidad con un paño húmedo.

**SEGURIDAD:** Conforme con las normativas europeas e internacionales. Máquina incluida en el Anexo IV-D.M.: 96/37/CE. Motor y mandos con grado de protección IP68, dotados de inversores de marcha y boca de entrada de carne según la normativa CE. Equipo de clase 1 con tarjeta de baja tensión 24 V y palanca de inmovilización de boca exterior tipo bayoneta. Tiempo máximo de uso continuo 15 minutos.

**RU**  Конструкция из литых сплавов, полностью покрытая нержавеющей сталью AISI 304. Двигатели со встроенной системой вентиляции периодического действия имеют 4 зубчатых колеса из закаленной стали, которые помещены в водонепроницаемую масляную ванну. Воронка и емкость для сбора мяса из нержавеющей стали. Такая дополнительная принадлежность, как микровыключатель на воронке, поставляемый по запросу, обеспечивает наличие более широкой горловины Ø 76 и воронки с предохранительным микровыключателем и устройством защиты рук в соответствии с требованиями норм ЕС, позволяя увеличить часовую производительность на 35%. Простое вращение рычага позволяет отключить узел измельчения, который полностью изготовлен из нержавеющей стали AISI 304. Все детали машины можно легко очистить влажной тканью.

**БЕЗОПАСНОСТЬ:** Отвечает требованиям европейских и международных стандартов. Машины соответствуют приложению IV министерского декрета: 96/37/CE. Двигатели и приводы со степенью защиты IP68, оснащенные реверсом и входным отверстием для подачи мяса согласно стандартам ЕС. Оборудование класса 1 с низковольтной платой управления 24 В и байонетный рычаг блокировки внешнего загрузочного отверстия. Максимальное время работы в непрерывном режиме: 15 минут.





# Tritacarne TQB32

## Caratteristiche Tecniche


Technical Specifications - Caractéristiques Techniques - Technische Eigenschaften - Características Técnicas - Технические Характеристики


	TQB32 CE	TQB32 EX
Bocca - Mouth - Bouche - Mündung Boca - Загрузочное отверстие	32 enterprise - 98 unger	32 enterprise - 98 unger
Collo di entrata - Inlet neck - Col d'entrée Einführungshals - Cuello de entrada - Горловина	Ø 52 mm	Ø 76 mm
Produzione oraria - Hourly output - Production horaire Stundenleistung - Producción horaria Производительность в час	600 kg/h - 600 кг/ч	600 kg/h - 600 кг/ч
Dimensione tramoggia - Hopper dimensions Dimension trémie - Trichtermaß Dimensiones tolva - Размер воронки	50 x 35 x 7 cm	50 x 35 x 7 cm
Motore trifase - Three-phase motor Moteur triphasé - Dreiphasenmotor Motor trifásico - Трёхфазный двигатель	3 hp / 2,2 kW 3 л.с./2,2 кВт.	3 hp / 2,2 kW 3 л.с./2,2 кВт
Motore monofase - Single-phase motor Moteur monophasé - Einphasenmotor Motor monofásico - Однофазный двигатель	2,2 hp / 1,85 kW 2,2 л.с./1,85 кВт	2,2 hp / 1,85 kW 2,2 л.с./1,85 кВт
Impianto elettrico - Electrical system Circuit électrique - Elektroanlage Instalación eléctrica - Электрооборудование	24 V scheda a bassa tensione 24 V low voltage board 24 V carte basse tension Platine Niederspannung 24 V 24 V tarjeta de baja tensión Низковольтная плата 24 В	INTERRUTTORE TRIPOLARE 16A 1-0-2 CON RITORNO IMPULSIVO 16A 1-0-2 THREE-POLE SWITCH WITH PULSE RETURN DREIPOLEIGER SCHALTER 16A 1-0-2 MIT IMPULSRÜCKGABE INTERRUPTEUR TRIPOLAIRE 16A 1-0-2 AVEC RETOUR D'IMPULSION INTERRUPTOR TRIPOLAR 16A 1-0-2 CON RETORNO IMPULSIVO ТРЕХПОЛЮСНЫЙ ВЫКЛЮЧАТЕЛЬ 16А 1-0-2 С ИМПУЛЬСНЫМ ВОЗВРАТОМ
Peso netto - Net weight - Poids net Nettogewicht - Peso neto - Масса нетто	47 kg - 47 кг	47 kg - 47 кг
Dimensione - Dimensions - Dimension Abmessungen - Dimensiones - Размеры	45 x 28 x 46 cm	45 x 28 x 46 cm
Dimensione imballo - Package dimensions Dimension emballage - Verpackungsmaße Dimensiones embalaje - Размеры упаковок	60 x 34 x 55 cm	60 x 34 x 55 cm
Optional - Optional Options - Zubehör Opcional - Факультативно	<p>Bocca UNGER in acciaio INOX AISI 304 con tre piastre e due coltelli / TRAMOGGIA con micron - collo Ø 76 (produzione oraria aumentata del 35%) / Serie imbuto per insaccare (solo per macchine enterprise)</p> <p>AISI 304 stainless-steel UNGER mouth with three plates and two blades / HOPPER with microswitch - inlet neck Ø 76 (hourly output increased by 35%) / Funnel set for sausage filling (only for enterprise machines)</p> <p>Bouche UNGER en acier INOX AISI 304 avec trois grilles et deux couteaux / TRÉMIE avec microrupteur - col Ø 76 (augmentation de la production horaire de 35%) / Série d'entonnoirs pour embosser (uniquement pour les machines enterprise)</p> <p>Mündung UNGER aus Edelstahl AISI 304 mit drei Scheiben und zwei Messern / TRICHTER mit Sicherheitsmikroschalter - Einführungshals Ø 76 (stündliche Produktionssteigerung um 35%) / Trichter-Set zum Wurstfüllen (nur für Enterprise-Maschinen)</p> <p>Boca UNGER de acero inoxidable AISI 304 con tres placas y dos cuchillas / TOLVA con microinterruptor de seguridad - cuello Ø 76 (producción horaria aumentada en un 35%) / Serie de embudos para embutir (solo para máquinas enterprise)</p> <p>Загрузочное отверстие UNGER из нержавеющей стали AISI 304 с тремя решетками и двумя ножами / ВОРОНКА с микровыключателем и горловиной Ø 76 увеличивает часовую производительность на 35% / Комплект насадок для набивания колбас (только для машин enterprise)</p>	<p>Bocca UNGER in acciaio INOX AISI 304 con tre piastre e due coltelli / Serie imbuto per insaccare (solo per macchine enterprise)</p> <p>AISI 304 stainless-steel UNGER mouth with three plates and two blades / Funnel set for sausage filling (only for enterprise machines)</p> <p>Bouche UNGER en acier INOX AISI 304 avec trois grilles et deux couteaux / Série d'entonnoirs pour embosser (uniquement pour les machines enterprise)</p> <p>Mündung UNGER aus Edelstahl AISI 304 mit drei Scheiben und zwei Messern / Trichter-Set zum Wurstfüllen (nur für Enterprise-Maschinen)</p> <p>Boca UNGER de acero inoxidable AISI 304 con tres placas y dos cuchillas / Serie de embudos para embutir (solo para máquinas enterprise)</p> <p>Загрузочное отверстие UNGER из нержавеющей стали AISI 304 с тремя решетками и двумя ножами / Комплект насадок для набивания колбас (только для машин enterprise)</p>





Gruppo macinazione UNGER  
UNGER mincing unit  
Groupe de hachage UNGER  
Schneidesystem UNGER  
Unidad de molinda UNGER  
Измельчающий узел унгер




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

**EN**  This meat mincer, made entirely of AISI 304 stainless steel, is equipped with a safety system and a self-ventilated motor, with oil-bath gears. The machine complies with all European and international standards concerning hygiene and security: it allows the operator to work the meat at low temperatures so as to prevent the development of bacteria and to maintain unchanged the appearance and nutritional quality of meat. The cutting system consists of 1 plate and 1 blade made of stainless steel and a removable hopper that can be cleaned easily using a damp cloth. Even if the machine is not used consistently there is no need to disassemble the mouth and storing it in the refrigerator. The machine is also fitted with a compressor, a thermostat and an environmentally neutral refrigerant.

**FR**  Le hachoir entièrement construit en acier inox AISI 304 est équipé d'un système de sécurité et d'un moteur auto-ventilé, réalisé avec des engrenages à bain d'huile. La machine est conforme à toutes les normes européennes et internationales concernant l'hygiène et la sécurité: elle permet à l'opérateur de travailler la viande à basse température a fin d'éviter de bactéries et de maintenir inchangé l'aspect et la qualité nutritionnelle de la viande. Le système de coupe est constitué par 1 grille et 1 couteau en acier inox ainsi que par une trémie amovible pour faciliter le nettoyage avec un chiffon humide. Même si la machine n'est pas utilisée systématiquement il n'est pas nécessaire de démonter la bouche et de la placer dans le réfrigérateur. La machine est également équipée d'un compresseur ainsi que d'un thermostat et elle utilise un gaz réfrigérant qui n'a aucun effet sur l'environnement.

**DE**  Der vollkommen aus Edelstahl AISI 304 gefertigte Fleischwolf ist mit einem Sicherheitssystem und einem selbstgekühlten Motor mit Zahnrädern im Ölbad ausgestattet. Die Maschine ist konform mit allen europäischen und internationalen Verordnungen in den Bereichen Hygiene und Sicherheit: Sie ermöglicht die Fleischverarbeitung bei niedrigen Temperaturen, wodurch die Bildung von Bakterien verhindert wird und das Aussehen und der Nährwert des Fleisches unverändert erhalten bleiben. Das Schnittsystem besteht aus 1 Scheibe und 1 Messer aus Edelstahl sowie einem herausziehbaren Trichter, der eine einfache Reinigung mit einem feuchten Tuch ermöglicht. Auch wenn die Maschine nicht ständig benutzt wird, muss die Mündung nicht abgenommen und im Kühlschrank aufbewahrt werden. Die Maschine ist außerdem mit einem Kompressor, einem Thermostat und Kühlmittel ausgestattet, das keine Auswirkungen auf die Umwelt hat.

**ES**  La picadora de carne, enteramente fabricada en acero inoxidable AISI 304, cuenta con un sistema de seguridad y un motor autoventilado, realizado con engranajes con baño de aceite. La máquina se ajusta a todas las normativas europeas e internacionales sobre higiene y seguridad: permite procesar la carne a bajas temperaturas para impedir el desarrollo de bacterias, al tiempo que mantiene intacto el aspecto y las cualidades nutritivas de la carne. El sistema de corte está formado por 1 placa y 1 cuchilla de acero inoxidable, con una tolva extraíble que permite una fácil limpieza con un paño húmedo. Si la máquina no se utiliza de forma constante, no es necesario desmontar la boca y volverla a colocar en el frigorífico. La máquina cuenta además con un compresor, un termostato y un gas refrigerante sin impacto medioambiental.

**RU** Мясорубка полностью изготовлена из нержавеющей стали AISI 304 и оснащена системой безопасности, двигателем с автоматической вентиляцией и шестернями в масляной ванне. Машина отвечает всем европейским и международным нормам по гигиене и безопасности: она позволяет обрабатывать мясо при такой низкой температуре, которая предотвращает размножение бактерий и сохраняет неизменным внешний вид мяса и его питательные качества. Система измельчения состоит из 1 решетки и 1 ножа из нержавеющей стали, а также съемной воронки, что позволяет провести очистку влажной тканью. Даже когда машиной пользуются нерегулярно, не требуется снимать горловину и хранить ее в холодильнике. Кроме того, машина оборудована компрессором и термостатом; используемый хладагент не оказывает вредного воздействия на окружающую среду.


## Caratteristiche Tecniche


### Technical Specifications - Caractéristiques Techniques


Technische Eigenschaften - Características Técnicas  
 Технические Характеристики


	TCR22 IGLOO CE
Produzione oraria Hourly output Production horaire Stundenleistung Producción horaria Производительность в час	280 k g/h - 280 кг/ч
Motore trifase - Three-phase motor Moteur triphasé - Dreiphasenmotor Motor trifásico - Трёхфазный двигатель	1,4 hp/1,1 kw
Motore monofase - Single-phase motor Moteur monophasé - Einphasenmotor Motor monofásico - Однофазный двигатель	1,2 hp/0,86 kw
Peso netto Net weight Poids net Nettogewicht Peso neto Масса нетто	43 kg - 43 кг
Dimensione Dimensions Dimension Abmessungen Dimensiones Размеры	27 x 41 x 54,5 cm
Dimensione imballo Package dimensions Dimension emballage Verpackungsmaße Dimensiones embalaje Размеры упаковки	60 x 34 x 55 cm
Dimensione tramoggia Hopper dimensions Dimension trémie Trichtermaße Dimensiones tolva Размер воронки	35 x 24 x 4,9 cm
Potenza compressore Compressor power Puissance compresseur Kompressorleistung Potencia compresor Мощность компрессора	GD40MB 220-240 V, 50 Hz GD40MB 220-240 B, 50 Гц
Gas Refrigerante Refrigerant - Gaz Réfrigérant Kühlmittel - Gas refrigerante Хладагент	R134A




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

**EN**  This meat mincer, made entirely of AISI 304 stainless steel, is equipped with a safety system and a self-ventilated motor, with oil-bath gears. The machine complies with all European and international standards concerning hygiene and security: it allows the operator to work the meat at low temperatures so as to prevent the development of bacteria and to maintain unchanged the appearance and nutritional quality of meat. The cutting system consists of 1 plate and 1 blade made of stainless steel and a removable hopper that can be cleaned easily using a damp cloth. Even if the machine is not used consistently there is no need to disassemble the mouth and storing it in the refrigerator. The machine is also fitted with a compressor, a thermostat and an environmentally neutral refrigerant.

**FR**  Le hachoir entièrement construit en acier inox AISI 304 est équipé d'un système de sécurité et d'un moteur auto-ventilé, réalisé avec des engrenages à bain d'huile. La machine est conforme à toutes les normes européennes et internationales concernant l'hygiène et la sécurité: elle permet à l'opérateur de travailler la viande à basse température a fin d'éviter de bactéries et de maintenir inchangé l'aspect et la qualité nutritionnelle de la viande. Le système de coupe est constitué par 1 grille et 1 couteau en acier inox ainsi que par une trémie amovible pour faciliter le nettoyage avec un chiffon humide. Même si la machine n'est pas utilisée systématiquement il n'est pas nécessaire de démonter la bouche et de la placer dans le réfrigérateur. La machine est également équipée d'un compresseur ainsi que d'un thermostat et elle utilise un gaz réfrigérant qui n'a aucun effet sur l'environnement.

**DE**  Der vollkommen aus Edelstahl AISI 304 gefertigte Fleischwolf ist mit einem Sicherheitssystem und einem selbstgekühlten Motor mit Zahnrädern im Ölbad ausgestattet. Die Maschine ist konform mit allen europäischen und internationalen Verordnungen in den Bereichen Hygiene und Sicherheit: Sie ermöglicht die Fleischverarbeitung bei niedrigen Temperaturen, wodurch die Bildung von Bakterien verhindert wird und das Aussehen und der Nährwert des Fleisches unverändert erhalten bleiben. Das Schnittsystem besteht aus 1 Scheibe und 1 Messer aus Edelstahl sowie einem herausziehbaren Trichter, der eine einfache Reinigung mit einem feuchten Tuch ermöglicht. Auch wenn die Maschine nicht ständig benutzt wird, muss die Mündung nicht abgenommen und im Kühlschrank aufbewahrt werden. Die Maschine ist außerdem mit einem Kompressor, einem Thermostat und Kühlmittel ausgestattet, das keine Auswirkungen auf die Umwelt hat.

**ES**  La picadora de carne, enteramente fabricada en acero inoxidable AISI 304, cuenta con un sistema de seguridad y un motor autoventilado, realizado con engranajes con baño de aceite. La máquina se ajusta a todas las normativas europeas e internacionales sobre higiene y seguridad: permite procesar la carne a bajas temperaturas para impedir el desarrollo de bacterias, al tiempo que mantiene intacto el aspecto y las cualidades nutritivas de la carne. El sistema de corte está formado por 1 placa y 1 cuchilla de acero inoxidable, con una tolva extraíble que permite una fácil limpieza con un paño húmedo. Si la máquina no se utiliza de forma constante, no es necesario desmontar la boca y volverla a colocar en el frigorífico. La máquina cuenta además con un compresor, un termostato y un gas refrigerante sin impacto medioambiental.

**RU** Мясорубка полностью изготовлена из нержавеющей стали AISI 304 и оснащена системой безопасности, двигателем с автоматической вентиляцией и шестернями в масляной ванне. Машина отвечает всем европейским и международным нормам по гигиене и безопасности: она позволяет обрабатывать мясо при такой низкой температуре, которая предотвращает размножение бактерий и сохраняет неизменным внешний вид мяса и его питательные качества. Система измельчения состоит из 1 решетки и 1 ножа из нержавеющей стали, а также съемной воронки, что позволяет провести очистку влажной тканью. Даже когда машиной пользуются нерегулярно, не требуется снимать горловину и хранить ее в холодильнике. Кроме того, машина оборудована компрессором и термостатом; используемый хладагент не оказывает вредного воздействия на окружающую среду.

## Caratteristiche Tecniche


### Technical Specifications - Caractéristiques Techniques


### Technische Eigenschaften - Características Técnicas


### Технические Характеристики


	TCR32 IGLOO CE
Produzione oraria Hourly output Production horaire Stundenleistung Producción horaria Производительность в час	450 kg/h - 450 кг/ч
Motore trifase - Three-phase motor Moteur triphasé - Dreiphasenmotor Motor trifásico - Трехфазный двигатель	2,5 hp/1,9 kw
Motore monofase - Single-phase motor Moteur monophasé - Einphasenmotor Motor monofásico - Однофазный двигатель	2hp/1,5kw
Peso netto Net weight Poids net Nettogewicht Peso neto Масса нетто	56 kg - 56 кг
Dimensione Dimensions Dimension Abmessungen Dimensiones Размеры	35 x 53 x 55,5 cm
Dimensione imballo Package dimensions Dimension emballage Verpackungsmaße Dimensiones embalaje Размеры упаковки	60 x 50 x 60 cm
Dimensione tramoggia Hopper dimensions Dimension trémie Trichtermaße Dimensiones tolva Размер воронки	41 x 31 x 7,1 cm
Potenza compressore Compressor power Puissance compresseur Kompressorleistung Potencia compresor Мощность компрессора	GD40MB 220-240 V, 50 Hz GD40MB 220-240 B, 50 Гц
Gas Refrigerante Refrigerant - Gaz Réfrigérant Kühlmittel - Gas refrigerante Хладагент	R134A





**IT**  Tritacarne interamente costruito in acciaio inox AISI 304, con tramoggia di grande capacità completa di micron di sicurezza e gruppo di macinazione inox da grande produzione. La macchina può essere da banco o, a richiesta, provvista di carrello. La tramoggia può essere asportata per facilitare e velocizzare le operazioni di pulizia, durante le quali il sistema di sicurezza disabilita tutte le funzioni della macchina, rilevando l'assenza della tramoggia. Il sistema di taglio è così composto: elica, coltello, piastra e volantino. La versione CE è dotata di scheda elettronica 24 V e micron codificato.

**EN**  Meat mincer made entirely of AISI 304 stainless steel, with large-capacity hopper equipped with safety microswitch and stainless steel mincing unit for large-scale production. The machine could be for bench, or by request, provided with trolley. The hopper can be removed to make cleaning easier and faster. During cleaning operation a special safety system on the machine disables all machine functions, by detecting the absence of hopper. The cutting system is made up as follows: propeller, knife, plate and flywheel. The CE version is equipped with electronic board 24 V and coded microswitch.

**FR**  Hachoir entièrement construit en acier inox AISI 304, avec trémie de grande capacité dotée d'un microinterrupteur de sécurité et d'un groupe de hachage en acier inox pour la grande production. La machine peut être installée sur un comptoir ou, sur demande, équipée d'un chariot. La trémie peut être enlevée pour faciliter et accélérer l'opération du nettoyage, pendant la quelle, le système de sécurité désamorce toutes les fonctionnes de la machine, en détectant l'absence de la trémie. Le système de hachage est composé de cette manière: hélice, couteau, plaque et volant. La version CE est équipée d'une carte électronique 24 V et d'un microinterrupteur codifié.

**DE**  Vollkommen aus Edelstahl AISI 304 gefertigter Fleischwolf, mit großem Trichter, Sicherheitsmikroschalter und Schneidsatz aus Edelstahl für hohe Produktionsleistungen. Die Maschine ist als Thekenausführung erhältlich oder kann auf Anfrage mit einem Wagen ausgestattet werden. Der Trichter kann abgenommen werden, um die Reinigungsarbeiten zu erleichtern und zu beschleunigen. Das Sicherheitssystem erkennt das Fehlen des Trichters und schaltet daraufhin sämtliche Maschinenfunktionen aus. Das Schnittsystem ist wie folgt zusammengesetzt: Schnecke, Messer, Scheibe und Befestigungsring. Die CE-Version ist mit einer 24 V-Platine und einem codierten Sicherheitsschalter ausgestattet.

**ES**  Picadora de carne realizada enteramente en acero inoxidable AISI 304, con tolva de gran capacidad provista de microinterruptor de seguridad y unidad de molienda inoxidable de gran producción. La máquina puede ser de banco o, a petición, puede disponer de carro. La tolva se puede extraer para facilitar y agilizar las operaciones de limpieza, durante las cuales el sistema de seguridad desactiva todas las funciones de la máquina, detectando la ausencia de la tolva. El sistema de corte se compone de hélice, cuchilla, placa y volante. La versión CE está dotada de tarjeta electrónica 24 V y microinterruptor de seguridad codificado.

**RU**  Мясорубка полностью изготовлена из нержавеющей стали AISI 304 и оснащена воронкой большой вместимости в комплекте с предохранительным микровыключателем и узлом измельчения из нержавеющей стали для крупного производства. Машина может устанавливаться на столе или, по запросу, оснащаться тележкой. Съёмная воронка упрощает и ускоряет очистку, при выполнении которой система безопасности отключает все функции машины после обнаружения отсутствия воронки. Система рубки мяса состоит из: шнека, ножа, решетки и маховика. Версия ЕС комплектуется электронной платой 24 В и кодируемым микровыключателем.

## Caratteristiche Tecniche

Technical Specifications - Caractéristiques Techniques - Technische Eigenschaften - Características Técnicas - Технические Характеристики

	TC42 CE-EX
Bocca - Mouth - Bouche - Mündung Воса - Загрузочное отверстие	Bocca 42 enterprise Ø 130
Collo di entrata - Inlet neck - Col d'entrée Einführungshals - Cuello de entrada - Горловина	Ø 115 con salvamano - Ø 115 with finger guard Ø 115 avec dispositif de protection des mains - Ø 115 mit Handschutz Ø 115 con protector de mano - Ø 115 с защитой рук
Capacità vasca - Tank capacity - Capacité cuve - Fassungsvermögen Behälter Capacidad cubeta - Вместимость емкости	45 L - 45 л
Produzione oraria - Hourly output - Production horaire - Stundenleistung Producción horaria - Производительность в час	1200 kg/h - 1200 кг/ч
Capienza tramoggia - Hopper capacity - Capacité de trémie Trichter Fassungsvermögen - Capacidad tolva - Вместимость воронки	150 kg - 150 кг
Dimensione tramoggia - Hopper dimensions - Dimension trémie Trichtermaße - Dimensiones tolva - Размер воронки	87 x 50 x 14 cm
Motore trifase - Three-phase motor - Moteur triphasé - Dreiphasenmotor Motor trifásico - Трехфазный двигатель	400 V / 7 hp / 5,25 kW 400 V / 7 л.с. / 5,25 кВт
Motore monofase - Single-phase motor - Moteur monophasé Einphasenmotor - Motor monofásico - Однофазный двигатель	230 V / 3 hp / 2,2 kW 230 V / 3 л.с. / 2,2 кВт
Giri al minuto del motore - Motor RPM - Tours par minute du moteur Umdrehungen pro Minute des Motors - Rev. por minuto del motor - Об/мин двигателя	1390 rpm - 1390 об/мин
Giri al minuto dell'elica - Screw RPM - Tours par minute de l'hélice Umdrehungen pro Minute der Schnecke - Rev. por minuto de la hélice - Об/мин шнека	139 rpm - 139 об/мин
Peso netto - Net weight - Poids net - Nettogewicht - Peso neto - Масса нетто	112 kg - 112 кг
Dimensione - Dimensions - Dimension - Abmessungen - Dimensiones - Размеры	40 x 73 x 93 cm
Dimensione imballo - Package dimensions - Dimension emballage Verpackungsmaße - Dimensiones embalaje - Размеры упаковки	45 x 77 x 103 cm
Dimensione carrello - Trolley dimensions - Dimension du chariot Abmessungen des Wagens - Dimensiones carro - Размеры тележки	55 x 49,5 x 42,5 cm





Gruppo macinazione UNGER  
UNGER mincing unit  
Groupe de hachage UNGER  
Schneidesystem UNGER  
Unidad de molienda UNGER  
Измельчающий узел унгер








# Bisteccatrice PHR100


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

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

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

**DE**  Die „PHR“ 100 ist eine hygienische, benutzerfreundliche und leicht zu reinigende Hamburger-Maschine, die für den Einsatz in Metzgereien, in der Gastronomie, in Mensen und Hotels konzipiert wurde. Der Bediener komprimiert das Fleisch mittels eines Hebels, dessen Rückbewegung den Drücker automatisch öffnet und das Herausnehmen des Hamburgers erlaubt. Die Presse stellt Hamburger-Patties mit einem Durchmesser von 100 mm her und verpackt sie bei Bedarf in Zellophanfolien. Sämtliche Materialien, die mit dem Fleisch in Kontakt kommen, sind aus Edelstahl bzw. aus Legierungen, die für den Einsatz in Lebensmittelmaschinen geeignet und daher zu allen Normen konform sind.

**ES**  Diseñada para carnicerías, restaurantes, comedores y hoteles, la máquina para hacer hamburguesas "PHR" 100 es higiénica y fácil de usar y limpiar. El operador comprime la carne por medio de una palanca, cuyo retorno abre automáticamente el prensador y permite la extracción de la hamburguesa. Permite al operador preparar hamburguesas con un diámetro de 100 mm, eventualmente empaquetadas con papel de celofán de grado alimentario. Todos los materiales que entran en contacto con la carne son de acero inoxidable o aleaciones de grado alimentario y, por lo tanto, cumplen con todas las normativas.

**RU**  Котлетоформовочная машина для гамбургеров модели PHR 100 предназначена для мясных магазинов, ресторанов, столовых и гостиниц. Она отвечает гигиеническим требованиям, легка в эксплуатации и очистке. Оператор прессует мясо посредством рычага, возврат которого автоматически открывает прижимное устройство и позволяет извлечь гамбургер. Оператор может готовить гамбургеры диаметром 100 мм, которые при необходимости можно завернуть в пищевой целлофан. Все материалы, контактирующие с мясом, изготовлены из нержавеющей стали или из сплавов для пищевых продуктов и, следовательно, отвечают требованиям всех нормативов.

Italian Quality Products



## Caratteristiche Tecniche

Technical Specifications - Caractéristiques Techniques  
 Technische Eigenschaften - Características Técnicas  
 Технические Характеристики

	PHR100
Peso - Weight - Poids Gewicht - Peso - Масса	4,6 kg - 4,6 кг
Diametro - Diameter Diamètre - Durchmesser Диаметро - Диаметр	100 mm
Larghezza - Width Largeur - Breite Anchura - Ширина	170 mm
Altezza - Height Hauteur - Höhe Altura - Высота	310 mm
Dimensione imballo Package dimensions Dimension emballage Verpackungsmaße Dimensiones embalaje Размеры упаковки	280 x 280 x 310 mm




I dischi sono adatti al confezionamento e alla preparazione degli hamburger. I dischi per hamburger in Cellophane™ PT sono sprovvisti di laccatura di conseguenza non fanno barriera all'umidità e aderiscono maggiormente alla carne. Sono ideati ai prodotti a lunga conservazione. Possono essere utilizzati, unitamente all'alimento, anche a basse temperature (- 30 °C), mentre non sono idonei al microonde, al forno e all'abbattitore.


The discs are suitable for packing and preparing hamburgers. Cellophane™ PT hamburger discs have no lacquer so they do not retain moisture and adhere more to the meat. Suitable for products with a long shelf life. They can be used, together with food, even at low temperatures (- 30 °C), whereas they are not suitable for microwave, oven and blast chillers.








# Bisteccatrice PHR130


**IT**  Progettata per macellerie, ristoranti, mense e hotel, la bisteccatrice per hamburger PHR130 è igienica, facile da usare e da pulire. L'operatore comprime la carne per mezzo di una leva, il cui ritorno automaticamente apre il pressore e permette l'estrazione dell'hamburger. La bisteccatrice permette all'operatore di preparare hamburger con un diametro di 130 mm, eventualmente impacchettati con carta di cellophane alimentare. Tutti i materiali che entrano in contatto con la carne sono in acciaio inossidabile o leghe alimentari, e perciò conformi a tutte le normative.

**EN**  Designed for butcher's shops, restaurants, canteens and hotels, the PHR130 Hamburger Machine is hygienic, easy to use and clean. The operator compresses the minced meat by a lever, which also allows the opening of the press and the removal of the hamburger at the end of pressing operation. It allows the production of round hamburgers with a diameter of 130 mm, with food-grade cellophane separator discs where required. All the materials which get in contact with meat are stainless steel or food approved alloys so they comply with the hygienic international rules.

**FR**  Projetée pour les boucheries, les restaurants, les cantines et les hôtels, la machine à hamburger PHR130 est hygiénique, facile à utiliser et à nettoyer. L'opérateur comprime la viande grâce à une poignée, dont le retour ouvre automatiquement le presseur et favorise l'extraction du hamburger. La machine permet à l'opérateur de préparer des hamburgers d'un diamètre de 130 mm, éventuellement emballés dans du cellophane alimentaire. Tous les matériaux, qui sont en contact avec la viande, sont en acier inoxydable ou alliages alimentaires et donc ils répondent à toutes les normes hygiéniques alimentaires.

**DE**  Die PHR130 ist eine hygienische, benutzerfreundliche und leicht zu reinigende Hamburger-Maschine, die für den Einsatz in Metzgereien, in der Gastronomie, in Mensen und Hotels konzipiert wurde. Der Bediener komprimiert das Fleisch mittels eines Hebels, dessen Rückbewegung den Drücker automatisch öffnet und das Herausnehmen des Hamburgers erlaubt. Die Presse stellt Hamburger-Patties mit einem Durchmesser von 130 mm her und verpackt sie bei Bedarf in Zellophanfolien. Sämtliche Materialien, die mit dem Fleisch in Kontakt kommen, sind aus Edelstahl bzw. aus Legierungen, die für den Einsatz in Lebensmittelmaschinen geeignet und daher zu allen Normen konform sind.

**ES**  Diseñada para carnicerías, restaurantes, comedores y hoteles, la máquina para hacer hamburguesas PHR130 es higiénica y fácil de usar y limpiar. El operador comprime la carne por medio de una palanca, cuyo retorno abre automáticamente el prensador y permite la extracción de la hamburguesa. Permite al operador preparar hamburguesas con un diámetro de 130 mm, eventualmente empaquetadas con papel de celofán de grado alimentario. Todos los materiales que entran en contacto con la carne son de acero inoxidable o aleaciones de grado alimentario y, por lo tanto, cumplen con todas las normativas.

**RU**  Котлетоформовочная машина для гамбургеров модели PHR130 предназначена для мясных магазинов, ресторанов, столовых и гостиниц. Она отвечает гигиеническим требованиям, легка в эксплуатации и очистке. Оператор прессует мясо посредством рычага, возврат которого автоматически открывает прижимное устройство и позволяет извлечь гамбургер. Оператор может готовить гамбургеры диаметром 130 мм, которые при необходимости можно завернуть в пищевой целлофан. Все материалы, контактирующие с мясом, изготовлены из нержавеющей стали или из сплавов для пищевых продуктов и, следовательно, отвечают требованиям всех нормативов.

Italian Quality Products



## Caratteristiche Tecniche

Technical Specifications - Caractéristiques Techniques  
 Technische Eigenschaften - Características Técnicas  
 Технические Характеристики

	PHR130
Peso - Weight - Poids Gewicht - Peso - Масса	4,8 kg - 4,8 кг
Diametro - Diameter Diamètre - Durchmesser Диаметро - Диаметр	130 mm
Larghezza - Width Largeur - Breite Анчурa - Ширина	170 mm
Altezza - Height Hauteur - Höhe Алтурa - Высота	310 mm
Dimensione imballo Package dimensions Dimension emballage Verpackungsmaße Dimensiones embalaje Размеры упаковки	280 x 280 x 310 mm




I dischi sono adatti al confezionamento e alla preparazione degli hamburger. I dischi per hamburger in Cellophane™ PT sono sprovvisti di laccatura di conseguenza non fanno barriera all'umidità e aderiscono maggiormente alla carne. Sono ideati ai prodotti a lunga conservazione. Possono essere utilizzati, unitamente all'alimento, anche a basse temperature (- 30 °C), mentre non sono idonei al microonde, al forno e all'abbattitore.


The discs are suitable for packing and preparing hamburgers. Cellophane™ PT hamburger discs have no lacquer so they do not retain moisture and adhere more to the meat. Suitable for products with a long shelf life. They can be used, together with food, even at low temperatures (- 30 °C), whereas they are not suitable for microwave, oven and blast chillers.








# Bisteccatrice PHR150


**IT**  Progettata per macellerie, ristoranti, mense e hotel, la bisteccatrice per hamburger PHR150 è igienica, facile da usare e da pulire. L'operatore comprime la carne per mezzo di una leva, il cui ritorno automaticamente apre il pressore e permette l'estrazione dell'hamburger. Permette all'operatore di preparare hamburger con un diametro di 150 mm, eventualmente impacchettati con carta di cellophane alimentare. Tutti i materiali che entrano in contatto con la carne sono in acciaio inossidabile o leghe alimentari, e perciò conformi a tutte le normative.

**EN**  Designed for butcher's shops, restaurants, canteens and hotels, the PHR150 Hamburger Machine is hygienic, easy to use and clean. The operator compresses the minced meat by a lever, which also allows the opening of the press and the removal of the hamburger at the end of pressing operation. It allows the production of round hamburgers with a diameter of 150 mm, with food-grade cellophane separator discs where required. All the materials which get in contact with meat are stainless steel or food approved alloys so they comply with the hygienic international rules.

**FR**  Projetée pour les boucheries, les restaurants, les cantines et les hôtels, la machine à hamburger PHR150 est hygiénique, facile à utiliser et à nettoyer. L'opérateur comprime la viande grâce à une poignée, dont le retour ouvre automatiquement le presseur et favorise l'extraction du hamburger. La machine permet à l'opérateur de préparer des hamburgers d'un diamètre de 150 mm, éventuellement emballés dans du cellophane alimentaire. Tous les matériaux, qui sont en contact avec la viande, sont en acier inoxydable ou alliages alimentaires et donc ils répondent à toutes les normes hygiéniques alimentaires.

**DE**  Die PHR150 ist eine hygienische, benutzerfreundliche und leicht zu reinigende Hamburger-Maschine, die für den Einsatz in Metzgereien, in der Gastronomie, in Mensen und Hotels konzipiert wurde. Der Bediener komprimiert das Fleisch mittels eines Hebels, dessen Rückbewegung den Drücker automatisch öffnet und das Herausnehmen des Hamburgers erlaubt. Die Presse stellt Hamburger-Patties mit einem Durchmesser von 150 mm her und verpackt sie bei Bedarf in Zellophanfolien. Sämtliche Materialien, die mit dem Fleisch in Kontakt kommen, sind aus Edelstahl bzw. aus Legierungen, die für den Einsatz in Lebensmittelmaschinen geeignet und daher zu allen Normen konform sind.

**ES**  Diseñada para carnicerías, restaurantes, comedores y hoteles, la máquina para hacer hamburguesas PHR150 es higiénica y fácil de usar y limpiar. El operador comprime la carne por medio de una palanca, cuyo retorno abre automáticamente el prensador y permite la extracción de la hamburguesa. Permite al operador preparar hamburguesas con un diámetro de 150 mm, eventualmente empaquetadas con papel de celofán de grado alimentario. Todos los materiales que entran en contacto con la carne son de acero inoxidable o aleaciones de grado alimentario y, por lo tanto, cumplen con todas las normativas.

**RU**  Котлетоформовочная машина для гамбургеров модели PHR150 предназначена для мясных магазинов, ресторанов, столовых и гостиниц. Она отвечает гигиеническим требованиям, легка в эксплуатации и очистке. Оператор прессует мясо посредством рычага, возврат которого автоматически открывает прижимное устройство и позволяет извлечь гамбургер. Оператор может готовить гамбургеры диаметром 150 мм, которые при необходимости можно завернуть в пищевой целлофан. Все материалы, контактирующие с мясом, изготовлены из нержавеющей стали или из сплавов для пищевых продуктов и, следовательно, отвечают требованиям всех нормативов.

Italian Quality Products



## Caratteristiche Tecniche

Technical Specifications - Caractéristiques Techniques  
 Technische Eigenschaften - Características Técnicas  
 Технические Характеристики


	PHR150
Peso - Weight - Poids Gewicht - Peso - Масса	5 kg - 5 кг
Diametro - Diameter Diamètre - Durchmesser Диаметро - Диаметр	150 mm
Larghezza - Width Largeur - Breite Anchura - Ширина	250 mm
Altezza - Height Hauteur - Höhe Altura - Высота	240 mm
Dimensione imballo Package dimensions Dimension emballage Verpackungsmaße Dimensiones embalaje Размеры упаковки	280 x 280 x 310 mm





I dischi sono adatti al confezionamento e alla preparazione degli hamburger. I dischi per hamburger in Cellophane™ PT sono sprovvisti di laccatura di conseguenza non fanno barriera all'umidità e aderiscono maggiormente alla carne. Sono idonei ai prodotti a lunga conservazione. Possono essere utilizzati, unitamente all'alimento, anche a basse temperature (- 30 °C), mentre non sono idonei al microonde, al forno e all'abbattitore.


The discs are suitable for packing and preparing hamburgers. Cellophane™ PT hamburger discs have no lacquer so they do not retain moisture and adhere more to the meat. Suitable for products with a long shelf life. They can be used, together with food, even at low temperatures (- 30 °C), whereas they are not suitable for microwave, oven and blast chillers.





**IT**  L'Inteneritrice, con i suoi 180 microtagli per decimetro quadrato, taglia le fibre rendendo la carne tenera senza rovinarla. È adatta ad intenerire fette di carne cruda o cotta, ma il suo utilizzo non risulta idoneo per carne con osso o congelata. La macchina, provvista di una trasmissione ad ingranaggi e di coltelli in acciaio inox facilmente asportabili, risulta conforme a tutte le più severe normative CE in materia di sicurezza. La macchina realizzata completamente in acciaio inox Aisi 304 non richiede una manutenzione particolare e risulta facile da pulire.

**EN**  This Tenderizer, with its 180 micro-cuts per square decimetre, cuts the meat's fibres, tenderising without ruining it. It is suitable for tenderising slices of raw or cooked meat, but it is not suitable for bone-in or frozen meat. The machine, which is equipped with a gear transmission and easily removable stainless steel blades, complies with the strictest EC safety standards. The machine is made entirely of AISI 304 stainless steel, does not require special servicing and is easy to clean.

**FR**  L'attendrisseur, avec ses 180 micro-coupes par décimètre carré, coupe les fibres en attendrissant la viande sans l'endommager. Il est conçu pour attendrir les tranches de viande crue ou cuite, mais il n'est pas indiqué pour la viande avec os ou congelée. La machine est dotée d'une transmission à engrenages et de couteaux en acier inox aisément amovibles, et elle est conforme aux réglementations CE les plus strictes en matière de sécurité. La machine entièrement réalisée en acier inox Aisi 304 n'exige aucun entretien particulier et elle est facile à nettoyer.

**DE**  Mit seinen 180 Mikroschnitten pro Quadratdezimeter zerschneidet der Fleischmürber die Fasern und macht das Fleisch zart, ohne es zu ruinieren. Er eignet sich zum Mürbemachen von rohen oder gegarten Fleischscheiben, jedoch nicht für Fleisch mit Knochen oder gefrorenes Fleisch. Die Maschine ist mit einem Zahnradgetriebe und leicht abnehmbaren Edelstahlmessern ausgestattet und mit den strengsten EG-Sicherheitsvorschriften konform. Die vollkommen aus Edelstahl AISI 304 gefertigte Maschine erfordert keine besondere Wartung und ist leicht zu reinigen.

**ES**  La ablandadora, con sus 180 microcortes por decimetro cuadrado, corta las fibras y deja la carne tierna sin estropearla. Es apta para ablandar lonchas de carne cruda o cocida, pero su uso no es adecuado para carnes con hueso o congeladas. La máquina, provista de una transmisión de engranajes y cuchillas de acero inoxidable que se pueden extraer fácilmente, se ajusta a todas las más estrictas normativas CE en materia de seguridad. La máquina está realizada completamente en acero inoxidable AISI 304, no requiere un mantenimiento especial y resulta fácil de limpiar.

**RU**  Благодаря 180 микронадрезам на квадратный дециметр установка для тендеризации мяса разрезает волокна и размягчает мясо, не повреждая его. Подходит для размягчения кусков сырого или отварного мяса; не предназначена для обработки мяса с костью или замороженного мяса. Машина, оснащенная зубчатой передачей и легко съёмными ножами из нержавеющей стали, отвечает требованиям самых строгих норм безопасности ЕС. Машина полностью изготовлена из нержавеющей стали Aisi 304, не требует особого ухода и легко чистится.

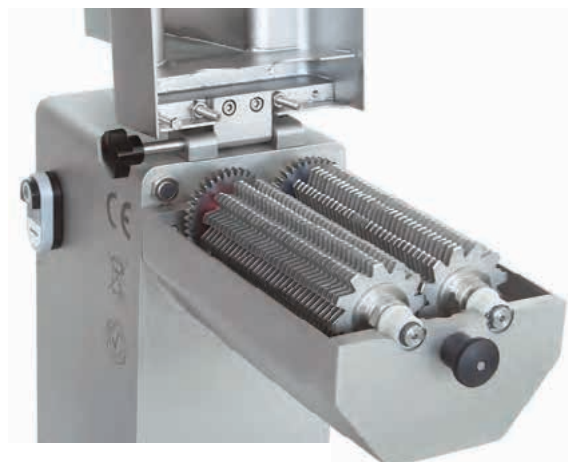
## Caratteristiche Tecniche


Technical Specifications - Caractéristiques Techniques


Technische Eigenschaften - Características Técnicas


Технические Характеристики


	INT
Lame - Blade - Lames Messer - Hojas - Лезвия	2 x 32
Capacità di taglio - Cutting Capacity Capacité de coupe - Schnittgröße Capacidad de corte Режущая способность	150 x 20 mm
Spessore massimo Maximum thickness Épaisseur maximale Maximale Dicke - Grosor máximo Макс. толщина	20 mm
Motore - Motor Moteur - Motor Motor - Двигатель	400 V / 50 Hz - 400 В / 50 Гц 230 V / 50 Hz 0,15 kW - 230 В / 50 Гц 0,15 кВт
Peso netto - Net weight Poids net - Nettogewicht Peso neto - Масса нетто	20 kg
Dimensioni appoggio Footprint - Dimension d'appui Stellfläche Dimensiones apoyo Размеры опоры	16 x 38,5 cm
Dimensione - Dimensions Dimension - Abmessungen Dimensiones - Размеры	44 x 17 x 48 cm
Dimensione imballo Package dimensions Dimension emballage Verpackungsmaße Dimensiones embalaje Размеры упаковки	50 x 30 x 50 cm




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

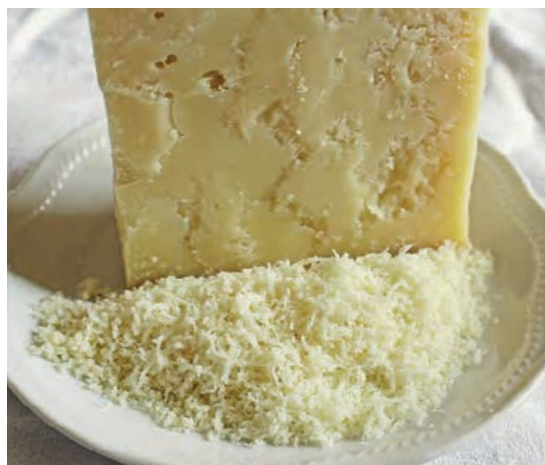
**EN**  Polished aluminium body and mouth. The machine is equipped with a stainless-steel roller and a lower protection grille. It is fitted with a safety microswitch on the presser and complies with the most important European and International standards. The EC version is fitted with a motor brake. Can be used to grate bread, cheese, nuts and biscuits. It is ideal for use in supermarkets, canteens and restaurants. All machine parts can be easily cleaned using a damp cloth.

**FR**  Structure et bouche en aluminium poli. La machine est équipée d'un rouleau en acier inox et d'une grille inférieure de protection. Elle est équipée d'un microinterruteur-levier sur le presseur, et elle est conforme aux principales réglementations européennes et internationales. La version CE est équipée d'un frein moteur. Utilisable pour le pain, le fromage, les fruits secs et les biscuits, elle est parfaite pour les supermarchés, les cantines et les restaurants. On peut nettoyer aisément chaque partie de la machine avec un chiffon humide.

**DE**  Konstruktion und Mündung aus poliertem Aluminium. Die Maschine ist mit Edelstahlwalze und unterem Schutzgitter ausgerüstet. Ferner ist sie mit einem Mikroschalter am Drückerhebel versehen und ist konform mit den wichtigsten europäischen und internationalen Verordnungen. Die CE-Version verfügt über eine Motorbremse. Zur Verarbeitung von Brot, Käse, Trockenfrüchten und Keksen geeignet. Ideal für Supermärkte, Kantinen und Restaurants. Alle Maschinenteile lassen sich ganz einfach mit einem feuchten Tuch reinigen.

**ES**  Estructura y boca de aluminio pulido. La máquina cuenta con rodillo de acero inoxidable y rejilla inferior de protección. Con microinterruptor-palanca en el prensador, se ajusta a las más importantes normativas europeas e internacionales. La versión CE está equipada con freno de motor. Se puede utilizar para pan, queso, frutos secos y galletas, encontrando su lugar ideal en supermercados, comedores y restaurantes. Todas las piezas de la máquina se pueden limpiar con facilidad con un paño húmedo.

Italian Quality Products





Конструкция и загрузочное отверстие из полированного алюминия. Машина оснащена роликом из нержавеющей стали и защитной решеткой снизу. Машина имеет микровыключатель на прижимном устройстве и отвечает наиболее важным европейским и международным нормативам. Версия ЕС оснащена двигателем со встроенным тормозом. Может быть использована для хлеба, сыра, сухофруктов и сухого печенья, будет идеальна для применения в супермаркетах, столовых и ресторанах. Все детали машины можно легко очистить влажной тканью.

## Caratteristiche Tecniche

Technical Specifications - Caractéristiques Techniques

Technische Eigenschaften - Características Técnicas


Технические Характеристики


	GRL
Motore - Motor - Moteur Motor - Motor - Двигатель	1 hp - 0,75 kW 1 л.с. - 0,75 кВт
Alimentazione - Power Supply Alimentation - Versorgung Alimentación - Питание	400 V / 3 / 50 Hz 230 V / 1 / 50 Hz 400 В/3 фазы/50 Гц 230 В/1 фазы/50 Гц
Produzione oraria - Hourly output Production horaire - Stundenleistung Producción horaria Производительность в час	kg 40 / h 40 кг/ч
Peso netto - Net weight Poids net - Nettogewicht Peso neto - Масса нетто	kg 17 - 17 кг
Peso lordo - Gross weight Poids brut - Bruttogewicht Peso bruto - Масса брутто	Kg 19 - 19 кг
Dimensione bocca Mouth dimensions Dimension bouche Mündungsmaße Dimensiones boca Размеры загрузочного отверстия	14 x 7,5 cm
Dimensione - Dimensions Dimension - Abmessungen Dimensiones - Размеры	42 x 30 x 39 cm
Dimensione imballo Package dimensions Dimension emballage Verpackungsmaße Dimensiones embalaje Размеры упаковки	47 x 30 x 48 cm








# Grattugia MIGNON

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

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

**FR**  Petite râpe pour la préparation du fromage, parfaite pour usages domestiques et semi-professionnel: petites communautés, hôtels et restaurants. La version CE, conforme à toutes les réglementations, est équipée d'un moteur avec protection thermique, enclenchement de sécurité sur le presseur et grille en acier inox. Malgré ses petites dimensions, la machine peut préparer une grande quantité de produit.


**DE**  Kleine Reibe für die Käsevorbereitung, ideal für den Hausgebrauch, aber auch für halb-professionelle Anwendungen geeignet: kleine Gemeinschaften, Hotels und Gasthäuser. Die CE-Version entspricht allen einschlägigen Vorschriften und ist mit einem Motor mit Schutzschalter, einer Verriegelung am Drücker und einem Edelstahlgitter ausgestattet. Trotz ihrer geringen Abmessungen ist diese Reibe in der Lage, eine außergewöhnlich große Produktmenge zu verarbeiten.

**ES**  Rallador pequeño para la preparación del queso, ideal para uso doméstico, pero apto también para uso semiprofesional: pequeñas comunidades, hoteles, mesones. La versión CE, que cumple con todas las normativas vigentes, tiene motor con protección térmica, enclavamiento en el prensador y rallador de acero inoxidable. A pesar de su tamaño reducido, es capaz de trabajar una cantidad de producto excepcional.



Italian Quality Products



**RU**  Небольшая терка для подготовки сыра - идеальное решение не только для бытового, но и полупрофессионального использования на небольших предприятиях общепита, в гостиницах и ресторанах. Согласно требованиям всех действующих норм версия CE оснащается двигателем с термозащитой, механизмами блокировки на прижимном устройстве и терочной поверхности из н/ж стали. Несмотря на компактные размеры она может обрабатывать очень большое количество продукта.

## Caratteristiche Tecniche

Technical Specifications - Caractéristiques Techniques

Technische Eigenschaften - Características Técnicas


Технические Характеристики


	MIGNON
Motore - Motor Moteur - Motor Motor - Двигатель	0,5 hp - 0,38 kW 0,5 л.с. - 0,38 кВт
Alimentazione - Power Supply Alimentation - Versorgung Alimentación - Питание	230 V / 1 / 50 Hz 230 В/1 фазы/50 Гц
Produzione oraria Hourly output Production horaire Stundenleistung Producción horaria Производительность в час	35 kg / h 35 кг/ч
Peso netto - Net weight Poids net - Nettogewicht Peso neto - Масса нетто	kg 8 - 8 кг
Dimensione bocca Mouth dimensions Dimension bouche Mündungsmaße Dimensiones boca Размеры загрузочного отверстия	11 x 6,5 cm
Dimensione - Dimensions Dimension - Abmessungen Dimensiones - Размеры	28 x 25 x 31 cm
Dimensione imballo Package dimensions Dimension emballage Verpackungsmaße Dimensiones embalaje Размеры упаковки	31 x 26 x 37 cm








# Tritacarne / Grattugia TG12-TG22


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

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

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

**DE**  Blitzschnell wie ein Fleischwolf, ausgestattet mit einer funktionellen Reibe für Hartkäse, Brot, Kekse und Trockenfrüchte. Der Körper und die Öffnung der Maschine sind aus poliertem Aluminium, aber auf Anfrage kann die Maschine mit einer Schleifgruppe aus Edelstahl ausgestattet werden, die für die CE-Version obligatorisch ist. Einlaufstutzen 56 mm, Getriebe mit Zahnrädern im Ölbad. Der Fleischwolf ist mit einem Enterprise-System ausgestattet: 6 mm Lochplatte aus Edelstahl und ein selbstschneidendes Messer aus Edelstahl. Der Teil der Reibe besteht aus poliertem Aluminiummaul, Edelstahlwalze, unterem Schutzgitter und Mikroschalter am Hebel des Pressers.

**ES**  Rápido como un picador de carne equipado con una ralladora funcional para quesos duros, pan, galletas y frutos secos. El cuerpo y la boca de la máquina son de aluminio pulido, pero a petición la máquina puede estar provista de grupo de molienda en acero inoxidable obligatorio para la versión CE. Boca entrada carne 56 mm, reductor con engranajes a baño de aceite. La picadora de carne está equipada con el sistema enterprise: placa de acero inoxidable agujero 6mm y cuchillo de acero inoxidable autorroscante. La parte del rallador está formada por boca de aluminio pulido, rodillo de acero inoxidable, rejilla inferior de protección y microinterruptor en la palanca del prensador.

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

Italian Quality Products



## Caratteristiche Tecniche

Technical Specifications - Caractéristiques Techniques - Technische Eigenschaften - Características Técnicas - Технические Характеристики

	TG12	TG22
Motore - Motor - Moteur - Motor - Motor - Двигатель	kW 0,75 - hp 1	kW 1,1 - hp 1,5
Alimentazione - Power Supply Alimentation - Versorgung - Alimentación - Питание	400 / 3 / 50 Hz - 230 / 1 / 50 Hz	400 / 3 / 50 Hz - 230 / 1 / 50 Hz
Produzione oraria tritacarne - Mincer hourly output - Production à l'heure du hachoir Часовая производительность мясорубки	160 kg / h	300 kg / h
Produzione oraria grattugia - Grater hourly output - Production à l'heure de la rape Часовая производительность	40 kg / h	40 kg / h
Peso netto / Net Weight / Poids net / Чистый вес	23 kg	27 kg
Peso lordo - Gross weight - Poids brut - Bruttogewicht - Peso bruto - Масса брутто	26 kg	30 kg
Dimensione bocca - Mouth dimensions - Dimension bouche Mündungsmaße - Dimensiones boca - Размеры загрузочного отверстия	14 x 7,5 cm	14 x 7,5 cm
Dimensione - Dimensions - Dimension - Abmessungen - Dimensiones - Размеры	63 x 30 x 46 cm	67 x 35 x 48 cm
Dimensione imballo - Package dimensions - Dimension emballage Verpackungsmaße - Dimensiones embalaje - Размеры упаковки	75 x 30 x 48 cm	75 x 35 x 50 cm





# Segaossi

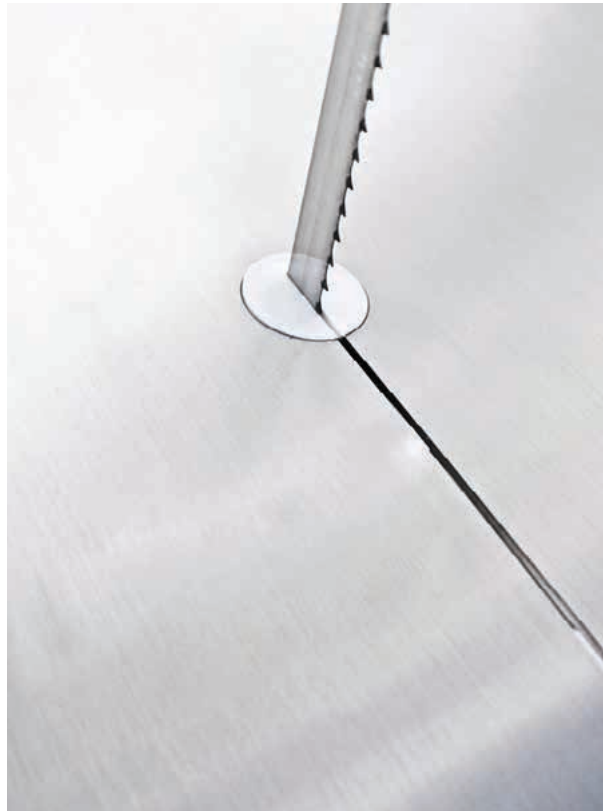
Bone saws

Scies à os

Knochensägen


Cortadoras de huesos


Костепилки








# Segaossi SO-SM 1550 CE

**IT**  Segaossa con lama 1550 mm. TIPO DI UTENZA: Macellerie, pescherie, ristorazione, mense, industrie della carne e del pesce congelato. IGENICO, ROBUSTO, FACILE DA USARE: macchina conforme alle normative igieniche internazionali. Corpo macchina in metallo fuso finito con verniciature alla nitro o anodizzato. Piano di lavoro in acciaio inossidabile, tendilama registrabile, porzionatore di taglio incorporato. SICUREZZA: Conforme alle più importanti norme europee e internazionali: Direttiva dell'Unione Europea 2006/42/CE sulla sicurezza delle Macchine, Direttiva dell'Unione Europea 2014/30/UE sulla Compatibilità Elettromagnetica e norma armonizzata EN 12268:2014. Certificate presso l'Istituto KIWA CERMET ITALIA SpA di Granarolo dell'Emilia (BO). Motore racchiuso in carcassa con grado di protezione IP65. Con scheda autofrenante a bassa tensione 24 V (normativa N.V.R.).

**EN**  Bone saw with 1550 mm blade. TYPE OF USE: Butcher's shops, fishmongers, catering, canteens, frozen fish and meat industries. TOUGH, HYGIENIC AND EASY TO USE: machine meets international food hygiene standards. Nitro painted or anodised cast metal machine body. Stainless-steel work table, adjustable blade tensioner, portion setter for cuts incorporated. SAFETY: Complies with the most important European and international standards. European Union Directive 2006/42/CE on the safety of Machinery and European Union Directive 2014/30/UE on Electromagnetic Compatibility and Directive EN 12268:2014. Certified by the Institute KIWA CERMET ITALIA SpA from Granarolo dell'Emilia (BO). Motor enclosed in an IP65 casing. Low tension board 24 V (low N.V.R.).

**FR**  Scie à os avec lame 1550 mm. TYPE D'UTILISATEUR: Boucheries, poissonneries, restauration, cantines, industries de la viande et du poisson congelé. HYGIÉNIQUE, SOLIDE, FACILE À UTILISER: machine conforme aux normes d'hygiène internationales. Corps de la machine en métal coulé fini à la peinture nitro ou anodisé. Plan de travail en acier inoxydable, tension lame enregistable, portionneuse de coupe incorporée. SÉCURITÉ: Conformes aux principales réglementations européennes et internationales: Directive de l'Union européenne 2006/42/CE relative à la sécurité des machines, Directive de l' Union européenne 2014/30/UE sur la compatibilité électromagnétique et norme harmonise EN 12268:2014. Certifiées par l'Institute KIWA CERMET ITALIA SpA de Granarolo dell'Emilia (BO). Moteur à l'intérieur du corps IP65. Avec carte de sécurité référenante basse tension 24 V (norme N.V.R.).

**DE**  Knochensäge mit 1550-mm-Sägeblatt. ANWENDUNGSBEREICHE: Fleischereien, Fischhändler, Restaurants, Kantinen, Hersteller von Tiefkühlfleisch und -fisch. HYGIENISCH, ROBUST UND EINFACH IN DER ANWENDUNG: Maschinen, die den internationalen Hygienevorschriften entsprechen. Maschinenkörper aus Gussmetall, mit Nitrolack lackiert oder eloxiert. Arbeitsfläche aus Edelstahl, einstellbarer Blattspanner, integrierter Schneidportionierer. SICHERHEIT: Konform mit den wichtigsten europäischen und internationalen Verordnungen: Richtlinie der Europäischen Gemeinschaft 2006/42/EG über die Maschinensicherheit, Richtlinie der Europäischen Gemeinschaft 2014/30/EU über die elektromagnetische Verträglichkeit und harmonisierte Norm EN 12268:2014. Zertifiziert durch das Institut KIWA CERMET ITALIA SpA von Granarolo dell'Emilia (BO). Motor in Gehäuse mit Schutzgrad IP65 eingebettet. Mit 24 V-Platine für Selbstbremsung (NVR-Vorschriften).

**ES**  Cortadora de huesos con hoja 1550 mm. TIPO DE USO: Carnicerías, pescaderías, restaurantes, comedores, industrias de la carne y del pescado congelado. HIGIÉNICA, ROBUSTA, FÁCIL DE USAR: máquina conforme con las normativas higiénicas internacionales. Cuerpo de la máquina de metal fundido acabado con pintura nitro o anodizado. Superficie de trabajo de acero inoxidable, tensores de hoja ajustables, cortador en porciones incorporado. SEGURIDAD: Conforme con las más importantes normativas europeas e internacionales. Directiva de la Unión Europea 2006/42/CE relativa a la Seguridad de las Máquinas, Directiva de la Unión Europea 2014/30/UE de Compatibilidad Electromagnética y norma armonizada EN 12268:2014. Certificadas en el instituto KIWA CERMET ITALIA SpA de Granarolo dell'Emilia (BO). Motor dentro de carcasa con grado de protección IP65. Con tarjeta autofrenante de baja tensión 24 V (normativa N.V.R.).

Italian Quality Products





Костепилка с ножовочным полотном 1550 мм. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ: Мясные и рыбные магазины, рестораны, столовые, производство замороженного мяса и рыбы. Машина отвечает требованиям международных санитарно-гигиенических норм, ГИГИЕНИЧНАЯ, ПРОЧНАЯ И ЛЕГКАЯ В ИСПОЛЬЗОВАНИИ. Корпус машины изготовлен из металлического сплава с отделкой нитрозамалью или анодированием. Рабочая поверхность из нержавеющей стали с трафаретной печатью, регулируемое устройство натяжения ножовочного полотна, встроенный дозатор отреза. БЕЗОПАСНОСТЬ: Отвечает требованиям основных европейских и международных стандартов. Директива Евросоюза по безопасности оборудования 2006/42/ЕС, Директива Евросоюза по устойчивости к электромагнитным помехам 2014/30/UE и утвержденная норма EN 12268:2014. Сертифицированы институтом KIWA CERMET ITALIA SpA из Гранароло делл'Эмилия (пров. Болонья). Двигатель закрыт в каркасе со степенью защиты IP65. С низковольтной платой самоторможения 24 В (норма N.V.R.).

## Caratteristiche Tecniche

Technical Specifications - Caractéristiques Techniques

Technische Eigenschaften - Características Técnicas

Технические Характеристики

	SO-SM 1550 CE
Lunghezza lama - Blade length Longueur lame - Blattlänge - Longitud hoja Длина ножовочного полотна	1550 mm
Altezza massima di taglio Maximum cutting height Hauteur maximale de coupe Maximale Schnitthöhe Altura máxima de corte Максимальная высота отреза	250 mm
Altezza utile di taglio - Useful cutting height Hauteur utile de coupe - Nutzschnitthöhe Altura útil de corte Полезная высота отреза	150 mm
Larghezza taglio - Cutting width Largeur de coupe - Schnittbreite Anchura de corte - Ширина отреза	170 mm
Piano di lavoro - Work table - Plan de travail Arbeitsfläche - Superficie de trabajo Рабочая поверхность	330 x 330 mm
Ø Puleggia - Pulley Ø - Ø Poulie Ø Riemenscheibe - Ø Polea - Ø шкива	Ø 190
Motore - Motor Moteur - Motor Motor - Двигатель	230 V / 1 hp / 50 Hz 0,75 kW 230 - 400 V / 50 Hz
Impianto elettrico Electrical system Circuit électrique Elektroanlage Instalación eléctrica Электрооборудование	24 V scheda a bassa tensione 24 V low voltage board 24 V carte basse tension Platine Niederspannung 24 V 24 V tarjeta de baja tensión Низковольтная плата 24 В
Peso netto - Net weight Poids net - Nettogewicht Peso neto - Масса нетто	34 kg
Dimensione - Dimensions - Dimension Abmessungen - Dimensiones - Размеры	44x37x81 cm
Dimensione imballo - Package dimensions Dimension emballage - Verpackungsmaße Dimensiones embalaje - Размеры упаковки	90x52x40 cm
Optional - Optional Options - Zubehör Opcional Факультативно	Cavalletto inox 75x50x35 cm - kg 8 Stainless-steel table 75x50x35 cm - 8 kg Support inox 75x50x35 cm - kg 8 Edelstahlstisch 75x50x35 cm - kg 8 Caballete inoxidable 75x50x35 cm - kg 8 Подставка из н/ж стали 75x50x35 cm - 8 кг

Optional  
Optional  
Options  
Zubehör  
Opcional  
Факультативно



75x50x35 cm  
8 kg





Micron codificato  
Coded microswitch  
Microrupteur codé  
Codiertem mikroswitcher  
Microinterruptor de seguridad codificado  
Кодифицированным микровыключателем







# Segaossi SO-SM 1830 CE

**IT**  Segaossa con lama 1830 mm. TIPO DI UTENZA: Macellerie, pescherie, ristorazione, mense, industrie della carne e del pesce congelato. IGENICO, ROBUSTO, FACILE DA USARE: macchina conforme alle normative igieniche internazionali. Corpo macchina in metallo fuso finito con verniciature alla nitro o anodizzato. Piano di lavoro in acciaio inossidabile, tendilama registrabile, porzionatore di taglio incorporato. SICUREZZA: Conforme alle più importanti norme europee e internazionali: Direttiva dell'Unione Europea 2006/42/CE sulla sicurezza delle Macchine, Direttiva dell'Unione Europea 2014/30/UE sulla Compatibilità Elettromagnetica e norma armonizzata EN 12268:2014. Certificate presso l'Istituto KIWA CERMET ITALIA SpA di Granarolo dell'Emilia (BO). Motore racchiuso in carcassa con grado di protezione IP65. Con scheda autofrenante a bassa tensione 24 V (normativa N.V.R.).

**EN**  Bone saw with 1830 mm blade. TYPE OF USE: Butcher's shops, fishmongers, catering, canteens, frozen fish and meat industries. TOUGH, HYGIENIC AND EASY TO USE: machine meets international food hygiene standards. Nitro painted or anodised cast metal machine body. Stainless-steel work table, adjustable blade tensioner, portion setter for cuts incorporated. SAFETY: Complies with the most important European and international standards. European Union Directive 2006/42/CE on the safety of Machinery and European Union Directive 2014/30/UE on Electromagnetic Compatibility and Directive EN 12268:2014. Certified by the Institute KIWA CERMET ITALIA SpA from Granarolo dell'Emilia (BO). Motor enclosed in an IP65 casing. Low tension board 24 V (low N.V.R.).

**FR**  Scie à os avec lame 1830 mm. TYPE D'UTILISATEUR: Boucheries, poissonneries, restauration, cantines, industries de la viande et du poisson congelé. HYGIÉNIQUE, SOLIDE, FACILE À UTILISER: machine conforme aux normes d'hygiène internationales. Corps de la machine en métal coulé fini à la peinture nitro ou anodisé. Plan du travail en acier inoxydable, tension lame enregistable, portionneuse de coupe incorporée. SÉCURITÉ: Conformes aux principales réglementations européennes et internationales: Directive de l'Union européenne 2006/42/CE relative à la sécurité des machines, Directive de l' Union européenne 2014/30/UE sur la compatibilité électromagnétique et norme harmonise EN 12268:2014. Certifiées par l'Institute KIWA CERMET ITALIA SpA de Granarolo dell'Emilia (BO). Moteur à l'intérieur du corps IP65. Avec carte de sécurité référente basse tension 24 V (norme N.V.R.).

**DE**  Knochensäge mit 1830-mm-Sägeblatt. ANWENDUNGSBEREICHE: Fleischereien, Fischhändler, Restaurants, Kantinen, Hersteller von Tiefkühlfleisch und -fisch. HYGIENISCH, ROBUST UND EINFACH IN DER ANWENDUNG: Maschinen, die den internationalen Hygienevorschriften entsprechen. Maschinenkörper aus Gussmetall, mit Nitrolack lackiert oder eloxiert. Arbeitsfläche aus Edelstahl, einstellbarer Blattspanner, integrierter Schneidportionierer. SICHERHEIT: Konform mit den wichtigsten europäischen und internationalen Verordnungen: Richtlinie der Europäischen Gemeinschaft 2006/42/EG über die Maschinensicherheit, Richtlinie der Europäischen Gemeinschaft 2014/30/EU über die elektromagnetische Verträglichkeit und harmonisierte Norm EN 12268:2014. Zertifiziert durch das Institut KIWA CERMET ITALIA SpA von Granarolo dell'Emilia (BO). Motor in Gehäuse mit Schutzgrad IP65 eingebettet. Mit 24 V-Platine für Selbstbremsung (NVR-Vorschriften).

**ES**  Cortadora de huesos con hoja 1830 mm. TIPO DE USO: Carnicerías, pescaderías, restaurantes, comedores, industrias de la carne y del pescado congelado. HIGIÉNICA, ROBUSTA, FÁCIL DE USAR: máquina conforme con las normativas higiénicas internacionales. Cuerpo de la máquina de metal fundido acabado con pintura nitro o anodizado. Superficie de trabajo de acero inoxidable, tensores de hoja ajustables, cortador en porciones incorporado. SEGURIDAD: Conforme con las más importantes normativas europeas e internacionales. Directiva de la Unión Europea 2006/42/CE relativa a la Seguridad de las Máquinas, Directiva de la Unión Europea 2014/30/UE de Compatibilidad Electromagnética y norma armonizada EN 12268:2014. Certificadas en el instituto KIWA CERMET ITALIA SpA de Granarolo dell'Emilia (BO). Motor dentro de carcasa con grado de protección IP65. Con tarjeta autofrenante de baja tensión 24 V (normativa N.V.R.).

Italian Quality Products





Костепилка с ножовочным полотном 1830 мм. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ: Мясные и рыбные магазины, рестораны, столовые, производство замороженного мяса и рыбы. Машина отвечает требованиям международных санитарно-гигиенических норм, ГИГИЕНИЧНАЯ, ПРОЧНАЯ И ЛЕГКАЯ В ИСПОЛЬЗОВАНИИ. Корпус машины изготовлен из металлического сплава с отделкой нитрозамалью или анодированием. Рабочая поверхность из нержавеющей стали с трафаретной печатью, регулируемое устройство натяжения ножовочного полотна, встроенный дозатор отреза. БЕЗОПАСНОСТЬ: Отвечает требованиям основных европейских директив и международных стандартов. Директива Евросоюза по безопасности оборудования 2006/42/ЕС, Директива Евросоюза по устойчивости к электромагнитным помехам 2014/30/UE и утвержденная норма EN 12268:2014. Сертифицированы институтом KIWA CERMET ITALIA SpA из Гранароло делл'Эмилия (пров. Болонья). Двигатель закрыт в каркасе со степенью защиты IP65. С низковольтной платой самоторможения 24 В (норма N.V.R.).

## Caratteristiche Tecniche

Technical Specifications - Caractéristiques Techniques

Technische Eigenschaften - Características Técnicas

Технические Характеристики

	SO-SM 1830 CE
Lunghezza lama - Blade length Longueur lame - Blattlänge - Longitud hoja Длина ножовочного полотна	1830 mm
Altezza massima di taglio Maximum cutting height Hauteur maximale de coupe Maximale Schnitthöhe Altura máxima de corte Максимальная высота отреза	320 mm
Altezza utile di taglio - Useful cutting height Hauteur utile de coupe - Nutzschnitthöhe Altura útil de corte Полезная высота отреза	225 mm
Larghezza taglio - Cutting width Largeur de coupe - Schnittbreite Anchura de corte - Ширина отреза	200 mm
Piano di lavoro - Work table - Plan de travail Arbeitsfläche - Superficie de trabajo Рабочая поверхность	410 x 400 mm
Ø Puleggia - Pulley Ø - Ø Poulie Ø Riemenscheibe - Ø Polea - Ø шкива	Ø 200
Motore - Motor Moteur - Motor Motor - Двигатель	230 V / 1 hp / 50 Hz 0,75 kW 230 - 400 V / 50 Hz
Impianto elettrico Electrical system Circuit électrique Elektroanlage Instalación eléctrica Электрооборудование	24 V scheda a bassa tensione 24 V low voltage board 24 V carte basse tension Platine Niederspannung 24 V 24 V tarjeta de baja tensión Низковольтная плата 24 В
Peso netto - Net weight Poids net - Nettogewicht Peso neto - Масса нетто	38 kg
Dimensione - Dimensions - Dimension Abmessungen - Dimensiones - Размеры	53x42x91 cm
Dimensione imballo - Package dimensions Dimension emballage - Verpackungsmaße Dimensiones embalaje - Размеры упаковки	100x53x40 cm
Optional - Optional Options - Zubehör Opcional Факультативно	Cavalletto inox 75x50x35 cm - kg 8 Stainless-steel table 75x50x35 cm - 8 kg Support inox 75x50x35 cm - kg 8 Edelstahlstisch 75x50x35 cm - kg 8 Caballete inoxidable 75x50x35 cm - kg 8 Подставка из н/ж стали 75x50x35 cm - 8 кг

Optional  
Optional  
Options  
Zubehör  
Opcional  
Факультативно





Micron codificato  
Coded microswitch  
Microrupteur codé  
Codiertem mikroswitcher  
Microinterruptor de seguridad codificado  
Кодифицированным микровыключателем







# Segaossi SO-SM 2020 CE

**IT**  Segaossa con lama 2020mm. TIPO DI UTENZA: Macellerie, pescherie, ristorazione, mense, industrie della carne e del pesce congelato. IGENICO, ROBUSTO, FACILE DA USARE: Macchina conforme alle normative igieniche internazionali. Corpo macchina in metallo fuso in alluminio finito con verniciatura alla nitro o anodizzato. Piano di lavoro in acciaio inossidabile (500x530 mm), tendilama registrabile, porzionatore di taglio incorporato. SICUREZZA: Conforme alle più importanti norme europee ed internazionali: Direttiva dell'Unione Europea 2006/42/CE sulla sicurezza delle Macchine, Direttiva dell'Unione Europea 2004/108CE sulla Compatibilità Elettromagnetica e norma armonizzata EN 12268:2003. Certificate presso l'Istituto KIWA CERMET ITALIA SpA di Granarolo dell'Emilia (BO). Motore racchiuso in carcassa con grado di protezione IP 65. Con scheda autofrenante a bassa tensione 24 V (normativa N.V.R.).

**EN**  Bone saw with 2020mm blade. TYPE OF USE: Butcher's shops, fishmongers, catering, canteens, frozen fish and meat industries. HYGIENIC, ROBUST, EASY TO USE: Machines comply with international hygiene standards. Nitro painted or anodised cast aluminium machine body. Stainless-steel work table (500x530 mm), adjustable blade tensioner, incorporated cut portioner. SAFETY: Complies with the most important European and international standards: European Union Directive 2006/42/CE on the safety of Machinery and European Union Directive 2004/108CE on Electromagnetic Compatibility and Directive EN 12268:2003. Certified by the Institute KIWA CERMET ITALIA SpA from Granarolo dell'Emilia (BO). Motor enclosed in an IP 65 casing. Low tension board 24 V (low N.V.R.).

**FR**  Scie à os avec lame 2020 mm. TYPE D'UTILISATEUR: Boucheries, poissonneries, restauration, cantines, industries de la viande et du poisson congelé. HYGIÉNIQUE, SOLIDE ET FACILE À UTILISER: Machine conforme aux réglementations internationales en matière d'hygiène. Corps de la machine en alliage d'aluminium, fini à la peinture nitro ou anodisé. Plan de travail en acier inoxydable (500x530 mm), tendeur de lame réglable, portionneur de coupe incorporé. SÉCURITÉ: Conforme aux principales réglementations européennes et internationales: Directive de l'Union européenne 2006/42/CE relative à la sécurité des machines, Directive de l' Union européenne 2004/108CE sur la compatibilité électromagnétique et norme harmonisée EN 12268:2003. Certifiées par l'Institute KIWA CERMET ITALIA SpA de Granarolo dell'Emilia (BO). Moteur à l'intérieur du corps IP 65. Avec carte de sécurité réfrénante basse tension 24 V (norme N.V.R.).

**DE**  Knochensäge mit 2020 mm-Säge. ANWENDUNGSBEREICHE: Fleischereien, Fischhändler, Restaurants, Kantinen, Hersteller von Tiefkühlfleisch und -fisch. HYGIENISCH, ROBUST UND EINFACH IN DER ANWENDUNG: Maschine, die den internationalen Hygienevorschriften entspricht. Maschinenkörper aus Aluminiumguss, mit Nitrolack lackiert oder eloxiert. Arbeitsfläche aus Edelstahl (500x530 mm), einstellbarer Blattspanner, integrierter Schneidportionierer. SICHERHEIT: Konform mit den wichtigsten europäischen und internationalen Verordnungen: Richtlinie der Europäischen Gemeinschaft 2006/42/EG über die Maschinensicherheit, Richtlinie der Europäischen Gemeinschaft 2004/108/EG über die elektromagnetische Verträglichkeit und harmonisierte Norm EN 12268:2003. Zertifiziert durch das Institut KIWA CERMET ITALIA SpA von Granarolo dell'Emilia (BO). Motor in Gehäuse mit Schutzgrad IP 65 eingebettet. Mit 24 V-Platine für Selbstbremsung (NVR-Vorschriften).

**ES**  Cortadora de huesos con hoja 2020 mm. TIPO DE USO: Carnicerías, pescaderías, restaurantes, comedores, industrias de la carne y del pescado congelado. HIGIÉNICA, RESISTENTE, FÁCIL DE USAR: Máquina conforme con las normativas higiénicas internacionales. Cuerpo de la máquina de metal fundido de aluminio acabado con pintura nitro o anodizado. Superficie de trabajo de acero inoxidable (500x530 mm), tensores de hoja ajustables, cortador en porciones incorporado. SEGURIDAD: Conforme con las más importantes normativas europeas e internacionales: Directiva de la Unión Europea 2006/42/CE relativa a la Seguridad de las Máquinas, Directiva de la Unión Europea 2004/108/CE de Compatibilidad Electromagnética y norma armonizada EN 12268:2003. Certificadas en el instituto KIWA CERMET ITALIA SpA de Granarolo dell'Emilia (BO). Motor dentro de carcasa con grado de protección IP 65. Con tarjeta autofrenante de baja tensión 24 V (normativa N.V.R.).

Italian Quality Products





Костепилка с ножовочным полотном 2020 мм. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ: Мясные и рыбные магазины, рестораны, столовые, производство замороженного мяса и рыбы. ГИГИЕНИЧНАЯ, ПРОЧНАЯ И ПРОСТАЯ В ПОЛЬЗОВАНИИ: Машина соответствует международным нормативам в области гигиены. Корпус машины изготовлен из металлического сплава с отделкой нитрозмально или анодированием. Рабочая поверхность из нержавеющей стали с трафаретной печатью (500x530 мм), регулируемое устройство натяжения ножовочного полотна, встроенный дозатор отреза. БЕЗОПАСНОСТЬ: Машина соответствует основным европейским и международным стандартам: Директива Евросоюза по безопасности оборудования 2006/42/ЕС, Директива Евросоюза по устойчивости к электромагнитным помехам 2004/108/ЕС и утвержденная норма EN 12268:2003. Сертифицированы институтом KIWA CERMET ITALIA SpA из Гранароло делл'Эмилия (пров. Болонья). Двигатель закрыт в корпусе со степенью защиты IP 65. С низковольтной платой самоторможения 24 В (норма N.V.R.).

## Caratteristiche Tecniche

Technical Specifications - Caractéristiques Techniques

Technische Eigenschaften - Características Técnicas

Технические Характеристики

	SO-SM 2020 CE
Lunghezza lama - Blade length Longueur lame - Blattlänge - Longitud hoja Длина ножовочного полотна	2020 mm
Altezza massima di taglio Maximum cutting height Hauteur maximale de coupe Maximale Schnitthöhe Altura máxima de corte Максимальная высота отреза	340 mm
Altezza utile di taglio - Useful cutting height Hauteur utile de coupe - Nutzschnitthöhe Altura útil de corte Полезная высота отреза	290 mm
Larghezza taglio - Cutting width Largeur de coupe - Schnittbreite Anchura de corte - Ширина отреза	230 mm
Piano di lavoro - Work table - Plan de travail Arbeitsfläche - Superficie de trabajo Рабочая поверхность	500x530 mm
Ø Puleggia - Pulley Ø - Poulie Ø Riemenscheibe - Ø Polea - Ø шкива	Ø 245
Motore - Motor Moteur - Motor Motor - Двигатель	1,5 hp - 1 kW
Impianto elettrico Electrical system Circuit électrique Elektroanlage Instalación eléctrica Электрооборудование	24 V scheda a bassa tensione 24 V low voltage board 24 V carte basse tension Platine Niederspannung 24 V 24 V tarjeta de baja tensión Низковольтная плата 24 В
Peso netto - Net weight Poids net - Nettogewicht Peso neto - Масса нетто	52 Kg
Dimensione - Dimensions - Dimension Abmessungen - Dimensiones - Размеры	50x75x105 h cm
Dimensione imballo - Package dimensions Dimension emballage - Verpackungsmaße Dimensiones embalaje - Размеры упаковки	110x55x40 h cm
Optional - Optional Options - Zubehör Opcional Факультативно	Cavalletto inox 75x50x35 cm - kg 8 Stainless-steel table 75x50x35 cm - kg 8 Support inox 75x50x35 cm - kg 8 Edelstahl Tisch 75x50x35 cm - kg 8 Caballete inoxidable 75x50x35 cm - kg 8 Подставка из н/ж стали 75x50x35 cm - 8 кг

Optional  
Optional  
Options  
Zubehör  
Opcional  
Факультативно



75x50x35 cm  
8 kg





Micron codificato  
Coded microswitch  
Microrupteur codé  
Codierter Mikroschalter  
Microinterruptor de seguridad codificado  
Кодифицированным микровыключателем








# Segaossi SO-SM 1550 EX-ECO


**IT**  Segaossa con lama 1550 mm. TIPO DI UTENZA: macellerie, pescherie, ristorazione, mense, industrie della carne e del pesce congelato. IGENICO, ROBUSTO, FACILE DA USARE: Macchina conforme alle normative igieniche internazionali. Corpo macchina in metallo fuso finito con verniciature alla nitro o anodizzato. Piano di lavoro in acciaio inossidabile, tendilama registrabile, porzionatore di taglio incorporato.

**EN**  Bone saw with 1550 mm blade. TYPE OF USE: Butcher's shops, fishmongers, catering, canteens, frozen fish and meat industries. HYGIENIC, ROBUST, EASY TO USE: Machines comply with international hygiene standards. Nitro painted or anodised cast metal machine body. Stainless-steel work table, adjustable blade tensioner, portion setter for cuts incorporated.

**FR**  Scie à os avec lame 1550 mm. TYPE D'UTILISATEUR: Boucheries, poissonneries, restauration, cantines, industries de la viande et du poisson congelé. HYGIÉNIQUE, SOLIDE ET FACILE À UTILISER: Machine conforme aux réglementations internationales en matière d'hygiène. Corps de la machine en métal coulé fini à la peinture nitro ou anodisé. Plan du travail en acier inoxydable, tension lame enregistrable, portionneuse de coupe incorporée.

**DE**  Knochensäge mit 1550-mm-Sägeblatt. ANWENDUNGSBEREICHE: Fleischereien, Fischhändler, Restaurants, Kantinen, Hersteller von Tiefkühlfleisch und -fisch. HYGIENISCH, ROBUST UND EINFACH IN DER ANWENDUNG: Maschine, die den internationalen Hygienevorschriften entspricht. Maschinenkörper aus Gussmetall, mit Nitrolack lackiert oder eloxiert. Arbeitsfläche aus Edelstahl, einstellbarer Blattspanner, integrierter Schneidportionierer.

**ES**  Cortadora de huesos con hoja 1550 mm. TIPO DE USO: Carnicerías, pescaderías, restaurantes, comedores, industrias de la carne y del pescado congelado. HIGIÉNICA, RESISTENTE, FÁCIL DE USAR: Máquina conforme con las normativas higiénicas internacionales. Cuerpo de la máquina de metal fundido acabado con pintura nitro o anodizado. Superficie de trabajo de acero inoxidable, tensores de hoja ajustables, cortador en porciones incorporado.

**RU**  Костепилка с ножовочным полотном 1550 мм. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ: Мясные и рыбные магазины, рестораны, столовые, производство замороженного мяса и рыбы. ГИГИЕНИЧНАЯ, ПРОЧНАЯ И ПРОСТАЯ В ПОЛЬЗОВАНИИ: Машина соответствуют международным нормативам в области гигиены. Корпус машины изготовлен из металлического сплава с отделкой нитроземалью или анодированием. Рабочая поверхность из нержавеющей стали с трафаретной печатью, регулируемое устройство натяжения ножовочного полотна, встроенный дозатор отреза.



Italian Quality Products



## Caratteristiche Tecniche

Technical Specifications - Caractéristiques Techniques - Technische Eigenschaften - Características Técnicas - Технические Характеристики

	SO-SM 1550 EX	SO-SM 1550 ECO
Lunghezza lama - Blade length - Longueur lame Blattlänge - Longitud hoja - Длина ножовочного полотна	1550 mm	1550 mm
Altezza massima di taglio - Maximum cutting height Hauteur maximale de coupe - Maximale Schnitthöhe Altura máxima de corte - Максимальная высота отреза	250 mm	250 mm
Altezza utile di taglio - Useful cutting height Hauteur utile de coupe - Nutzschnitthöhe Altura útil de corte - Полезная высота отреза	150 mm	150 mm
Larghezza taglio - Cutting width - Largeur de coupe Schnittbreite - Anchura de corte - Ширина отреза	170 mm	170 mm
Piano di lavoro - Work table - Plan de travail Arbeitsfläche - Superficie de trabajo Рабочая поверхность	330 x 330 mm	330 x 330 mm
Ø Puleggia - Pulley Ø - Ø Poulie Ø Riemenscheibe - Ø Polea - Ø шкива	Ø 190	Ø 190
Motore - Motor - Moteur - Motor Motor - Двигатель	230 V / 1 hp / 50Hz / 0,75 kW 230 - 400 V / 50 Hz	230 V / 1 hp / 50Hz / 1,1 kW 230 - 400 V / 50 Hz
Impianto elettrico - Electrical system Circuit électrique - Elektroanlage Instalación eléctrica - Электрооборудование	12 A Interruttore 0-1 - 12A 0-1 switch 12 A Interrupteur 0-1 - 12 A 0/1-Schalter 12 A Interruptor 0-1 - 12 A Выключатель 0-1	12 A Interruttore 0-1 - 12A 0-1 switch 12 A Interrupteur 0-1 - 12 A 0/1-Schalter 12 A Interruptor 0-1 - 12 A Выключатель 0-1
Peso netto - Net weight - Poids net - Nettogewicht Peso neto - Масса нетто	34 kg	32 kg
Dimensione - Dimensions - Dimension Abmessungen - Dimensiones - Размеры	44 x 37 x 81 cm	44 x 37 x 81 cm
Dimensione imballo - Package dimensions Dimension emballage - Verpackungsmaße Dimensiones embalaje - Размеры упаковок	90 x 52 x 40 cm	90 x 52 x 40 cm
Optional - Optional - Options - Zubehör Opcional - Факультативно	Cavalletto inox 75x50x35 cm - kg 8 Stainless-steel table 75x50x35 cm - 8 kg Support inox 75x50x35 cm - kg 8 Edelstahlstisch 75x50x35 cm - kg 8 Caballete inoxidable 75x50x35 cm - kg 8 Подставка из н/ж стали 75x50x35 см - 8 кг	Cavalletto inox 75x50x35 cm - kg 8 Stainless-steel table 75x50x35 cm - 8 kg Support inox 75x50x35 cm - kg 8 Edelstahlstisch 75x50x35 cm - kg 8 Caballete inoxidable 75x50x35 cm - kg 8 Подставка из н/ж стали 75x50x35 см - 8 кг


Optional  
Optional  
Options  
Zubehör  
Opcional  
Факультативно


75x50x35 cm  
8 kg








# Segaossi SO-SM 1830 EX-ECO


**IT**  Segaossa con lama 1830 mm. TIPO DI UTENZA: macellerie, pescherie, ristorazione, mense, industrie della carne e del pesce congelato. IGENICO, ROBUSTO, FACILE DA USARE: Macchina conforme alle normative igieniche internazionali. Corpo macchina in metallo fuso finito con verniciature alla nitro o anodizzato. Piano di lavoro in acciaio inossidabile, tendilama registrabile, porzionatore di taglio incorporato.

**EN**  Bone saw with 1830 mm blade. TYPE OF USE: Butcher's shops, fishmongers, catering, canteens, frozen fish and meat industries. HYGIENIC, ROBUST, EASY TO USE: Machines comply with international hygiene standards. Nitro painted or anodised cast metal machine body. Stainless-steel work table, adjustable blade tensioner, portion setter for cuts incorporated.

**FR**  Scie à os avec lame 1830 mm. TYPE D'UTILISATEUR: Boucheries, poissonneries, restauration, cantines, industries de la viande et du poisson congelé. HYGIÉNIQUE, SOLIDE ET FACILE À UTILISER: Machine conforme aux réglementations internationales en matière d'hygiène. Corps de la machine en métal coulé fini à la peinture nitro ou anodisé. Plan du travail en acier inoxydable, tension lame enregistrable, portionneuse de coupe incorporée.

**DE**  Knochensäge mit 1830-mm-Sägeblatt. ANWENDUNGSBEREICHE: Fleischereien, Fischhändler, Restaurants, Kantinen, Hersteller von Tiefkühlfleisch und -fisch. HYGIENISCH, ROBUST UND EINFACH IN DER ANWENDUNG: Maschine, die den internationalen Hygienevorschriften entspricht. Maschinenkörper aus Gussmetall, mit Nitrolack lackiert oder eloxiert. Arbeitsfläche aus Edelstahl, einstellbarer Blattspanner, integrierter Schneidportionierer.

**ES**  Cortadora de huesos con hoja 1830 mm. TIPO DE USO: Carnicerías, pescaderías, restaurantes, comedores, industrias de la carne y del pescado congelado. HIGIÉNICA, RESISTENTE, FÁCIL DE USAR: Máquina conforme con las normativas higiénicas internacionales. Cuerpo de la máquina de metal fundido acabado con pintura nitro o anodizado. Superficie de trabajo de acero inoxidable, tensores de hoja ajustables, cortador en porciones incorporado.

**RU**  Костепилка с ножовочным полотном 1830 мм. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ: Мясные и рыбные магазины, рестораны, столовые, производство замороженного мяса и рыбы. ГИГИЕНИЧНАЯ, ПРОЧНАЯ И ПРОСТАЯ В ПОЛЬЗОВАНИИ: Машина соответствуют международным нормативам в области гигиены. Корпус машины изготовлен из металлического сплава с отделкой нитроземалью или анодированием. Рабочая поверхность из нержавеющей стали с трафаретной печатью, регулируемое устройство натяжения ножовочного полотна, встроенный дозатор отреза.

Italian Quality Products



## Caratteristiche Tecniche

Technical Specifications - Caractéristiques Techniques - Technische Eigenschaften - Características Técnicas - Технические Характеристики

	SO-SM 1830 EX	SO-SM 1830 ECO
Lunghezza lama - Blade length - Longueur lame Blattlänge - Longitud hoja - Длина ножовочного полотна	1830 mm	1830 mm
Altezza massima di taglio - Maximum cutting height Hauteur maximale de coupe - Maximale Schnitthöhe Altura máxima de corte - Максимальная высота отреза	320 mm	320 mm
Altezza utile di taglio - Useful cutting height Hauteur utile de coupe - Nutzschnitthöhe Altura útil de corte - Полезная высота отреза	225 mm	225 mm
Larghezza taglio - Cutting width - Largeur de coupe Schnittbreite - Anchura de corte - Ширина отреза	200 mm	200 mm
Piano di lavoro - Work table - Plan de travail Arbeitsfläche - Superficie de trabajo Рабочая поверхность	410 x 410 mm	410 x 410 mm
Ø Puleggia - Pulley Ø - Ø Poulie Ø Riemenscheibe - Ø Polea - Ø шкива	Ø 200	Ø 200
Motore - Motor - Moteur - Motor Motor - Двигатель	230 V / 1 hp / 50 Hz / 0,75 kW 230 - 400 V / 50 Hz	230 V / 1 hp / 50 Hz / 1,1 kW 230 - 400 V / 50 Hz
Impianto elettrico - Electrical system Circuit électrique - Elektroanlage Instalación eléctrica - Электрооборудование	12 A Interruttore 0-1 - 12A 0-1 switch 12 A Interrupteur 0-1 - 12 A 0/1-Schalter 12 A Interruptor 0-1 - 12 A Выключатель 0-1	12 A Interruttore 0-1 - 12A 0-1 switch 12 A Interrupteur 0-1 - 12 A 0/1-Schalter 12 A Interruptor 0-1 - 12 A Выключатель 0-1
Peso netto - Net weight - Poids net - Nettogewicht Peso neto - Масса нетто	38 kg	36 kg
Dimensione - Dimensions - Dimension Abmessungen - Dimensiones - Размеры	53 x 42 x 91 cm	53 x 42 x 91 cm
Dimensione imballo - Package dimensions Dimension emballage - Verpackungsmaße Dimensiones embalaje - Размеры упаковок	100 x 53 x 40 cm	100 x 53 x 40 cm
Optional - Optional - Options - Zubehör Opcional - Факультативно	Cavalletto inox 75x50x35 cm - kg 8 Stainless-steel table 75x50x35 cm - 8 kg Support inox 75x50x35 cm - kg 8 Edelstahlisch 75x50x35 cm - kg 8 Caballete inoxidable 75x50x35 cm - kg 8 Подставка из н/ж стали 75x50x35 см - 8 кг	Cavalletto inox 75x50x35 cm - kg 8 Stainless-steel table 75x50x35 cm - 8 kg Support inox 75x50x35 cm - kg 8 Edelstahlisch 75x50x35 cm - kg 8 Caballete inoxidable 75x50x35 cm - kg 8 Подставка из н/ж стали 75x50x35 см - 8 кг


Optional  
Optional  
Options  
Zubehör  
Opcional  
Факультативно


75x50x35 cm  
8 kg








# Segaossi SO-SM 2020 EX-ECO


**IT**  Segaossa con lama 2020 mm. TIPO DI UTENZA: macellerie, pescherie, ristorazione, mense, industrie della carne e del pesce congelato. IGENICO, ROBUSTO, FACILE DA USARE: Macchina conforme alle normative igieniche internazionali. Corpo macchina in metallo fuso in alluminio finito con verniciatura alla nitro o anodizzato. Piano di lavoro in acciaio inossidabile (500 x 530 mm), tendilama registrabile, porzionatore di taglio incorporato.

**EN**  Bone saw with 2020 mm blade. TYPE OF USE: Butcher's shops, fishmongers, catering, canteens, frozen fish and meat industries. HYGIENIC, ROBUST, EASY TO USE: Machines comply with international hygiene standards. Nitro painted or anodised cast aluminium machine body. Stainless-steel work table (500 x 530 mm), adjustable blade tensioner, incorporated cut portioner.

**FR**  Scie à os avec lame 2020 mm. TYPE D'UTILISATEUR: Boucheries, poissonneries, restauration, cantines, industries de la viande et du poisson congelé. HYGIÉNIQUE, SOLIDE ET FACILE À UTILISER: Machine conforme aux réglementations internationales en matière d'hygiène. Corps de la machine en alliage d'aluminium, fini à la peinture nitro ou anodisé. Plan de travail en acier inoxydable (500 x 530 mm), tendeur de lame réglable, portionneur de coupe incorporé.

**DE**  Knochensäge mit 2020 mm-Säge. ANWENDUNGSBEREICHE: Fleischereien, Fischhändler, Restaurants, Kantinen, Hersteller von Tiefkühlfleisch und -fisch. HYGIENISCH, ROBUST UND EINFACH IN DER ANWENDUNG: Maschine, die den internationalen Hygienevorschriften entspricht. Maschinenkörper aus Aluminiumguss, mit Nitrolack lackiert oder eloxiert. Arbeitsfläche aus Edelstahl (500 x 530 mm), einstellbarer Blattspanner, integrierter Schneidportionierer.

**ES**  Cortadora de huesos con hoja 2020 mm. TIPO DE USO: Carnicerías, pescaderías, restaurantes, comedores, industrias de la carne y del pescado congelado. HIGIÉNICA, RESISTENTE, FÁCIL DE USAR: Máquina conforme con las normativas higiénicas internacionales. Cuerpo de la máquina de metal fundido de aluminio acabado con pintura nitro o anodizado. Superficie de trabajo de acero inoxidable (500 x 530 mm), tensores de hoja ajustables, cortador en porciones incorporado.

**RU**  Костепилка с ножовочным полотном 2020 мм. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ: Мясные и рыбные магазины, рестораны, столовые, производство замороженного мяса и рыбы. ГИГИЕНИЧНАЯ, ПРОЧНАЯ И ПРОСТАЯ В ПОЛЬЗОВАНИИ: Машина соответствует международным нормативам в области гигиены. Корпус машины изготовлен из металлического сплава с отделкой нитроэмалью или анодированием. Рабочая поверхность из нержавеющей стали с трафаретной печатью (500 x 530 мм), регулируемое устройство натяжения ножовочного полотна, встроенный дозатор отреза.

Italian Quality Products



## Caratteristiche Tecniche


Technical Specifications - Caractéristiques Techniques - Technische Eigenschaften - Características Técnicas - Технические Характеристики


	SO-SM 2020 EX	SO-SM 2020 ECO
Lunghezza lama - Blade length - Longueur lame Blattlänge - Longitud hoja - Длина ножовочного полотна	2020 mm	2020 mm
Altezza massima di taglio - Maximum cutting height Hauteur maximale de coupe - Maximale Schnitthöhe Altura máxima de corte - Максимальная высота отреза	340 mm	340 mm
Altezza utile di taglio - Useful cutting height Hauteur utile de coupe - Nutzschnitthöhe Altura útil de corte - Полезная высота отреза	290 mm	290 mm
Larghezza taglio - Cutting width - Largeur de coupe Schnittbreite - Anchura de corte - Ширина отреза	230 mm	230 mm
Piano di lavoro - Work table - Plan de travail Arbeitsfläche - Superficie de trabajo Рабочая поверхность	500 x 530 mm	500 x 530 mm
Ø Puleggia - Pulley Ø - Ø Pouleie Ø Riemenscheibe - Ø Polea - Ø шкива	Ø 245	Ø 245
Motore - Motor - Moteur - Motor Motor - Двигатель	1,5 hp - 1 kW	1,5 hp - 1 kW
Impianto elettrico - Electrical system Circuit électrique - Elektroanlage Instalación eléctrica - Электрооборудование	12 A Interruttore 0-1 - 12A 0-1 switch 12 A Interrupteur 0-1 - 12 A 0/1-Schalter 12 A Interruptor 0-1 - 12 A Выключатель 0-1	12 A Interruttore 0-1 - 12A 0-1 switch 12 A Interrupteur 0-1 - 12 A 0/1-Schalter 12 A Interruptor 0-1 - 12 A Выключатель 0-1
Peso netto - Net weight - Poids net - Nettogewicht Peso neto - Масса нетто	48 Kg	48 Kg
Dimensione - Dimensions - Dimension Abmessungen - Dimensiones - Размеры	50 x 75 x 105h cm	50 x 75 x 105h cm
Dimensione imballo - Package dimensions Dimension emballage - Verpackungsmaße Dimensiones embalaje - Размеры упаковок	110 x 55 x 40h cm	110 x 55 x 40h cm








# Segaossi SO-SM 1650

**IT**  Estremamente robusto, affidabile e sicuro, facile da maneggiare e utilizzare, il segaosso inox SO-SM 1650 rappresenta lo strumento ideale per la lavorazione di tutti i tipi di carne, fresca e surgelata. I nostri segaossi trovano la collocazione ideale nelle macellerie e industrie della lavorazione della carne così come nelle pescherie, ristoranti e mense. Costruita completamente in acciaio inox AISI 304, la macchina è dotata di spingicarne e porzionatrice. Per garantire la massima sicurezza in ottemperanza alle disposizioni CE, la macchina è dotata di sistemi di sicurezza elettrici e meccanici: pulsantiera comandi 24 V e parti elettriche a tenuta stagna.

**EN**  Exceptionally strong, reliable and safe, as well as easy to handle and operate, the SO-SM 1650 stainless-steel bone saw represents the ideal tool for the processing of any kind of meat, either fresh or frozen. Our bone saws were designed to meet the needs of butchers meat processing industry, fishmongers shops, canteens. Completely manufactured from AISI 304 stainless steel, they are equipped with meat pusher and portioner. They comply with all CE safety requirements and they are supplied with electrical and mechanical safety devices such as 24-volt push-button panel and waterproof electrical parts.

**FR**  Extrêmement solide, fiable et sûre, facile à manipuler et à utiliser, la scie à os inox SO-SM 1650 est l'outil idéal pour traiter tous les types de viandes, fraîches ou congelées. Nos scies à os peuvent être utilisées dans les boucheries et dans les industries de la viande, aussi que dans les poissonneries, les restaurants et les tables à manger. Entièrement réalisée en acier inox AISI 304, les machines sont équipées d'un poussoir à viande et d'une portionneuse. Afin d'assurer une sécurité maximale conformément aux normes CE, la machine est équipée de systèmes de sécurité électriques et mécaniques: tableau de commande 24 volts et pièces électriques étanches.

**DE**  Extrem robust, zuverlässig und sicher, einfach zu handhaben und anzuwenden. Die Knochensäge aus Edelstahl SO-SM 1650 ist das ideale Hilfsmittel zur Verarbeitung aller Arten von frischem oder tiefgekühltem Fleisch. Unsere Knochensägen kommen in Fleischereien und in fleischverarbeitenden Betrieben sowie bei Fischhändlern, in Restaurants und Kantinen zum Einsatz. Die vollständig aus Edelstahl AISI 304 gefertigte Maschine ist mit einem Fleischschieber und einem Portionierer ausgestattet. Um ein Höchstmaß an Sicherheit zu gewährleisten, ist die Maschine gemäß den Bestimmungen der EU mit elektrischen und mechanischen Sicherheitssystemen ausgestattet: 24 V-Steuertafel und abgedichtete elektrische Teile.

**ES**  Extremadamente resistente, fiable, segura y fácil de manipular y usar, la cortadora de huesos inoxidable SO-SM 1650 es el instrumento ideal para transformar cualquier tipo de carne, fresca o congelada. Nuestra cortadora de huesos encuentra su lugar ideal en carnicerías e industrias de transformación de la carne, así como en pescaderías, restaurantes y comedores. Realizada enteramente en acero inoxidable AISI 304, la máquina está equipada con empujador de carne y porcionadora. Para garantizar la máxima seguridad, en cumplimiento de las disposiciones de la CE, la máquina está equipada con sistemas de seguridad eléctricos y mecánicos: consola de mandos de 24 voltios y piezas eléctricas estancas.



**RU** Невероятно прочная, надежная и безопасная, простая в обращении и использовании костепилка из н/ж стали модели SO-SM 1650 представляет собой идеальный инструмент для обработки всех типов свежего или замороженного мяса. Наши костепилки находят идеальное применение в мясных магазинах или на предприятиях по обработке мяса, на рыбных рынках, в ресторанах, столовых. Машины полностью изготовлены из нержавеющей стали AISI 304, оснащены толкателем мяса и дозатором. Согласно требованиям ЕС машины оснащаются такими электрическими и механическими системами безопасности, как кнопочная панель управления 24 В и водонепроницаемые электрические компоненты. Конструкция нового основания колоннообразной костепилки разработана таким образом, что оператор может ставить на него ногу, придавая спине наиболее удобное положение для оптимальной работы с машиной.

## Caratteristiche Tecniche

Technical Specifications - Caractéristiques Techniques

Technische Eigenschaften - Características Técnicas

Технические Характеристики

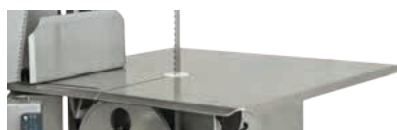
	SO-SM 1650
Dimensione lama - Blade dimensions Dimension lame - Sägeblattgröße Dimensiones hoja Размеры ножовочного полотна	1650 x 16
Alimentazione motore Motor Power Supply - Alimentation moteur Motorspannung - Alimentación motor Питание двигателя	400 V / 3 / 50 - 1,1 kW - 1,5 hp - 1415 RPM 230 V / 1 / 50 - 0,9 kW - 1,5 hp - 1390 RPM
Ø Puleggia - Pulley Ø - Ø Poulie Ø Riemscheibe - Ø Polea - Ø шкива	Ø 208 mm
Sup. Lavoro - Work Surface - Sup. Travail Arbeitsfläche - Superficie de trabajo Раб. поверхность	480 x 470 mm
Portata piano - Carrying Capacity Portée plan Tragekapazität Arbeitsfläche Capacidad superficie Грузоподъемность стола	20 kg - 20 кг
Altezza massima di taglio Maximum cutting height Hauteur maximale de coupe Maximale Schnitthöhe Altura máxima de corte Максимальная высота отреза	240 mm
Altezza utile di taglio Useful cutting height Hauteur utile de coupe Nutzschnitthöhe Altura útil de corte Полезная высота отреза	240 mm
Larghezza taglio - Cutting width Largeur de coupe Schnittbreite Anchura de corte - Ширина отреза	190 mm
Peso netto - Net weight - Poids net Nettogewicht - Peso neto - Масса нетто	36 kg - 36 кг
Peso lordo - Gross weight - Poids brut Bruttogewicht - Peso bruto - Масса брутто	44 kg - 44 кг
Dimensione - Dimensions - Dimension Abmessungen - Dimensiones - Размеры	48 x 47 x 91 cm
Dimensione imballo - Package dimensions Dimension emballage - Verpackungsmaße Dimensiones embalaje - Размеры упаковок	60 x 53 x 115 cm



400 V / 3 / 50  
1,1 kW - 1,5 hp  
1415 RPM  
230 V / 1 / 50  
0,9 kW - 1,5 hp  
1390 RPM




Ø 208 mm





Piano di lavoro - Work table - Plan de travail - Arbeitsfläche  
Superficie de trabajo - Рабочая поверхность  
480x470 mm





# Segaossi SO-SM 1860

**IT**  Estremamente robusto, affidabile e sicuro, facile da maneggiare e utilizzare, il segaosso inox SO-SM 1860 rappresenta lo strumento ideale per la lavorazione di tutti i tipi di carne, fresca e surgelata. I nostri segaossi trovano la collocazione ideale nelle macellerie e industrie della lavorazione della carne così come nelle pescherie, ristoranti e mense. Costruita completamente in acciaio inox AISI 304, la macchina è dotata di spingicarne e porzionatrice. Per garantire la massima sicurezza in ottemperanza alle disposizioni CE, la macchina è dotata di sistemi di sicurezza elettrici e meccanici: pulsantiera comandi 24 V e parti elettriche a tenuta stagna. La nuova base dei segaossa a colonna è stata studiata per permettere all'operatore di appoggiare un piede su di essa per una migliore postura della schiena agevolandolo così l'utilizzo della macchina.

**EN**  Exceptionally strong, reliable and safe, as well as easy to handle and operate, the SO-SM 1860 stainless-steel bone saw represents the ideal tool for the processing of any kind of meat, either fresh or frozen. Our bone saws were designed to meet the needs of butchers meat processing industry, fishmongers shops, canteens. Completely manufactured from AISI 304 stainless steel, they are equipped with meat pusher and portioner. They comply with all CE safety requirements and they are supplied with electrical and mechanical safety devices such as 24-volt push-button panel and waterproof electrical parts. The new base of the column bone saws has been designed to help the operator use the machine in greater comfort by resting their foot on it, offering better back posture.

**FR**  Extrêmement solide, fiable et sûre, facile à manipuler et à utiliser, la scie à os inox SO-SM 1860 est l'outil idéal pour traiter tous les types de viandes, fraîches ou congelées. Nos scies à os peuvent être utilisées dans les boucheries et dans les industries de la viande, aussi que dans les poissonneries, les restaurants et les tables à manger. Entièrement réalisée en acier inox AISI 304, les machines sont équipées d'un poussoir à viande et d'une portionneuse. Afin d'assurer une sécurité maximale conformément aux normes CE, la machine est équipée de systèmes de sécurité électriques et mécaniques: tableau de commande 24 volts et pièces électriques étanches. La nouvelle base des scies à os à colonne est conçue pour permettre à l'opérateur d'y poser un pied pour une meilleure posture du dos et pour faciliter l'utilisation de la machine.

**DE**  Extrem robust, zuverlässig und sicher, einfach zu handhaben und anzuwenden. Die Knochensäge aus Edelstahl SO-SM 1860 ist das ideale Hilfsmittel zur Verarbeitung aller Arten von frischem oder tiefgekühltem Fleisch. Unsere Knochensägen kommen in Fleischereien und in fleischverarbeitenden Betrieben sowie bei Fischhändlern, in Restaurants und Kantinen zum Einsatz. Die vollständig aus Edelstahl AISI 304 gefertigte Maschine ist mit einem Fleischschieber und einem Portionierer ausgestattet. Um ein Höchstmaß an Sicherheit zu gewährleisten, ist die Maschine gemäß den Bestimmungen der EU mit elektrischen und mechanischen Sicherheitssystemen ausgestattet: 24 V-Steuertafel und abgedichtete elektrische Teile. Die neue Standsäule der Knochensäge ist so konzipiert, dass der Bediener sich mit einem Fuß daran abstützen kann. Dadurch verbessert sich die Körperhaltung und die Maschine ist leichter zu handhaben.

**ES**  Extremadamente resistente, fiable, segura y fácil de manipular y usar, la cortadora de huesos inoxidable SO-SM 1860 es el instrumento ideal para transformar cualquier tipo de carne, fresca o congelada. Nuestra cortadora de huesos encuentra su lugar ideal en carnicerías e industrias de transformación de la carne, así como en pescaderías, restaurantes y comedores. Realizada enteramente en acero inoxidable AISI 304, la máquina está equipada con empujador de carne y porcionadora. Para garantizar la máxima seguridad, en cumplimiento de las disposiciones de la CE, la máquina está equipada con sistemas de seguridad eléctricos y mecánicos: consola de mandos de 24 voltios y piezas eléctricas estancas. La nueva base de las cortadoras de huesos de columna ha sido estudiada para permitir que el operador apoye un pie en ella, mejorando la postura de la espalda y facilitando así el uso de la máquina.



**RU** Невероятно прочная, надежная и безопасная, простая в обращении и использовании костепилка из н/ж стали модели SO-SM 1860 представляет собой идеальный инструмент для обработки всех типов свежего или замороженного мяса. Наши костепилки находят идеальное применение в мясных магазинах или на предприятиях по обработке мяса, на рыбных рынках, в ресторанах, столовых. Машины полностью изготовлены из нержавеющей стали AISI 304, оснащены толкателем мяса и дозатором. Согласно требованиям ЕС машины оснащаются такими электрическими и механическими системами безопасности, как кнопочная панель управления 24 В и водонепроницаемые электрические компоненты. Конструкция нового основания колоннообразной костепилки разработана таким образом, что оператор может ставить на него ногу, придавая спине наиболее удобное положение для оптимальной работы с машиной.

## Caratteristiche Tecniche

Technical Specifications - Caractéristiques Techniques

Technische Eigenschaften - Características Técnicas

Технические Характеристики

	SO-SM 1860
Dimensione lama - Blade dimensions Dimension lame - Sägeblattgröße Dimensiones hoja Размеры ножовочного полотна	1860 x 20
Alimentazione motore Motor Power Supply - Alimentation moteur Motorspannung - Alimentación motor Питание двигателя	400 V / 3 / 50 230 V / 1 / 50 1,1 kW - 1,5 hp - 1360 RPM
Ø Puleggia - Pulley Ø - Ø Poulie Ø Riemscheibe - Ø Polea - Ø шкива	Ø 240 mm
Sup. Lavoro - Work Surface - Sup. Travail Arbeitsfläche - Superficie de trabajo Раб. поверхность	510 x 440 mm
Portata piano - Carrying Capacity Portée plan Tragekapazität Arbeitsfläche Capacidad superficie Грузоподъемность стола	25 kg - 25 kr
Altezza massima di taglio Maximum cutting height Hauteur maximale de coupe Maximale Schnitthöhe Altura máxima de corte Максимальная высота отреза	245 mm
Altezza utile di taglio Useful cutting height Hauteur utile de coupe Nutzschnitthöhe Altura útil de corte Полезная высота отреза	245 mm
Larghezza taglio - Cutting width Largeur de coupe Schnittbreite Anchura de corte - Ширина отреза	445 mm
Peso netto - Net weight - Poids net Nettogewicht - Peso neto - Масса нетто	58 kg - 58 kr
Peso lordo - Gross weight - Poids brut Bruttogewicht - Peso bruto - Масса брутто	65 kg - 65 kr
Dimensione - Dimensions - Dimension Abmessungen - Dimensiones - Размеры	51 x 55 x 100 cm
Dimensione imballo - Package dimensions Dimension emballage - Verpackungsmaße Dimensiones embalaje - Размеры упаковок	65 x 65 x 110 cm




400 V / 3 / 50  
230 V / 1 / 50  
1,1 kW - 1,5 hp  
1360 RPM





Ø 240 mm





Piano di lavoro - Work table - Plan de travail - Arbeitsfläche  
Superficie de trabajo - Рабочая поверхность  
510x440 mm

**IT**  Estremamente robusto, affidabile e sicuro, facile da maneggiare e utilizzare, il segaosso inox SO-SM 2080 rappresenta lo strumento ideale per la lavorazione di tutti i tipi di carne, fresca e surgelata. I nostri segaossi trovano la collocazione ideale nelle macellerie e industrie della lavorazione della carne così come nelle pescherie, ristoranti e mense. Costruita completamente in acciaio inox AISI 304, la macchina è dotata di spingicarne e porzionatrice. Per garantire la massima sicurezza in ottemperanza alle disposizioni CE, la macchina è dotata di sistemi di sicurezza elettrici e meccanici: pulsantiera comandi 24 V e parti elettriche a tenuta stagna. La nuova base del segaosso a colonna è stata studiata per permettere all'operatore di appoggiare un piede su di essa per una migliore postura della schiena agevolandolo così l'utilizzo della macchina.

**EN**  Exceptionally strong, reliable and safe, as well as easy to handle and operate, the SO-SM 2080 stainless-steel bone saw represents the ideal tool for the processing of any kind of meat, either fresh or frozen. Our bone saws were designed to meet the needs of butchers meat processing industry, fishmongers shops, canteens. Completely manufactured from AISI 304 stainless steel, they are equipped with meat pusher and portioner. They comply with all CE safety requirements and they are supplied with electrical and mechanical safety devices such as 24-volt push-button panel and waterproof electrical parts. The new base of the column bone saws has been designed to help the operator use the machine in greater comfort by resting their foot on it, offering better back posture.

**FR**  Extrêmement solide, fiable et sûre, facile à manipuler et à utiliser, la scie à os inox SO-SM 2080 est l'outil idéal pour traiter tous les types de viandes, fraîches ou congelées. Nos scies à os peuvent être utilisées dans les boucheries et dans les industries de la viande, aussi que dans les poissonneries, les restaurants et les tables à manger. Entièrement réalisée en acier inox AISI 304, les machines sont équipées d'un poussoir à viande et d'une portionneuse. Afin d'assurer une sécurité maximale conformément aux normes CE, la machine est équipée de systèmes de sécurité électriques et mécaniques: tableau de commande 24 volts et pièces électriques étanches. La nouvelle base des scies à os à colonne est conçue pour permettre à l'opérateur d'y poser un pied pour une meilleure posture du dos et pour faciliter l'utilisation de la machine.

**DE**  Extrem robust, zuverlässig und sicher, einfach zu handhaben und anzuwenden. Die Knochensäge aus Edelstahl SO-SM 2080 ist das ideale Hilfsmittel zur Verarbeitung aller Arten von frischem oder tiefgekühltem Fleisch. Unsere Knochensägen kommen in Fleischereien und in fleischverarbeitenden Betrieben sowie bei Fischhändlern, in Restaurants und Kantinen zum Einsatz. Die vollständig aus Edelstahl AISI 304 gefertigte Maschine ist mit einem Fleischschieber und einem Portionierer ausgestattet. Um ein Höchstmaß an Sicherheit zu gewährleisten, ist die Maschine gemäß den Bestimmungen der EU mit elektrischen und mechanischen Sicherheitssystemen ausgestattet: 24 V-Steuertafel und abgedichtete elektrische Teile. Die neue Standsäule der Knochensäge ist so konzipiert, dass der Bediener sich mit einem Fuß daran abstützen kann. Dadurch verbessert sich die Körperhaltung und die Maschine ist leichter zu handhaben.

**ES**  Extremadamente resistente, fiable, segura y fácil de manipular y usar, la cortadora de huesos inoxidable SO-SM 2080 es el instrumento ideal para transformar cualquier tipo de carne, fresca o congelada. Nuestra cortadora de huesos encuentra su lugar ideal en carnicerías e industrias de transformación de la carne, así como en pescaderías, restaurantes y comedores. Realizada enteramente en acero inoxidable AISI 304, la máquina está equipada con empujador de carne y porcionadora. Para garantizar la máxima seguridad, en cumplimiento de las disposiciones de la CE, la máquina está equipada con sistemas de seguridad eléctricos y mecánicos: consola de mandos de 24 voltios y piezas eléctricas estancas. La nueva base de las cortadoras de huesos de columna ha sido estudiada para permitir que el operador apoye un pie en ella, mejorando la postura de la espalda y facilitando así el uso de la máquina.

**RU** Невероятно прочная, надежная и безопасная, простая в обращении и использовании костепилка из н/ж стали модели SO-SM 2080 представляет собой идеальный инструмент для обработки всех типов свежего или замороженного мяса. Наши костепилки находят идеальное применение в мясных магазинах или на предприятиях по обработке мяса, на рыбных рынках, в ресторанах, столовых. Машины полностью изготовлены из нержавеющей стали AISI 304, оснащены толкателем мяса и дозатором. Согласно требованиям ЕС машины оснащаются такими электрическими и механическими системами безопасности, как кнопочная панель управления 24 В и водонепроницаемые электрические компоненты. Конструкция нового основания колоннообразной костепилки разработана таким образом, что оператор может ставить на него ногу, придавая спине наиболее удобное положение для оптимальной работы с машиной.

## Caratteristiche Tecniche

Technical Specifications - Caractéristiques Techniques

Technische Eigenschaften - Características Técnicas

Технические Характеристики

	SO-SM 2080
Dimensione lama - Blade dimensions Dimension lame - Sägeblattgröße Dimensiones hoja Размеры ножовочного полотна	2080 x 20
Alimentazione motore Motor Power Supply - Alimentation moteur Motorspannung - Alimentación motor Питание двигателя	400 V / 3 / 50 230 V / 1 / 50 1,1 kW - 1,5 hp - 1360 RPM
Ø Puleggia - Pulley Ø - Ø Poulie Ø Riemscheibe - Ø Polea - Ø шкива	Ø 270 mm
Sup. Lavoro - Work Surface - Sup. Travail Arbeitsfläche - Superficie de trabajo Раб. поверхность	600 x 555 mm
Portata piano - Carrying Capacity Portée plan Tragekapazität Arbeitsfläche Capacidad superficie Грузоподъемность стола	30 kg - 30 кг
Altezza massima di taglio Maximum cutting height Hauteur maximale de coupe Maximale Schnitthöhe Altura máxima de corte Максимальная высота отреза	270 mm
Altezza utile di taglio Useful cutting height Hauteur utile de coupe Nutzschnitthöhe Altura útil de corte Полезная высота отреза	270 mm
Larghezza taglio - Cutting width Largeur de coupe Schnittbreite Anchura de corte - Ширина отреза	525 mm
Peso netto - Net weight - Poids net Nettogewicht - Peso neto - Масса нетто	80 kg - 80 кг
Peso lordo - Gross weight - Poids brut Bruttogewicht - Peso bruto - Масса брутто	95 kg - 95 кг
Dimensione - Dimensions - Dimension Abmessungen - Dimensiones - Размеры	60 x 64 x 160 cm
Dimensione imballo - Package dimensions Dimension emballage - Verpackungsmaße Dimensiones embalaje - Размер упаковки	71 x 76 x 184 cm





Piano di lavoro  
Work table  
Plan de travail  
Arbeitsfläche  
Superficie de trabajo  
Рабочая поверхность  
600 x 555 mm


400 V / 3 / 50  
230 V / 1 / 50  
1,1 kW - 1,5 hp - 1360 RPM





# Segaossi SO-SM 2460

**IT**  Estremamente robusto, affidabile e sicuro, facile da maneggiare e utilizzare, il segaosso inox SO-SM 2460 rappresenta lo strumento ideale per la lavorazione di tutti i tipi di carne, fresca e surgelata. I nostri segaossi trovano la collocazione ideale nelle macellerie e industrie della lavorazione della carne così come nelle pescherie, ristoranti e mense. Costruita completamente in acciaio inox AISI 304, la macchina è dotata di spingicarne e porzionatrice. Per garantire la massima sicurezza in ottemperanza alle disposizioni CE, la macchina è dotata di sistemi di sicurezza elettrici e meccanici: pulsantiera comandi 24 V e parti elettriche a tenuta stagna. La nuova base dei segaossa a colonna è stata studiata per permettere all'operatore di appoggiare un piede su di essa per una migliore postura della schiena agevolandolo così l'utilizzo della macchina.

**EN**  Exceptionally strong, reliable and safe, as well as easy to handle and operate, the SO-SM 2460 stainless-steel bone saw represents the ideal tool for the processing of any kind of meat, either fresh or frozen. Our bone saws were designed to meet the needs of butchers meat processing industry, fishmongers shops, canteens. Completely manufactured from AISI 304 stainless steel, they are equipped with meat pusher and portioner. They comply with all CE safety requirements and they are supplied with electrical and mechanical safety devices such as 24-volt push-button panel and waterproof electrical parts. The new base of the column bone saws has been designed to help the operator use the machine in greater comfort by resting their foot on it, offering better back posture.


**FR**  Extrêmement solide, fiable et sûre, facile à manipuler et à utiliser, la scie à os inox SO-SM 2460 est l'outil idéal pour traiter tous les types de viandes, fraîches ou congelées. Nos scies à os peuvent être utilisées dans les boucheries et dans les industries de la viande, aussi que dans les poissonneries, les restaurants et les tables à manger. Entièrement réalisée en acier inox AISI 304, les machines sont équipées d'un poussoir à viande et d'une portionneuse. Afin d'assurer une sécurité maximale conformément aux normes CE, la machine est équipée de systèmes de sécurité électriques et mécaniques: tableau de commande 24 volts et pièces électriques étanches. La nouvelle base des scies à os à colonne est conçue pour permettre à l'opérateur d'y poser un pied pour une meilleure posture du dos et pour faciliter l'utilisation de la machine.

**DE**  Extrem robust, zuverlässig und sicher, einfach zu handhaben und anzuwenden. Die Knochensäge aus Edelstahl SO-SM 2460 ist das ideale Hilfsmittel zur Verarbeitung aller Arten von frischem oder tiefgekühltem Fleisch. Unsere Knochensägen kommen in Fleischereien und in fleischverarbeitenden Betrieben sowie bei Fischhändlern, in Restaurants und Kantinen zum Einsatz. Die vollständig aus Edelstahl AISI 304 gefertigte Maschine ist mit einem Fleischschieber und einem Portionierer ausgestattet. Um ein Höchstmaß an Sicherheit zu gewährleisten, ist die Maschine gemäß den Bestimmungen der EU mit elektrischen und mechanischen Sicherheitssystemen ausgestattet: 24 V-Steuertafel und abgedichtete elektrische Teile. Die neue Standsäule der Knochensäge ist so konzipiert, dass der Bediener sich mit einem Fuß daran abstützen kann. Dadurch verbessert sich die Körperhaltung und die Maschine ist leichter zu handhaben.

**ES**  Extremadamente resistente, fiable, segura y fácil de manipular y usar, la cortadora de huesos inoxidable SO-SM 2460 es el instrumento ideal para transformar cualquier tipo de carne, fresca o congelada. Nuestra cortadora de huesos encuentra su lugar ideal en carnicerías e industrias de transformación de la carne, así como en pescaderías, restaurantes y comedores. Realizada enteramente en acero inoxidable AISI 304, la máquina está equipada con empujador de carne y porcionadora. Para garantizar la máxima seguridad, en cumplimiento de las disposiciones de la CE, la máquina está equipada con sistemas de seguridad eléctricos y mecánicos: consola de mandos de 24 voltios y piezas eléctricas estancas. La nueva base de las cortadoras de huesos de columna ha sido estudiada para permitir que el operador apoye un pie en ella, mejorando la postura de la espalda y facilitando así el uso de la máquina.

Italian Quality Products



**RU**  Невероятно прочная, надежная и безопасная, простая в обращении и использовании костепилка из н/ж стали модели SO-SM 2460 представляет собой идеальный инструмент для обработки всех типов свежего или замороженного мяса. Наши костепилки находят идеальное применение в мясных магазинах или на предприятиях по обработке мяса, на рыбных рынках, в ресторанах, столовых. Машины полностью изготовлены из нержавеющей стали AISI 304, оснащены толкателем мяса и дозатором. Согласно требованиям ЕС машины оснащаются такими электрическими и механическими системами безопасности, как кнопочная панель управления 24 В и водонепроницаемые электрические компоненты. Конструкция нового основания колоннообразной костепилки разработана таким образом, что оператор может ставить на него ногу, придавая спине наиболее удобное положение для оптимальной работы с машиной.

## Caratteristiche Tecniche

Technical Specifications - Caractéristiques Techniques

Technische Eigenschaften - Características Técnicas

Технические Характеристики

	SO-SM 2460
Dimensione lama - Blade dimensions Dimension lame - Sägeblattgröße Dimensiones hoja Размеры ножовочного полотна	2460 x 20
Alimentazione motore Motor Power Supply - Alimentation moteur Motorspannung - Alimentación motor Питание двигателя	400 V / 3 / 50 1,5 kW - 2 hp - 900 RPM V 230 / 1 / 50 1,1 kW - 1,5 hp - 920 RPM
Ø Puleggia - Pulley Ø - Ø Poulie Ø Riemscheibe - Ø Polea - Ø шкива	Ø 320 mm
Sup. Lavoro - Work Surface - Sup. Travail Arbeitsfläche - Superficie de trabajo Раб. поверхность	710 x 650 mm
Portata piano - Carrying Capacity Portée plan Tragekapazität Arbeitsfläche Capacidad superficie Грузоподъемность стола	35 kg - 35 kr
Altezza massima di taglio Maximum cutting height Hauteur maximale de coupe Maximale Schnitthöhe Altura máxima de corte Максимальная высота отреза	310 mm
Altezza utile di taglio Useful cutting height Hauteur utile de coupe Nutzschnitthöhe Altura útil de corte Полезная высота отреза	310 mm
Larghezza taglio - Cutting width Largeur de coupe Schnittbreite Anchura de corte - Ширина отреза	630 mm
Peso netto - Net weight - Poids net Nettogewicht - Peso neto - Масса нетто	121 kg - 121 кг
Peso lordo - Gross weight - Poids brut Bruttogewicht - Peso bruto - Масса брутто	139 kg - 139 кг
Dimensione - Dimensions - Dimension Abmessungen - Dimensiones - Размеры	71 x 76 x 171 cm
Dimensione imballo - Package dimensions Dimension emballage - Verpackungsmaße Dimensiones embalaje - Размер упаковки	84 x 91 x 194 cm





Piano di lavoro  
Work table  
Plan de travail  
Arbeitsfläche  
Superficie de trabajo  
Рабочая поверхность  
710x650 mm


400 V / 3 / 50  
1,5 kW - 2 hp - 900 RPM  
V 230 / 1 / 50  
1,1 kW - 1,5 hp - 920 RPM





# Segaossi SO-SM 3160

**IT**  Estremamente robusto, affidabile e sicuro, facile da maneggiare e utilizzare, il segaosso inox SO-SM 3160 rappresenta lo strumento ideale per la lavorazione di tutti i tipi di carne, fresca e surgelata. I nostri segaossi trovano la collocazione ideale nelle macellerie e industrie della lavorazione della carne così come nelle pescherie, ristoranti e mense. Costruita completamente in acciaio inox AISI 304, la macchina è dotata di spingicarne e porzionatrice. Per garantire la massima sicurezza in ottemperanza alle disposizioni CE, la macchina è dotata di sistemi di sicurezza elettrici e meccanici: pulsantiera comandi 24 V e parti elettriche a tenuta stagna. La nuova base dei segaossa a colonna è stata studiata per permettere all'operatore di appoggiare un piede su di essa per una migliore postura della schiena agevolandolo così l'utilizzo della macchina.

**EN**  Exceptionally strong, reliable and safe, as well as easy to handle and operate, the SO-SM 3160 stainless-steel bone saw represents the ideal tool for the processing of any kind of meat, either fresh or frozen. Our bone saws were designed to meet the needs of butchers meat processing industry, fishmongers shops, canteens. Completely manufactured from AISI 304 stainless steel, they are equipped with meat pusher and portioner. They comply with all CE safety requirements and they are supplied with electrical and mechanical safety devices such as 24-volt push-button panel and waterproof electrical parts. The new base of the column bone saws has been designed to help the operator use the machine in greater comfort by resting their foot on it, offering better back posture.

**FR**  Extrêmement solide, fiable et sûre, facile à manipuler et à utiliser, la scie à os inox SO-SM 3160 est l'outil idéal pour traiter tous les types de viandes, fraîches ou congelées. Nos scies à os peuvent être utilisées dans les boucheries et dans les industries de la viande, aussi que dans les poissonneries, les restaurants et les tables à manger. Entièrement réalisée en acier inox AISI 304, les machines sont équipées d'un poussoir à viande et d'une portionneuse. Afin d'assurer une sécurité maximale conformément aux normes CE, la machine est équipée de systèmes de sécurité électriques et mécaniques: tableau de commande 24 volts et pièces électriques étanches. La nouvelle base des scies à os à colonne est conçue pour permettre à l'opérateur d'y poser un pied pour une meilleure posture du dos et pour faciliter l'utilisation de la machine.

**DE**  Extrem robust, zuverlässig und sicher, einfach zu handhaben und anzuwenden. Die Knochensäge aus Edelstahl SO-SM 3160 ist das ideale Hilfsmittel zur Verarbeitung aller Arten von frischem oder tiefgekühltem Fleisch. Unsere Knochensägen kommen in Fleischereien und in fleischverarbeitenden Betrieben sowie bei Fischhändlern, in Restaurants und Kantinen zum Einsatz. Die vollständig aus Edelstahl AISI 304 gefertigte Maschine ist mit einem Fleischschieber und einem Portionierer ausgestattet. Um ein Höchstmaß an Sicherheit zu gewährleisten, ist die Maschine gemäß den Bestimmungen der EU mit elektrischen und mechanischen Sicherheitssystemen ausgestattet: 24 V-Steuertafel und abgedichtete elektrische Teile. Die neue Standsäule der Knochensäge ist so konzipiert, dass der Bediener sich mit einem Fuß daran abstützen kann. Dadurch verbessert sich die Körperhaltung und die Maschine ist leichter zu handhaben.

**ES**  Extremadamente resistente, fiable, segura y fácil de manipular y usar, la cortadora de huesos inoxidable SO-SM 3160 es el instrumento ideal para transformar cualquier tipo de carne, fresca o congelada. Nuestra cortadora de huesos encuentra su lugar ideal en carnicerías e industrias de transformación de la carne, así como en pescaderías, restaurantes y comedores. Realizada enteramente en acero inoxidable AISI 304, la máquina está equipada con empujador de carne y porcionadora. Para garantizar la máxima seguridad, en cumplimiento de las disposiciones de la CE, la máquina está equipada con sistemas de seguridad eléctricos y mecánicos: consola de mandos de 24 voltios y piezas eléctricas estancas. La nueva base de las cortadoras de huesos de columna ha sido estudiada para permitir que el operador apoye un pie en ella, mejorando la postura de la espalda y facilitando así el uso de la máquina.

Italian Quality Products



**RU** Невероятно прочная, надежная и безопасная, простая в обращении и использовании костепилка из н/ж стали модели SO-SM 3160 представляет собой идеальный инструмент для обработки всех типов свежего или замороженного мяса. Наши костепилки находят идеальное применение в мясных магазинах или на предприятиях по обработке мяса, на рыбных рынках, в ресторанах, столовых. Машины полностью изготовлены из нержавеющей стали AISI 304, оснащены толкателем мяса и дозатором. Согласно требованиям ЕС машины оснащаются такими электрическими и механическими системами безопасности, как кнопочная панель управления 24 В и водонепроницаемые электрические компоненты. Конструкция нового основания колоннообразной костепилки разработана таким образом, что оператор может ставить на него ногу, придавая спине наиболее удобное положение для оптимальной работы с машиной.

## Caratteristiche Tecniche

Technical Specifications - Caractéristiques Techniques

Technische Eigenschaften - Características Técnicas

Технические Характеристики

	SO-SM 3160
Dimensione lama - Blade dimensions Dimension lame - Sägeblattgröße Dimensiones hoja Размеры ножовочного полотна	3160 x 20
Alimentazione motore - Motor Power Supply Alimentation moteur - Motorspannung Alimentación motor - Питание двигателя	400 V / 3 / 50 2,2 kW - 3 hp - 530 RPM 230 V / 1 / 50 1,5 kW - 2 hp - 850 RPM
Ø Puleggia - Pulley Ø - Ø Poulie Ø Riemscheibe - Ø Polea - Ø шкива	Ø 420 mm
Sup. Lavoro - Work Surface - Sup. Travail Arbeitsfläche - Superficie de trabajo Раб. поверхность	850 x 800 mm
Dimensione piano scorrevole Sliding Work Table Size Dimension table coulissante Abmessungen Gleitfläche Dimensión superficie deslizante Размеры подвижного стола	850 x 810 mm
Portata piano - Carrying Capacity Portée plan - Tragekapazität Arbeitsfläche Capacidad superficie Грузоподъемность стола	50 kg - 50 кг
Altezza massima di taglio Maximum cutting height Hauteur maximale de coupe Maximale Schnitthöhe - Altura máxima de corte Максимальная высота отреза	420 mm
Altezza utile di taglio - Useful cutting height Hauteur utile de coupe - Nutzschnitthöhe Altura útil de corte - Полезная высота отреза	420 mm
Larghezza taglio - Cutting width Largeur de coupe Schnittbreite Anchura de corte - Ширина отреза	785 mm
Peso netto - Net weight - Poids net Nettogewicht - Peso neto - Масса нетто	165 kg - 165 кг
Peso lordo - Gross weight - Poids brut Bruttogewicht - Peso bruto - Масса брутто	185 kg - 185 кг
Dimensione - Dimensions - Dimension Abmessungen - Dimensiones - Размеры	85 x 93,5 x 191 cm
Dimensione imballo - Package dimensions Dimension emballage - Verpackungsmaße Dimensiones embalaje - Размеры упаковки	94 x 104 x 213 cm



Piano di lavoro  
Work table  
Plan de travail  
Arbeitsfläche  
Superficie de trabajo  
Рабочая поверхность  
850x800 mm



400 V / 3 / 50  
2,2 kW - 3 hp - 530 RPM  
230 V / 1 / 50  
1,5 kW - 2 hp - 850 RPM

Puleggia inox  
Stainless-steel pulley



# Insacatrici

Sausage Fillers

Poussoirs

Wurstfüller

Embutidoras


Шприцы для


набивания колбас








# Insaccatrici orizzontali LT7


**IT**  Estremamente robusta, facile da maneggiare e utilizzare, l'insaccatrice manuale LT7 orizzontale, fornita con tre diversi imbuto, rappresenta veramente il meglio per la preparazione di salicce di tutte le specie. Il cilindro in acciaio inox 18/8 AISI 304, il pistone di alluminio per alimenti con valvola di sfogo aria e speciale guarnizione, la solida cremagliera di acciaio rettificato, gli ingranaggi di precisione e la scrupolosa lavorazione di tutti i particolari meccanici assicurano un funzionamento perfetto, il massimo del rendimento ed una durata lunghissima. Le insaccatrici dispongono di due velocità e tre imbuto intercambiabili in dotazione per diversi tipi di insaccati. La macchina è stata concepita per un uso esclusivamente manuale. La motorizzazione della stessa mediante l'utilizzo di qualsiasi tipo di motore è da considerarsi un uso improprio, e pertanto a esclusivo rischio dell'utilizzatore.

**EN**  Exceptionally strong, easy to handle and operate, the LT7 manual horizontal sausage filler, supplied with three funnels, represents the absolute best for stuffing any kind of sausage. The 18/8 AISI 304 stainless-steel cylinder, the food-safe aluminium piston with air exhaust valve and special seal, the solid ground steel rack, the precision gears and the precision mechanical components ensure that the machine works perfectly, provides the best possible performance and has an extremely long service life. The sausage fillers have two gears and they are equipped with three changeable funnels for different kinds of sausages. The machine has been designed for exclusively manual use. Any motorization of it through the use of any type of engine is to be considered improper use and, therefore, at the sole risk of the user.

**FR**  Extrêmement solide, facile à manier et à utiliser, le poussoir manuel LT7 horizontal, muni de trois entonnoirs différents, est l'instrument idéal pour la préparation de tous les types de saucisses. Le cylindre en acier inox 18/8 AISI 304, le piston en aluminium à usage alimentaire avec vanne de purge air et un joint spécial, la crémaillère solide en acier rectifié, les engrenages de précision et la réalisation scrupuleuse de tous les détails mécaniques assure un fonctionnement parfait, le plus haut rendement ainsi qu'une durée de vie prolongée. Les ensacheuses disposent de deux vitesses et trois entonnoirs interchangeables en dotation pour des types différents de saucissons. La machine a été conçue pour un usage exclusivement manuel. Sa motorisation au moyen de tout type de moteur doit être considérée comme un usage improprie et est donc aux risques exclusifs de l'utilisateur.

**DE**  Extrem robust, benutzerfreundlich und einfach zu handhaben. Der manuelle, horizontale Wurstfüller LT7 Kapazität kann mit drei verschiedenen Trichtern ausgestattet werden und ist die optimale Maschine für die Herstellung von Würsten aller Art. Der Zylinder aus rostfreiem Edelstahl AISI 304 18/8, der nahrungsmittelsichere Aluminiumkolben mit Entlüftungsventil und Spezialdichtung, die solide Laufschiene aus geschliffenem Stahl, die Präzisionszahnräder und die genaue Verarbeitung aller mechanischen Teile sorgen für einen einwandfreien Betrieb, maximale Leistung und eine lange Lebensdauer. Die Wurstfüller sind mit zwei Geschwindigkeiten ausgestattet und werden mit drei austauschbaren Trichtern für verschiedene Arten von Würsten geliefert. Die Maschine wurde ausschließlich für die manuelle Nutzung entwickelt. Der Einbau irgendeiner Art von Motor in die Maschine gilt als unsachgemäße Verwendung und erfolgt ausschließlich auf eigenes Risiko des Anwenders.

**ES**  Extremadamente resistente, fácil de manipular y usar, la embudidora manual LT7 horizontal, provista de tres embudos diferentes, es realmente la mejor opción para preparar salchichas de todo tipo. El cilindro de acero inoxidable 18/8 AISI 304, el pistón de aluminio para alimentos con válvula de purga de aire y cierre especial, la sólida cremallera de acero retificado, los engranajes de precisión y la escrupulosa elaboración de todas las piezas mecánicas aseguran un funcionamiento perfecto, el máximo rendimiento y una larga vida útil. Las embudidoras disponen de dos velocidades y tres embudos intercambiables suministrados para distintos tipos de embutidos. La máquina ha sido concebida para un uso exclusivamente manual. La motorización de la misma mediante el uso de cualquier tipo de motor debe considerarse un uso indebido y, por lo tanto, bajo la exclusiva responsabilidad del usuario.

**RU**  РУ Невероятно прочные, простые в обращении и использовании горизонтальные ручные шприцы для набивания колбас модели LT7 поставляются с тремя различными насадками и являются самым лучшим решением для приготовления всевозможных видов колбас. Цилиндр из нержавеющей стали 18/8 AISI 304, поршень из алюминия для пищевой промышленности со специальной прокладкой, прочная зубчатая рейка из отшлифованной стали, точные зубчатые передачи и тщательная обработка всех механических деталей обеспечивают безупречную работу, максимальную производительность и весьма длительный срок службы. Шприцы работают на двух скоростях и поставляются с тремя сменными насадками для изготовления различных видов колбасных изделий. Машина была создана только для ручного использования. Установка какого-либо двигателя в машину считается неправильным использованием и осуществляется исключительно на риск пользователя



**Horizontal sausage fillers - Pousoir horizontal  
Horizontal-wurstfüller - Embutidora horizontal  
Горизонтальный шприц для набивания колбас**



**Caratteristiche Tecniche**

Technical Specifications - Caractéristiques Techniques - Technische Eigenschaften - Características Técnicas - Технические Характеристики

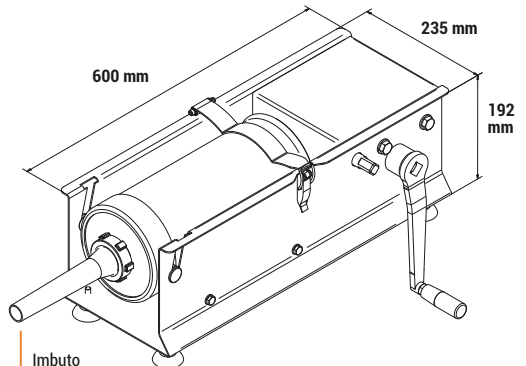
LT7 ORIZZONTALE - 7 L HORIZONTAL - 7 LITRES HORIZONTAL - HORIZONTAL, 7 L 7 L HORIZONTAL - 7 Л - ГОРИЗОНТАЛЬНОЕ ИСПОЛНЕНИЕ	
Capacità - Capacity - Capacité Kapazität - Capacidad - Емкость	7 L-6 kg - 7 л-6 кг
Velocità - Speed - Vitesse Geschwindigkeit - Velocidad - Скорость	2
Dimensione - Dimensions - Dimension Abmessungen - Dimensiones - Размеры	600 x 235 x 192h mm 600 x 235 x 192 (выс.) мм
Dimensione imballo - Package dimensions Dimension emballage - Verpackungsmaße Dimensiones embalaje - Размеры упаковки	800 x 300 x 350h mm 800 x 300 x 350 (выс.) мм
Peso netto - Net weight - Poids net Nettogewicht - Peso neto - Масса нетто	19 kg - 19 кг
Peso lordo - Gross weight - Poids brut Bruttogewicht - Peso bruto - Масса брутто	24 kg - 24 кг
Volume - Volume - Volume Volumen - Volumen - Объем	0,09 м3



Cerniera di bloccaggio cilindro - Cylinder locking link  
Charnière de blocage du cylindre  
Scharnier für die Zylinderblockierung  
Bisagra de bloqueo del cilindro  
Петля блокировки цилиндра



Leva di comando pistone e due rapporti  
Two-speed and piston control lever  
Lever de commande à piston à deux vitesses  
Kolbensteuerhebel und zwei Verhältnisse  
Palanca de mando del pistón con dos cambios  
Рычаг управления поршнем и два передаточных числа



Imbuto  
Funnel  
Entonnoir - Trichter  
Embudo - Насадка



# Insaccatrici orizzontali LT7



Estremamente robusta, facile da maneggiare e utilizzare, l'insaccatrice manuale LT7 orizzontale, fornita con tre diversi imbuto, rappresenta veramente il meglio per la preparazione di salicce di tutte le specie. Il cilindro in acciaio inox 18/8 AISI 304, il pistone di alluminio per alimenti con valvola di sfogo aria e speciale guarnizione, la solida cremagliera di acciaio rettificato, gli ingranaggi di precisione e la scrupolosa lavorazione di tutti i particolari meccanici assicurano un funzionamento perfetto, il massimo del rendimento ed una durata lunghissima. Le insaccatrici dispongono di due velocità e tre imbuto intercambiabili in dotazione per diversi tipi di insaccati.

La macchina è stata concepita per un uso esclusivamente manuale. La motorizzazione della stessa mediante l'utilizzo di qualsiasi tipo di motore è da considerarsi un uso improprio, e pertanto a esclusivo rischio dell'utilizzatore.



Exceptionally strong, easy to handle and operate, the LT7 manual horizontal sausage filler, supplied with three funnels, represents the absolute best for stuffing any kind of sausage. The 18/8 AISI 304 stainless-steel cylinder, the food-safe aluminium piston with air exhaust valve and special seal, the solid ground steel rack, the precision gears and the precision mechanical components ensure that the machine works perfectly, provides the best possible performance and has an extremely long service life. The sausage fillers have two gears and they are equipped with three changeable funnels for different kinds of sausages.

The machine has been designed for exclusively manual use. Any motorization of it through the use of any type of engine is to be considered improper use and, therefore, at the sole risk of the user.



Extrêmement solide, facile à manier et à utiliser, le poussoir manuel LT7 horizontal, muni de trois entonnoirs différents, est l'instrument idéal pour la préparation de tous les types de saucisses. Le cylindre en acier inox 18/8 AISI 304, le piston en aluminium à usage alimentaire avec vanne de purge air et un joint spécial, la crémaillère solide en acier rectifié, les engrenages de précision et la réalisation scrupuleuse de tous les détails mécaniques assure un fonctionnement parfait, le plus haut rendement ainsi qu'une durée de vie prolongée. Les ensacheuses disposent de deux vitesses et trois entonnoirs interchangeables en dotation pour des types différents de saucissons.

La machine a été conçue pour un usage exclusivement manuel. Sa motorisation au moyen de tout type de moteur doit être considérée comme un usage improprie et est donc aux risques exclusifs de l'utilisateur.



Extrem robust, benutzerfreundlich und einfach zu handhaben. Der manuelle, horizontale Wurstfüller LT7 Kapazität kann mit drei verschiedenen Trichtern ausgestattet werden und ist die optimale Maschine für die Herstellung von Würsten aller Art. Der Zylinder aus rostfreiem Edelstahl AISI 304 18/8, der nahrungsmittelsichere Aluminiumkolben mit Entlüftungsventil und Spezialdichtung, die solide Laufschiene aus geschliffenem Stahl, die Präzisionszahnräder und die genaue Verarbeitung aller mechanischen Teile sorgen für einen einwandfreien Betrieb, maximale Leistung und eine lange Lebensdauer. Die Wurstfüller sind mit zwei Geschwindigkeiten ausgestattet und werden mit drei austauschbaren Trichtern für verschiedene Arten von Würsten geliefert.

Die Maschine wurde ausschließlich für die manuelle Nutzung entwickelt. Der Einbau irgendeiner Art von Motor in die Maschine gilt als unsachgemäße Verwendung und erfolgt ausschließlich auf eigenes Risiko des Anwenders.



Extremadamente resistente, fácil de manipular y usar, la embudidora manual LT7 horizontal, provista de tres embudos diferentes, es realmente la mejor opción para preparar salchichas de todo tipo. El cilindro de acero inoxidable 18/8 AISI 304, el pistón de aluminio para alimentos con válvula de purga de aire y cierre especial, la sólida cremallera de acero retificado, los engranajes de precisión y la escrupulosa elaboración de todas las piezas mecánicas aseguran un funcionamiento perfecto, el máximo rendimiento y una larga vida útil. Las embudidoras disponen de dos velocidades y tres embudos intercambiables suministrados para distintos tipos de embutidos.

La máquina ha sido concebida para un uso exclusivamente manual. La motorización de la misma mediante el uso de cualquier tipo de motor debe considerarse un uso indebido y, por lo tanto, bajo la exclusiva responsabilidad del usuario.



РУ Невероятно прочные, простые в обращении и использовании горизонтальные ручные шприцы для набивания колбас модели LT7 поставляются с тремя различными насадками и являются самым лучшим решением для приготовления всевозможных видов колбас. Цилиндр из нержавеющей стали 18/8 AISI 304, поршень из алюминия для пищевой промышленности со специальной прокладкой, прочная зубчатая рейка из отшлифованной стали, точные зубчатые передачи и тщательная обработка всех механических деталей обеспечивают безупречную работу, максимальную производительность и весьма длительный срок службы. Шприцы работают на двух скоростях и поставляются с тремя сменными насадками для изготовления различных видов колбасных изделий.

Машина была создана только для ручного использования. Установка какого-либо двигателя в машину считается неправильным использованием и осуществляется исключительно на риск пользователя



## Caratteristiche Tecniche

Technical Specifications - Caractéristiques Techniques - Technische Eigenschaften - Características Técnicas - Технические Характеристики

### LT14 ORIZZONTALE - 14 L HORIZONTAL - 14 LITRES HORIZONTAL - HORIZONTAL, 14 L 14 L HORIZONTAL - 14 Л - ГОРИЗОНТАЛЬНОЕ ИСПОЛНЕНИЕ

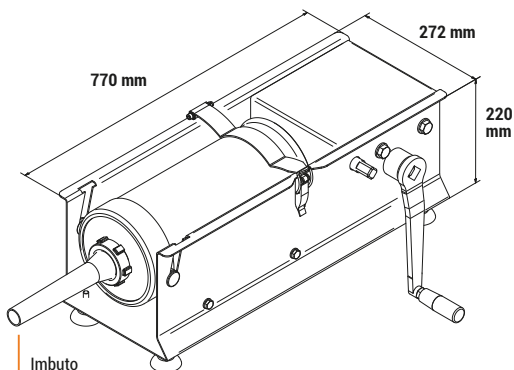
Capacità - Capacity - Capacité Kapazität - Capacidad - Емкость	14 L-13 kg - 14 л-13 кг
Velocità - Speed - Vitesse Geschwindigkeit - Velocidad - Скорость	2
Dimensione - Dimensions - Dimension Abmessungen - Dimensiones - Размеры	770 x 272 x 220h mm 770 x 272 x 220 (выс.) мм
Dimensione imballo - Package dimensions Dimension emballage - Verpackungsmaße Dimensiones embalaje - Размеры упаковки	960 x 400 x 380h mm 960 x 400 x 380 (выс.) мм
Peso netto - Net weight - Poids net Nettogewicht - Peso neto - Масса нетто	27 kg - 27 кг
Peso lordo - Gross weight - Poids brut Bruttogewicht - Peso bruto - Масса брутто	32 kg - 32 кг
Volume - Volume - Volume Volumen - Volumen - Объем	0,115 m3



Cerniera di bloccaggio cilindro - Cylinder locking link  
 Charnière de blocage du cylindre  
 Scharnier für die Zylinderblockierung  
 Bisagra de bloqueo del cilindro  
 Петля блокировки цилиндра




Leva di comando pistone e due rapporti  
 Two-speed and piston control lever  
 Levier de commande à piston à deux vitesses  
 Kolbensteuerhebel und zwei Verhältnisse  
 Palanca de mando del pistón con dos cambios  
 Рычаг управления поршнем и два передаточных числа




Imbuto  
 Funnel  
 Entonnoir - Trichter  
 Embudo - Насадка




# Insaccatrici orizzontali LT7


**IT**  Estremamente robusta, facile da maneggiare e utilizzare, l'insaccatrice manuale LT7 orizzontale, fornita con tre diversi imbuto, rappresenta veramente il meglio per la preparazione di salicce di tutte le specie. Il cilindro in acciaio inox 18/8 AISI 304, il pistone di alluminio per alimenti con valvola di sfogo aria e speciale guarnizione, la solida cremagliera di acciaio rettificato, gli ingranaggi di precisione e la scrupolosa lavorazione di tutti i particolari meccanici assicurano un funzionamento perfetto, il massimo del rendimento ed una durata lunghissima. Le insaccatrici dispongono di due velocità e tre imbuto intercambiabili in dotazione per diversi tipi di insaccati. La macchina è stata concepita per un uso esclusivamente manuale. La motorizzazione della stessa mediante l'utilizzo di qualsiasi tipo di motore è da considerarsi un uso improprio, e pertanto a esclusivo rischio dell'utilizzatore.

**EN**  Exceptionally strong, easy to handle and operate, the LT7 manual horizontal sausage filler, supplied with three funnels, represents the absolute best for stuffing any kind of sausage. The 18/8 AISI 304 stainless-steel cylinder, the food-safe aluminium piston with air exhaust valve and special seal, the solid ground steel rack, the precision gears and the precision mechanical components ensure that the machine works perfectly, provides the best possible performance and has an extremely long service life. The sausage fillers have two gears and they are equipped with three changeable funnels for different kinds of sausages.


The machine has been designed for exclusively manual use. Any motorization of it through the use of any type of engine is to be considered improper use and, therefore, at the sole risk of the user.

**FR**  Extrêmement solide, facile à manier et à utiliser, le poussoir manuel LT7 horizontal, muni de trois entonnoirs différents, est l'instrument idéal pour la préparation de tous les types de saucisses. Le cylindre en acier inox 18/8 AISI 304, le piston en aluminium à usage alimentaire avec vanne de purge air et un joint spécial, la crémaillère solide en acier rectifié, les engrenages de précision et la réalisation scrupuleuse de tous les détails mécaniques assure un fonctionnement parfait, le plus haut rendement ainsi qu'une durée de vie prolongée. Les ensacheuses disposent de deux vitesses et trois entonnoirs interchangeables en dotation pour des types différents de saucissons.


La machine a été conçue pour un usage exclusivement manuel. Sa motorisation au moyen de tout type de moteur doit être considérée comme un usage improprie et est donc aux risques exclusifs de l'utilisateur.

**DE**  Extrem robust, benutzerfreundlich und einfach zu handhaben. Der manuelle, horizontale Würstfüller LT7 Kapazität kann mit drei verschiedenen Trichtern ausgestattet werden und ist die optimale Maschine für die Herstellung von Würsten aller Art. Der Zylinder aus rostfreiem Edelstahl AISI 304 18/8, der nahrungsmittelsichere Aluminiumkolben mit Entlüftungsventil und Spezialdichtung, die solide Laufschiene aus geschliffenem Stahl, die Präzisionszahnäder und die genaue Verarbeitung aller mechanischen Teile sorgen für einen einwandfreien Betrieb, maximale Leistung und eine lange Lebensdauer. Die Würstfüller sind mit zwei Geschwindigkeiten ausgestattet und werden mit drei austauschbaren Trichtern für verschiedene Arten von Würsten geliefert.

Die Maschine wurde ausschließlich für die manuelle Nutzung entwickelt. Der Einbau irgendeiner Art von Motor in die Maschine gilt als unsachgemäße Verwendung und erfolgt ausschließlich auf eigenes Risiko des Anwenders.

**ES**  Extremadamente resistente, fácil de manipular y usar, la embudidora manual LT7 horizontal, provista de tres embudos diferentes, es realmente la mejor opción para preparar salchichas de todo tipo. El cilindro de acero inoxidable 18/8 AISI 304, el pistón de aluminio para alimentos con válvula de purga de aire y cierre especial, la sólida cremallera de acero retificado, los engranajes de precisión y la escrupulosa elaboración de todas las piezas mecánicas aseguran un funcionamiento perfecto, el máximo rendimiento y una larga vida útil. Las embudidoras disponen de dos velocidades y tres embudos intercambiables suministrados para distintos tipos de embudidos.

La máquina ha sido concebida para un uso exclusivamente manual. La motorización de la misma mediante el uso de cualquier tipo de motor debe considerarse un uso indebido y, por lo tanto, bajo la exclusiva responsabilidad del usuario.

**RU**  РУ Невероятно прочные, простые в обращении и использовании горизонтальные ручные шприцы для набивания колбас модели LT7 поставляются с тремя различными насадками и являются самым лучшим решением для приготовления всевозможных видов колбас. Цилиндр из нержавеющей стали 18/8 AISI 304, поршень из алюминия для пищевой промышленности со специальной прокладкой, прочная зубчатая рейка из отшлифованной стали, точные зубчатые передачи и тщательная обработка всех механических деталей обеспечивают безупречную работу, максимальную производительность и весьма длительный срок службы. Шприцы работают на двух скоростях и поставляются с тремя сменными насадками для изготовления различных видов колбасных изделий.

Машина была создана только для ручного использования. Установка какого-либо двигателя в машину считается неправильным использованием и осуществляется исключительно на риск пользователя



**Vertical sausage filler - Pousoir vertical  
Vertikal-Wurstfüller - Embutidora vertical  
Вертикальный шприц для наби-вания колбас**



**Caratteristiche Tecniche**

Technical Specifications - Caractéristiques Techniques - Technische Eigenschaften - Características Técnicas - Технические Характеристики

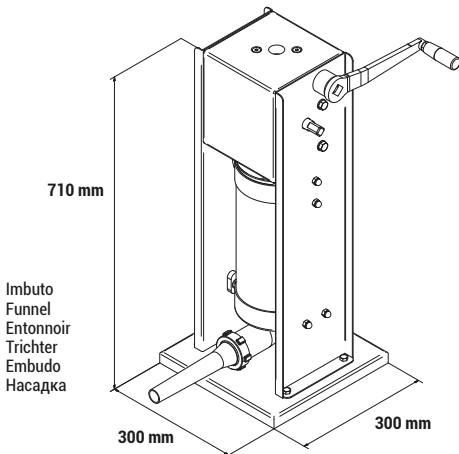
LT7 VERTICALE - 7 L VERTICAL - 7 LITRES VERTICAL - VERTIKAL, 7 L 7 L VERTICAL - 7 Л - ВЕРТИКАЛЬНОЕ ИСПОЛНЕНИЕ	
Capacità - Capacity - Capacité Kapazität - Capacidad - Емкость	7 L-6 kg - 7 л-6 кг
Velocità - Speed - Vitesse Geschwindigkeit - Velocidad - Скорость	2
Dimensione - Dimensions - Dimension Abmessungen - Dimensiones - Размеры	300 x 300 x 710h mm 300 x 300 x 710 (выс.) мм
Dimensione imballo - Package dimensions Dimension emballage - Verpackungsmaße Dimensiones embalaje - Размеры упаковки	800 x 300 x 350h mm 800 x 300 x 350 (выс.) мм
Peso netto - Net weight - Poids net Nettogewicht - Peso neto - Масса нетто	20 kg - 20 кг
Peso lordo - Gross weight - Poids brut Bruttogewicht - Peso bruto - Масса брутто	24,5 kg - 24,5 кг
Volume - Volume - Volume Volumen - Volumen - Объем	0,09 m3



Cerniera di bloccaggio cilindro  
Cylinder locking link  
Charnière de blocage du cylindre  
Scharnier für die Zylinderblockierung  
Bisagra de bloqueo del cilindro  
Петля блокировки цилиндра




Leva di comando pistone e due rapporti  
Two-speed and piston control lever  
Lever de commande à piston à deux vitesses  
Kolbensteuerhebel und zwei Verhältnisse  
Palanca de mando del pistón con dos cambios  
Рычаг управления поршнем и два передаточных числа




Imbuto  
Funnel  
Entonnoir  
Trichter  
Embudo  
Насадка




# Insaccatrici orizzontali LT7


**IT**  Estremamente robusta, facile da maneggiare e utilizzare, l'insaccatrice manuale LT7 orizzontale, fornita con tre diversi imbuto, rappresenta veramente il meglio per la preparazione di salicce di tutte le specie. Il cilindro in acciaio inox 18/8 AISI 304, il pistone di alluminio per alimenti con valvola di sfogo aria e speciale guarnizione, la solida cremagliera di acciaio rettificato, gli ingranaggi di precisione e la scrupolosa lavorazione di tutti i particolari meccanici assicurano un funzionamento perfetto, il massimo del rendimento ed una durata lunghissima. Le insaccatrici dispongono di due velocità e tre imbuto intercambiabili in dotazione per diversi tipi di insaccati. La macchina è stata concepita per un uso esclusivamente manuale. La motorizzazione della stessa mediante l'utilizzo di qualsiasi tipo di motore è da considerarsi un uso improprio, e pertanto a esclusivo rischio dell'utilizzatore.

**EN**  Exceptionally strong, easy to handle and operate, the LT7 manual horizontal sausage filler, supplied with three funnels, represents the absolute best for stuffing any kind of sausage. The 18/8 AISI 304 stainless-steel cylinder, the food-safe aluminium piston with air exhaust valve and special seal, the solid ground steel rack, the precision gears and the precision mechanical components ensure that the machine works perfectly, provides the best possible performance and has an extremely long service life. The sausage fillers have two gears and they are equipped with three changeable funnels for different kinds of sausages.


The machine has been designed for exclusively manual use. Any motorization of it through the use of any type of engine is to be considered improper use and, therefore, at the sole risk of the user.

**FR**  Extrêmement solide, facile à manier et à utiliser, le poussoir manuel LT7 horizontal, muni de trois entonnoirs différents, est l'instrument idéal pour la préparation de tous les types de saucisses. Le cylindre en acier inox 18/8 AISI 304, le piston en aluminium à usage alimentaire avec vanne de purge air et un joint spécial, la crémaillère solide en acier rectifié, les engrenages de précision et la réalisation scrupuleuse de tous les détails mécaniques assure un fonctionnement parfait, le plus haut rendement ainsi qu'une durée de vie prolongée. Les ensacheuses disposent de deux vitesses et trois entonnoirs interchangeables en dotation pour des types différents de saucissons.


La machine a été conçue pour un usage exclusivement manuel. Sa motorisation au moyen de tout type de moteur doit être considérée comme un usage improprie et est donc aux risques exclusifs de l'utilisateur.

**DE**  Extrem robust, benutzerfreundlich und einfach zu handhaben. Der manuelle, horizontale Würstfüller LT7 Kapazität kann mit drei verschiedenen Trichtern ausgestattet werden und ist die optimale Maschine für die Herstellung von Würsten aller Art. Der Zylinder aus rostfreiem Edelstahl AISI 304 18/8, der nahrungsmittelsichere Aluminiumkolben mit Entlüftungsventil und Spezialdichtung, die solide Laufschiene aus geschliffenem Stahl, die Präzisionszahnräder und die genaue Verarbeitung aller mechanischen Teile sorgen für einen einwandfreien Betrieb, maximale Leistung und eine lange Lebensdauer. Die Würstfüller sind mit zwei Geschwindigkeiten ausgestattet und werden mit drei austauschbaren Trichtern für verschiedene Arten von Würsten geliefert.

Die Maschine wurde ausschließlich für die manuelle Nutzung entwickelt. Der Einbau irgendeiner Art von Motor in die Maschine gilt als unsachgemäße Verwendung und erfolgt ausschließlich auf eigenes Risiko des Anwenders.

**ES**  Extremadamente resistente, fácil de manipular y usar, la embudidora manual LT7 horizontal, provista de tres embudos diferentes, es realmente la mejor opción para preparar salchichas de todo tipo. El cilindro de acero inoxidable 18/8 AISI 304, el pistón de aluminio para alimentos con válvula de purga de aire y cierre especial, la sólida cremallera de acero retificado, los engranajes de precisión y la escrupulosa elaboración de todas las piezas mecánicas aseguran un funcionamiento perfecto, el máximo rendimiento y una larga vida útil. Las embudidoras disponen de dos velocidades y tres embudos intercambiables suministrados para distintos tipos de embudidos.

La máquina ha sido concebida para un uso exclusivamente manual. La motorización de la misma mediante el uso de cualquier tipo de motor debe considerarse un uso indebido y, por lo tanto, bajo la exclusiva responsabilidad del usuario.

**RU**  РУ Невероятно прочные, простые в обращении и использовании горизонтальные ручные шприцы для набивания колбас модели LT7 поставляются с тремя различными насадками и являются самым лучшим решением для приготовления всевозможных видов колбас. Цилиндр из нержавеющей стали 18/8 AISI 304, поршень из алюминия для пищевой промышленности со специальной прокладкой, прочная зубчатая рейка из отшлифованной стали, точные зубчатые передачи и тщательная обработка всех механических деталей обеспечивают безупречную работу, максимальную производительность и весьма длительный срок службы. Шприцы работают на двух скоростях и поставляются с тремя сменными насадками для изготовления различных видов колбасных изделий.

Машина была создана только для ручного использования. Установка какого-либо двигателя в машину считается неправильным использованием и осуществляется исключительно на риск пользователя



**Vertical sausage filler - Pousoir vertical  
Vertikal-Wurstfüller - Embutidora vertical  
Вертикальный шприц для наби-вания колбас**



**Caratteristiche Tecniche**

Technical Specifications - Caractéristiques Techniques - Technische Eigenschaften - Características Técnicas - Технические Характеристики

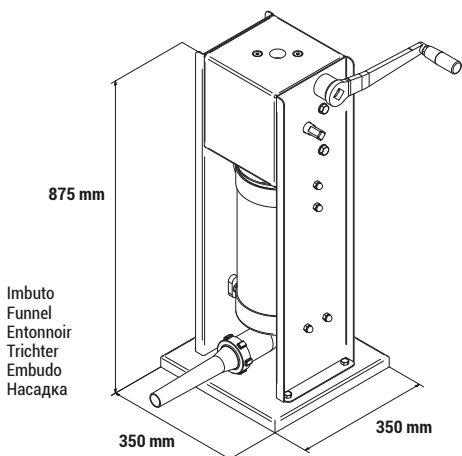
LT14 VERTICALE - 14 L VERTICAL - 14 LITRES VERTICAL - VERTIKAL, 14 L 14 L VERTICAL - 14 Л - ВЕРТИКАЛЬНОЕ ИСПОЛНЕНИЕ	
Capacità - Capacity - Capacité Kapazität - Capacidad - Емкость	14 L-13 kg - 14 л-13 кг
Velocità - Speed - Vitesse Geschwindigkeit - Velocidad - Скорость	2
Dimensione - Dimensions - Dimension Abmessungen - Dimensiones - Размеры	350 x 350 x 875h mm 350 x 350 x 875 (выс.) мм
Dimensione imballo - Package dimensions Dimension emballage - Verpackungsmaße Dimensiones embalaje - Размеры упаковки	960 x 400 x 380h mm 960 x 400 x 380 (выс.) мм
Peso netto - Net weight - Poids net Nettogewicht - Peso neto - Масса нетто	27 kg - 27 кг
Peso lordo - Gross weight - Poids brut Bruttogewicht - Peso bruto - Масса брутто	32 kg - 32 кг
Volume - Volume - Volume Volumen - Volumen - Объем	0,115 м3



Cerniera di bloccaggio cilindro  
Cylinder locking link  
Charnière de blocage du cylindre  
Scharnier für die Zylinderblockierung  
Bisagra de bloqueo del cilindro  
Петля блокировки цилиндра



Leva di comando pistone e due rapporti  
Two-speed and piston control lever  
Lever de commande à piston à deux vitesses  
Kolbensteuerhebel und zwei Verhältnisse  
Palanca de mando del pistón con dos cambios  
Рычаг управления поршнем и два передаточных числа





Imbuto  
Funnel  
Entonnoir  
Trichter  
Embudo  
Насадка





# Insaccatrice idraulica inox verticale


## 15 - 25 - 35 - 50

**IT**  Semplici e funzionali, le insaccatrici idrauliche verticali contano su di un potente impianto idraulico che lavora a 120 Bar di pressione. Costruite interamente in acciaio inox, totalmente smontabili per la pulizia senza l'uso di attrezzi, vantano caratteristiche proprie di modelli di classe superiore: Coperchio e tampone totalmente in acciaio inox - Guarnizioni in silicone che agiscono all'interno del cilindro per una maggiore tenuta e durata della guarnizione stessa - Protezione ermetica cilindro oleodinamico - Stelo pistone in acciaio inox - Cilindro in acciaio inox, lucidato e ribordato, senza verso obbligato - Potente e silenzioso motore ventilato a 2.800 giri ad azione immediata, - Ritorno pistone automatico con spegnimento motore - Comandi inox IP 67 - Regolatore flusso olio di alta precisione - Ruote gommate di serie - Serbatoio olio con indicatore di livello. Opzioni: Ghiera in acciaio inox - Imbuti inox.

**EN**  Simple and functional, the Vertical hydraulic sausage fillers feature a powerful hydraulic system that operates at a pressure of 120 bars. Manufactured entirely from stainless steel, the machine can be completely disassembled for easy cleaning without requiring tools. It features characteristics typical of higher category models: Fully stainless steel cover and piston - Silicone gaskets that act inside the cylinder for better seal and longer life of the gasket - Hermetic protection of the hydraulic cylinder - Stainless steel piston rod - Polished and rounded stainless steel cylinder, without obligatory direction - Powerful and silent ventilated motor operating at 2,800 rpm with immediate action - Automatic piston return when motor stops - Stainless steel IP 67 controls - High-precision oil flow controller - Rubber wheels standard - Oil tank with level gauge. Options: Stainless steel funnel holding ring - Stainless steel funnels.

**FR**  Simples et fonctionnels, les pousseurs hydrauliques verticaux IDV se basent sur une puissante installation hydraulique avec une pression de 120 bars. Entièrement en acier inox, totalement démontables sans outils pour le nettoyage, ils offrent des caractéristiques typiques des modèles de classe supérieure: Couvercle et tampon entièrement réalisés en acier inox - Joints en silicone à l'intérieur du cylindre pour une meilleure étanchéité et une plus grande longévité des autres joints - Protection hermétique cylindre oléodynamique - Tige piston en acier inox - Cylindre en acier inox, poli et replié, sans direction obligatoire - Moteur puissant et silencieux ventilé à 2800 tours à action immédiate - Retour du piston automatique avec arrêt du moteur - Commandes inox IP 67 - Régulateur du flux d'huile de haute précision - Roues standard - Réservoir huile avec indicateur de niveau. Options: Bague fixation entonnoir inox - Entonneurs inox.

**DE**  Die hydraulischen vertikalen Wurstfüllmaschinen IDV sind einfach und fun-ktionell gestaltet und mit einer bei 120 bar Druck arbeitenden Hydraulikanlage au-sgestattet. Die Maschinen sind vollständig aus Edelstahl gefertigt, können für die Reinigung ohne Zuhilfenahme von Werkzeugen komplett zerlegt werden und weisen die Eigenschaf-ten von Modellen der höheren Klasse auf: Deckel und Kolben vollständig aus Edelstahl - Silikondichtungen im Zylinder für hohe Dichtleistung und Haltbarkeit - Hermetischer Schutz des ölhydraulischen Zylinders - Kolbenschaft aus Edelstahl - Zylinder aus Edelstahl, poliert und umbördelt, ohne obligatorische Einsatzrichtung - Leistungsstarker, geräuscharmer, belüfteter Motor mit 2800 Umdrehungen und Sofortwirkung - Automatischer Kolbenrücklauf bei Abschaltung des Motors - Edelstahl IP 67 Schaltungen - Hochpräzisions-Öldurchflussregler - Gummierete Räder standard - Ölbehälter mit Standanzeiger. Options: Edelstahl Zwinge - Edelstahl Trichter.

**ES**  Simple y funcional, las nuevas embudidoras hidráulicas verticales VARIA cuentan con una potente instalación hidráulica que trabaja a 120 Bar de presión. Fabricadas completamente de acero inox, totalmente desmontable para la limpieza sin el empleo de utensilios, son características que hacen de esta máquina un modelo de clase superior: Tapa y tapón totalmente de acero inox - Guarniciones de silicona que actúan en el interior del cilindro para una mayor hermeticidad y duración de la misma guarnición - Protección hermética cilindro oleodinámico - Vástago del pistón de acero inox - Cilindro de acero inox, lustrado, con bordes redondeados sin lado obligatorio - Potente y silencioso motor ventilado a 2.800 giros de acción inmediata - Regreso pistón automático con apagado del motor - Mandos inox IP 67 - Regulador de flujo del aceite de alta precisión - Ruedas de goma de serie - Tanque de aceite con indicador de nivel. Opcionales: Casquillo en acero inox - Embudos en acero inox

Italian Quality Products

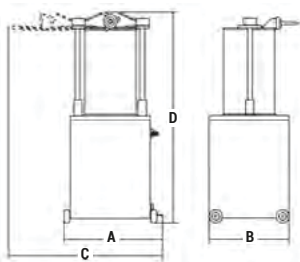


## Caratteristiche Tecniche

Technical Specifications - Caractéristiques Techniques - Technische Eigenschaften - Características Técnicas - Технические Характеристики

	15	25	35	50
Potenza - Power - Puissance Leistung - Potencia - Мощность	Watt 560 - Hp 0,75	Watt 560 - Hp 0,75	Watt 560 - Hp 0,75	Watt 560 - Hp 0,75
Capacità cilindro - Cylinder capacity - Capacité cylindre Inhalt Zylinder - Capacidad cilindro	Lt. 15	Lt. 25	Lt. 35	Lt. 55
Lunghezza cilindro - Cylinder length - Longeur cylindre Zylinder lange - Longitud cilindro	495 mm	460 mm	460 mm	520 mm
Diametro cilindro - Cylinder width - Diamètre cylindre Zylinder Durchmesser - Diámetro cilindro	Ø 200 mm	Ø 260 mm	Ø 320 mm	Ø 380 mm
Corsa pistone - Piston stroke - Course piston Kolben hob - Trayecto pistón	430 mm	380 mm	380 mm	440 mm
Velocità min. svuotamento - Min. forward speed Vitesse minimale vidage - Langsamere vor. Bewegung Velocidad min. vaciado Минимальное время опорожнения	2' 11"	2' 02"	2' 02"	6'
Velocità max svuotamento - Max. forward speed Vitesse maximale vidage - Schnellere vor. Bewegung Velocidad max. vaciado	59"	51"	51"	75"
Velocità ritorno pistone - Rackward speed Vitesse retour piston - Rückwärts bewegung Velocidad regreso pistón - Время возврата поршня	35"	32"	33"	32"
Ø Interno imbuto - Ø Serie exhaust funnels Ø Entonnoir en dotation - Ø Zusätzliche trichter Embudos en dotación Ø int. - Ø Насадка	10 - 18 - 25 mm	10 - 18 - 25 mm	10 - 18 - 25 mm	10 - 18 - 25 mm
Dimensione - Dimensions - Dimension Abmessungen - Dimensiones - Размеры	A 490 x B 370 x C 700 x D 1200 mm	A 565 x B 450 x C 950 x D 1160 mm	A 640 x B 480 x C 1000 x D 1160 mm	A 730 x B 550 x C 1130 x D 1250 mm
Peso netto - Net weight - Poids net Nettogewicht - Peso neto - Масса нетто	53 Kg - 53 кг	91 Kg - 91 кг	101 Kg - 101 кг	145 Kg - 145 кг
Dimensione imballo - Package dimensions Dimension emballage - Verpackungsmaße Dimensiones embalaje - Размеры упаковки	mm 740x640x1480 H	mm 600x760x1200 H	mm 740x640x1480 H	mm 740x640x1440 H
Peso lordo - Gross weight - Poids brut Bruttogewicht - Peso bruto - Масса брутто	63 Kg - 63 кг	103 Kg - 103 кг	113 Kg - 113 кг	160 Kg - 160 кг

Dimensioni - Dimensions - Dimensions  
 Abmessungen - Dimensiones - Размеры



15	25	35	50
A: 49 cm	A: 56,5 cm	A: 64 cm	A: 73 cm
B: 37 cm	B: 45 cm	B: 48 cm	B: 55 cm
C: 70 cm	C: 95 cm	C: 100 cm	C: 113 cm
D: 120 cm	D: 116 cm	D: 116 cm	D: 125 cm



Capacità - Capacity - Capacité  
 Kapazität - Capacidad  
 Емкость


15 kg  
 25 kg  
 35 kg  
 50 kg




Scatola stagna IP56  
 Dichtes Gehäuse IP56  
 IP56-rated housing - Caja estanca IP56  
 Boîte étanche IP56 - Герметичная коробка IP56




# Insacatrice economica LT3 - LT5 - LT8

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


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

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


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

**FR**  Poussoir très solide avec une structure portante compacte en acier, mécanisme et engrenages de réduction et de multiplication de la course du piston en métal pour faciliter respectivement les opérations d'embossage et d'extraction du piston. Tuyau en acier Inox AISI 304 spécial pour aliments, crémaillère en acier, support en nylon pour le piston couvercle et garnitures du piston en matériel plastique spécial pour aliments.


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

**DE**  Extrem robuster Wurstfüller mit kompakter Stahltragkonstruktion, präzisiertem Mechanismus und Getriebe zur Unteretzung und Multiplikation des Metallkolbenhubs, um die Abfüllung der Fleischmasse und die Extraktion des Kolbens zu vereinfachen. Zylinder aus rostfreiem Edelstahl AISI 304 lebensmittelgeeignet, Stahllaufschiene, Kolbenhalterung aus Nylon, Deckel und Kolbendichtung aus lebensmittelgeeignetem Kunststoff.

Serienmäßige Lieferung mit vier Trichtern in verschiedenen Größen für die Herstellung aller Arten von Würsten.

**ES**  Embudidora de gran solidez con una estructura portante compacta de acero, mecanismo y engranajes de reducción y de multiplicación de la carrera del pistón de metal para facilitar respectivamente las operaciones de embudido y de extracción del pistón. Tubo de acero inoxidable AISI 304 especial para alimentos, cremallera de acero, soporte para el pistón de nylon, tapa y cierre del pistón de material plástico especial para alimentos.

Se suministra de serie con cuatro embudos embudidores de diferentes tamaños para todo tipo de embudido.

**RU**  РУ Очень прочные шприцы для набивания колбас с компактной несущей стальной конструкцией оснащены механизмом и зубчатой передачей для сокращения и увеличения хода металлического поршня для, соответственно, более удобного набивания колбас и извлечения поршня. Труба из нержавеющей стали AISI 304 для использования в пищевой промышленности, стальная опорная зубчатая рейка нейлонового поршня, крышка и прокладка поршня из пластикового материала для использования пищевой промышленности.

В стандартной комплектации поставляется с четырьмя насадками разных размеров для изготовления любого типа колбасных изделий.

Italian Quality Products



## Caratteristiche Tecniche

Technical Specifications - Caractéristiques Techniques - Technische Eigenschaften - Características Técnicas - Технические Характеристики

	LT3	LT5	LT8
Capacità - Capacity - Capacité Kapazität - Capacidad - Емкость	3 L - 3 л	5 L - 5 л	8 L - 8 л
Velocità - Speed - Vitesse Geschwindigkeit - Velocidad - Скорость	1	2	2
Peso netto - Net weight - Poids net Nettogewicht - Peso neto - Масса нетто	8 kg - 8 кг	11 kg - 11 кг	13 kg - 13 кг
Dimensione - Dimensions - Dimension Abmessungen - Dimensiones - Размеры	22 x 37 x 20 cm	59 x 23 x 24 cm	75 x 23 x 24 cm



LT3

LT5

LT8



LT3

LT5

LT8

35 25 20 10  
mm mm mm mm

Quattro imbusti insaccatori di serie  
 Four funnels as standard - Quatre entonnoirs pour l'embossage d'origine  
 Vier Wurstfültrichter im Lieferumfang enthalten - Cuatro embudos embudidores de serie  
 Четыре насадки для набивания колбас  
 в стандартной комплектации





# Impastatrici

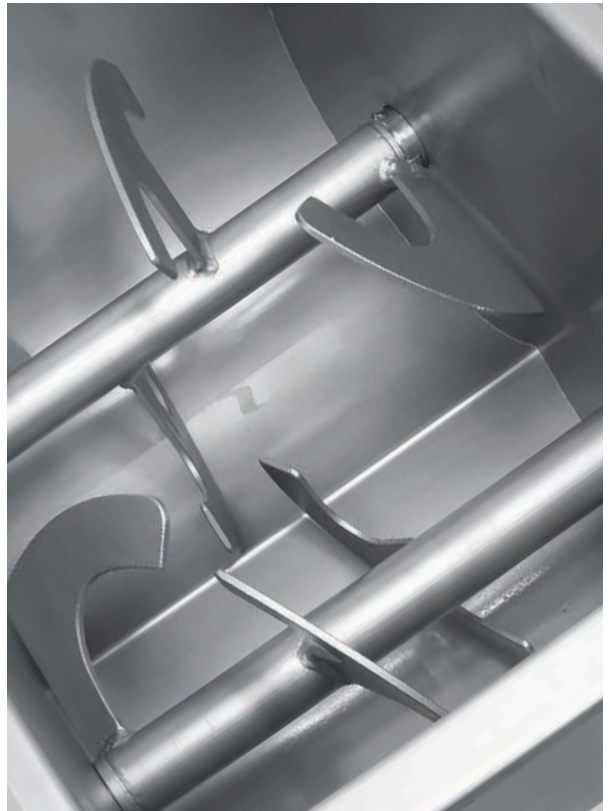
Meat Mixers

Pétrisseuses

Fleischmischer


Amasadoras


Фаршемешалки








# Impastatrici per carne IMP 301

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

**EN**  Our range of meat mixers is designed for mixing various types of meat and can thus be adapted to a wide range of production needs. Max. mixing capacity 30; the mixer is available with a single paddle. Space-efficient and with a completely stainless-steel structure, this mixer is the ideal solution for small and medium-sized users with limited space. The safety devices have been designed with great care and fully comply with EC regulations. Low voltage controls and emergency microswitches on the tank cover are fitted as standard. Cutting-edge technical solutions are designed to make the various processing stages easier, such as the tipping of the tank for emptying at the end of processing, the impulse switch to reverse the direction of rotation in order to achieve a better result, the removable blades for easy cleaning at the end of processing.

**FR**  Notre gamme de mélangeurs est conçue pour mélanger différents types de viandes et elle permet de s'adapter à toutes les exigences de production. Capacité de mélange Max. 30, le mélangeur est disponible avec une pale. Grâce à ses dimensions réduites et à sa structure entièrement en acier inox, ce mélangeur représente la solution idéale pour les petits et moyens utilisateurs disposant d'espaces restreints. Les dispositifs de sécurité absolument conformes aux réglementations CE ont été réalisés avec un soin extrême, ils sont équipés de commandes basse tension d'origine et de microinterrupteurs d'urgence sur le couvercle de la cuve. Les différentes phases de la transformation sont favorisées par des solutions techniques de pointe comme le basculement de la cuve pour le vidage à la fin des opérations, le bouton à impulsions qui permet l'inversion de marche pour obtenir un meilleur mélange, les pales amovibles pour simplifier le lavage.

**DE**  Unsere Fleischmischer-Serie ist für das Mischen verschiedener Fleischsorten ausgelegt und ermöglicht die Anpassung an die unterschiedlichsten Produktionsanforderungen. Mischkapazität maximal 30; erhältlich mit einer Schaufel. Dank der geringen Abmessungen und der vollkommen aus Edelstahl gefertigten Konstruktion ist dieser Fleischmischer die ideale Lösung für kleine und mittelständische Betriebe mit begrenztem Platz. Die Sicherheitsvorrichtungen, die vollkommen den EG-Vorschriften entsprechen, wurden mit äußerster Sorgfalt verwirklicht, wobei Niederspannungssteuerungen und Not-Mikroschaltern auf dem Behälterdeckel zur Serienausstattung gehören. Die verschiedenen Arbeitsphasen werden durch modernste technische Lösungen unterstützt, wie den kippbaren Behälter zum Entleeren nach der Verarbeitung, den Impuls-Knopf, der die Richtungsumkehrung ermöglicht, um ein besseres Gemisch zu erhalten, sowie die abnehmbaren Schaufeln zur Erleichterung der Reinigungsvorgänge nach der Verarbeitung.

**ES**  Nuestra línea de máquinas amasadoras está diseñada para amasar distintos tipos de carne y permite adaptarse a las más variadas necesidades de producción. Capacidad de amasado máx. de 30, la amasadora está disponibles con una pala. Las dimensiones reducidas y la estructura enteramente de acero inoxidable convierten a esta amasadora en la solución ideal para pequeños y medianos usuarios que disponen de un espacio reducido. Los dispositivos de seguridad, que cumplen totalmente las normativas CE, han sido realizados con sumo cuidado y por ello incluyen de serie mandos de baja tensión y microinterruptores de emergencia en la tapa de la cubeta. Las distintas fases de la transformación se facilitan mediante soluciones técnicas de vanguardia como el volcado de la cubeta para el vaciado cuando finaliza el trabajo, el botón de impulsos que permite la inversión de la marcha para obtener un mejor amasado y las palas extraíbles para simplificar las operaciones de lavado al final del trabajo.

Italian Quality Products




AISI  
304



INOX

AL  
ALUMINIUM

**RU**  Наша линия фаршемешалок предназначена для смешивания различных типов мяса и удовлетворяет любые потребности производства. Макс. производительность 30 кг, комплектуется одной лопастью. Компактные размеры и конструкция, полностью изготовленная из н/ж стали, делают эти фаршемешалки идеальным решением для небольших и средних производств с ограниченным пространством. Устройства безопасности, полностью соответствующие нормативам ЕС, изготовлены особо тщательным образом, учитывая серийную оснастку командами низкого давления и аварийными микровыключателями на крышке емкости. Различные фазы работы облегчены передовыми техническими решениями, такими, как опрокидывающаяся емкость для освобождения по окончании работы, импульсная кнопка, позволяющая реверс скоростей таким образом, чтобы достичь наилучшего качества фарша и съемные лопасти для упрощения операций мойки по окончании работы.

## Caratteristiche Tecniche

Technical Specifications - Caractéristiques Techniques

Technische Eigenschaften - Características Técnicas

Технические Характеристики

	IMP 301
Capacità d'impasto Max. Max. mixing capacity Capacité de mélange Max. Max. Mischkapazität Capacidad de amasado máx. Макс. производительность	30 kg - 30 кг
Capacità d'impasto Min. Min. mixing capacity Capacité de mélange Min. Min. Mischkapazität Capacidad de amasado mín. Мин. производительность	8-10 kg - 8-10 кг
Motore - Motor Moteur - Motor Motor - Двигатель	230-400 V / 3 / 50 Hz 230 V / 1 / 50 Hz 230-400 В/3 фазы/50 Гц 230 В/1 фаза/50 Гц
Potenza - Power - Puissance Leistung - Potencia - Мощность	1 hp 0,75 kW - 1 л.с. 0,75 кВт
Giri al minuto del motore - Motor RPM Tours par minute du moteur Umdrehungen pro Minute des Motors Rev. por minuto del motor Об/мин двигателя	1400 RPM - 1400 об/мин
Velocità rotazione pale minuto Paddle RPM Vitesse de rotation pales par minute Drehgeschwindigkeit Schaufeln Velocidad de rotación palas por minuto Скорость вращения лопастей в минуту	30 RPM - 30 об/мин
Dimensioni vasca - Bowl dimensions Dimensions cuve - Behältermaße Dimensiones cubeta - Размеры емкости	39 x 30 x 39 cm
Capacità vasca Tank capacity - Capacité cuve Fassungsvermögen Behälter Capacidad cubeta Вместимость емкости	25-30 kg - 25-30 кг
Peso - Weight - Poids Gewicht - Peso - Масса	49 kg - 49 кг
Dimensione - Dimensions - Dimension Abmessungen - Dimensiones - Размеры	76 x 52 x 116 cm
Optional - Optional - Options Zubehör - Opcional - Факультативно	Carrello - Trolley - Chariot Wagen - Carro - Тележка




Capacità d'impasto Max. - Max. mixing capacity  
Capacité de mélange Max. - Max. Mischkapazität  
Capacidad de amasado máx. - Макс. производительность  
30 kg





Velocità rotazione pale minuto - Paddle RPM  
Vitesse de rotation pales par minute  
Drehgeschwindigkeit Schaufeln  
Velocidad de rotación palas por minuto  
Скорость вращения лопастей в минуту  
23 RPM





# Impastatrici per carne IMP 501

**IT**  La nostra linea di macchine impastatrici è progettata per impastare vari tipi di carne e consente di adattarsi alle più svariate esigenze di produzione. Capacità d'impasto Max. da 50, l'impastatrice è disponibile con una pala. Le ridotte dimensioni e la struttura interamente in acciaio inox rendono questa impastatrice la soluzione ideale per piccoli e medi utilizzatori che dispongono di spazi limitati. I dispositivi di sicurezza totalmente corrispondenti alle normative CE sono stati realizzati con estrema cura, considerando la dotazione di serie di comandi in bassa tensione e microinteruttori di emergenza sul coperchio della vasca. Le varie fasi della lavorazione sono facilitate da soluzioni tecniche di avanguardia quali il ribaltamento della vasca per lo svuotamento al termine della lavorazione, il pulsante ad impulsi che permette l'inversione di marcia in modo da ottenere un migliore impasto, le pale estraibili per semplificare le operazioni di lavaggio al termine della lavorazione.

**EN**  Our range of meat mixers is designed for mixing various types of meat and can thus be adapted to a wide range of production needs. Max. mixing capacity 50; the mixer is available with a single paddle. Space-efficient and with a completely stainless-steel structure, this mixer is the ideal solution for small and medium-sized users with limited space. The safety devices have been designed with great care and fully comply with EC regulations. Low voltage controls and emergency microswitches on the tank cover are fitted as standard. Cutting-edge technical solutions are designed to make the various processing stages easier, such as the tipping of the tank for emptying at the end of processing, the impulse switch to reverse the direction of rotation in order to achieve a better result, the removable blades for easy cleaning at the end of processing.

**FR**  Notre gamme de mélangeurs est conçue pour mélanger différents types de viandes et elle permet de s'adapter à toutes les exigences de production. Capacité de mélange Max. 50, le mélangeur est disponible avec une pale. Grâce à ses dimensions réduites et à sa structure entièrement en acier inox, ce mélangeur représente la solution idéale pour les petits et moyens utilisateurs disposant d'espaces restreints. Les dispositifs de sécurité absolument conformes aux réglementations CE ont été réalisés avec un soin extrême, ils sont équipés de commandes basse tension d'origine et de microinterrupteurs d'urgence sur le couvercle de la cuve. Les différentes phases de la transformation sont favorisées par des solutions techniques de pointe comme le basculement de la cuve pour le vidage à la fin des opérations, le bouton à impulsions qui permet l'inversion de marche pour obtenir un meilleur mélange, les pales amovibles pour simplifier le lavage.

**DE**  Unsere Fleischmischer-Serie ist für das Mischen verschiedener Fleischsorten ausgelegt und ermöglicht die Anpassung an die unterschiedlichsten Produktionsanforderungen. Mischkapazität maximal 50; erhältlich mit einer Schaufel. Dank der geringen Abmessungen und der vollkommen aus Edelstahl gefertigten Konstruktion ist dieser Fleischmischer die ideale Lösung für kleine und mittelständische Betriebe mit begrenztem Platz. Die Sicherheitsvorrichtungen, die vollkommen den EG-Vorschriften entsprechen, wurden mit äußerster Sorgfalt verwirklicht, wobei Niederspannungssteuerungen und Not-Mikroschaltern auf dem Behälterdeckel zur Serienausstattung gehören. Die verschiedenen Arbeitsphasen werden durch modernste technische Lösungen unterstützt, wie den kippbaren Behälter zum Entleeren nach der Verarbeitung, den Impuls-Knopf, der die Richtungsumkehrung ermöglicht, um ein besseres Gemisch zu erhalten, sowie die abnehmbaren Schaufeln zur Erleichterung der Reinigungsvorgänge nach der Verarbeitung.

**ES**  Nuestra línea de máquinas amasadoras está diseñada para amasar distintos tipos de carne y permite adaptarse a las más variadas necesidades de producción. Capacidad de amasado máx. de 50, la amasadora está disponibles con una pala. Las dimensiones reducidas y la estructura enteramente de acero inoxidable convierten a esta amasadora en la solución ideal para pequeños y medianos usuarios que disponen de un espacio reducido. Los dispositivos de seguridad, que cumplen totalmente las normativas CE, han sido realizados con sumo cuidado y por ello incluyen de serie mandos de baja tensión y microinterruptores de emergencia en la tapa de la cubeta. Las distintas fases de la transformación se facilitan mediante soluciones técnicas de vanguardia como el volcado de la cubeta para el vaciado cuando finaliza el trabajo, el botón de impulsos que permite la inversión de la marcha para obtener un mejor amasado y las palas extraíbles para simplificar las operaciones de lavado al final del trabajo.

Italian Quality Products




AISI  
304



INOX

AL  
ALUMINIUM

**RU**  Наша линия фаршемешалок предназначена для смешивания различных типов мяса и удовлетворяет любые потребности производства. Макс. производительность 50 кг, комплектуется одной лопастью. Компактные размеры и конструкция, полностью изготовленная из н/ж стали, делают эти фаршемешалки идеальным решением для небольших и средних производств с ограниченным пространством. Устройства безопасности, полностью соответствующие нормативам ЕС, изготовлены особо тщательным образом, учитывая серийную оснастку командами низкого давления и аварийными микровыключателями на крышке емкости. Различные фазы работы обгелены передовыми техническими решениями, такими, как опрокидывающаяся емкость для освобождения по окончании работы, импульсная кнопка, позволяющая реверс скоростей таким образом, чтобы достичь наилучшего качества фарша и съемные лопасти для упрощения операций мойки по окончании работы.

## Caratteristiche Tecniche

Technical Specifications - Caractéristiques Techniques

Technische Eigenschaften - Características Técnicas

Технические Характеристики

	IMP 501
Capacità d'impasto Max. - Max. mixing capacity Capacité de mélange Max. - Max. Mischkapazität Capacidad de amasado máx. Макс. производительность	50 kg - 50 кг
Capacità d'impasto Min. - Min. mixing capacity Capacité de mélange Min. - Min. Mischkapazität Capacidad de amasado mín. Мин. производительность	10-12 kg - 10-12 кг
Motore - Motor - Moteur Motor - Motor - Двигатель	230-400 V / 3 / 50 Hz - 230 V / 1 / 50 Hz 230-400 В/3 фазы/50 Гц - 230 В/1 фаза/50 Гц
Potenza - Power - Puissance Leistung - Potencia - Мощность	1 hp 0,75 kW - 1 л.с. 0,75 кВт
Giri al minuto del motore - Motor RPM Tours par minute du moteur Umdrehungen pro Minute des Motors Rev. por minuto del motor - Об/мин двигателя	1400 RPM - 1400 об/мин
Velocità rotazione pale minuto - Paddle RPM Vitesse de rotation pales par minute Drehgeschwindigkeit Schaufeln Velocidad de rotación palas por minuto Скорость вращения лопастей в минуту	30 RPM - 30 об/мин
Dimensioni vasca - Bowl dimensions Dimensions cuve - Behältermaße Dimensiones cubeta - Размеры емкости	42,5 x 39,5 x 47 cm
Capacità vasca - Tank capacity - Capacité cuve Fassungsvermögen Behälter Capacidad cubeta - Вместимость емкости	40-50 kg - 40-50 кг
Peso - Weight - Poids - Gewicht - Peso - Масса	80 kg - 80 кг
Dimensione - Dimensions - Dimension Abmessungen - Dimensiones - Размеры	122 x 67 x 115 cm



Capacità d'impasto Max. - Max. mixing capacity  
Capacité de mélange Max. - Max. Mischkapazität  
Capacidad de amasado máx.  
Макс. производительность

50 kg





Velocità rotazione pale minuto - Paddle RPM  
Vitesse de rotation pales par minute  
Drehgeschwindigkeit Schaufeln  
Velocidad de rotación palas por minuto  
Скорость вращения лопастей в минуту


23 RPM





# Impastatrici per carne IMP 502

**IT**  La nostra linea di macchine impastatrici è progettata per impastare vari tipi di carne e consente di adattarsi alle più svariate esigenze di produzione. Capacità d'impasto Max. da 50, l'impastatrice è disponibile con due pale. Le ridotte dimensioni e la struttura interamente in acciaio inox rendono questa impastatrice la soluzione ideale per piccoli e medi utilizzatori che dispongono di spazi limitati. I dispositivi di sicurezza totalmente corrispondenti alle normative CE sono stati realizzati con estrema cura, considerando la dotazione di serie di comandi in bassa tensione e microinteruttori di emergenza sul coperchio della vasca. Le varie fasi della lavorazione sono facilitate da soluzioni tecniche di avanguardia quali il ribaltamento della vasca per lo svuotamento al termine della lavorazione, il pulsante ad impulsi che permette l'inversione di marcia in modo da ottenere un migliore impasto, le pale estraibili per semplificare le operazioni di lavaggio al termine della lavorazione.

**EN**  Our range of meat mixers is designed for mixing various types of meat and can thus be adapted to a wide range of production needs. Max. mixing capacity 50; the mixer is available with two paddles. Space-efficient and with a completely stainless-steel structure, this mixer is the ideal solution for small and medium-sized users with limited space. The safety devices have been designed with great care and fully comply with EC regulations. Low voltage controls and emergency microswitches on the tank cover are fitted as standard. Cutting-edge technical solutions are designed to make the various processing stages easier, such as the tipping of the tank for emptying at the end of processing, the impulse switch to reverse the direction of rotation in order to achieve a better result, the removable blades for easy cleaning at the end of processing.

**FR**  Notre gamme de mélangeurs est conçue pour mélanger différents types de viandes et elle permet de s'adapter à toutes les exigences de production. Capacité de mélange Max. 50, le mélangeur est disponible avec deux pales. Grâce à ses dimensions réduites et à sa structure entièrement en acier inox, ce mélangeur représente la solution idéale pour les petits et moyens utilisateurs disposant d'espaces restreints. Les dispositifs de sécurité absolument conformes aux réglementations CE ont été réalisés avec un soin extrême, ils sont équipés de commandes basse tension d'origine et de microinterrupteurs d'urgence sur le couvercle de la cuve. Les différentes phases de la transformation sont favorisées par des solutions techniques de pointe comme le basculement de la cuve pour le vidage à la fin des opérations, le bouton à impulsions qui permet l'inversion de marche pour obtenir un meilleur mélange, les pales amovibles pour simplifier le lavage.

**DE**  Unsere Fleischmischer-Serie ist für das Mischen verschiedener Fleischsorten ausgelegt und ermöglicht die Anpassung an die unterschiedlichsten Produktionsanforderungen. Mischkapazität maximal 50; erhältlich mit zwei Schaufeln. Dank der geringen Abmessungen und der vollkommen aus Edelstahl gefertigten Konstruktion ist dieser Fleischmischer die ideale Lösung für kleine und mittelständische Betriebe mit begrenztem Platz. Die Sicherheitsvorrichtungen, die vollkommen den EG-Vorschriften entsprechen, wurden mit äußerster Sorgfalt verwirklicht, wobei Niederspannungssteuerungen und Not-Mikroschaltern auf dem Behälterdeckel zur Serienausstattung gehören. Die verschiedenen Arbeitsphasen werden durch modernste technische Lösungen unterstützt, wie den kippbaren Behälter zum Entleeren nach der Verarbeitung, den Impuls-Knopf, der die Richtungsumkehrung ermöglicht, um ein besseres Gemisch zu erhalten, sowie die abnehmbaren Schaufeln zur Erleichterung der Reinigungsvorgänge nach der Verarbeitung.

**ES**  Nuestra línea de máquinas amasadoras está diseñada para amasar distintos tipos de carne y permite adaptarse a las más variadas necesidades de producción. Capacidad de amasado máx. de 50, la amasadora está disponible con dos palas. Las dimensiones reducidas y la estructura enteramente de acero inoxidable convierten a esta amasadora en la solución ideal para pequeños y medianos usuarios que disponen de un espacio reducido. Los dispositivos de seguridad, que cumplen totalmente las normativas CE, han sido realizados con sumo cuidado y por ello incluyen de serie mandos de baja tensión y microinterruptores de emergencia en la tapa de la cubeta. Las distintas fases de la transformación se facilitan mediante soluciones técnicas de vanguardia como el volcado de la cubeta para el vaciado cuando finaliza el trabajo, el botón de impulsos que permite la inversión de la marcha para obtener un mejor amasado y las palas extraíbles para simplificar las operaciones de lavado al final del trabajo.

Italian Quality Products




AIISI  
304



INOX

AL  
ALUMINIUM

**RU**  РУ Наша линия фаршемешалок предназначена для смешивания различных типов мяса и удовлетворяет любые потребности производства. Макс. производительность 50 кг, комплектуется двумя лопастями. Компактные размеры и конструкция, полностью изготовленная из н/ж стали, делают эти фаршемешалки идеальным решением для небольших и средних производств с ограниченным пространством. Устройства безопасности, полностью соответствующие нормативам ЕС, изготовлены особо тщательным образом, учитывая серийную оснастку командами низкого давления и аварийными микровыключателями на крышке емкости. Различные фазы работы облегчены передовыми техническими решениями, такими, как опрокидывающаяся емкость для освобождения по окончании работы, импульсная кнопка, позволяющая реверс скоростей таким образом, чтобы достичь наилучшего качества фарша и съемные лопасти для упрощения операций мойки по окончании работы.

## Caratteristiche Tecniche

Technical Specifications - Caractéristiques Techniques

Technische Eigenschaften - Características Técnicas

Технические Характеристики

	IMP 502
Capacità d'impasto Max. Max. mixing capacity Capacité de mélange Max. Max. Mischkapazität Capacidad de amasado máx. Макс. производительность	50 kg - 50 кг
Capacità d'impasto Min. Min. mixing capacity Capacité de mélange Min. Min. Mischkapazität Capacidad de amasado mín. Мин. производительность	10-12 kg - 10-12 кг
Motore - Motor Moteur - Motor Motor - Двигатель	230-400 V / 3 / 50 Hz 230-400 В/3 фазь/50 Гц
Potenza - Power - Puissance Leistung - Potencia - Мощность	2 hp 1,5 kW - 2 л.с. 1,5 кВт
Giri al minuto del motore - Motor RPM Tours par minute du moteur Umdrehungen pro Minute des Motors Rev. por minuto del motor Об/мин двигателя	1400 RPM - 1400 об/мин
Velocità rotazione pale minuto Paddle RPM Vitesse de rotation pales par minute Drehgeschwindigkeit Schaufeln Velocidad de rotación palas por minuto Скорость вращения лопастей в минуту	30 RPM - 30 об/мин
Dimensioni vasca - Bowl dimensions Dimensions cuve - Behältermaße Dimensiones cubeta - Размеры емкости	42 x 50 x 38 cm
Capacità vasca Tank capacity - Capacité cuve Fassungsvermögen Behälter Capacidad cubeta Вместимость емкости	40-50 kg - 40-50 кг
Peso - Weight - Poids Gewicht - Peso - Масса	100 kg - 100 кг
Dimensione - Dimensions - Dimension Abmessungen - Dimensiones - Размеры	122 x 67 x 115 cm



Capacità d'impasto Max  
Max. mixing capacity - Capacité de mélange Max.  
Max. Mischkapazität - Capacidad de amasado máx.  
Макс. производительность

50 kg





Velocità rotazione pale minuto - Paddle RPM  
Vitesse de rotation pales par minute  
Drehgeschwindigkeit Schaufeln  
Velocidad de rotación palas por minuto  
Скорость вращения лопастей в минуту


28 RPM





# Impastatrici per carne IMP 1002

**IT**  La nostra linea di macchine impastatrici è progettata per impastare vari tipi di carne e consente di adattarsi alle più svariate esigenze di produzione. Capacità d'impasto Max. da 50, l'impastatrice è disponibile con due pale. Le ridotte dimensioni e la struttura interamente in acciaio inox rendono questa impastatrice la soluzione ideale per piccoli e medi utilizzatori che dispongono di spazi limitati. I dispositivi di sicurezza totalmente corrispondenti alle normative CE sono stati realizzati con estrema cura, considerando la dotazione di serie di comandi in bassa tensione e microinteruttori di emergenza sul coperchio della vasca. Le varie fasi della lavorazione sono facilitate da soluzioni tecniche di avanguardia quali il ribaltamento della vasca per lo svuotamento al termine della lavorazione, il pulsante ad impulsi che permette l'inversione di marcia in modo da ottenere un migliore impasto, le pale estraibili per semplificare le operazioni di lavaggio al termine della lavorazione.

**EN**  Our range of meat mixers is designed for mixing various types of meat and can thus be adapted to a wide range of production needs. Max. mixing capacity 50; the mixer is available with two paddles. Space-efficient and with a completely stainless-steel structure, this mixer is the ideal solution for small and medium-sized users with limited space. The safety devices have been designed with great care and fully comply with EC regulations. Low voltage controls and emergency microswitches on the tank cover are fitted as standard. Cutting-edge technical solutions are designed to make the various processing stages easier, such as the tipping of the tank for emptying at the end of processing, the impulse switch to reverse the direction of rotation in order to achieve a better result, the removable blades for easy cleaning at the end of processing.

**FR**  Notre gamme de mélangeurs est conçue pour mélanger différents types de viandes et elle permet de s'adapter à toutes les exigences de production. Capacité de mélange Max. 50, le mélangeur est disponible avec deux pales. Grâce à ses dimensions réduites et à sa structure entièrement en acier inox, ce mélangeur représente la solution idéale pour les petits et moyens utilisateurs disposant d'espaces restreints. Les dispositifs de sécurité absolument conformes aux réglementations CE ont été réalisés avec un soin extrême, ils sont équipés de commandes basse tension d'origine et de microinterrupteurs d'urgence sur le couvercle de la cuve. Les différentes phases de la transformation sont favorisées par des solutions techniques de pointe comme le basculement de la cuve pour le vidage à la fin des opérations, le bouton à impulsions qui permet l'inversion de marche pour obtenir un meilleur mélange, les pales amovibles pour simplifier le lavage.

**DE**  Unsere Fleischmischer-Serie ist für das Mischen verschiedener Fleischsorten ausgelegt und ermöglicht die Anpassung an die unterschiedlichsten Produktionsanforderungen. Mischkapazität maximal 50; erhältlich mit zwei Schaufeln. Dank der geringen Abmessungen und der vollkommen aus Edelstahl gefertigten Konstruktion ist dieser Fleischmischer die ideale Lösung für kleine und mittelständische Betriebe mit begrenztem Platz. Die Sicherheitsvorrichtungen, die vollkommen den EG-Vorschriften entsprechen, wurden mit äußerster Sorgfalt verwirklicht, wobei Niederspannungssteuerungen und Not-Mikroschaltern auf dem Behälterdeckel zur Serienausstattung gehören. Die verschiedenen Arbeitsphasen werden durch modernste technische Lösungen unterstützt, wie den kippbaren Behälter zum Entleeren nach der Verarbeitung, den Impuls-Knopf, der die Richtungsumkehrung ermöglicht, um ein besseres Gemisch zu erhalten, sowie die abnehmbaren Schaufeln zur Erleichterung der Reinigungsvorgänge nach der Verarbeitung.

**ES**  Nuestra línea de máquinas amasadoras está diseñada para amasar distintos tipos de carne y permite adaptarse a las más variadas necesidades de producción. Capacidad de amasado máx. de 50, la amasadora está disponible con dos palas. Las dimensiones reducidas y la estructura enteramente de acero inoxidable convierten a esta amasadora en la solución ideal para pequeños y medianos usuarios que disponen de un espacio reducido. Los dispositivos de seguridad, que cumplen totalmente las normativas CE, han sido realizados con sumo cuidado y por ello incluyen de serie mandos de baja tensión y microinterruptores de emergencia en la tapa de la cubeta. Las distintas fases de la transformación se facilitan mediante soluciones técnicas de vanguardia como el volcado de la cubeta para el vaciado cuando finaliza el trabajo, el botón de impulsos que permite la inversión de la marcha para obtener un mejor amasado y las palas extraíbles para simplificar las operaciones de lavado al final del trabajo.

Italian Quality Products




AISI  
304



INOX

AL  
ALUMINIUM

**RU**  Наша линия фаршемешалок предназначена для смешивания различных типов мяса и удовлетворяет любые потребности производства. Макс. производительность 50 кг, комплектуется двумя лопастями. Компактные размеры и конструкция, полностью изготовленная из н/ж стали, делают эти фаршемешалки идеальным решением для небольших и средних производств с ограниченным пространством. Устройства безопасности, полностью соответствующие нормативам ЕС, изготовлены особо тщательным образом, учитывая серийную оснастку командами низкого давления и аварийными микровыключателями на крышке емкости. Различные фазы работы облегчены передовыми техническими решениями, такими, как опрокидывающаяся емкость для освобождения по окончании работы, импульсная кнопка, позволяющая реверс скоростей таким образом, чтобы достичь наилучшего качества фарша и съемные лопасти для упрощения операций мойки по окончании работы.

## Caratteristiche Tecniche

Technical Specifications - Caractéristiques Techniques

Technische Eigenschaften - Características Técnicas

Технические Характеристики

	IMP 1002
Capacità d'impasto Max. Max. mixing capacity Capacité de mélange Max. Max. Mischkapazität Capacidad de amasado máx. Макс. производительность	100 kg - 100 кг
Capacità d'impasto Min. Min. mixing capacity Capacité de mélange Min. Min. Mischkapazität Capacidad de amasado mín. Мин. производительность	17 kg - 17 кг
Motore - Motor Moteur - Motor Motor - Двигатель	230-400 V / 3 / 50 Hz 230 V / 1 / 50 Hz 230-400 В/3 фазь/50 Гц 230 В/1 фаза/50 Гц
Potenza - Power - Puissance Leistung - Potencia - Мощность	2 hp 1,5 kW - 2 л.с. 1,5 кВт
Giri al minuto del motore - Motor RPM Tours par minute du moteur Umdrehungen pro Minute des Motors Rev. por minuto del motor Об/мин двигателя	1400 RPM - 1400 об/мин
Velocità rotazione pale minuto Paddle RPM Vitesse de rotation pales par minute Drehgeschwindigkeit Schaufeln Velocidad de rotación palas por minuto Скорость вращения лопастей в минуту	30 RPM - 30 об/мин
Dimensioni vasca - Bowl dimensions Dimensions cuve - Behältermaße Dimensiones cubeta - Размеры емкости	79 x 50 x 38 cm
Capacità vasca Tank capacity - Capacité cuve Fassungsvermögen Behälter Capacidad cubeta Вместимость емкости	85-95 kg - 85-95 кг
Peso - Weight - Poids Gewicht - Peso - Масса	110 kg - 110 кг
Dimensione - Dimensions - Dimension Abmessungen - Dimensiones - Размеры	122 x 67 x 115 cm



Capacità d'impasto Max  
Max. mixing capacity - Capacité de mélange Max.  
Max. Mischkapazität - Capacidad de amasado máx.  
Макс. производительность

100 kg





Velocità rotazione pale minuto - Paddle RPM  
Vitesse de rotation pales par minute  
Drehgeschwindigkeit Schaufeln  
Velocidad de rotación palas por minuto  
Скорость вращения лопастей в минуту


28 RPM





# Impastatrici per carne IMP 1502

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

**EN**  Our range of meat mixers is designed for mixing various types of meat and can thus be adapted to a wide range of production needs. Max. mixing capacity 150; the mixer is available with two paddles. Space-efficient and with a completely stainless-steel structure, this mixer is the ideal solution for small and medium-sized users with limited space. The safety devices have been designed with great care and fully comply with EC regulations. Low voltage controls and emergency microswitches on the tank cover are fitted as standard. Cutting-edge technical solutions are designed to make the various processing stages easier, such as the tipping of the tank for emptying at the end of processing, the impulse switch to reverse the direction of rotation in order to achieve a better result, the removable blades for easy cleaning at the end of processing.

**FR**  Notre gamme de mélangeurs est conçue pour mélanger différents types de viandes et elle permet de s'adapter à toutes les exigences de production. Capacité de mélange Max. 150, le mélangeur est disponible avec deux pales. Grâce à ses dimensions réduites et à sa structure entièrement en acier inox, ce mélangeur représente la solution idéale pour les petits et moyens utilisateurs disposant d'espaces restreints. Les dispositifs de sécurité absolument conformes aux réglementations CE ont été réalisés avec un soin extrême, ils sont équipés de commandes basse tension d'origine et de microinterrupteurs d'urgence sur le couvercle de la cuve. Les différentes phases de la transformation sont favorisées par des solutions techniques de pointe comme le basculement de la cuve pour le vidage à la fin des opérations, le bouton à impulsions qui permet l'inversion de marche pour obtenir un meilleur mélange, les pales amovibles pour simplifier le lavage.

**DE**  Unsere Fleischmischer-Serie ist für das Mischen verschiedener Fleischsorten ausgelegt und ermöglicht die Anpassung an die unterschiedlichsten Produktionsanforderungen. Mischkapazität maximal 150; erhältlich mit zwei Schaufeln. Dank der geringen Abmessungen und der vollkommen aus Edelstahl gefertigten Konstruktion ist dieser Fleischmischer die ideale Lösung für kleine und mittelständische Betriebe mit begrenztem Platz. Die Sicherheitsvorrichtungen, die vollkommen den EG-Vorschriften entsprechen, wurden mit äußerster Sorgfalt verwirklicht, wobei Niederspannungssteuerungen und Not-Mikroschaltern auf dem Behälterdeckel zur Serienausstattung gehören. Die verschiedenen Arbeitsphasen werden durch modernste technische Lösungen unterstützt, wie den kippbaren Behälter zum Entleeren nach der Verarbeitung, den Impuls-Knopf, der die Richtungsumkehrung ermöglicht, um ein besseres Gemisch zu erhalten, sowie die abnehmbaren Schaufeln zur Erleichterung der Reinigungsvorgänge nach der Verarbeitung.

**ES**  Nuestra línea de máquinas amasadoras está diseñada para amasar distintos tipos de carne y permite adaptarse a las más variadas necesidades de producción. Capacidad de amasado máx. de 150, la amasadoras está disponibles con dos palas. Las dimensiones reducidas y la estructura enteramente de acero inoxidable convierten a esta amasadora en la solución ideal para pequeños y medianos usuarios que disponen de un espacio reducido. Los dispositivos de seguridad, que cumplen totalmente las normativas CE, han sido realizados con sumo cuidado y por ello incluyen de serie mandos de baja tensión y microinterruptores de emergencia en la tapa de la cubeta. Las distintas fases de la transformación se facilitan mediante soluciones técnicas de vanguardia como el volcado de la cubeta para el vaciado cuando finaliza el trabajo, el botón de impulsos que permite la inversión de la marcha para obtener un mejor amasado y las palas extraíbles para simplificar las operaciones de lavado al final del trabajo.

Italian Quality Products





Наша линия фаршемешалок предназначена для смешивания различных типов мяса и удовлетворяет любые потребности производства. Макс. производительность 150 кг, комплектуется двумя лопастями. Компактные размеры и конструкция, полностью изготовленная из н/ж стали, делают эти фаршемешалки идеальным решением для небольших и средних производств с ограниченным пространством. Устройства безопасности, полностью соответствующие нормативам ЕС, изготовлены особо тщательным образом, учитывая серийную оснастку командами низкого давления и аварийными микровыключателями на крышке емкости. Различные фазы работы облегчены передовыми техническими решениями, такими, как опрокидывающаяся емкость для освобождения по окончании работы, импульсная кнопка, позволяющая реверс скоростей таким образом, чтобы достичь наилучшего качества фарша и съемные лопасти для упрощения операций мойки по окончании работы.

## Caratteristiche Tecniche

Technical Specifications - Caractéristiques Techniques

Technische Eigenschaften - Características Técnicas

Технические Характеристики

	IMP 1502
Capacità d'impasto Max. Max. mixing capacity Capacité de mélange Max. Max. Mischkapazität Capacidad de amasado máx. Макс. производительность	150 kg - 150 кг
Capacità d'impasto Min. Min. mixing capacity Capacité de mélange Min. Min. Mischkapazität Capacidad de amasado mín. Мин. производительность	25 kg - 25 кг
Motore - Motor Moteur - Motor Motor - Двигатель	230-400 V / 3 / 50 Hz 230 V / 1 / 50 Hz 230-400 В/3 фазь/50 Гц 230 В/1 фаза/50 Гц
Potenza - Power - Puissance Leistung - Potencia - Мощность	2,5 hp 1,8 kW - 2,5 л.с. 1,8 кВт
Giri al minuto del motore - Motor RPM Tours par minute du moteur Umdrehungen pro Minute des Motors Rev. por minuto del motor Об/мин двигателя	1400 RPM - 1400 об/мин
Velocità rotazione pale minuto Paddle RPM Vitesse de rotation pales par minute Drehgeschwindigkeit Schaufeln Velocidad de rotación palas por minuto Скорость вращения лопастей в минуту	30 RPM - 30 об/мин
Dimensioni vasca - Bowl dimensions Dimensions cuve - Behältermaße Dimensiones cubeta - Размеры емкости	88 x 55 x 48 cm
Capacità vasca Tank capacity - Capacité cuve Fassungsvermögen Behälter Capacidad cubeta Вместимость емкости	140-150 kg - 140-150 кг
Peso - Weight - Poids Gewicht - Peso - Масса	135 kg - 135 кг
Dimensione - Dimensions - Dimension Abmessungen - Dimensiones - Размеры	122 x 68 x 115 cm



Capacità d'impasto Max  
Max. mixing capacity - Capacité de mélange Max.  
Max. Mischkapazität - Capacidad de amasado máx.  
Макс. производительность

150 kg



Velocità rotazione pale minuto - Paddle RPM  
Vitesse de rotation pales par minute  
Drehgeschwindigkeit Schaufeln  
Velocidad de rotación palas por minuto  
Скорость вращения лопастей в минуту

28 RPM



# Affettatrice

Meat Slicer

Trancheuse

Aufschnittmaschine


Cortafiambres


Слайсеры








# Affettatrice elettrica a gravità 195A


**IT**  Basamento in alluminio. Coprilama, piatto merci, paratia mobile in alluminio protetto con ossidazione anodica (non ossidabile). Albero portalama montato su doppio cuscinetto a sfere. Lama professionale, temperata, rettificata e cromatura a cromo duro. Pressamerce: in alluminio protetto con assidazione anodica o materiali Vedril. Le macchine possono essere in versione anodizzata o verniciata.

**EN**  Aluminium Base. Blade cover, pan and movable panel made of anodised aluminium (non-rusting). Shaft holding the blade mounted on a double ball-bearing. Tempered ground hard chromium-plated professional blade. Fence panel: anodized aluminium or Vedril material. The machines can be supplied either anodized or painted.

**FR**  Socle en aluminium. Couver-lame, assiette, cloison mobile en aluminium protégé par une oxydation anodique (non oxydable). Arbre porte-lame monté sur un poulement à sphères. Lame professionnelle, tempérée, rectifiée et chromage à chrome dur. Presseur: en aluminium protégé avec oxydation anodique ou matériel Vedril. Les machines peuvent être anodisées ou peintes.

**DE**  Untergestell aus Aluminium. Messerabdeckung, Warenteller und Schirmwand aus eloxiertem Aluminium (rostfrei). Messerhalterwelle auf doppeltem Kugellager installiert. Messer für den gewerblichen Einsatz, gehärtet, geschliffen und hartverchromt. Warenandrücker: aus eloxiertem Aluminium oder Vedril-Materialien. Die Maschinen sind in eloxierter oder lackierter Ausführung erhältlich.

**ES**  Base de aluminio. Cubrehoja, plato de mercancías, tabique móvil de aluminio protegido con oxidación anódica (no oxidable). Eje portahoja montado en doble rodamiento de bolas. Hoja profesional, templada, rectificada y cromada con cromo duro. Prensa: de aluminio protegido con oxidación anódica o materiales Vedril. Las máquinas pueden ser en la versión anodizada o pintada.

**RU**  Основание из алюминия. Защитное покрытие лезвия, пластина для продуктов, перегородка для продуктов, алюминиевый передвижной разделитель, защищенный анодным оксидированием (не окисляемое). Вал держателя лезвия установлен на двойной шариковый подшипник. Лезвие профессиональное, закаленное, отшлифованное и хромированное твердым хромом. Пресс продукта: из алюминия, защищенный анодным оксидированием или материалами Vedril. Машины могут поставяться в анодированной или окрашенной версии.

Italian Quality Products



## Caratteristiche Tecniche

Technical Specifications - Caractéristiques Techniques - Technische Eigenschaften - Características Técnicas - Технические Характеристики

	195A CE	195A EX
Dimensione - Dimensions - Dimension Abmessungen - Dimensiones - Размеры	C 36,0 x D 52,0 x E 31,5 cm	C 36,0 x D 52,0 x E 31,5 cm
Diametro lama - Blade diameter - Diamètre lame Messerdurchmesser - Diámetro hoja - Диаметр лезвия	19,5 cm	19,5 cm
Potenza motore - Power - Puissance moteur Motorleistung - Potencia motor - Мощность двигателя	0,20 hp / 0,132 kW - 0,20 л.с./0,132 кВт	0,20 hp / 0,132 kW - 0,20 л.с./0,132 кВт
Impianto elettrico - Electrical system - Circuit électrique Elektroanlage - Instalación eléctrica - Электрооборудование	V 230 / 1 / 50 - 230 В/1 фаза/50 Гц	V 230 / 1 / 50 - 230 В/1 фаза/50 Гц
Capacità di taglio - Cutting Capacity - Capacité de coupe Schnittgröße - Capacidad de corte - Режущая способность	14 x 14 cm	14 x 14 cm
Peso - Weight - Poids - Gewicht - Peso - Масса	10 kg - 10 кг	10 kg - 10 кг
Dimensione imballo - Package dimensions Dimension emballage - Verpackungsmaße Dimensiones embalaje - Размеры упаковок	41 x 39 x 37 cm	41 x 39 x 37 cm



Coprilama, piatto merci, paratia mobile in alluminio protetto con ossidazione anodica.

Blade cover, pan and movable panel made of anodised aluminium (non-rusting).

Couvre-lame, assiette, cloison mobile en aluminium protégé par une oxydation anodique (non oxydable).

Messerabdeckung, Warenteller und Schirmwand aus eloxiertem Aluminium (rostfrei).

Cubrehoja, plato de mercancías, tabique móvil de aluminio protegido con oxidación anódica (no oxidable).

Защитное покрытие лезвия, пластина для продуктов, перегородка для продуктов, алюминиевый передвижной разделитель, защищенный анодным оксидированием (не окисляемое).

Le macchine possono essere in versione anodizzata o verniciata.

The machines can be supplied either anodized or painted.

Les machines peuvent être anodisées ou peintes.

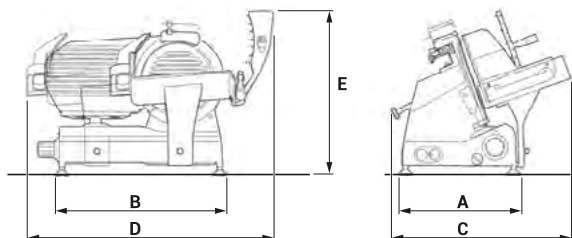
Die Maschinen sind in eloxierter oder lackierter Ausführung erhältlich.

Las máquinas pueden ser en la versión anodizada o pintada.

Машины могут поставляться в анодированной или окрашенной версии.


Dimensioni - Dimensions - Dimensions  
Abmessungen - Dimensiones - Размеры


**A: 25,5 cm**  
**B: 34,5 cm**  
**C: 36,0 cm**  
**D: 52,0 cm**  
**E: 31,5 cm**








# Affettatrice elettrica a gravità 220A


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

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

**FR**  Socle en aluminium. Couvre-lame, assiette, cloison mobile en aluminium protégé par une oxydation anodique (non oxydable). Arbre porte-lame monté sur un poulement à sphères. Moteur de type professionnel ventilé. Lame professionnelle, tempérée, rectifiée et chromage à chrome dur. Presseur: en aluminium protégé avec oxydation anodique ou matériel Vedril.  
Les machines peuvent être anodisées ou peintes.

**DE**  Untergestell aus Aluminium. Messerabdeckung, Warenteller und Schirmwand aus eloxiertem Aluminium (rostfrei). Messerhalterwelle auf doppeltem Kugellager installiert. Belüfteter Motor für den gewerblichen Einsatz. Messer für den gewerblichen Einsatz, gehärtet, geschliffen und hartverchromt. Warenandrücker: aus eloxiertem Aluminium oder Vedril-Materialien.  
Die Maschinen sind in eloxierter oder lackierter Ausführung erhältlich.

**ES**  Base de aluminio. Cubrehoja, plato de mercancías, tabique móvil de aluminio protegido con oxidación anódica (no oxidable). Eje portahoja montado en doble rodamiento de bolas. c. Hoja profesional, templada, rectificada y cromada con cromo duro. Prensa: de aluminio protegido con oxidación anódica o materiales Vedril.  
Las máquinas pueden ser en la versión anodizada o pintada.

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

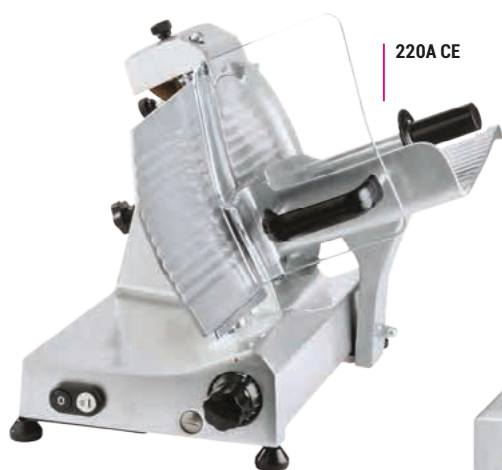
Italian Quality Products



## Caratteristiche Tecniche

Technical Specifications - Caractéristiques Techniques - Technische Eigenschaften - Características Técnicas - Технические Характеристики

	220A CE	220A EX
Dimensione - Dimensions - Dimension Abmessungen - Dimensiones - Размеры	C 40,5 x D 58,0 x E 34,0 cm	C 40,5 x D 58,0 x E 34,0 cm
Diametro lama - Blade diameter - Diamètre lame Messerdurchmesser - Diámetro hoja - Диаметр лезвия	22 cm	22 cm
Potenza motore - Power - Puissance moteur Motorleistung - Potencia motor - Мощность двигателя	0,25 hp / 0,185 kW - 0,25 л.с./0,185 кВт	0,25 hp / 0,185 kW - 0,25 л.с./0,185 кВт
Impianto elettrico - Electrical system - Circuit électrique Elektroanlage - Instalación eléctrica - Электрооборудование	230 V / 1 / 50 Hz - 400 V / 3 / 50 Hz 230 В/1 фаза/50 Гц - 400 В/3 фазы/50 Гц	230 V / 1 / 50 Hz - 400 V / 3 / 50 Hz 230 В/1 фаза/50 Гц - 400 В/3 фазы/50 Гц
Capacità di taglio - Cutting Capacity - Capacité de coupe Schnittgröße - Capacidad de corte - Режущая способность	19 x 16 cm	19 x 16 cm
Peso - Weight - Poids - Gewicht - Peso - Масса	13,5 kg - 13,5 кг	13,5 kg - 13,5 кг
Dimensione imballo - Package dimensions Dimension emballage - Verpackungsmaße Dimensiones embalaje - Размеры упаковок	48,5 x 47 x 40 cm	48,5 x 47 x 40 cm



220A CE



220A EX

Motore di tipo  
professionale ventilato

Professional-class  
ventilated motor

Moteur de type  
professionnel ventilé

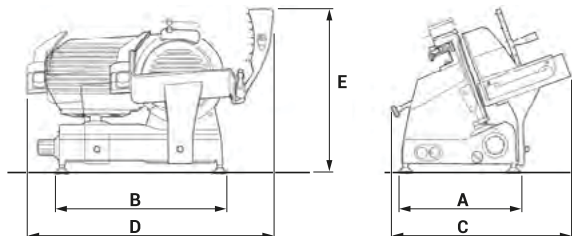
Belüfteter Motor für den  
gewerblichen Einsatz

Motor de tipo profesional  
ventilado

Двигатель  
профессионального типа,  
вентилируемый


Dimensioni - Dimensions - Dimensions - Abmessungen - Dimensiones - Размеры


A: 28,0 cm  
B: 41,5 cm  
C: 40,5 cm  
D: 58,0 cm  
E: 34,0 cm








# Affettatrice elettrica a gravità 250A


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

**EN**  Aluminium Base. Blade cover, pan and movable panel made of anodised aluminium (non-rusting). Shaft holding the blade mounted on a double ball-bearing. Professional-class ventilated motor. Tempered ground hard chromium-plated professional blade. Fence panel: anodized aluminium or Vedril material.  
The machines can be supplied either anodized or painted.

**FR**  Socle en aluminium. Couvre-lame, assiette, cloison mobile en aluminium protégé par une oxydation anodique (non oxydable). Arbre porte-lame monté sur un roulement à sphères. Moteur de type professionnel ventilé. Lame professionnelle, tempérée, rectifiée et chromage à chrome dur. Presseur: en aluminium protégé avec oxydation anodique ou matériel Vedril.  
Les machines peuvent être anodisées ou peintes.

**DE**  Untergestell aus Aluminium. Messerabdeckung, Warenteller und Schirmwand aus eloxiertem Aluminium (rostfrei). Messerhalterwelle auf doppeltem Kugellager installiert. Belüfteter Motor für den gewerblichen Einsatz. Messer für den gewerblichen Einsatz, gehärtet, geschliffen und hartverchromt. Warenandrücker: aus eloxiertem Aluminium oder Vedril-Materialien. Die Maschinen sind in eloxierter oder lackierter Ausführung erhältlich.

**ES**  Base de aluminio. Cubrehoja, plato de mercancías, tabique móvil de aluminio protegido con oxidación anódica (no oxidable). Eje portahoja montado en doble rodamiento de bolas. Motor de tipo profesional ventilado. Hoja profesional, templada, rectificada y cromada con cromo duro. Prensa: de aluminio protegido con oxidación anódica o materiales Vedril.  
Las máquinas pueden ser en la versión anodizada o pintada.

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

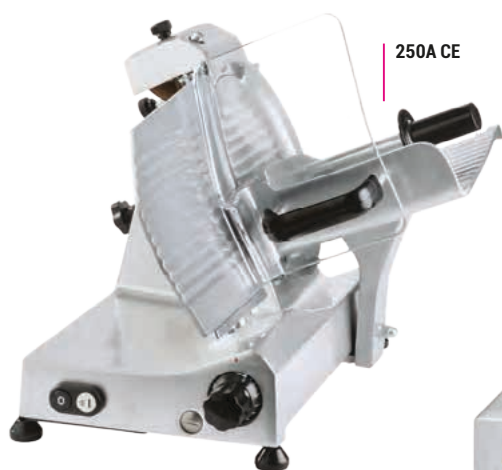
Italian Quality Products



## Caratteristiche Tecniche

Technical Specifications - Caractéristiques Techniques - Technische Eigenschaften - Características Técnicas - Технические Характеристики

	250A CE	250A EX
Dimensione - Dimensions - Dimension Abmessungen - Dimensiones - Размеры	C 42,5 x D 62,0 x E 37,0 cm	C 42,5 x D 62,0 x E 37,0 cm
Diametro lama - Blade diameter - Diamètre lame Messerdurchmesser - Diámetro hoja - Диаметр лезвия	25 cm	25 cm
Potenza motore - Power - Puissance moteur Motorleistung - Potencia motor - Мощность двигателя	0,30 hp / 0,220 kW - 0,30 л.с./0,220 кВт	0,30 hp / 0,220 kW - 0,30 л.с./0,220 кВт
Impianto elettrico - Electrical system - Circuit électrique Elektroanlage - Instalación eléctrica - Электрооборудование	230 V / 1 / 50 Hz - 400 V / 3 / 50 Hz 230 В/1 фаза/50 Гц - 400 В/3 фазы/50 Гц	230 V / 1 / 50 Hz - 400 V / 3 / 50 Hz 230 В/1 фаза/50 Гц - 400 В/3 фазы/50 Гц
Capacità di taglio - Cutting Capacity - Capacité de coupe Schnittgröße - Capacidad de corte - Режущая способность	22 x 19 cm	22 x 19 cm
Peso - Weight - Poids - Gewicht - Peso - Масса	15,5 kg - 15,5 кг	15,5 kg - 15,5 кг
Dimensione imballo - Package dimensions Dimension emballage - Verpackungsmaße Dimensiones embalaje - Размеры упаковки	56 x 48,5 x 51 cm	56 x 48,5 x 51 cm



250A CE



250A EX

Motore di tipo  
professionale ventilato

Professional-class  
ventilated motor

Moteur de type  
professionnel ventilé

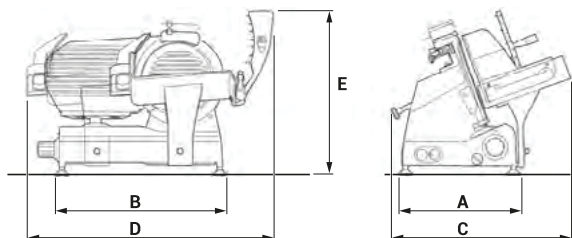
Belüfteter Motor für den  
gewerblichen Einsatz

Motor de tipo profesional  
ventilado

Двигатель  
профессионального типа,  
вентилируемый


Dimensioni - Dimensions - Dimensions - Abmessungen - Dimensiones - Размеры


A: 29,0 cm  
B: 44,0 cm  
C: 42,5 cm  
D: 62,0 cm  
E: 37,0 cm








# Affettatrice elettrica a gravità 275A


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

**EN**  Aluminium Base. Blade cover, pan and movable panel made of anodised aluminium (non-rusting). Shaft holding the blade mounted on a double ball-bearing. Professional-class ventilated motor. Tempered ground hard chromium-plated professional blade. Fence panel: anodized aluminium or Vedril material.  
The machines can be supplied either anodized or painted.

**FR**  Socle en aluminium. Couvre-lame, assiette, cloison mobile en aluminium protégé par une oxydation anodique (non oxydable). Arbre porte-lame monté sur un poulement à sphères. Moteur de type professionnel ventilé. Lame professionnelle, tempérée, rectifiée et chromage à chrome dur. Presseur: en aluminium protégé avec oxydation anodique ou matériel Vedril.  
Les machines peuvent être anodisées ou peintes.

**DE**  Untergestell aus Aluminium. Messerabdeckung, Warenteller und Schirmwand aus eloxiertem Aluminium (rostfrei). Messerhalterwelle auf doppeltem Kugellager installiert. Belüfteter Motor für den gewerblichen Einsatz. Messer für den gewerblichen Einsatz, gehärtet, geschliffen und hartverchromt. Warenandrücker: aus eloxiertem Aluminium oder Vedril-Materialien.  
Die Maschinen sind in eloxierter oder lackierter Ausführung erhältlich.

**ES**  Base de aluminio. Cubrehoja, plato de mercancías, tabique móvil de aluminio protegido con oxidación anódica (no oxidable). Eje portahoja montado en doble rodamiento de bolas. Motor de tipo profesional ventilado. Hoja profesional, templada, rectificada y cromada con cromo duro. Prensa: de aluminio protegido con oxidación anódica o materiales Vedril.  
Las máquinas pueden ser en la versión anodizada o pintada.

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

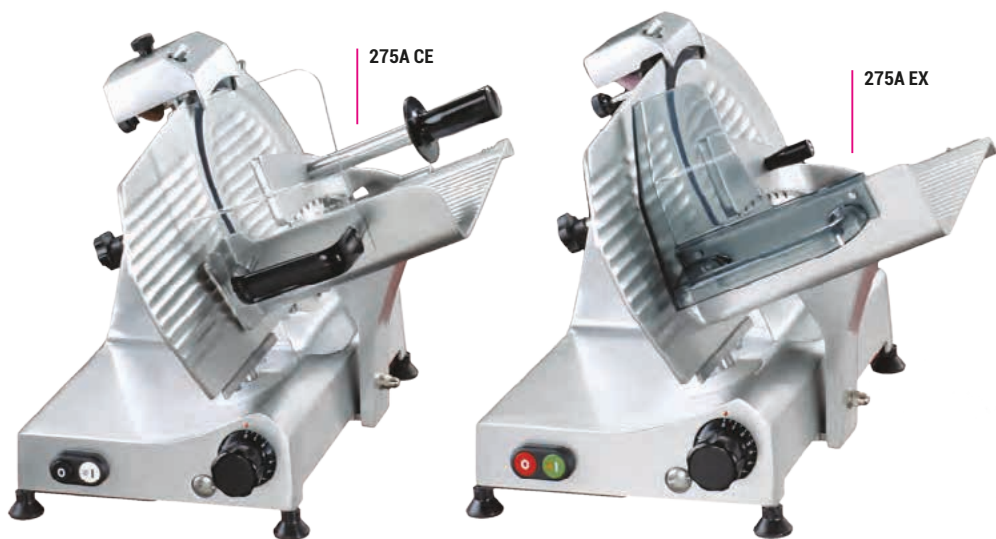
Italian Quality Products



## Caratteristiche Tecniche

Technical Specifications - Caractéristiques Techniques - Technische Eigenschaften - Características Técnicas - Технические Характеристики

	275A CE	275A EX
Dimensione - Dimensions - Dimension Abmessungen - Dimensiones - Размеры	C 44,0 x D 62,0 x E 39,0 cm	C 44,0 x D 62,0 x E 39,0 cm
Diametro lama - Blade diameter - Diamètre lame Messerdurchmesser - Diámetro hoja - Диаметр лезвия	27,5 cm	27,5 cm
Potenza motore - Power - Puissance moteur Motorleistung - Potencia motor - Мощность двигателя	0,30 hp / 0,220 kW - 0,30 л.с./0,220 кВт	0,30 hp / 0,220 kW - 0,30 л.с./0,220 кВт
Impianto elettrico - Electrical system - Circuit électrique Elektroanlage - Instalación eléctrica - Электрооборудование	230 V / 1 / 50 Hz - 400 V / 3 / 50 Hz 230 В/1 фаза/50 Гц - 400 В/3 фазы/50 Гц	230 V / 1 / 50 Hz - 400 V / 3 / 50 Hz 230 В/1 фаза/50 Гц - 400 В/3 фазы/50 Гц
Capacità di taglio - Cutting Capacity - Capacité de coupe Schnittgröße - Capacidad de corte - Режущая способность	22 x 21 cm	22 x 21 cm
Peso - Weight - Poids - Gewicht - Peso - Масса	16,5 kg - 16,5 кг	16,5 kg - 16,5 кг
Dimensione imballo - Package dimensions Dimension emballage - Verpackungsmaße Dimensiones embalaje - Размеры упаковок	63 x 53 x 52 cm	63 x 53 x 52 cm



Motore di tipo  
professionale ventilato

Professional-class  
ventilated motor

Moteur de type  
professionnel ventilé

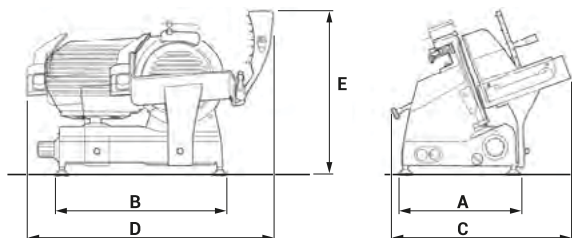
Belüfteter Motor für den  
gewerblichen Einsatz

Motor de tipo profesional  
ventilado

Двигатель  
профессионального типа,  
вентилируемый


Dimensioni - Dimensions - Dimensions - Abmessungen - Dimensiones - Размеры


A: 29,0 cm  
B: 44,0 cm  
C: 44,0 cm  
D: 62,0 cm  
E: 39,0 cm








# Affettatrice elettrica a gravità 300A


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

**EN**  Aluminium Base. Blade cover, pan and movable panel made of anodised aluminium (non-rusting). Shaft holding the blade mounted on a double ball-bearing. Professional-class ventilated motor. Tempered ground hard chromium-plated professional blade. Fence panel: anodized aluminium or Vedril material.  
The machines can be supplied either anodized or painted.

**FR**  Socle en aluminium. Couvre-lame, assiette, cloison mobile en aluminium protégé par une oxydation anodique (non oxydable). Arbre porte-lame monté sur un roulement à sphères. Moteur de type professionnel ventilé. Lame professionnelle, tempérée, rectifiée et chromage à chrome dur. Presseur: en aluminium protégé avec oxydation anodique ou matériel Vedril.  
Les machines peuvent être anodisées ou peintes.

**DE**  Untergestell aus Aluminium. Messerabdeckung, Warenteller und Schirmwand aus eloxiertem Aluminium (rostfrei). Messerhalterwelle auf doppeltem Kugellager installiert. Belüfteter Motor für den gewerblichen Einsatz. Messer für den gewerblichen Einsatz, gehärtet, geschliffen und hartverchromt. Warenandrücker: aus eloxiertem Aluminium oder Vedril-Materialien. Die Maschinen sind in eloxierter oder lackierter Ausführung erhältlich.

**ES**  Base de aluminio. Cubrehoja, plato de mercancías, tabique móvil de aluminio protegido con oxidación anódica (no oxidable). Eje portahoja montado en doble rodamiento de bolas. Motor de tipo profesional ventilado. Hoja profesional, templada, rectificada y cromada con cromo duro. Prensa: de aluminio protegido con oxidación anódica o materiales Vedril.  
Las máquinas pueden ser en la versión anodizada o pintada.

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

Italian Quality Products



## Caratteristiche Tecniche

Technical Specifications - Caractéristiques Techniques - Technische Eigenschaften - Características Técnicas - Технические Характеристики

	300A CE	300A EX
Dimensione - Dimensions - Dimension Abmessungen - Dimensiones - Размеры	C 48,5 x D 65,0 x E 44,0 cm	C 48,5 x D 65,0 x E 44,0 cm
Diametro lama - Blade diameter - Diamètre lame Messerdurchmesser - Diámetro hoja - Диаметр лезвия	30 cm	30 cm
Potenza motore - Power - Puissance moteur Motorleistung - Potencia motor - Мощность двигателя	0,32 hp / 0,230 kW - 0,32 л.с./0,230 кВт	0,32 hp / 0,230 kW - 0,32 л.с./0,230 кВт
Impianto elettrico - Electrical system - Circuit électrique Elektroanlage - Instalación eléctrica - Электрооборудование	230 V / 1 / 50 Hz - 400 V / 3 / 50 Hz 230 V/1 фаза/50 Гц - 400 V/3 фазы/50 Гц	230 V / 1 / 50 Hz - 400 V / 3 / 50 Hz 230 V/1 фаза/50 Гц - 400 V/3 фазы/50 Гц
Capacità di taglio - Cutting Capacity - Capacité de coupe Schnittgröße - Capacidad de corte - Режущая способность	22 x 21 cm	22 x 21 cm
Peso - Weight - Poids - Gewicht - Peso - Масса	19 kg - 19 кг	19 kg - 19 кг
Dimensione imballo - Package dimensions Dimension emballage - Verpackungsmaße Dimensiones embalaje - Размеры упаковок	63,50 x 53 x 52 cm	63,50 x 53 x 52 cm



Le macchine possono essere in versione anodizzata o verniciata.

The machines can be supplied either anodized or painted.

Les machines peuvent être anodisées ou peintes.

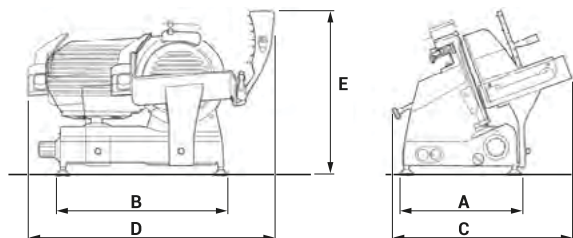
Die Maschinen sind in eloxierter oder lackierter Ausführung erhältlich.

Las máquinas pueden ser en la versión anodizada o pintada.

Машины могут поставляться в анодированной или окрашенной версии.


Dimensioni - Dimensions - Dimensions - Abmessungen - Dimensiones - Размеры


**A: 29,0 cm**  
**B: 44,0 cm**  
**C: 48,5 cm**  
**D: 65,0 cm**  
**E: 44,0 cm**








# Affettatrice elettrica a gravità 350A


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

**EN**  Aluminium Base. Blade cover, pan and movable panel made of anodised aluminium (non-rusting). Shaft holding the blade mounted on a double ball-bearing. Professional-class ventilated motor. Tempered ground hard chromium-plated professional blade. Fence panel: anodized aluminium or Vedril material.  
The machines can be supplied either anodized or painted.

**FR**  Socle en aluminium. Couvre-lame, assiette, cloison mobile en aluminium protégé par une oxydation anodique (non oxydable). Arbre porte-lame monté sur un poulement à sphères. Moteur de type professionnel ventilé. Lame professionnelle, tempérée, rectifiée et chromage à chrome dur. Presseur: en aluminium protégé avec oxydation anodique ou matériel Vedril.  
Les machines peuvent être anodisées ou peintes.

**DE**  Untergestell aus Aluminium. Messerabdeckung, Warenteller und Schirmwand aus eloxiertem Aluminium (rostfrei). Messerhalterwelle auf doppeltem Kugellager installiert. Belüfteter Motor für den gewerblichen Einsatz. Messer für den gewerblichen Einsatz, gehärtet, geschliffen und hartverchromt. Warenandrücker: aus eloxiertem Aluminium oder Vedril-Materialien.  
Die Maschinen sind in eloxierter oder lackierter Ausführung erhältlich.

**ES**  Base de aluminio. Cubrehoja, plato de mercancías, tabique móvil de aluminio protegido con oxidación anódica (no oxidable). Eje portahoja montado en doble rodamiento de bolas. Motor de tipo profesional ventilado. Hoja profesional, templada, rectificada y cromada con cromo duro. Prensa: de aluminio protegido con oxidación anódica o materiales Vedril.  
Las máquinas pueden ser en la versión anodizada o pintada.

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

Italian Quality Products  




## Caratteristiche Tecniche

Technical Specifications - Caractéristiques Techniques - Technische Eigenschaften - Características Técnicas - Технические Характеристики

	350A CE	350A EX
Dimensione - Dimensions - Dimension Abmessungen - Dimensiones - Размеры	C 58,5 x D 89,0 x E 48,0 cm	C 58,5 x D 89,0 x E 48,0 cm
Diametro lama - Blade diameter - Diamètre lame Messerdurchmesser - Diámetro hoja - Диаметр лезвия	35 cm	35 cm
Potenza motore - Power - Puissance moteur Motorleistung - Potencia motor - Мощность двигателя	0,50 hp / 0,370 kW - 0,50 л.с./0,370 кВт	0,50 hp / 0,370 kW - 0,50 л.с./0,370 кВт
Impianto elettrico - Electrical system - Circuit électrique Elektroanlage - Instalación eléctrica - Электрооборудование	V 230 / 1 / 50 - V 400 / 3 / 50 230 В/1 фаза/50 Гц - 400 В/3 фазы/50 Гц	V 230 / 1 / 50 - V 400 / 3 / 50 230 В/1 фаза/50 Гц - 400 В/3 фазы/50 Гц
Capacità di taglio - Cutting Capacity - Capacité de coupe Schnittgröße - Capacidad de corte - Режущая способность	31 x 26 cm	31 x 26 cm
Peso - Weight - Poids - Gewicht - Peso - Масса	36 kg - 36 кг	36 kg - 36 кг
Dimensione imballo - Package dimensions Dimension emballage - Verpackungsmaße Dimensiones embalaje - Размеры упаковок	79 x 72 x 54,5 cm	79 x 72 x 54,5 cm



350A CE



350A EX

Le macchine possono essere in versione anodizzata o verniciata.

The machines can be supplied either anodized or painted.

Les machines peuvent être anodisées ou peintes.

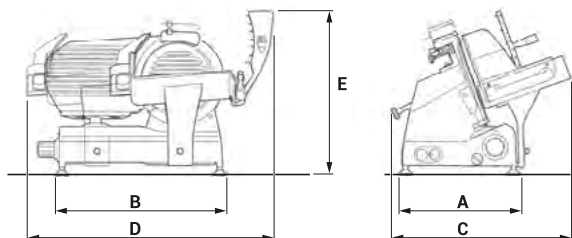
Die Maschinen sind in eloxierter oder lackierter Ausführung erhältlich.

Las máquinas pueden ser en la versión anodizada o pintada.

Машины могут поставляться в анодированной или окрашенной версии.


Dimensioni - Dimensions - Dimensions - Abmessungen - Dimensiones - Размеры


**A: 41,5 cm**  
**B: 58,0 cm**  
**C: 58,5 cm**  
**D: 89,0 cm**  
**E: 48,0 cm**








# Affettatrice verticale 250C-250S


**IT**  Affettatrice col piatto carni (C) oppure col piatto salumi (S) realizzata in lega di alluminio con fusione in conchiglia presenta una superficie lucidata e anodizzata. È dotata di regolazione dello spessore di taglio da 0 a 16 mm di alta precisione e di affilatoio fisso superiore di serie. Il piatto montato su cuscinetti a sfere permette una maggiore scorrevolezza. Equipaggiata con lama in acciaio cromato e temprato, anello fisso intorno alla lama e blocco piattovola di serie sui modelli CE professionali.

**EN**  This slicer with meat plate (C) or sausage plate (S) is made of shell moulded aluminium alloy with a polished, anodised surface. It is equipped with high-precision slicing thickness adjustment from 0 to 16 mm and standard upper fixed sharpener. Food carriage mounted on ball bearings ensure smooth gliding. Equipped with chrome plated and hardened steel blade, fixes ring around the blade and fence plate safety lock as standard on CE professional.

**FR**  Trancheuse avec plateau à viande (C) ou à charcuterie (S) en alliage d'aluminium avec coulée en coquille, avec surface polie et anodisée. Elle est équipée d'un réglage haute précision de l'épaisseur de coupe de 0 à 16 mm et d'un affûteur supérieur fixe en série. Le plateau monté sur roulements à billes facilite le glissement. Elle est équipée avec lame en acier trempé chromé, disque protège-lame fixe et chariot avec bloc mécanique voile de série sur les modèles CE professionnel.

**DE**  Die Aufschnittmaschine mit Fleischteller (C) oder Wurstteller (S), hergestellt aus Aluminiumlegierung mit Kokillenguss, besitzt eine polierte, eloxierte Oberfläche. Sie ist mit serienmäßig einem hochpräzisen Schnittdickenregler für Schnitte mit einer Dicke von 0 - 16 mm und einem festen oberen Schleifer ausgestattet. Der auf Kugellagern montierte Teller erlaubt eine erhöhte Gleitfähigkeit. Ausgerüstet mit Messer aus verchromten, gehärtetem Stahl, festem Ring um das Messer herum und serienmäßiger Segelteller-Blockierung an den professionellen CE-Modellen.

**ES**  Cortafiambrs con plato de carnes (C) o plato de embutidos (S) realizada en aleación de aluminio con fundición en coquilla, presenta una superficie pulida y anodizada. Está dotada de ajuste del grosor de corte de 0 a 16 mm de alta precisión y afilador fijo superior de serie. El plato montado sobre rodamientos de bolas permite un mayor deslizamiento. Equipada con hoja de acero cromado y templado, anillo fijo en torno a la hoja y bloqueo de plato de serie en los modelos CE profesionales.

**RU**  Слайсер с лотком для мяса (C) или лотком для колбасных изделий (S) изготовлен из алюминиевого сплава, полученного кокильным литьем, и имеет отшлифованную и анодированную поверхность. Он отличается высокоточной регулировкой толщины нарезки от 0 до 16 мм и оснащается верхним фиксированным затачивающим устройством в стандартной комплектации. - для более плавного хода лоток установлен на подшипники - режущий диск выполнен из закаленной хромированной стали - фиксированное кольцо вокруг ножа - серийный блокатор лотка установлен на профессиональных моделях CE.

Italian Quality Products



## Caratteristiche Tecniche

Technical Specifications - Caractéristiques Techniques - Technische Eigenschaften - Características Técnicas - Технические Характеристики

	AFV 250C CE - EX	AFV 250S CE-EX
Dimensione - Dimensions - Dimension Abmessungen - Dimensiones - Размеры	C 52 x D 61 x E 51,5 cm	C 52 x D 61 x E 51,5 cm
Diametro lama - Blade diameter - Diamètre lame Messerdurchmesser - Diámetro hoja - Диаметр лезвия	25 cm	25 cm
Potenza motore - Power - Puissance moteur Motorleistung - Potencia motor - Мощность двигателя	0,35 hp / 0,245 kW - 0,35 л.с./0,245 кВт	0,35 hp / 0,245 kW - 0,35 л.с./0,245 кВт
Impianto elettrico - Electrical system - Circuit électrique Elektroanlage - Instalación eléctrica - Электрооборудование	230 V / 1 / 50 Hz - 400 V / 3 / 50 Hz 230 В/1 фаза/50 Гц - 400 В/3 фаза/50 Гц	230 V / 1 / 50 Hz - 400 V / 3 / 50 Hz 230 В/1 фаза/50 Гц - 400 В/3 фаза/50 Гц
Capacità di taglio - Cutting Capacity - Capacité de coupe Schnittgröße - Capacidad de corte - Режущая способность	24 x 17 cm	24 x 17 cm
Peso - Weight - Poids - Gewicht - Peso - Масса	25 kg - 25 кг	25 kg - 25 кг
Dimensione imballo - Package dimensions Dimension emballage - Verpackungsmaße Dimensiones embalaje - Размеры упаковок	63 x 59 x 56 cm	63 x 59 x 56 cm



**AFV 250S CE**



**AFV 250S EX**

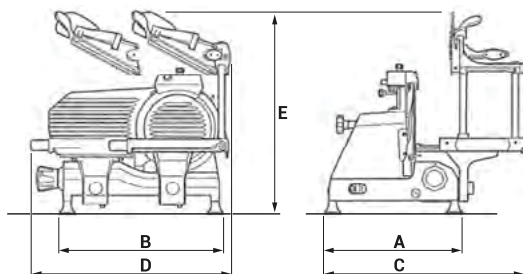
**AFV 250C EX**



Dimensioni - Dimensions - Dimensions  
Abmessungen - Dimensiones - Размеры


**AFV 250C**  
A: 36 cm D: 53 cm  
B: 46 cm E: 50 cm  
C: 52 cm


**AFV 250S**  
A: 36 cm D: 68 cm  
B: 46 cm E: 45 cm  
C: 60 cm








# Affettatrice verticale 300C-300S


**IT**  Affettatrice col piatto carni (C) oppure col piatto salumi (S) realizzata in lega di alluminio con fusione in conchiglia presenta una superficie lucidata e anodizzata. È dotata di regolazione dello spessore di taglio da 0 a 16 mm di alta precisione e di affilatoio fisso superiore di serie. Il piatto montato su cuscinetti a sfere permette una maggiore scorrevolezza. Equipaggiata con lama in acciaio cromato e temprato, anello fisso intorno alla lama e blocco piattovola di serie sui modelli CE professionali.

**EN**  This slicer with meat plate (C) or sausage plate (S) is made of shell moulded aluminium alloy with a polished, anodised surface. It is equipped with high-precision slicing thickness adjustment from 0 to 16 mm and standard upper fixed sharpener. Food carriage mounted on ball bearings ensure smooth gliding. Equipped with chrome plated and hardened steel blade, fixes ring around the blade and fence plate safety lock as standard on CE professional.

**FR**  Trancheuse avec plateau à viande (C) ou à charcuterie (S) en alliage d'aluminium avec coulée en coquille, avec surface polie et anodisée. Elle est équipée d'un réglage haute précision de l'épaisseur de coupe de 0 à 16 mm et d'un affûteur supérieur fixe en série. Le plateau monté sur roulements à billes facilite le glissement. Elle est équipée avec lame en acier trempé chromé, disque protège-lame fixe et chariot avec bloc mécanique voile de série sur les modèles CE professionnel.

**DE**  Die Aufschnittmaschine mit Fleischteller (C) oder Wurstteller (S), hergestellt aus Aluminiumlegierung mit Kokillenguss, besitzt eine polierte, eloxierte Oberfläche. Sie ist mit serienmäßig einem hochpräzisen Schnittdickenregler für Schnitte mit einer Dicke von 0 - 16 mm und einem festen oberen Schleifer ausgestattet. Der auf Kugellagern montierte Teller erlaubt eine erhöhte Gleitfähigkeit. Ausgerüstet mit Messer aus verchromten, gehärtetem Stahl, festem Ring um das Messer herum und serienmäßiger Segelteller-Blockierung an den professionellen CE-Modellen.

**ES**  Cortafiambrs con plato de carnes (C) o plato de embutidos (S) realizada en aleación de aluminio con fundición en coquilla, presenta una superficie pulida y anodizada. Está dotada de ajuste del grosor de corte de 0 a 16 mm de alta precisión y afilador fijo superior de serie. El plato montado sobre rodamientos de bolas permite un mayor deslizamiento. Equipada con hoja de acero cromado y templado, anillo fijo en torno a la hoja y bloqueo de plato de serie en los modelos CE profesionales.

**RU**  Слайсер с лотком для мяса (C) или лотком для колбасных изделий (S) изготовлен из алюминиевого сплава, полученного кокильным литьем, и имеет отшлифованную и анодированную поверхность. Он отличается высокоточной регулировкой толщины нарезки от 0 до 16 мм и оснащается верхним фиксированным заточивающим устройством в стандартной комплектации. - для более плавного хода лоток установлен на подшипники - режущий диск выполнен из закаленной хромированной стали - фиксированное кольцо вокруг ножа - серийный блокатор лотка установлен на профессиональных моделях CE.

Italian Quality Products



## Caratteristiche Tecniche

Technical Specifications - Caractéristiques Techniques - Technische Eigenschaften - Características Técnicas - Технические Характеристики

	AFV 300C CE - EX	AFV 300S CE - EX
Dimensione - Dimensions - Dimension Abmessungen - Dimensiones - Размеры	C 52 x D 61 x E 50 cm	C 52 x D 61 x E 50 cm
Diametro lama - Blade diameter - Diamètre lame Messerdurchmesser - Diámetro hoja - Диаметр лезвия	30 cm	30 cm
Potenza motore - Power - Puissance moteur Motorleistung - Potencia motor - Мощность двигателя	0,35 hp / 0,245 kW - 0,35 л.с./0,245 кВт	0,35 hp / 0,245 kW - 0,35 л.с./0,245 кВт
Impianto elettrico - Electrical system - Circuit électrique Elektroanlage - Instalación eléctrica - Электрооборудование	230 V / 1 / 50 Hz - 400 V / 3 / 50 Hz 230 В/1 фаза/50 Гц - 400 В/3 фаза/50 Гц	230 V / 1 / 50 Hz - 400 V / 3 / 50 Hz 230 В/1 фаза/50 Гц - 400 В/3 фаза/50 Гц
Capacità di taglio - Cutting Capacity - Capacité de coupe Schnittgröße - Capacidad de corte - Режущая способность	21,5 x 21 cm	21,5 x 21 cm
Peso - Weight - Poids - Gewicht - Peso - Масса	24 kg - 24 кг	24 kg - 24 кг
Dimensione imballo - Package dimensions Dimension emballage - Verpackungsmaße Dimensiones embalaje - Размеры упаковки	63 x 59 x 56 cm	63 x 59 x 56 cm

AFV 300C CE



AFV 300S CE



AFV 300C EX



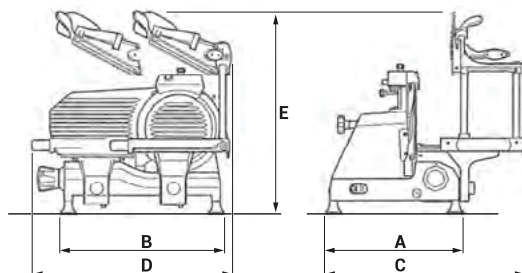
AFV 300S EX



Dimensioni - Dimensions - Dimensions  
Abmessungen - Dimensiones - Размеры


**AFV 300C**  
A: 36 cm D: 61 cm  
B: 46 cm E: 51,5 cm  
C: 52 cm


**AFV 300S**  
A: 36 cm D: 61 cm  
B: 46 cm E: 51,5 cm  
C: 52 cm








# Affettatrice verticale 350C-350S


**IT**  Affettatrice col piatto carni (C) oppure col piatto salumi (S) realizzata in lega di alluminio con fusione in conchiglia presenta una superficie lucidata e anodizzata. È dotata di regolazione dello spessore di taglio da 0 a 16 mm di alta precisione e di affilatoio fisso superiore di serie. Il piatto montato su cuscinetti a sfere permette una maggiore scorrevolezza. Equipaggiata con lama in acciaio cromato e temprato, anello fisso intorno alla lama e blocco piattovola di serie sui modelli CE professionali.

**EN**  This slicer with meat plate (C) or sausage plate (S) is made of shell moulded aluminium alloy with a polished, anodised surface. It is equipped with high-precision slicing thickness adjustment from 0 to 16 mm and standard upper fixed sharpener. Food carriage mounted on ball bearings ensure smooth gliding. Equipped with chrome plated and hardened steel blade, fixed ring around the blade and fence plate safety lock as standard on CE professional.

**FR**  Trancheuse avec plateau à viande (C) ou à charcuterie (S) en alliage d'aluminium avec coulée en coquille, avec surface polie et anodisée. Elle est équipée d'un réglage haute précision de l'épaisseur de coupe de 0 à 16 mm et d'un affûteur supérieur fixe en série. Le plateau monté sur roulements à billes facilite le glissement. Elle est équipée avec lame en acier trempé chromé, disque protège-lame fixe et chariot avec bloc mécanique voile de série sur les modèles CE professionnel.

**DE**  Die Aufschnittmaschine mit Fleischteller (C) oder Wurstteller (S), hergestellt aus Aluminiumlegierung mit Kokillenguss, besitzt eine polierte, eloxierte Oberfläche. Sie ist mit serienmäßig einem hochpräzisen Schnittdickenregler für Schnitte mit einer Dicke von 0 - 16 mm und einem festen oberen Schleifer ausgestattet. Der auf Kugellagern montierte Teller erlaubt eine erhöhte Gleitfähigkeit. Ausgerüstet mit Messer aus verchromtem, gehärtetem Stahl, festem Ring um das Messer herum und serienmäßiger Segelteller-Blockierung an den professionellen CE-Modellen.

**ES**  Cortafiambrs con plato de carnes (C) o plato de embutidos (S) realizada en aleación de aluminio con fundición en coquilla, presenta una superficie pulida y anodizada. Está dotada de ajuste del grosor de corte de 0 a 16 mm de alta precisión y afilador fijo superior de serie. El plato montado sobre rodamientos de bolas permite un mayor deslizamiento. Equipada con hoja de acero cromado y templado, anillo fijo en torno a la hoja y bloqueo de plato de serie en los modelos CE profesionales.

**RU**  Слайсер с лотком для мяса (C) или лотком для колбасных изделий (S) изготовлен из алюминиевого сплава, полученного кокильным литьем, и имеет отшлифованную и анодированную поверхность. Он отличается высокоточной регулировкой толщины нарезки от 0 до 16 мм и оснащается верхним фиксированным затачивающим устройством в стандартной комплектации. - для более плавного хода лоток установлен на подшипники - режущий диск выполнен из закаленной хромированной стали - фиксированное кольцо вокруг ножа - серийный блокатор лотка установлен на профессиональных моделях CE.

Italian Quality Products



## Caratteristiche Tecniche

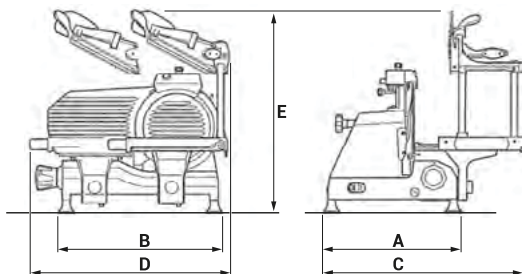
Technical Specifications - Caractéristiques Techniques

Technische Eigenschaften - Características Técnicas

Технические Характеристики

	AFV 350C/350S CE
Dimensione - Dimensions - Dimension Abmessungen - Dimensiones - Размеры	C 65 x D 82 x E 64 cm
Diametro lama - Blade diameter Diamètre lame Messerdurchmesser Diámetro hoja - Диаметр лезвия	35 cm
Potenza motore - Power Puissance moteur - Motorleistung Potencia motor - Мощность двигателя	0,50 hp / 0,37 kW 0,50 hp / 0,37 кВт
Impianto elettrico - Electrical system Circuit électrique - Elektroanlage Instalación eléctrica Электрооборудование	230 V / 1 / 50 Hz 400 V / 3 / 50 Hz 230 V / 1 фаза/ 50 Гц 400 V / 3 фаза/ 50 Гц
Capacità di taglio - Cutting Capacity Capacité de coupe - Schnittgröße Capacidad de corte - Режущая способность	30 x 25 cm
Peso - Weight - Poids Gewicht - Peso - Масса	45 kg - 45 кг
Dimensione imballo - Package dimensions Dimension emballage - Verpackungsmaße Dimensiones embalaje - Размеры упаковок	64 x 83 x 70 cm

Dimensioni - Dimensions - Dimensions  
Abmessungen - Dimensiones - Размеры



AFV 350C

A: 53 cm D: 82 cm

B: 65 cm E: 64 cm

C: 65 cm

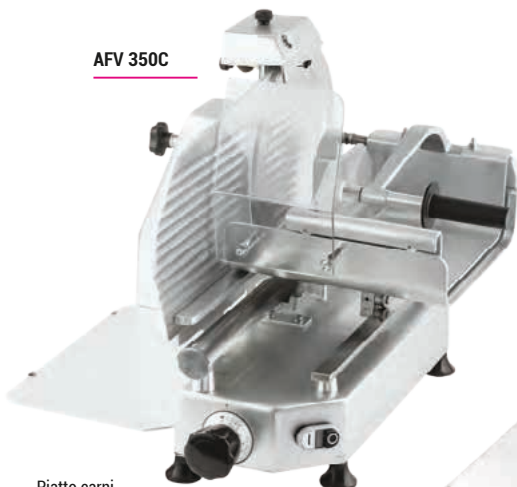
AFV 350S

A: 53 cm D: 82 cm

B: 65 cm E: 64 cm

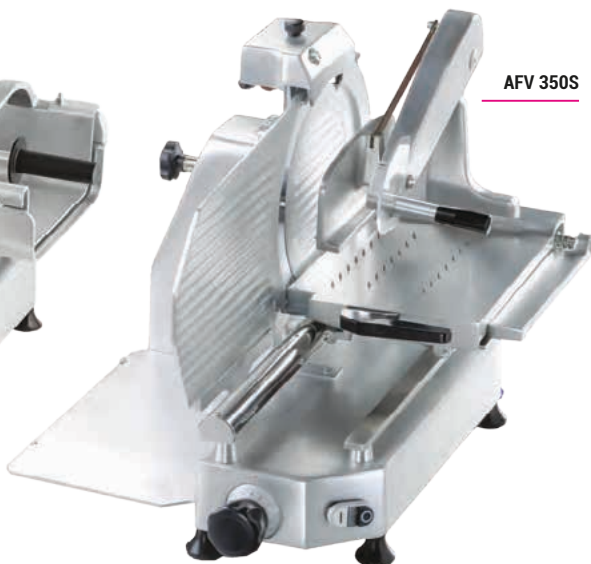
C: 65 cm

AFV 350C



Piatto carni  
Meat plate  
Plateau à viandes  
Fleischteller  
Plato de carnes  
Лоток для мяса


AFV 350S





Piatto salumi - Sausage plate  
Plateau à charcuterie - Wurststeller  
Plato de embutidos - Лоток для колбасных изделий





# Affettatrice verticale 370C-370S


**IT**  Affettatrice col piatto carni (C) oppure col piatto salumi (S) realizzata in lega di alluminio con fusione in conchiglia presenta una superficie lucidata e anodizzata. È dotata di regolazione dello spessore di taglio da 0 a 16 mm di alta precisione e di affilatoio fisso superiore di serie. Il piatto montato su cuscinetti a sfere permette una maggiore scorrevolezza. Equipaggiata con lama in acciaio cromato e temprato, anello fisso intorno alla lama e blocco piattovola di serie sui modelli CE professionali.

**EN**  This slicer with meat plate (C) or sausage plate (S) is made of shell moulded aluminium alloy with a polished, anodised surface. It is equipped with high-precision slicing thickness adjustment from 0 to 16 mm and standard upper fixed sharpener. Food carriage mounted on ball bearings ensure smooth gliding. Equipped with chrome plated and hardened steel blade, fixed ring around the blade and fence plate safety lock as standard on CE professional.

**FR**  Trancheuse avec plateau à viande (C) ou à charcuterie (S) en alliage d'aluminium avec coulée en coquille, avec surface polie et anodisée. Elle est équipée d'un réglage haute précision de l'épaisseur de coupe de 0 à 16 mm et d'un affûteur supérieur fixe en série. Le plateau monté sur roulements à billes facilite le glissement. Elle est équipée avec lame en acier trempé chromé, disque protège-lame fixe et chariot avec bloc mécanique voile de série sur les modèles CE professionnel.

**DE**  Die Aufschnittmaschine mit Fleischteller (C) oder Wurstteller (S), hergestellt aus Aluminiumlegierung mit Kokillenguss, besitzt eine polierte, eloxierte Oberfläche. Sie ist mit serienmäßig einem hochpräzisen Schnittdickenregler für Schnitte mit einer Dicke von 0 - 16 mm und einem festen oberen Schleifer ausgestattet. Der auf Kugellagern montierte Teller erlaubt eine erhöhte Gleitfähigkeit. Ausgerüstet mit Messer aus verchromten, gehärtetem Stahl, festem Ring um das Messer herum und serienmäßiger Segelteller-Blockierung an den professionellen CE-Modellen.

**ES**  Cortafiambrs con plato de carnes (C) o plato de embutidos (S) realizada en aleación de aluminio con fundición en coquilla, presenta una superficie pulida y anodizada. Está dotada de ajuste del grosor de corte de 0 a 16 mm de alta precisión y afilador fijo superior de serie. El plato montado sobre rodamientos de bolas permite un mayor deslizamiento. Equipada con hoja de acero cromado y templado, anillo fijo en torno a la hoja y bloqueo de plato de serie en los modelos CE profesionales.

**RU**  Слайсер с лотком для мяса (C) или лотком для колбасных изделий (S) изготовлен из алюминиевого сплава, полученного кокильным литьем, и имеет отшлифованную и анодированную поверхность. Он отличается высокоточной регулировкой толщины нарезки от 0 до 16 мм и оснащается верхним фиксированным заточивающим устройством в стандартной комплектации. - для более плавного хода лоток установлен на подшипники - режущий диск выполнен из закаленной хромированной стали - фиксированное кольцо вокруг ножа - серийный блокатор лотка установлен на профессиональных моделях CE.

Italian Quality Products



## Caratteristiche Tecniche

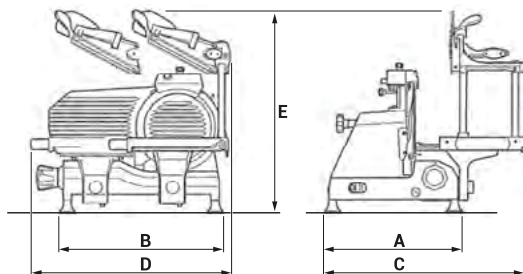
Technical Specifications - Caractéristiques Techniques

Technische Eigenschaften - Características Técnicas

Технические Характеристики

	AFV 370C/370S CE
Dimensione - Dimensions - Dimension Abmessungen - Dimensiones - Размеры	C 65 x D 82 x E 64 cm
Diametro lama - Blade diameter Diamètre lame Messerdurchmesser Diámetro hoja - Диаметр лезвия	37 cm
Potenza motore - Power Puissance moteur - Motorleistung Potencia motor - Мощность двигателя	0,50 hp / 0,300 kW 0,50 hp / 0,300 кВт
Impianto elettrico - Electrical system Circuit électrique - Elektroanlage Instalación eléctrica Электрооборудование	230 V / 1 / 50 Hz 400 V / 3 / 50 Hz B 230 / 1 фаза/ 50 Гц B 400 / 3 фаза/ 50 Гц
Capacità di taglio - Cutting Capacity Capacité de coupe - Schnittgröße Capacidad de corte - Режущая способность	29 x 26 cm
Peso - Weight - Poids Gewicht - Peso - Масса	44 kg - 44 кг
Dimensione imballo - Package dimensions Dimension emballage - Verpackungsmaße Dimensiones embalaje - Размеры упаковок	64 x 83 x 70 cm

Dimensioni - Dimensions - Dimensions  
Abmessungen - Dimensiones - Размеры



AFV 370C

A: 53 cm D: 82 cm

B: 65 cm E: 64 cm

C: 65 cm

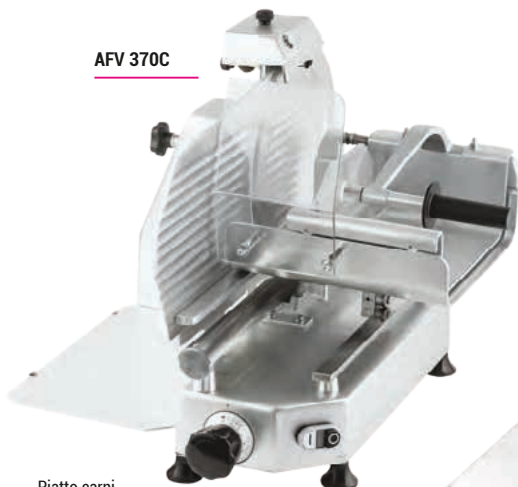
AFV 370S

A: 53 cm D: 82 cm

B: 65 cm E: 64 cm

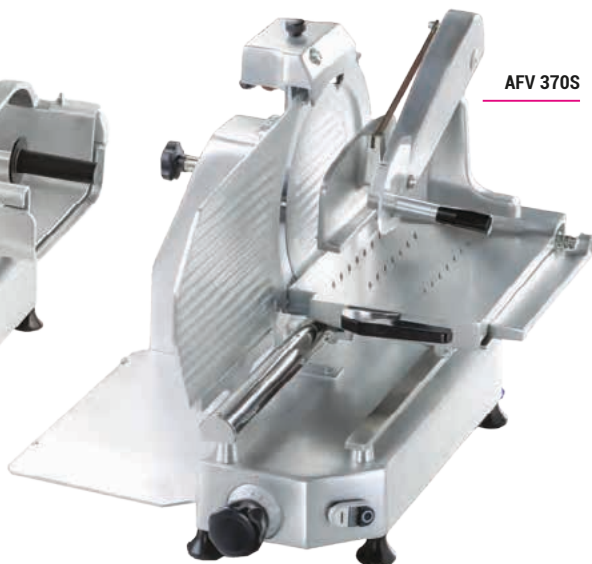
C: 65 cm

AFV 370C



Piatto carni  
Meat plate  
Plateau à viandes  
Fleischteller  
Plato de carnes  
Лоток для мяса

AFV 370S



Piatto salumi - Sausage plate  
Plateau à charcuterie - Wurststeller  
Plato de embutidos - Лоток для колбасных изделий



# Lavorazione verdure

Vegetable Processing

Préparation des légumes

Gemüseverarbeitung


Elaboración de verduras


Овощепереработка








# Pelapatate PL8

**IT**  Il pelapatate è interamente costruito in acciaio inox ed è dotato di tutti i più moderni dispositivi di sicurezza. La versione CE, in osservanza delle norme di sicurezza della Comunità Economica Europea, è dotata di pulsantiera elettrica con scheda 24 V, microswitch di sicurezza sia sullo sportello sia sul coperchio e di un pulsante a fungo rosso di emergenza di fine lavoro. La macchina è dotata di riduttore di velocità con trasmissione a cinghia, e la cinghia multigrip è silenziosa, sicura e di semplice registrazione. Il coperchio in policarbonato trasparente permette all'operatore di controllare il processo di lavorazione. Il dispositivo di scarico automatico e carico d'acqua è di Ø 50 mm e il piattello è in carbonio di silicio o in alluminio. Il nuovo sportello e la sua maniglia è fatto di un materiale speciale nylon 6 FV 30% denominato akulon.

**EN**  This potato peeler is made entirely of stainless steel, and is manufactured according to all the most up-to-date safety requirements. The CE version, which complies with CE safety standards, is equipped with an electric push-button panel with 24 V electronic board, safety microswitch on the door and the cover, and a red mushroom-shaped emergency and working stop button. The machine is equipped with a belt-drive speed reduction unit, and the multigrip belt is quiet, safe and easily adjustable. The transparent polycarbonate cover allows the operator to monitor the processing. The automatic outlet device and water inlet is of Ø 50 mm and the turning plate of potato peeler is made in silicon carbon or aluminium. The new door and its handle is made of a special strong nylon 6 30% GF known as Akulon.

**FR**  L'éplucheuse est entièrement réalisée en acier inox et elle est dotée des dispositifs de sécurité les plus modernes. Conformément aux normes de sécurité de la Communauté Économique Européenne, la version CE est équipée d'un panneau de commande électrique avec une carte de 24 volts, d'un microrupteur de sécurité sur la porte et sur le couvercle, et d'un bouton coup de poing rouge d'urgence de fin de fonctionnement. La machine est munie d'un réducteur de vitesse avec une transmission à courroie, et la courroie multigrip est silencieuse, sûre et simple à régler. Le couvercle en polycarbonate permet à l'opérateur de contrôler le processus de transformation. Le dispositif automatique de déchargement et de chargement de l'eau est de Ø 50 mm et la plaque est en silicone carbone ou en aluminium. La nouvelle porte et sa poignée sont fabriquées dans un matériau spécial en nylon 6 FV 30% appelé akulon.

**DE**  Der Kartoffelschäler ist vollkommen aus Edelstahl gefertigt und mit den modernsten Sicherheitsvorrichtungen ausgestattet. Die CE-Version ist gemäß den Sicherheitsnormen der Europäischen Wirtschaftsgemeinschaft mit einer elektrischen Druckknopfplatte mit 24 Volt-Platine, Sicherheitsmikroschalter sowohl auf der Auslassöffnung als auch auf dem Deckel sowie einem roten Not-Aus-Piltaster ausgestattet. Die Maschine ist mit einem Untersetzungsgetriebe mit Riemenübertragung ausgestattet. Der Multigrip-Riemen ist leise, sicher und einfach einzustellen. Durch den durchsichtigen Polycarbonatdeckel kann der Bediener den Verarbeitungsprozess kontrollieren. Die automatische Vorrichtung zum Laden und Entladen des Wassers hat einen Durchmesser von Ø 50 mm; der Teller ist aus Siliziumkohlenstoff oder aus Aluminium. Die neue Auslassöffnung und ihr Griff sind aus speziellem Nylonmaterial 6 FV 30 % mit der Bezeichnung Akulon gefertigt.

**ES**  El pelador de patatas está enteramente realizado en acero inoxidable y cuenta con todos los más modernos dispositivos de seguridad. La versión CE, en cumplimiento de las normas de seguridad de la Comunidad Económica Europea, cuenta con consola eléctrica con tarjeta de 24 voltios, microinterruptor de seguridad tanto en la puerta como en la tapa y un botón de seta rojo de emergencia de fin de trabajo. La máquina está equipada con reductor de velocidad con transmisión a correa, y la correa multitoma es silenciosa, segura y fácil de regular. La tapa de policarbonato transparente permite al operador controlar el proceso de trabajo. El dispositivo de descarga automática y carga de agua es de Ø 50 mm y el platillo es de carbono de silicio o de aluminio. La nueva puerta y su manija están hechos de un material especial de nailon 6 FV 30% denominado Akulon.



# Potato Peeler - Éplucheuse - Kartoffelschäler Pelador De Patatas - Картофелечистка



**RU** Картофелечистка полностью изготовлена из нержавеющей стали и оснащена всеми самыми современными устройствами безопасности. Согласно нормам безопасности ЕЭС версия CE оснащается электрической кнопочной панелью с платой на 24 Вольт, предохранительным микровыключателем на дверце и на крышке, а также красной грибовидной аварийной кнопкой прекращения работы. Машина оснащена редуктором скорости с ременной передачей и бесшумным, надежным и простым в регулировке многозахватным ремнем. Крышка из прозрачного стекла позволяет оператору контролировать процесс работы. Устройство автоматической разгрузки и шланг подачи воды имеет диаметр 50 мм, тарелка выполнена из карбида кремния (карборунд) или из алюминия. Новая дверца и ручка дверцы выполнены из специального нейлонового материала 6 FV 30% под названием акулон.

## Caratteristiche Tecniche

Technical Specifications - Caractéristiques Techniques

Technische Eigenschaften - Características Técnicas

Технические Характеристики

	PL8 CE-EX
Materiale - Material Matériau - Material Material - Материал	Acciaio inox - Stainless steel Acier inox - Edelmetall Acero inoxidable Нержавеющая сталь
Capacità vasca Tank capacity - Capacité cuve Fassungsvermögen Behälter Capacidad cubeta Вместимость емкости	8 kg - 8 кг
Produzione oraria Hourly output Production horaire Stundenleistung Producción horaria Производительность в час	96 kg - 96 кг
Motore - Motor Moteur - Motor Motor - Двигатель	230 V / 50 Hz / 0,50 kW 230-400 V / 50 Hz 230 V / 0,50 кВт/50 Гц 230-400 В/50 Гц
Potenza - Power Puissance - Leistung Potencia - Мощность	0,7 hp - 0,7 л.с.
Giri motore - Motor speed Vitesse moteur Motorumdrehungen Revoluciones motor Обороты двигателя	230 V / 50 Hz / 1350 RPM 400 V / 50 Hz / 1400 RPM 230 В/50 Гц/1350 об/мин 400 В/50 Гц 1400 об/мин
Peso netto - Net weight Poids net - Nettogewicht Peso neto - Масса нетто	26 kg - 26 кг
Peso lordo - Gross weight Poids brut - Bruttogewicht Peso bruto - Масса брутто	30 kg - 30 кг
Dimensione - Dimensions Dimension - Abmessungen Dimensiones - Размеры	32 x 42 x 80 cm
Dimensione imballo Package dimensions Dimension emballage Verpackungsmaße Dimensiones embalaje Размеры упаковки	95 x 50 x 45 cm
Optional - Optional Options - Zubehör Opcional - Факультативно	Cavalletto con filtro - Table with filter Support avec filtre - Tisch mit Filter Caballete con filtro Подставка с фильтром



Optional: cavalletto con filtro  
Optional: table with filter  
Options: support avec filtre  
Zubehör: tisch mit Filter  
Opcional: Caballete con filtro  
Факультативно:  
Подставка с фильтром





Dimensioni interne della vasca  
Internal tank size  
Innenabmessungen des Becken  
Dimensions intérieures de lacue  
Dimensiones internas del tanque  
Внутренние размеры бак  
Ø 29cm H 28cm








# Pelapatate PL15

**IT**  Il pelapatate è interamente costruito in acciaio inox ed è dotato di tutti i più moderni dispositivi di sicurezza. La versione CE, in osservanza delle norme di sicurezza della Comunità Economica Europea, è dotata di pulsantiera elettrica con scheda 24 V, microswitch di sicurezza sia sullo sportello sia sul coperchio e di un pulsante a fungo rosso di emergenza di fine lavoro. La macchina è dotata di riduttore di velocità con trasmissione a cinghia, e la cinghia multigrip è silenziosa, sicura e di semplice registrazione. Il coperchio in policarbonato trasparente permette all'operatore di controllare il processo di lavorazione. Il dispositivo di scarico automatico e carico d'acqua è di Ø 50 mm e il piattello è in carbonio di silicio o in alluminio. Il nuovo sportello e la sua maniglia è fatto di un materiale speciale nylon 6 FV 30% denominato akulon.

**EN**  This potato peeler is made entirely of stainless steel, and is manufactured according to all the most up-to-date safety requirements. The CE version, which complies with CE safety standards, is equipped with an electric push-button panel with 24 V electronic board, safety microswitch on the door and the cover, and a red mushroom-shaped emergency and working stop button. The machine is equipped with a belt-drive speed reduction unit, and the multigrip belt is quiet, safe and easily adjustable. The transparent polycarbonate cover allows the operator to monitor the processing. The automatic outlet device and water inlet is of Ø 50 mm and the turning plate of potato peeler is made in silicon carbon or aluminium. The new door and its handle is made of a special strong nylon 6 30% GF known as Akulon.

**FR**  L'éplucheuse est entièrement réalisée en acier inox et elle est dotée des dispositifs de sécurité les plus modernes. Conformément aux normes de sécurité de la Communauté Économique Européenne, la version CE est équipée d'un panneau de commande électrique avec une carte de 24 volts, d'un microrupteur de sécurité sur la porte et sur le couvercle, et d'un bouton coup de poing rouge d'urgence de fin de fonctionnement. La machine est munie d'un réducteur de vitesse avec une transmission à courroie, et la courroie multigrip est silencieuse, sûre et simple à régler. Le couvercle en polycarbonate permet à l'opérateur de contrôler le processus de transformation. Le dispositif automatique de déchargement et de chargement de l'eau est de Ø 50 mm et la plaque est en silicone carbone ou en aluminium. La nouvelle porte et sa poignée sont fabriquées dans un matériau spécial en nylon 6 FV 30% appelé akulon.

**DE**  Der Kartoffelschäler ist vollkommen aus Edelstahl gefertigt und mit den modernsten Sicherheitsvorrichtungen ausgestattet. Die CE-Version ist gemäß den Sicherheitsnormen der Europäischen Wirtschaftsgemeinschaft mit einer elektrischen Druckknopftafel mit 24 Volt-Platine, Sicherheitsmikroschalter sowohl auf der Auslassöffnung als auch auf dem Deckel sowie einem roten Not-Aus-Piltaster ausgestattet. Die Maschine ist mit einem Untersetzungsgetriebe mit Riemenübertragung ausgestattet. Der Multigrip-Riemen ist leise, sicher und einfach einzustellen. Durch den durchsichtigen Polycarbonatdeckel kann der Bediener den Verarbeitungsprozess kontrollieren. Die automatische Vorrichtung zum Laden und Entladen des Wassers hat einen Durchmesser von Ø 50 mm; der Teller ist aus Siliziumkohlenstoff oder aus Aluminium. Die neue Auslassöffnung und ihr Griff sind aus speziellem Nylonmaterial 6 FV 30 % mit der Bezeichnung Akulon gefertigt.

**ES**  El pelador de patatas está enteramente realizado en acero inoxidable y cuenta con todos los más modernos dispositivos de seguridad. La versión CE, en cumplimiento de las normas de seguridad de la Comunidad Económica Europea, cuenta con consola eléctrica con tarjeta de 24 voltios, microinterruptor de seguridad tanto en la puerta como en la tapa y un botón de seta rojo de emergencia de fin de trabajo. La máquina está equipada con reductor de velocidad con transmisión a correa, y la correa multitoma es silenciosa, segura y fácil de regular. La tapa de policarbonato transparente permite al operador controlar el proceso de trabajo. El dispositivo de descarga automática y carga de agua es de Ø 50 mm y el platillo es de carbono de silicio o de aluminio. La nueva puerta y su manija están hechos de un material especial de nailon 6 FV 30% denominado Akulon.



# Potato Peeler - Éplucheuse - Kartoffelschäler Pelador De Patatas - Картофелечистка



Картофелечистка полностью изготовлена из нержавеющей стали и оснащена всеми самыми современными устройствами безопасности. Согласно нормам безопасности ЕЭС версия CE оснащается электрической кнопочной панелью с платой на 24 Вольт, предохранительным микровыключателем на дверце и на крышке, а также красной грибовидной аварийной кнопкой прекращения работы. Машина оснащена редуктором скорости с ременной передачей и бесшумным, надежным и простым в регулировке многозахватным ремнем. Крышка из прозрачного стекла позволяет оператору контролировать процесс работы. Устройство автоматической разгрузки и шланг подачи воды имеет диаметр 50 мм, тарелка выполнена из карбида кремния (карборунд) или из алюминия. Новая дверца и ручка дверцы выполнены из специального нейлонового материала 6 FV 3 0% под названием акулон.

## Caratteristiche Tecniche

Technical Specifications - Caractéristiques Techniques

Technische Eigenschaften - Características Técnicas

Технические Характеристики

	PL15 CE-EX
Materiale - Material Matériau - Material Material - Material	Acciaio inox - Stainless steel Acier inox - Edelmetall Acero inoxidable Нержавеющая сталь
Capacità vasca Tank capacity - Capacité cuve Fassungsvermögen Behälter Capacidad cubeta Вместимость емкости	15 kg - 15 кг
Produzione oraria Hourly output Production horaire Stundenleistung Producción horaria Производительность в час	180 kg - 180 кг
Motore - Motor Moteur - Motor Motor - Двигатель	230 V / 50 Hz / 0,75 kW 230-400 V / 50 Hz 230 В / 0,75 кВт/50 Гц 230-400 В/50 Гц
Potenza - Power Puissance - Leistung Potencia - Мощность	1 hp - 1 л.с.
Giri motore - Motor speed Vitesse moteur Motorumdrehungen Revoluciones motor Обороты двигателя	230 V / 50 Hz / 1360 RPM 400 V / 50 Hz / 1430 RPM 230 В/50 Гц/1360 об/мин 400 В/50 Гц 1430 об/мин
Peso netto - Net weight Poids net - Nettogewicht Peso neto - Масса нетто	36 kg - 36 кг
Peso lordo - Gross weight Poids brut - Bruttogewicht Peso bruto - Масса брутто	40 kg - 40 кг
Dimensione - Dimensions Dimension - Abmessungen Dimensiones - Размеры	40 x 50 x 90 cm
Dimensione imballo Package dimensions Dimension emballage Verpackungsmaße Dimensiones embalaje Размеры упаковки	100 x 60 x 55 cm
Optional - Optional Options - Zubehör Opcional - Факультативно	Cavalletto con filtro - Table with filter Support avec filtre - Tisch mit Filter Caballete con filtro Подставка с фильтром



Optional: cavalletto con filtro  
Optional: table with filter  
Options: support avec filtre  
Zubehör: tisch mit Filter  
Opcional: Caballete con filtro  
Факультативно:  
Подставка с фильтром





Dimensioni interne della vasca  
Internal tank size  
Innenabmessungen des Becken  
Dimensions intérieures de lacue  
Dimensiones internas del tanque  
Внутренние размеры бак  
Ø 37cm H 30cm








# Pelapatate PL20

**IT**  Il pelapatate è interamente costruito in acciaio inox ed è dotato di tutti i più moderni dispositivi di sicurezza. La versione CE, in osservanza delle norme di sicurezza della Comunità Economica Europea, è dotata di pulsantiera elettrica con scheda 24 V, microswitch di sicurezza sia sullo sportello sia sul coperchio e di un pulsante a fungo rosso di emergenza di fine lavoro. La macchina è dotata di riduttore di velocità con trasmissione a cinghia, e la cinghia multigrip è silenziosa, sicura e di semplice regolazione. Il coperchio in policarbonato trasparente permette all'operatore di controllare il processo di lavorazione. Il dispositivo di scarico automatico e carico d'acqua è di Ø 50 mm e il piattello è in carbonio di silicio o in alluminio. Il nuovo sportello e la sua maniglia è fatto di un materiale speciale nylon 6 FV 30% denominato akulon.

**EN**  This potato peeler is made entirely of stainless steel, and is manufactured according to all the most up-to-date safety requirements. The CE version, which complies with CE safety standards, is equipped with an electric push-button panel with 24 V electronic board, safety microswitch on the door and the cover, and a red mushroom-shaped emergency and working stop button. The machine is equipped with a belt-drive speed reduction unit, and the multigrip belt is quiet, safe and easily adjustable. The transparent polycarbonate cover allows the operator to monitor the processing. The automatic outlet device and water inlet is of Ø 50 mm and the turning plate of potato peeler is made in silicon carbon or aluminium. The new door and its handle is made of a special strong nylon 6 30% GF known as Akulon.

**FR**  L'éplucheuse est entièrement réalisée en acier inox et elle est dotée des dispositifs de sécurité les plus modernes. Conformément aux normes de sécurité de la Communauté Économique Européenne, la version CE est équipée d'un panneau de commande électrique avec une carte de 24 volts, d'un microrupteur de sécurité sur la porte et sur le couvercle, et d'un bouton coup de poing rouge d'urgence de fin de fonctionnement. La machine est munie d'un réducteur de vitesse avec une transmission à courroie, et la courroie multigrip est silencieuse, sûre et simple à régler. Le couvercle en polycarbonate permet à l'opérateur de contrôler le processus de transformation. Le dispositif automatique de déchargement et de chargement de l'eau est de Ø 50 mm et la plaque est en silicium carbone ou en aluminium. La nouvelle porte et sa poignée sont fabriquées dans un matériau spécial en nylon 6 FV 30% appelé akulon.

**DE**  Der Kartoffelschäler ist vollkommen aus Edelstahl gefertigt und mit den modernsten Sicherheitsvorrichtungen ausgestattet. Die CE-Version ist gemäß den Sicherheitsnormen der Europäischen Wirtschaftsgemeinschaft mit einer elektrischen Druckknopfplatte mit 24 Volt-Platine, Sicherheitsmikroschalter sowohl auf der Auslassöffnung als auch auf dem Deckel sowie einem roten Not-Aus-Piltaster ausgestattet. Die Maschine ist mit einem Untersetzungsgetriebe mit Riemenübertragung ausgestattet. Der Multigrip-Riemen ist leise, sicher und einfach einzustellen. Durch den durchsichtigen Polycarbonatdeckel kann der Bediener den Verarbeitungsprozess kontrollieren. Die automatische Vorrichtung zum Laden und Entladen des Wassers hat einen Durchmesser von Ø 50 mm; der Teller ist aus Siliziumkohlenstoff oder aus Aluminium. Die neue Auslassöffnung und ihr Griff sind aus speziellem Nylonmaterial 6 FV 30 % mit der Bezeichnung Akulon gefertigt.

**ES**  El pelador de patatas está enteramente realizado en acero inoxidable y cuenta con todos los más modernos dispositivos de seguridad. La versión CE, en cumplimiento de las normas de seguridad de la Comunidad Económica Europea, cuenta con consola eléctrica con tarjeta de 24 voltios, microinterruptor de seguridad tanto en la puerta como en la tapa y un botón de seta rojo de emergencia de fin de trabajo. La máquina está equipada con reductor de velocidad con transmisión a correa, y la correa multitoma es silenciosa, segura y fácil de regular. La tapa de policarbonato transparente permite al operador controlar el proceso de trabajo. El dispositivo de descarga automática y carga de agua es de Ø 50 mm y el platillo es de carbono de silicio o de aluminio. La nueva puerta y su manija están hechos de un material especial de nailon 6 FV 30% denominado Akulon.



# Potato Peeler - Éplucheuse - Kartoffelschäler Pelador De Patatas - Картофелечистка



Картофелечистка полностью изготовлена из нержавеющей стали и оснащена всеми самыми современными устройствами безопасности. Согласно нормам безопасности ЕЭС версия CE оснащается электрической кнопочной панелью с платой на 24 Вольт, предохранительным микровыключателем на дверце и на крышке, а также красной грибовидной аварийной кнопкой прекращения работы. Машина оснащена редуктором скорости с ременной передачей и бесшумным, надежным и простым в регулировке многозахватным ремнем. Крышка из прозрачного стекла позволяет оператору контролировать процесс работы. Устройство автоматической разгрузки и шланг подачи воды имеет диаметр 50 мм, тарелка выполнена из карбида кремния (карборунд) или из алюминия. Новая дверца и ручка дверцы выполнены из специального нейлонового материала 6 FV 30% под названием акулон.

## Caratteristiche Tecniche

Technical Specifications - Caractéristiques Techniques

Technische Eigenschaften - Características Técnicas

Технические Характеристики

	PL20 CE-EX
Materiale - Material Matériau - Material Material - Материал	Acciaio inox - Stainless steel Acier inox - Edelmetall Acero inoxidable Нержавеющая сталь
Capacità vasca Tank capacity - Capacité cuve Fassungsvermögen Behälter Capacidad cubeta Вместимость емкости	20 kg - 20 кг
Produzione oraria Hourly output Production horaire Stundenleistung Producción horaria Производительность в час	240 kg - 240 кг
Motore - Motor Moteur - Motor Motor - Двигатель	230 V / 50 Hz / 0,75 kW 230-400 V / 50 Hz 230 V / 0,75 кВт/50 Гц 230-400 В/50 Гц
Potenza - Power Puissance - Leistung Potencia - Мощность	1 hp - 1 л.с.
Giri motore - Motor speed Vitesse moteur Motorumdrehungen Revoluciones motor Обороты двигателя	230 V / 50 Hz / 1360 RPM 400 V / 50 Hz / 1430 RPM 1360 об/мин - 230 В/50 Гц 1430 об/мин - 400 В/50 Гц
Peso netto - Net weight Poids brut - Nettogewicht Peso neto - Масса нетто	41 kg - 41 кг
Peso lordo - Gross weight Poids brut - Bruttogewicht Peso bruto - Масса брутто	45 kg - 45 кг
Dimensione - Dimensions Dimension - Abmessungen Dimensiones - Размеры	45 x 55 x 95 cm
Dimensione imballo Package dimensions Dimension emballage Verpackungsmaße Dimensiones embalaje Размеры упаковки	100 x 60 x 55 cm
Optional - Optional Options - Zubehör Opcional - Факультативно	Cavalletto con filtro - Table with filter Support avec filtre - Tisch mit Filter Caballete con filtro Подставка с фильтром



Optional: cavalletto con filtro  
Optional: table with filter  
Options: support avec filtre  
Zubehör: tisch mit Filter  
Opcional: Caballete con filtro  
Факультативно:  
Подставка с фильтром



Dimensioni interne della vasca  
Internal tank size  
Innenabmessungen des Becken  
Dimensions intérieures de lacuve  
Dimensiones internas del tanque  
Внутренние размеры бак  
Ø 37cm H 33cm





# Pelapatate PL30



Il pelapatate è interamente costruito in acciaio inox ed è dotato di tutti i più moderni dispositivi di sicurezza. La versione CE, in osservanza delle norme di sicurezza della Comunità Economica Europea, è dotata di pulsantiera elettrica con scheda 24 V, microswitch di sicurezza sia sullo sportello sia sul coperchio e di un pulsante a fungo rosso di emergenza di fine lavoro. La macchina è dotata di riduttore di velocità con trasmissione a cinghia, e la cinghia multigrip è silenziosa, sicura e di semplice regolazione. Il coperchio in policarbonato trasparente permette all'operatore di controllare il processo di lavorazione. Il dispositivo di scarico automatico e carico d'acqua è di Ø 50 mm e il piattello è in carbonio di silicio o in alluminio. Il nuovo sportello e la sua maniglia è fatto di un materiale speciale nylon 6 FV 30% denominato akulon.



This potato peeler is made entirely of stainless steel, and is manufactured according to all the most up-to-date safety requirements. The CE version, which complies with CE safety standards, is equipped with an electric push-button panel with 24 V electronic board, safety microswitch on the door and the cover, and a red mushroom-shaped emergency and working stop button. The machine is equipped with a belt-drive speed reduction unit, and the multigrip belt is quiet, safe and easily adjustable. The transparent polycarbonate cover allows the operator to monitor the processing. The automatic outlet device and water inlet is of Ø 50 mm and the turning plate of potato peeler is made in silicon carbon or aluminium. The new door and its handle is made of a special strong nylon 6 30% GF known as Akulon.



L'éplucheuse est entièrement réalisée en acier inox et elle est dotée des dispositifs de sécurité les plus modernes. Conformément aux normes de sécurité de la Communauté Économique Européenne, la version CE est équipée d'un panneau de commande électrique avec une carte de 24 volts, d'un microinterrupteur de sécurité sur la porte et sur le couvercle, et d'un bouton coup de poing rouge d'urgence de fin de fonctionnement. La machine est munie d'un réducteur de vitesse avec une transmission à courroie, et la courroie multigrip est silencieuse, sûre et simple à régler. Le couvercle en polycarbonate permet à l'opérateur de contrôler le processus de transformation. Le dispositif automatique de déchargement et de chargement de l'eau est de Ø 50 mm et la plaque est en silicone carbone ou en aluminium. La nouvelle porte et sa poignée sont fabriquées dans un matériau spécial en nylon 6 FV 30% appelé akulon.



Der Kartoffelschäler ist vollkommen aus Edelstahl gefertigt und mit den modernsten Sicherheitsvorrichtungen ausgestattet. Die CE-Version ist gemäß den Sicherheitsnormen der Europäischen Wirtschaftsgemeinschaft mit einer elektrischen Druckknopfplatte mit 24 Volt-Platine, Sicherheitsmikroschalter sowohl auf der Auslassöffnung als auch auf dem Deckel sowie einem roten Not-Aus-Piltaster ausgestattet. Die Maschine ist mit einem Untersetzungsgetriebe mit Riemenübertragung ausgestattet. Der Multigrip-Riemen ist leise, sicher und einfach einzustellen. Durch den durchsichtigen Polycarbonatdeckel kann der Bediener den Verarbeitungsprozess kontrollieren. Die automatische Vorrichtung zum Laden und Entladen des Wassers hat einen Durchmesser von Ø 50 mm; der Teller ist aus Siliziumkohlenstoff oder aus Aluminium. Die neue Auslassöffnung und ihr Griff sind aus speziellem Nylonmaterial 6 FV 30 % mit der Bezeichnung Akulon gefertigt.



El pelador de patatas está enteramente realizado en acero inoxidable y cuenta con todos los más modernos dispositivos de seguridad. La versión CE, en cumplimiento de las normas de seguridad de la Comunidad Económica Europea, cuenta con consola eléctrica con tarjeta de 24 voltios, microinterruptor de seguridad tanto en la puerta como en la tapa y un botón de seta rojo de emergencia de fin de trabajo. La máquina está equipada con reductor de velocidad con transmisión a correa, y la correa multigrip es silenciosa, segura y fácil de regular. La tapa de policarbonato transparente permite al operador controlar el proceso de trabajo. El dispositivo de descarga automática y carga de agua es de Ø 50 mm y el platillo es de carbono de silicio o de aluminio. La nueva puerta y su manija están hechos de un material especial de nailon 6 FV 30% denominado Akulon.



Картофелечистка полностью изготовлена из нержавеющей стали и оснащена всеми самыми современными устройствами безопасности. Согласно нормам безопасности ЕЭС версия CE оснащается электрической кнопочной панелью с платой на 24 Вольт, предохранительным микровыключателем на дверце и на крышке, а также красной грибовидной аварийной кнопкой прекращения работы. Машина оснащена редуктором скорости с ременной передачей и бесшумным, надежным и простым в регулировке многозахватным ремнем. Крышка из прозрачного стекла позволяет оператору контролировать процесс работы. Устройство автоматической разгрузки и шланг подачи воды имеет диаметр 50 мм, тарелка выполнена из карбида кремния (карборунд) или из алюминия. Новая дверца и ручка дверцы выполнены из специального нейлонового материала 6 FV 30% под названием акулон.

# Potato Peeler - Éplucheuse - Kartoffelschäler Pelador De Patatas - Картофелечистка



## Caratteristiche Tecniche

Technical Specifications - Caractéristiques Techniques

Technische Eigenschaften - Características Técnicas

Технические Характеристики

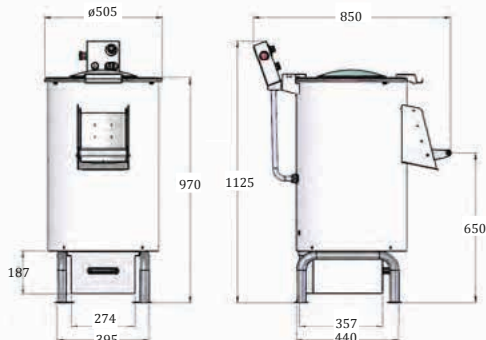
	PL30 CE-EX
Materiale - Material Matériau - Material Material - Материал	Acciaio inox - Stainless steel Acier inox - Edelstahl - Acero inoxidable Нержавеющая сталь
Capacità vasca Tank capacity - Capacité cuve Fassungsvmögen Behälter Capacidad cubeta Вместимость емкости	30 kg - 30 кг
Produzione oraria Hourly output Production horaire Stundenleistung Producción horaria Производительность в час	350 kg / 370 kg - 350 кг / 350 кг
Motore - Motor - Moteur Motor - Motor - Двигатель	230 V / 50 Hz / 0,92 kW - 230-400 V / 50 Hz 230 V / 0,92 кВт/50 Гц - 230-400 В/50 Гц
Potenza - Power Puissance - Leistung Potencia - Мощность	1,2 hp - 1,2 л.с.
Giri motore - Motor speed Vitesse moteur Motorumdrehungen Revoluciones motor Обороты двигателя	330 RPM - 330 ОБ./МИН.
Peso netto - Net weight Poids net - Nettogewicht Peso neto - Масса нетто	55 kg - 55 кг
Peso lordo - Gross weight Poids brut - Bruttogewicht Peso bruto - Масса брутто	60 kg - 60 кг
Dimensione - Dimensions Dimension - Abmessungen Dimensiones - Размеры	47,6 x 90 x 119 cm
Dimensione imballo Package dimensions Dimension emballage Verpackungsmaße Dimensiones embalaje Размеры упаковки	100 x 60 x 60 cm
Optional Optional Options Zubehör Opcional Факультативно	Cavalletto con filtro / Piattello pulisci cozze Table with filter / Mussel cleaning plate Support avec filtre / Disque de nettoyage des moules Tisch mit Filter / Platte zum Putzen von Miesmuscheln Caballette con filtro / Platillo para limpiar mejillones Подставка с фильтром / диск для чистки мидий



Dimensioni interne della vasca  
Internal tank size  
Innenabmessungen des Becken  
Dimensions intérieures de lacuve  
Dimensiones internas del tanque  
Внутренние размеры бак  
Ø 47cm H 27cm



Optional: cavalletto con filtro  
Optional: table with filter  
Options: support avec filtre  
Zubehör: tisch mit Filter  
Opcional: Caballete con filtro  
Факультативно: Подставка с фильтром





Italian Quality Products








# Pelacipolle PLC8

**IT**  Il pelacipolle è interamente costruito in acciaio inox ed è dotato di tutti i più moderni dispositivi di sicurezza. La versione CE, in osservanza delle norme di sicurezza della Comunità Economica Europea, è dotata di pulsantiera elettrica con scheda 24 V, microswitch di sicurezza sia sullo sportello sia sul coperchio e di un pulsante a fungo rosso di emergenza di fine lavoro. La macchina è dotata di riduttore di velocità con trasmissione a cinghia, e la cinghia multigrip è silenziosa, sicura e di semplice registrazione. Il coperchio in policarbonato trasparente permette all'operatore di controllare il processo di lavorazione. Il dispositivo di scarico automatico e carico d'acqua è di Ø 50 mm e il piattello è rivestito in granulare finissimo ed ha una rotazione inferiore del 20% rispetto al pelapatate. Il nuovo sportello e la sua maniglia è fatto di un materiale speciale nylon 6 FV 30% denominato akulon.

**EN**  This onion peeler is made entirely of stainless steel, and is manufactured according to all the most up-to-date safety requirements. The CE version, which complies with CE safety standards, is equipped with an electric push-button panel with 24 V electronic board, safety microswitch on the door and the cover, and a red mushroom-shaped emergency and working stop button. The machine is equipped with a belt-drive speed reduction unit, and the multigrip belt is quiet, safe and easily adjustable. The transparent polycarbonate cover allows the operator to monitor the processing. The automatic outlet device and water inlet is of Ø 50 mm and the turning plate is covered with very fine granular and shows a rotation of 20% slower than one of potato peeler. The new door and its handle is made of a special strong material nylon 6 PV 30% denominated Akulon.

**FR**  L'éplucheuse à oignons est entièrement réalisée en acier inox et elle est dotée des dispositifs de sécurité les plus modernes. Conformément aux normes de sécurité de la Communauté Économique Européenne, la version CE est équipée d'un panneau de commande électrique avec une carte de 24 volts, d'un microinterrupteur de sécurité sur la porte et sur le couvercle, et d'un bouton coup de poing rouge d'urgence de fin de fonctionnement. La machine est munie d'un réducteur de vitesse avec une transmission à courroie, et la courroie multigrip est silencieuse, sûre et simple à régler. Le couvercle en polycarbonate permet à l'opérateur de contrôler le processus de transformation. Indispensable dans chaque cuisine, elles sont projetées pour couper en tranches, émincer, faire des cubes, des listels, râper, effilocheur et faire des grés d'une vaste gamme des produits comme: légumes verts, fruits, plantes potages, pain, fromage, chocolat, fruits secs et beaucoup d'autres produits. La nouvelle porte et sa poignée est faite d'un matériau spécial résistant de nylon 6 PV 30% appelé Akulon.

**DE**  Der Zwiebelschäler ist vollkommen aus Edelstahl gefertigt und mit den modernsten Sicherheitsvorrichtungen ausgestattet. Die CE-Version ist gemäß den Sicherheitsnormen der Europäischen Wirtschaftsgemeinschaft mit einer elektrischen Druckknopfplatte mit 24 Volt-Platine, Sicherheitsmikroschalter sowohl auf der Auslassöffnung als auch auf dem Deckel sowie einem roten Not-Aus-Piltaster ausgestattet. Die Maschine ist mit einem Untersetzungsgetriebe mit Riemenübertragung ausgestattet. Der Multigrip-Riemen ist leise, sicher und einfach einzustellen. Durch den durchsichtigen Polycarbonatdeckel kann der Bediener den Verarbeitungsprozess kontrollieren. Die automatische Wasseraus- und -einlaufvorrichtung misst Ø 50 mm. Die Reinplatte ist sehr feinkörnig beschichtet und dreht sich um 20 % langsamer als die des Kartoffelschälers. Die neue Auslassöffnung und ihr Griff sind aus speziellem Nylonmaterial 6 FV 30 % mit der Bezeichnung Akulon gefertigt.

**ES**  El pelador de cebollas está enteramente realizado en acero inoxidable y cuenta con todos los más modernos dispositivos de seguridad. La versión CE, en cumplimiento de las normas de seguridad de la Comunidad Económica Europea, cuenta con consola eléctrica con tarjeta de 24 voltios, microinterruptor de seguridad tanto en la puerta como en la tapa y un botón de seta rojo de emergencia de fin de trabajo. La máquina está equipada con reductor de velocidad con transmisión a correa, y la correa multitoma es silenciosa, segura y fácil de regular. La tapa de policarbonato transparente permite al operador controlar el proceso de trabajo. El dispositivo de descarga automática y carga de agua es de Ø 50 mm; el platillo está revestido con granulado finísimo y tiene una rotación inferior del 20% con respecto al pelador de patatas. La nueva puerta y su manija están hechos de un material especial de nailon 6 FV 30% denominado Akulon.

Italian Quality Products



# Onion peeler - Éplucheuse à oignons - Zwiebelschäler Pelador de cebollas - Лукочистка



**RU** Машина для очистки лука полностью изготовлена из нержавеющей стали и оснащена всеми самыми современными устройствами безопасности. Согласно нормам безопасности ЕЭС версия СЕ оснащается электрической кнопочной панелью с платой на 24 Вольт, предохранительным микровыключателем на дверце и на крышке, а также красной грибовидной аварийной кнопкой прекращения работы. Машина оснащена редуктором скорости с ременной передачей и бесшумным, надежным и простым в регулировке многозахватным ремнем. Крышка из прозрачного стекла позволяет оператору контролировать процесс работы. Устройством автоматической разгрузки и шланг подачи воды имеет диаметр 50 мм, тарелка покрыта очень мелкими гранулами, а скорость ее вращения на 20% ниже, чем у картофелечистки. Новая дверца и ее ручка выполнены из специального прочного материала, который называется акулон (полиамид 6 FV 30%).

## Caratteristiche Tecniche

Technical Specifications - Caracteristiques Techniques

Technische Eigenschaften - Características Técnicas

Технические Характеристики

	PLC8 CE-EX
Materiale - Material Matériau - Material Material - Material	Acciaio inox - Stainless steel Acier inox - Edeltahl - Acero inoxidable Нержавеющая сталь
Capacità vasca Tank capacity - Capacité cuve Fassungsvermögen Behälter Capacidad cubeta Вместимость емкости	8 kg - 8 кг
Produzione oraria Hourly output Production horaire Stundenleistung Producción horaria Производительность в час	100 kg - 100 кг
Motore - Motor - Moteur Motor - Motor - Двигатель	230 V / 50 Hz / 0,55 kW - 230-400 V / 50 Hz 230 V / 0,55 кВт/50 Гц 230-400 В/50 Гц
Potenza - Power Puissance - Leistung Potencia - Мощность	0,75 hp - 0,75 л.с.
Giri motore - Motor speed Vitesse moteur Motorumdrehungen Revoluciones motor Обороты двигателя	900 RPM - 900 ОБ./МИН.
Peso netto - Net weight Poids net - Nettogewicht Peso neto - Масса нетто	26 kg - 26 кг
Peso lordo - Gross weight Poids brut - Bruttogewicht Peso bruto - Масса брутто	30 kg - 30 кг
Dimensione - Dimensions Dimension - Abmessungen Dimensiones - Размеры	32 x 42 x 80 cm
Dimensione imballo Package dimensions Dimension emballage Verpackungsmaße Dimensiones embalaje Размеры упаковки	95 x 50 x 45 cm
Optional Optional Options Zubehör Opcional Факультативно	Cavalletto con filtro / Piattello pulisci cozze Table with filter / Mussel cleaning plate Support avec filtre / Disque de nettoyage des moules Tisch mit Filter / Platte zum Putzen von Miesmuscheln Caballette con filtro / Platillo para limpiar mejillones Подставка с фильтром / диск для чистки мидий



Dimensioni interne della vasca  
Internal tank size  
Innenabmessungen des Becken  
Dimensions intérieures de lacuve  
Dimensiones internas del tanque  
Внутренние размеры бак  
Ø 29cm H 28cm





Cavalletto con filtro  
Table with filter  
Support avec filtre  
Tisch mit Filter  
Caballette con filtro  
Подставка с фильтром








# Pelacipolle PLC15

**IT**  Il pelacipolle è interamente costruito in acciaio inox ed è dotato di tutti i più moderni dispositivi di sicurezza. La versione CE, in osservanza delle norme di sicurezza della Comunità Economica Europea, è dotata di pulsantiera elettrica con scheda 24 V, microswitch di sicurezza sia sullo sportello sia sul coperchio e di un pulsante a fungo rosso di emergenza di fine lavoro. La macchina è dotata di riduttore di velocità con trasmissione a cinghia, e la cinghia multigrip è silenziosa, sicura e di semplice registrazione. Il coperchio in policarbonato trasparente permette all'operatore di controllare il processo di lavorazione. Il dispositivo di scarico automatico e carico d'acqua è di Ø 50 mm e il piattello è rivestito in granulare finissimo ed ha una rotazione inferiore del 20% rispetto al pelapatate. Il nuovo sportello e la sua maniglia è fatto di un materiale speciale nylon 6 FV 30% denominato akulon.

**EN**  This onion peeler is made entirely of stainless steel, and is manufactured according to all the most up-to-date safety requirements. The CE version, which complies with CE safety standards, is equipped with an electric push-button panel with 24 V electronic board, safety microswitch on the door and the cover, and a red mushroom-shaped emergency and working stop button. The machine is equipped with a belt-drive speed reduction unit, and the multigrip belt is quiet, safe and easily adjustable. The transparent polycarbonate cover allows the operator to monitor the processing. The automatic outlet device and water inlet is of Ø 50 mm and the turning plate is covered with very fine granular and shows a rotation of 20% slower than one of potato peeler. The new door and its handle is made of a special strong material nylon 6 PV 30% denominated Akulon.

**FR**  L'éplucheuse à oignons est entièrement réalisée en acier inox et elle est dotée des dispositifs de sécurité les plus modernes. Conformément aux normes de sécurité de la Communauté Économique Européenne, la version CE est équipée d'un panneau de commande électrique avec une carte de 24 volts, d'un microinterrupteur de sécurité sur la porte et sur le couvercle, et d'un bouton coup de poing rouge d'urgence de fin de fonctionnement. La machine est munie d'un réducteur de vitesse avec une transmission à courroie, et la courroie multigrip est silencieuse, sûre et simple à régler. Le couvercle en polycarbonate permet à l'opérateur de contrôler le processus de transformation. Indispensable dans chaque cuisine, elles sont projetées pour couper en tranches, émincer, faire des cubes, des listels, râper, effilocheur et faire des grés d'une vaste gamme des produits comme: légumes verts, fruits, plantes potages, pain, fromage, chocolat, fruits secs et beaucoup d'autres produits. La nouvelle porte et sa poignée est faite d'un matériau spécial résistant de nylon 6 PV 30% appelé Akulon.

**DE**  Der Zwiebelschäler ist vollkommen aus Edelstahl gefertigt und mit den modernsten Sicherheitsvorrichtungen ausgestattet. Die CE-Version ist gemäß den Sicherheitsnormen der Europäischen Wirtschaftsgemeinschaft mit einer elektrischen Druckknopfplatte mit 24 Volt-Platine, Sicherheitsmikroschalter sowohl auf der Auslassöffnung als auch auf dem Deckel sowie einem roten Not-Aus-Piltaster ausgestattet. Die Maschine ist mit einem Untersetzungsgetriebe mit Riemenübertragung ausgestattet. Der Multigrip-Riemen ist leise, sicher und einfach einzustellen. Durch den durchsichtigen Polycarbonatdeckel kann der Bediener den Verarbeitungsprozess kontrollieren. Die automatische Wasseraus- und -einlaufvorrichtung misst Ø 50 mm. Die Reinplatte ist sehr feinkörnig beschichtet und dreht sich um 20 % langsamer als die des Kartoffelschälers. Die neue Auslassöffnung und ihr Griff sind aus speziellem Nylonmaterial 6 FV 30 % mit der Bezeichnung Akulon gefertigt.

**ES**  El pelador de cebollas está enteramente realizado en acero inoxidable y cuenta con todos los más modernos dispositivos de seguridad. La versión CE, en cumplimiento de las normas de seguridad de la Comunidad Económica Europea, cuenta con consola eléctrica con tarjeta de 24 voltios, microinterruptor de seguridad tanto en la puerta como en la tapa y un botón de seta rojo de emergencia de fin de trabajo. La máquina está equipada con reductor de velocidad con transmisión a correa, y la correa multitoma es silenciosa, segura y fácil de regular. La tapa de policarbonato transparente permite al operador controlar el proceso de trabajo. El dispositivo de descarga automática y carga de agua es de Ø 50 mm; el platillo está revestido con granulado finísimo y tiene una rotación inferior del 20% con respecto al pelador de patatas. La nueva puerta y su manija están hechos de un material especial de nailon 6 FV 30% denominado Akulon.

Italian Quality Products



# Onion peeler - Éplucheuse à oignons - Zwiebelschäler Pelador de cebollas - Лукочистка



Машина для очистки лука полностью изготовлена из нержавеющей стали и оснащена всеми самыми современными устройствами безопасности. Согласно нормам безопасности ЕЭС версия CE оснащается электрической кнопочной панелью с платой на 24 Вольт, предохранительным микровыключателем на дверце и на крышке, а также красной грибовидной аварийной кнопкой прекращения работы. Машина оснащена редуктором скорости с ременной передачей и бесшумным, надежным и простым в регулировке многозахватным ремнем. Крышка из прозрачного стекла позволяет оператору контролировать процесс работы. Устройство автоматической разгрузки и шланг подачи воды имеет диаметр 50 мм, тарелка покрыта очень мелкими гранулами, а скорость ее вращения на 20% ниже, чем у картофелесточки. Новая дверца и ее ручка выполнены из специального прочного материала, который называется акулон (полиамид 6 FV 30%).

## Caratteristiche Tecniche

Technical Specifications - Caracteristiques Techniques

Technische Eigenschaften - Características Técnicas

Технические Характеристики

	PLC15 CE-EX
Materiale - Material Matériau - Material Material - Material	Acciaio inox - Stainless steel Acier inox - Edeltahl - Acero inoxidable Нержавеющая сталь
Capacità vasca Tank capacity - Capacité cuve Fassungsvermögen Behälter Capacidad cubeta Вместимость емкости	15 kg - 15 кг
Produzione oraria Hourly output Production horaire Stundenleistung Producción horaria Производительность в час	180 kg - 180 кг
Motore - Motor - Moteur Motor - Motor - Двигатель	230 V / 50 Hz / 0,63 kW - 230-400 V / 50 Hz 230 В / 0,63 кВт/50 Гц - 230-400 В/50 Гц
Potenza - Power Puissance - Leistung Potencia - Мощность	0,85 hp - 0,85 л.с.
Giri motore - Motor speed Vitesse moteur Motorumdrehungen Revoluciones motor Обороты двигателя	900 RPM - 900 ОБ./МИН.
Peso netto - Net weight Poids net - Nettogewicht Peso neto - Масса нетто	36 kg - 36 кг
Peso lordo - Gross weight Poids brut - Bruttogewicht Peso bruto - Масса брутто	40 kg - 40 кг
Dimensione - Dimensions Dimension - Abmessungen Dimensiones - Размеры	40 x 50 x 90 cm
Dimensione imballo Package dimensions Dimension emballage Verpackungsmaße Dimensiones embalaje Размеры упаковки	100 x 60 x 55 cm
Optional Optional Options Zubehör Opcional Факультативно	Cavalletto con filtro / Piattello pulisci cozze Table with filter / Mussel cleaning plate Support avec filtre / Disque de nettoyage des moules Tisch mit Filter / Platte zum Putzen von Miesmuscheln Caballete con filtro / Platillo para limpiar mejillones Подставка с фильтром / диск для чистки мидий

Dimensioni interne della vasca  
Internal tank size  
Innenabmessungen des Becken  
Dimensions intérieures de lacuve  
Dimensiones internas del tanque  
Внутренние размеры бака  
Ø 37cm H 30cm





Cavalletto con filtro  
Table with filter  
Support avec filtre  
Tisch mit Filter  
Caballete con filtro  
Подставка с фильтром








# Pelacipolle PLC20

**IT**  Il pelacipolle è interamente costruito in acciaio inox ed è dotato di tutti i più moderni dispositivi di sicurezza. La versione CE, in osservanza delle norme di sicurezza della Comunità Economica Europea, è dotata di pulsantiera elettrica con scheda 24 V, microswitch di sicurezza sia sullo sportello sia sul coperchio e di un pulsante a fungo rosso di emergenza di fine lavoro. La macchina è dotata di riduttore di velocità con trasmissione a cinghia, e la cinghia multigrip è silenziosa, sicura e di semplice registrazione. Il coperchio in policarbonato trasparente permette all'operatore di controllare il processo di lavorazione. Il dispositivo di scarico automatico e carico d'acqua è di Ø 50 mm e il piattello è rivestito in granulare finissimo ed ha una rotazione inferiore del 20% rispetto al pelapatate. Il nuovo sportello e la sua maniglia è fatto di un materiale speciale nylon 6 FV 30% denominato akulon.

**EN**  This onion peeler is made entirely of stainless steel, and is manufactured according to all the most up-to-date safety requirements. The CE version, which complies with CE safety standards, is equipped with an electric push-button panel with 24 V electronic board, safety microswitch on the door and the cover, and a red mushroom-shaped emergency and working stop button. The machine is equipped with a belt-drive speed reduction unit, and the multigrip belt is quiet, safe and easily adjustable. The transparent polycarbonate cover allows the operator to monitor the processing. The automatic outlet device and water inlet is of Ø 50 mm and the turning plate is covered with very fine granular and shows a rotation of 20% slower than one of potato peeler. The new door and its handle is made of a special strong material nylon 6 PV 30% denominated Akulon.

**FR**  L'éplucheuse à oignons est entièrement réalisée en acier inox et elle est dotée des dispositifs de sécurité les plus modernes. Conformément aux normes de sécurité de la Communauté Économique Européenne, la version CE est équipée d'un panneau de commande électrique avec une carte de 24 volts, d'un microinterrupteur de sécurité sur la porte et sur le couvercle, et d'un bouton coup de poing rouge d'urgence de fin de fonctionnement. La machine est munie d'un réducteur de vitesse avec une transmission à courroie, et la courroie multigrip est silencieuse, sûre et simple à régler. Le couvercle en polycarbonate permet à l'opérateur de contrôler le processus de transformation. Indispensable dans chaque cuisine, elles sont projetées pour couper en tranches, émincer, faire des cubes, des listels, râper, effilocheur et faire des grés d'une vaste gamme des produits comme: légumes verts, fruits, plantes potages, pain, fromage, chocolat, fruits secs et beaucoup d'autres produits. La nouvelle porte et sa poignée est faite d'un matériau spécial résistant de nylon 6 PV 30% appelé Akulon.

**DE**  Der Zwiebelschäler ist vollkommen aus Edelstahl gefertigt und mit den modernsten Sicherheitsvorrichtungen ausgestattet. Die CE-Version ist gemäß den Sicherheitsnormen der Europäischen Wirtschaftsgemeinschaft mit einer elektrischen Druckknopfplatte mit 24 Volt-Platine, Sicherheitsmikroschalter sowohl auf der Auslassöffnung als auch auf dem Deckel sowie einem roten Not-Aus-Piltaster ausgestattet. Die Maschine ist mit einem Untersetzungsgetriebe mit Riemenübertragung ausgestattet. Der Multigrip-Riemen ist leise, sicher und einfach einzustellen. Durch den durchsichtigen Polycarbonatdeckel kann der Bediener den Verarbeitungsprozess kontrollieren. Die automatische Wasseraus- und -einlaufvorrichtung misst Ø 50 mm. Die Reinplatte ist sehr feinkörnig beschichtet und dreht sich um 20 % langsamer als die des Kartoffelschälers. Die neue Auslassöffnung und ihr Griff sind aus speziellem Nylonmaterial 6 FV 30 % mit der Bezeichnung Akulon gefertigt.


**ES**  El pelador de cebollas está enteramente realizado en acero inoxidable y cuenta con todos los más modernos dispositivos de seguridad. La versión CE, en cumplimiento de las normas de seguridad de la Comunidad Económica Europea, cuenta con consola eléctrica con tarjeta de 24 voltios, microinterruptor de seguridad tanto en la puerta como en la tapa y un botón de seta rojo de emergencia de fin de trabajo. La máquina está equipada con reductor de velocidad con transmisión a correa, y la correa multitoma es silenciosa, segura y fácil de regular. La tapa de policarbonato transparente permite al operador controlar el proceso de trabajo. El dispositivo de descarga automática y carga de agua es de Ø 50 mm; el platillo está revestido con granulado finísimo y tiene una rotación inferior del 20% con respecto al pelador de patatas. La nueva puerta y su manija están hechos de un material especial de nailon 6 FV 30% denominado Akulon.

Italian Quality Products



# Onion peeler - Éplucheuse à oignons - Zwiebelschäler Pelador de cebollas - Лукочистка



**RU**  Машина для очистки лука полностью изготовлена из нержавеющей стали и оснащена всеми самыми современными устройствами безопасности. Согласно нормам безопасности ЕЭС версия CE оснащается электрической кнопочной панелью с платой на 24 Вольт, предохранительным микровыключателем на дверце и на крышке, а также красной грибовидной аварийной кнопкой прекращения работы. Машина оснащена редуктором скорости с ременной передачей и бесшумным, надежным и простым в регулировке многозахватным ремнем. Крышка из прозрачного стекла позволяет оператору контролировать процесс работы. Устройством автоматической разгрузки и шланг подачи воды имеет диаметр 50 мм, тарелка покрыта очень мелкими гранулами, а скорость ее вращения на 20% ниже, чем у картофелечистки. Новая дверца и ее ручка выполнены из специального прочного материала, который называется акулон (полиамид 6 FV 30%).

## Caratteristiche Tecniche

Technical Specifications - Caracteristiques Techniques

Technische Eigenschaften - Características Técnicas

Технические Характеристики

	PLC20 CE-EX
Materiale - Material Matériau - Material Material - Материал	Acciaio inox - Stainless steel Acier inox - Edelmetall - Acero inoxidable Нержавеющая сталь
Capacità vasca Tank capacity - Capacité cuve Fassungsvermögen Behälter Capacidad cubeta Вместимость емкости	20 kg - 20 кг
Produzione oraria Hourly output Production horaire Stundenleistung Producción horaria Производительность в час	240 kg - 240 кг
Motore - Motor - Moteur Motor - Motor - Двигатель	230 V / 50 Hz / 0,63 kW - 230-400 V / 50 Hz 230 В / 0,63 кВт/50 Гц - 230-400 В/50 Гц
Potenza - Power Puissance - Leistung Potencia - Мощность	0,85 hp - 0,85 л.с.
Giri motore - Motor speed Vitesse moteur Motorumdrehungen Revoluciones motor Обороты двигателя	900 RPM - 900 ОБ./МИН.
Peso netto - Net weight Poids net - Nettogewicht Peso neto - Масса нетто	41 kg - 41 кг
Peso lordo - Gross weight Poids brut - Bruttogewicht Peso bruto - Масса брутто	45 kg - 45 кг
Dimensione - Dimensions Dimension - Abmessungen Dimensiones - Размеры	45 x 55 x 95 cm
Dimensione imballo Package dimensions Dimension emballage Verpackungsmaße Dimensiones embalaje Размеры упаковки	100 x 60 x 55 cm
Optional Optional Options Zubehör Opcional Факультативно	Cavalletto con filtro / Piattello pulisci cozze Table with filter / Mussel cleaning plate Support avec filtre / Disque de nettoyage des moules Tisch mit Filter / Platte zum Putzen von Miesmuscheln Caballete con filtro / Platillo para limpiar mejillones Подставка с фильтром / диск для чистки мидий



Dimensioni interne della vasca  
Internal tank size  
Innenabmessungen des Becken  
Dimensions intérieures de lacque  
Dimensiones internas del tanque  
Внутренние размеры бак  
Ø 37cm H 33cm





Cavalletto con filtro  
Table with filter  
Support avec filtre  
Tisch mit Filter  
Caballete con filtro  
Подставка с фильтром








# Pelacipolle PLC30


**IT**  Il pelacipolle è interamente costruito in acciaio inox ed è dotato di tutti i più moderni dispositivi di sicurezza. La versione CE, in osservanza delle norme di sicurezza della Comunità Economica Europea, è dotata di pulsantiera elettrica con scheda 24 V, microswitch di sicurezza sia sullo sportello sia sul coperchio e di un pulsante a fungo rosso di emergenza di fine lavoro. La macchina è dotata di riduttore di velocità con trasmissione a cinghia, e la cinghia multigrip è silenziosa, sicura e di semplice registrazione. Il coperchio in policarbonato trasparente permette all'operatore di controllare il processo di lavorazione. Il dispositivo di scarico automatico e carico d'acqua è di Ø 50 mm e il piattello è in carbonio di silicio o in alluminio. Il nuovo sportello e la sua maniglia è fatto di un materiale speciale nylon 6 FV 30% denominato akulon.

**EN**  This onion peeler is made entirely of stainless steel, and is manufactured according to all the most up-to-date safety requirements. The CE version, which complies with CE safety standards, is equipped with an electric push-button panel with 24 V electronic board, safety microswitch on the door and the cover, and a red mushroom-shaped emergency and working stop button. The machine is equipped with a belt-drive speed reduction unit, and the multigrip belt is quiet, safe and easily adjustable. The transparent polycarbonate cover allows the operator to monitor the processing. The automatic outlet device and water inlet is of Ø 50 mm and the turning plate of potato peeler is made in silicon carbon or aluminium. The new door and its handle is made of a special strong nylon 6 30% GF known as Akulon.

**FR**  éplucheur d'oignon est entièrement réalisée en acier inox et elle est dotée des dispositifs de sécurité les plus modernes. Conformément aux normes de sécurité de la Communauté Économique Européenne, la version CE est équipée d'un panneau de commande électrique avec une carte de 24 volts, d'un microinterrupteur de sécurité sur la porte et sur le couvercle, et d'un bouton coup de poing rouge d'urgence de fin de fonctionnement. La machine est munie d'un réducteur de vitesse avec une transmission à courroie, et la courroie multigrip est silencieuse, sûre et simple à régler. Le couvercle en polycarbonate permet à l'opérateur de contrôler le processus de transformation. Le dispositif automatique de déchargement et de chargement de l'eau est de Ø 50 mm et la plaque est en silicène carbone ou en aluminium. La nouvelle porte et sa poignée sont fabriquées dans un matériau spécial en nylon 6 FV 30% appelé akulon.

**DE**  Der Zwiebelschäler ist vollkommen aus Edelstahl gefertigt und mit den modernsten Sicherheitsvorrichtungen ausgestattet. Die CE-Version ist gemäß den Sicherheitsnormen der Europäischen Wirtschaftsgemeinschaft mit einer elektrischen Druckknopfplatte mit 24 Volt-Platine, Sicherheitsmikroschalter sowohl auf der Auslassöffnung als auch auf dem Deckel sowie einem roten Not-Aus-Piltaster ausgestattet. Die Maschine ist mit einem Untersetzungsgetriebe mit Riemenübertragung ausgestattet. Der Multigrip-Riemen ist leise, sicher und einfach einzustellen. Durch den durchsichtigen Polycarbonatdeckel kann der Bediener den Verarbeitungsprozess kontrollieren. Die automatische Vorrichtung zum Laden und Entladen des Wassers hat einen Durchmesser von Ø 50 mm; der Teller ist aus Siliziumkohlenstoff oder aus Aluminium. Die neue Auslassöffnung und ihr Griff sind aus speziellem Nylonmaterial 6 FV 30 % mit der Bezeichnung Akulon gefertigt.

**ES**  pelador de cebolla está enteramente realizado en acero inoxidable y cuenta con todos los más modernos dispositivos de seguridad. La versión CE, en cumplimiento de las normas de seguridad de la Comunidad Económica Europea, cuenta con consola eléctrica con tarjeta de 24 voltios, microinterruptor de seguridad tanto en la puerta como en la tapa y un botón de seta rojo de emergencia de fin de trabajo. La máquina está equipada con reductor de velocidad con transmisión a correa, y la correa multitoma es silenciosa, segura y fácil de regular. La tapa de policarbonato transparente permite al operador controlar el proceso de trabajo. El dispositivo de descarga automática y carga de agua es de Ø 50 mm y el platillo es de carbono de silicio o de aluminio. La nueva puerta y su manija están hechos de un material especial de nailon 6 FV 30% denominado Akulon.

**RU**  ными устройствами безопасности. Согласно нормам безопасности ЕЭС версия CE оснащается электрической кнопочной панелью с платой на 24 Вольт, предохранительным микровыключателем на дверце и на крышке, а также красной грибовидной аварийной кнопкой прекращения работы. Машина оснащена редуктором скорости с ременной передачей и бесшумным, надежным и простым в регулировке многозахватным ремнем. Крышка из прозрачного стекла позволяет оператору контролировать процесс работы. Устройство автоматической разгрузки и шланг подачи воды имеет диаметр 50 мм, тарелка выполнена из карбида кремния (карборунд) или из алюминия. Новая дверца и ручка дверцы выполнены из специального нейлонового материала 6 FV 30% под названием акулон.

# Onion peeler - Éplucheuse à oignons - Zwiebelschäler Pelador de cebollas - Лукочистка



## Caratteristiche Tecniche

Technical Specifications - Caractéristiques Techniques

Technische Eigenschaften - Características Técnicas

Технические Характеристики

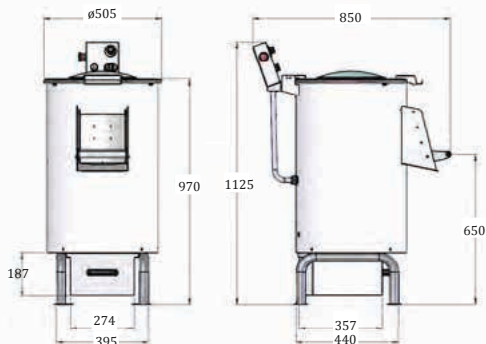
	PLC30 CE-EX
Materiale - Material Matériau - Material Material - Material	Acciaio inox - Stainless steel Acier inox - Edelstahl - Acero inoxidable Нержавеющая сталь
Capacità vasca Tank capacity - Capacité cuve Fassungsvermögen Behälter Capacidad cubeta Вместимость емкости	30 kg - 30 кг
Produzione oraria Hourly output Production horaire Stundenleistung Producción horaria Производительность в час	350 kg / 370 kg - 350 кг / 350 кг
Motore - Motor - Moteur Motor - Motor - Двигатель	230 V / 50 Hz / 0,92 kW - 230-400 V / 50 Hz 230 V / 0,92 кВт/50 Гц - 230-400 В/50 Гц
Potenza - Power Puisseance - Leistung Potencia - Мощность	1,2 hp - 1,2 л.с.
Giri motore - Motor speed Vitesse moteur Motorumdrehungen Revoluciones motor Обороты двигателя	330 RPM - 330 ОБ./МИН.
Peso netto - Net weight Poids net - Nettogewicht Peso neto - Масса нетто	55 kg - 55 кг
Peso lordo - Gross weight Poids brut - Bruttogewicht Peso bruto - Масса брутто	60 kg - 60 кг
Dimensione - Dimensions Dimension - Abmessungen Dimensiones - Размеры	47,6 x 90 x 119 cm
Dimensione imballo Package dimensions Dimension emballage Verpackungsmaße Dimensiones embalaje Размеры упаковки	100 x 60 x 60 cm
Optional Optional Options Zubehör Opcional Факультативно	Cavalletto con filtro / Piattello pulisci cozze Table with filter / Mussel cleaning plate Support avec filtre / Disque de nettoyage des moules Tisch mit Filter / Platte zum Putzen von Miesmuscheln Caballete con filtro / Plátillo para limpiar mejillones Подставка с фильтром / диск для чистки мидий



Dimensioni interne della vasca  
Internal tank size  
Innenabmessungen des Becken  
Dimensions intérieures de lacue  
Dimensiones internas del tanque  
Внутренние размеры бак  
Ø 47cm H 27cm



Optional: cavalletto con filtro  
Optional: table with filter  
Options: support avec filtre  
Zubehör: tisch mit Filter  
Opcional: Caballete con filtro  
Факультативно:  
Подставка с фильтром





Italian Quality Products








# Tagliaverdure 2013

**IT**  Indispensabili in ogni cucina, progettate per tagliare, affettare, cubettare, fare listelli, grattugiare, sfilacciare, granigliare una grande varietà di prodotti come: verdure, frutta, ortaggi, pane, formaggio, cioccolato, frutta secca ed altro. La macchina è realizzata in fusione di alluminio per uso alimentare, ed è equipaggiata di un motore ad alta potenza e di coperchio con apertura veloce e facilmente smontabile per una facile pulizia. Le versioni CE sono dotate di protezioni che impediscono alle lame di girare quando la maniglia è alzata o quando il coperchio è aperto.

**EN**  Indispensable in every kitchen, it is designed for cutting, slicing, dicing, julienning, mincing, shredding and grinding a wide selection of products such as: vegetables, fruit, bread, cheese, chocolate, nuts and many other products. The machine is made of food-grade cast aluminium and is equipped with a high-power motor and a quick-opening cover which is easy to disassemble for easy cleaning. The EC versions are fitted with safety devices that prevent the blades from rotating when the handle is raised or when the lid is open.

**FR**  Indispensables dans toutes les cuisines, conçus pour couper, trancher, couper en dés, en lanières, râper, émincer, concasser une grande variété de produits tels que: légumes, fruits, pain, fromage, chocolat, fruits secs, etc. La machine est réalisée en fonte d'aluminium pour l'industrie alimentaire et elle est équipée d'un moteur à haute puissance et d'un couvercle à ouverture rapide et facilement démontable pour permettre le nettoyage. Les versions CE sont équipées de protections qui empêchent les lames de tourner lorsque la poignée est soulevée ou lorsque le couvercle est ouvert.


**DE**  Unentbehrlich in jeder Küche! Entworfen um zu schneiden, zu würfeln, zu stifteln, zu reiben, zu raspeln, zu hackstückeln und vieles mehr. Geeignet für verschiedene Produkte wie: Obst, Gemüse, Brot, Käse, Schokolade, Trockenfrüchte etc. Die Maschine ist aus nahrungsmittelsicherem Aluminiumguss gefertigt und mit einem Hochleistungsmotor und einem schnell zu öffnenden und leicht abzunehmenden Deckel zur einfachen Reinigung ausgestattet. Die CE-Versionen sind mit Schutzvorrichtungen ausgerüstet, die verhindern, dass sich die Messer drehen können, wenn der Griff angehoben oder der Deckel geöffnet ist.

**ES**  Indispensables en cualquier cocina, diseñados para cortar de forma simple o en lonchas, dados o tiras, rallar, desmenuzar o moler una amplia variedad de productos como verduras, fruta, hortalizas, pan, queso, chocolate, frutos secos y mucho más. La máquina se fabrica en fundición de aluminio para uso alimentario y está equipada con un motor de alta potencia y una tapa con apertura rápida que se puede desmontar para una fácil limpieza. Las versiones CE cuentan con protecciones que impiden que las hojas giren cuando la manilla está levantada o cuando la tapa está abierta.



Italian Quality Products



**RU**  Необходимые на любой кухне шинковки предназначены для отрезания, нарезки ломтиками, кубиками, палочками, соломкой, а также шинковки, измельчения и терки самых различных продуктов, таких как овощи, фрукты, огородная зелень, хлеб, сыр, шоколад, сухофрукты и т. п. Машины изготовлены из алюминиевого сплава для использования в пищевой промышленности и оснащены высокомоментными двигателями и быстрооткрываемой крышкой, которая легко снимается для более простой очистки. Версии ЕС оснащены защитными устройствами, предотвращающими лезвия вращаться, когда ручка находится в поднятом положении или когда крышка открыта.

## Caratteristiche Tecniche

Technical Specifications - Caractéristiques Techniques

Technische Eigenschaften - Características Técnicas

Технические Характеристики


	MOD. 2013 CE
Alimentazione Power Supply - Alimentation Versorgung - Alimentación Питание	230 V / 1 / 50 Hz / 0,38 kW 400 V / 3 / 50 Hz / 0,40 kW 230 В/1 фазь/50 Гц/0,38 кВт 400 В/3 фазь/50 Гц/0,40 кВт
Produzione oraria Hourly output Production horaire Stundenleistung Producción horaria Производительность в час	100 - 300 kg / h 100-300 кг/ч
Peso netto - Net weight Poids net - Nettogewicht Peso neto - Масса нетто	18,5 kg - 18,5 кг
Peso lordo - Gross weight Poids brut - Bruttogewicht Peso bruto - Масса брутто	21 kg - 21 кг
Dimensione - Dimensions Dimension - Abmessungen Dimensiones - Размеры	24 x 57 x 47 cm
Dimensione imballo Package dimensions Dimension emballage Verpackungsmaße Dimensiones embalaje Размеры упаковки	32 x 60 x 55 cm
Optional Optional Options Zubehör Opcional Факультативно	<p>Dischi per taglio a fette / Dischi per taglio a bastoncino e a fiammifero / Dischi per sfilacciare e grattugiare / Dischi per cubettare / Contenitore portadischi</p> <p>Slicing discs / Chipping discs and Julienne discs / Shredding and grating discs / Dicing discs / Disc container</p> <p>Disques de tranchage / Disques de coupe en bâtonnets et en allumettes / Disques pour émincer et râper / Disques pour couper en dés / Conteneur pour disques</p> <p>Scheiben zum Scheibenschneiden / Scheiben zum Stifeln / Scheiben zum Raspeln und Reiben / Scheiben zum Würfeln / Scheibenaufbewahrungsbehälter</p> <p>Discos para corte en lonchas / Discos para corte en bastones y similares / Discos para desmenuzar y rallar / Discos para cortar en cubos / Contenedor para discos</p> <p>Диски для нарезки ломтиками / Диски для нарезки палочками и соломкой / Диски для шинковки и терки / Диски для нарезки кубиками / Контейнер для дисков</p>





Produzione oraria: 100 - 300 kg / h  
Hourly output: 100 - 300 kg/h  
Production horaire: 100 - 300 kg / h  
Stundenleistung: 100 - 300 kg / h  
Producción horaria: 100 - 300 kg / h  
Часовая производительность: 100-300 кг/ч





# Tagliaverdure TOP

**IT**  Indispensabili in ogni cucina, progettate per tagliare, affettare, cubettare, fare listelli, grattugiare, sfilacciare, granigliare una grande varietà di prodotti come: verdure, frutta, ortaggi, pane, formaggio, cioccolato, frutta secca ed altro. La macchina è realizzata in fusione di alluminio per uso alimentare, ed è equipaggiata di un motore ad alta potenza e di coperchio con apertura veloce e facilmente smontabile per una facile pulizia. Le versioni CE sono dotate di protezioni che impediscono alle lame di girare quando la maniglia è alzata o quando il coperchio è aperto.

**EN**  Indispensable in every kitchen, it is designed for cutting, slicing, dicing, julienning, mincing, shredding and grinding a wide selection of products such as: vegetables, fruit, bread, cheese, chocolate, nuts and many other products. The machine is made of food-grade cast aluminium and is equipped with a high-power motor and a quick-opening cover which is easy to disassemble for easy cleaning. The EC versions are fitted with safety devices that prevent the blades from rotating when the handle is raised or when the lid is open.

**FR**  Indispensables dans toutes les cuisines, conçus pour couper, trancher, couper en dés, en lanières, râper, émincer, concasser une grande variété de produits tels que: légumes, fruits, pain, fromage, chocolat, fruits secs, etc. La machine est réalisée en fonte d'aluminium pour l'industrie alimentaire et elle est équipée d'un moteur à haute puissance et d'un couvercle à ouverture rapide et facilement démontable pour permettre le nettoyage. Les versions CE sont équipées de protections qui empêchent les lames de tourner lorsque la poignée est soulevée ou lorsque le couvercle est ouvert.


**DE**  Unentbehrlich in jeder Küche! Entworfen um zu schneiden, zu würfeln, zu stifteln, zu reiben, zu raspeln, zu hackstückeln und vieles mehr. Geeignet für verschiedene Produkte wie: Obst, Gemüse, Brot, Käse, Schokolade, Trockenfrüchte etc. Die Maschine ist aus nahrungsmittelsicherem Aluminiumguss gefertigt und mit einem Hochleistungsmotor und einem schnell zu öffnenden und leicht abzunehmenden Deckel zur einfachen Reinigung ausgestattet. Die CE-Versionen sind mit Schutzvorrichtungen ausgerüstet, die verhindern, dass sich die Messer drehen können, wenn der Griff angehoben oder der Deckel geöffnet ist.

**ES**  Indispensables en cualquier cocina, diseñados para cortar de forma simple o en lonchas, dados o tiras, rallar, desmenuzar o moler una amplia variedad de productos como verduras, fruta, hortalizas, pan, queso, chocolate, frutos secos y mucho más. La máquina se fabrica en fundición de aluminio para uso alimentario y está equipada con un motor de alta potencia y una tapa con apertura rápida que se puede desmontar para una fácil limpieza. Las versiones CE cuentan con protecciones que impiden que las hojas giren cuando la manilla está levantada o cuando la tapa está abierta.



Italian Quality Products



**RU**  Необходимые на любой кухне шинковки предназначены для отрезания, нарезки ломтиками, кубиками, палочками, соломкой, а также шинковки, измельчения и терки самых различных продуктов, таких как овощи, фрукты, огородная зелень, хлеб, сыр, шоколад, сухофрукты и т. п. Машины изготовлены из алюминиевого сплава для использования в пищевой промышленности и оснащены высокомоментными двигателями и быстрооткрываемой крышкой, которая легко снимается для более простой очистки. Версии ЕС оснащены защитными устройствами, предотвращающими лезвия вращаться, когда ручка находится в поднятом положении или когда крышка открыта.

## Caratteristiche Tecniche

### Technical Specifications - Caractéristiques Techniques

### Technische Eigenschaften - Características Técnicas

### Технические Характеристики

	MOD. TOP CE
Alimentazione Power Supply - Alimentation Versorgung - Alimentación Питание	400 V / 3 / 50 Hz / 0,60 kW
Produzione oraria Hourly output Production horaire Stundenleistung Producción horaria Производительность в час	100 - 450 kg/h 100-450 кг/ч
Peso netto - Net weight Poids net - Nettogewicht Peso neto - Масса нетто	21 kg - 21 кг
Peso lordo - Gross weight Poids brut - Bruttogewicht Peso bruto - Масса брутто	23 kg - 23 кг
Dimensione - Dimensions Dimension - Abmessungen Dimensiones - Размеры	26,5 x 58 x 52 cm
Dimensione imballo Package dimensions Dimension emballage Verpackungsmaße Dimensiones embalaje Размеры упаковки	34 x 68 x 58 cm
Optional Optional Options Zubehör Opcional Факультативно	<p>Dischi per taglio a fette / Dischi per taglio a bastoncino e a fiammifero / Dischi per sfilacciare e grattugiare / Dischi per cubettare / Contenitore portadischi</p> <p>Slicing discs / Chipping discs and Julienne discs / Shredding and grating discs / Dicing discs / Disc container</p> <p>Disques de tranchage / Disques de coupe en bâtonnets et en allumettes / Disques pour émincer et râper / Disques pour couper en dés / Conteneur pour disques</p> <p>Scheiben zum Scheibenschneiden / Scheiben zum Stifteln / Scheiben zum Raspeln und Reiben / Scheiben zum Würfeln / Scheibenaufbewahrungsbehälter</p> <p>Discos para corte en lonchas / Discos para corte en bastones y similares / Discos para desmenuzar y rallar / Discos para cortar en cubos / Contenedor para discos</p> <p>Диски для нарезки ломтиками / Диски для нарезки палочками и соломкой / Диски для шинковки и терки / Диски для нарезки кубиками / Контейнер для дисков</p>



Produzione oraria: 100 - 450 kg / h  
Hourly output: 100 - 450 kg/h  
Production horaire: 100 - 450 kg / h  
Stundenleistung: 100 - 450 kg / h  
Producción horaria: 100 - 450 kg / h  
Часовая производительность: 100 - 450 кг/ч

## E1 - E2



### DISCHI PER TAGLIO A FETTE

Patate chips, rape, cavoli, cetrioli, carote, cipolle, funghi.

### SLICING DISCS

Crisps, turnips, cabbage, carrots, onions and mushrooms.

### DISQUES DE TRANCHAGE

Frites, céleri-rave, choux, concombres, carottes, oignons, champignons.

### SCHNEIDSCHIBEN FÜR SCHEIBENSCHNITT

Kartoffeln, Chips, Rüben, Kohl, Gurken, Karotten, Zwiebeln, Pilze.

### DISCOS PARA CORTE EN RODAJAS

Patatas chips, nabos, coles, pepinos, zanahorias, cebollas, setas.

### ДИСКИ ДЛЯ НАРЕЗКИ ЛОМТИКАМИ

Картофель для чипсов, репа, капуста, огурцы, морковь, лук, грибы.

## E4 - E6



### DISCHI PER TAGLIO A FETTE

Barbabietole, patate lesse, cavoli, rape, cipolle.

### SLICING DISCS

Beetroot, boiled potatoes, cabbage, turnips and onions.

### DISQUES DE TRANCHAGE

Betteraves, pommes de terre bouillies, choux, céleris-raves, oignons.

### SCHNEIDSCHIBEN FÜR SCHEIBENSCHNITT

Rote Beete, gekochte Kartoffeln, Kohl, Rüben, Zwiebeln.

### DISCOS PARA CORTE EN RODAJAS

Remolachas, patatas hervidas, coles, nabos, cebollas.

### ДИСКИ ДЛЯ НАРЕЗКИ ЛОМТИКАМИ

Свекла, вареный картофель, капуста, репа, лук.

## E8 - E10 - E14



### DISCHI PER TAGLIO A FETTE

Patate e carote lesse, melanzane, barbabietole.

### SLICING DISCS

Boiled potatoes and carrots, aubergines and beetroot.

### DISQUES DE TRANCHAGE

Pommes de terre et carottes bouillies, aubergines, betteraves.

### SCHNEIDSCHIBEN FÜR SCHEIBENSCHNITT

Gekochte Kartoffeln und Karotten, Auberginen, rote Beete.

### DISCOS PARA CORTE EN RODAJAS

Patatas y zanahorias hervidas, berenjenas, remolachas.

### ДИСКИ ДЛЯ НАРЕЗКИ ЛОМТИКАМИ

Вареные картофель и морковь, баклажаны, свекла.

E1  1 mm

E2  2 mm



E4  4 mm

E6  6 mm



E8  8 mm

E10  10 mm

E14  14 mm



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



### DISCHI PER TAGLIO A FIAMMIFERO

Sedano, zucchine, barbabietola, radici, carote, patate, rape.

### DISCS TO OBTAIN MATCH MATCHES

Celery, courgettes, beetroot, radishes, carrots, potatoes and turnips.

### DISQUE POUR COUPER À ALLUMETTE

Céleri, courgettes, betteraves, radis, carottes, pommes de terre, céleris-raves.

### SCHNEIDSCHIBEN FÜR STREIFENSCHNITT

Sellerie, Zucchini, rote Beete, Wurzeln, Karotten, Kartoffeln, Rüben.

### DISCOS PARA CORTE A LA JARDINERA

Apio, calabacines, remolachas, raíces, zanahorias, patatas, nabos.

### ДИСКИ ДЛЯ НАРЕЗКИ ТОНКОЙ СОЛОМКОЙ

Сельдерей, кабачки, свекла, коренья, морковь, картофель, репа.

## Z2



### DISCHI PER SFILACCIARE

Carote, sedano, patate, mele, rape.

### SHREDDING DISCS

Carrots, celery, potatoes, apples and turnips.

### DISQUES POUR EFFILOCHER

Carrots, céleri, pommes de terre, pommes, céleris-raves.

### SCHNEIDSCHIBEN ZUM RASPELN

Karotten, Sellerie, Kartoffeln, Äpfel, Rüben.

### DISCOS PARA DESMENUZAR

Zanahorias, apio, patatas, manzanas, nabos.

### ДИСКИ ДЛЯ ШИНКОВАНИЯ

Морковь, сельдерей, картофель, яблоки, репа.

## Z3



### DISCHI PER SFILACCIARE

Carote, sedano, patate, mele, rape.

### SHREDDING DISCS

Carrots, celery, potatoes, apples and turnips.

### DISQUES POUR EFFILOCHER

Carrots, céleri, pommes de terre, pommes, céleris-raves.

### SCHNEIDSCHIBEN ZUM RASPELN

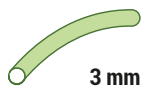
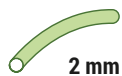
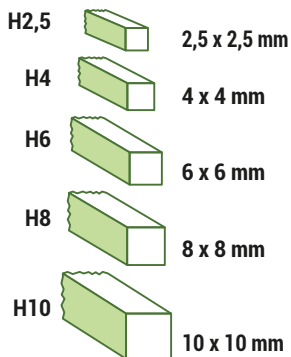
Karotten, Sellerie, Kartoffeln, Äpfel, Rüben.

### DISCOS PARA DESMENUZAR

Zanahorias, apio, patatas, manzanas, nabos.

### ДИСКИ ДЛЯ ШИНКОВАНИЯ

Морковь, сельдерей, картофель, яблоки, репа.



## Z4



### DISCHI PER SFILACCIARE

Barbabietole, cavolo rosso, radici, formaggio tipo groviera, cioccolato.

### SHREDDING DISCS

Beetroots, red cabbage, radishes, gruyere-type cheese and chocolate.

### DISQUES POUR EFFILOCHER

Betteraves, chou rouge, radis, fromage de type gruyère, chocolat.

### SCHNEIDSCHIBEN ZUM RASPELN

Rote Beete, Rotkohl, Wurzeln, Käse vom Typ Gruyèrekäse, Schokolade.

### DISCOS PARA DESMENUZAR

Remolachas, col morada, raíces, queso tipo gruyer, chocolate.

### ДИСКИ ДЛЯ ШИНКОВАНИЯ

Свекла, красная капуста, коренья, сыр типа Грюйер, шоколад.

## Z7



### DISCHI PER SFILACCIARE

Mozzarella

### SHREDDING DISCS

Mozzarella

### DISQUES POUR EFFILOCHER

Mozzarella

### SCHNEIDSCHIBEN ZUM RASPELN

Mozzarella

### DISCOS PARA DESMENUZAR

Mozzarella

### ДИСКИ ДЛЯ ШИНКОВАНИЯ

Моцарелла

## V



### DISCO PER GRATTUGIARE

Parmigiano, pane secco, mandorle, noci, cioccolato, nocciole.

### DISC TO GRATE

Parmesan, dry bread, almonds, nuts, chocolate and hazelnuts.

### DISQUE POUR RAPER

Parmesan, pain sec, amandes, noix, chocolat, noisettes.

### SCHNEIDSCHIBEN ZUM REIBEN

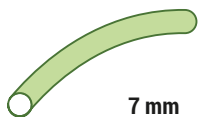
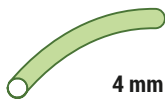
Parmesan, trockenes Brot, Mandeln, Walnüsse, Schokolade, Haselnüsse.

### DISCO PARA RALLAR

Parmesano, pan seco, almendras, nueces, chocolate, avellanas.

### ДИСКИ ДЛЯ НАТИРАНИЯ:

Сыр пармезан, сухой хлеб, миндальные орехи, грецкие орехи, шоколад, лесные орехи.



## D8X8 - D10X10 D12X12 - D16X16 D20X20



### DISCHI PER PER CUBETTARE

Da usare in coppia con 1 disco serie "E". 8 mm, 10 mm, 12 mm, 16 mm, 20 mm

### DICING DISCS

To be used with disc type "E" 8 mm, 10 mm, 12 mm, 16 mm, 20 mm

### DISQUES POUR POUR COUPER EN DÉS

À utiliser avec 1 disque de la série « E ». 8 mm, 10 mm, 12 mm, 16 mm, 20 mm

### SCHEIBEN ZUM WÜRFELN

Zu verwenden in Kombination mit 1 Scheibe der Serie „E“. 8 mm, 10 mm, 12 mm, 16 mm, 20 mm

### DISCOS PARA CORTAR EN CUBOS

Para usar en combinación con 1 disco serie "E". 8 mm, 10 mm, 12 mm, 16 mm, 20 mm

### ДИСКИ ДЛЯ НАРЕЗКИ КУБИКАМИ

Используются совместно с одним диском из серии «E». 8 мм, 10 мм, 12 мм, 16 мм, 20 мм

## B6 - B8 - B10



### PER TAGLIO A BASTONCINO

Da usare in coppia con 1 disco serie "E". 6 mm, 8 mm, 10 mm

### TO OBTAIN MATCH STICKS

To be used with disc type "E" 6 mm, 8 mm, 10 mm

### POUR COUPE EN PETIT BÂTONS

À utiliser avec 1 disque de la série « E ». 6 mm, 8 mm, 10 mm

### ZUM STÄBCHENSCHNEIDEN






Zu verwenden in Kombination mit 1 Scheibe der Serie „E“. 6 mm, 8 mm, 10 mm

### PARA CORTE EN BASTONES




Para usar en combinación con 1 disco serie "E". 6 mm, 8 mm, 10 mm

### ДИСКИ ДЛЯ НАРЕЗКИ ПАЛОЧКАМИ

Используются совместно с одним диском из серии «E». 6 мм, 8 мм, 10 мм

D8x8 + E8		8 x 8 mm
D10x10 + E10		10 x 10 mm
D12x12 + E10		12 x 12 mm
D16x16 + E14		16 x 16 mm
D20x20 + E14		20 x 20 mm



B6 + E6		6 mm
B8 + E8		8 mm
B10 + E10		10 mm



## DG8X8 - DG10X10 DG12X12 - DG16X16 DG20X20



### **PER CUBETTARE**

Da usarsi esclusivamente con il Mod. TOP (Da usare in coppia con 1 disco serie "E"). 8 mm, 10 mm, 12 mm, 16 mm, 20 mm

### **TO OBTAIN CUBES**

To be used only with Mod. TOP (To be used with disc type "E") 8 mm, 10 mm, 12 mm, 16 mm, 20 mm

### **POUR FAIRE DES CUBES**

A utiliser seulement avec Mod. TOP (À utiliser avec 1 disque de la série « E ») 8 mm, 10 mm, 12 mm, 16 mm, 20 mm

### **ZUM WÜRFELN**






Ausschließlich für die Verwendung mit dem Mod. TOP (Zu verwenden in Kombination mit 1 Scheibe der Serie „E“). 8 mm, 10 mm, 12 mm, 16 mm, 20 mm

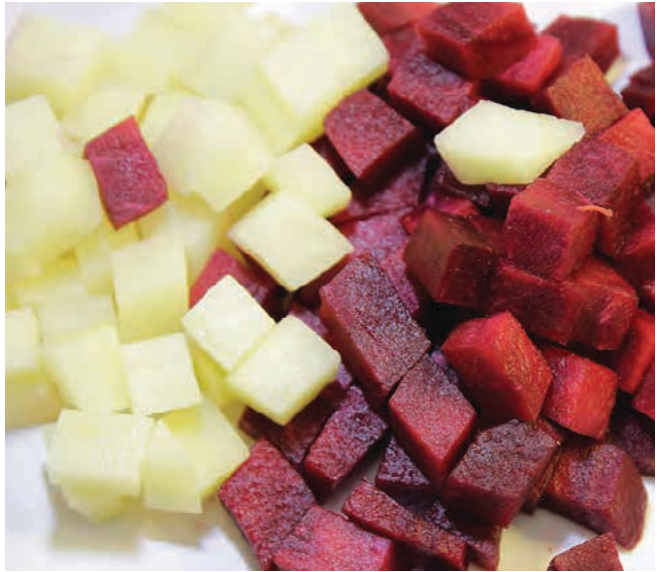
### **PARA CORTAR EN CUBOS**

Para usar exclusivamente con el Mod. TOP (Para usar en combinación con 1 disco serie "E"). 8 mm, 10 mm, 12 mm, 16 mm, 20 mm

### **ДЛЯ НАРЕЗКИ КУБИКАМИ**


Используются исключительно с моделью TOP (совместно с одним диском из серии «E»). 8 мм, 10 мм, 12 мм, 16 мм, 20 мм


- |                  |   |            |
|------------------|---|------------|
| DG8X8<br>+ E8    |  | 8 x 8 mm   |
| DG10X10<br>+ E10 |  | 10 x 10 mm |
| DG12X12<br>+ E14 |  | 12 x 12 mm |
| DG16X16<br>+ E14 |  | 16 x 16 mm |
| DG20X20<br>+ E14 |  | 20 x 20 mm |







# Cutter 2004 LT3

**IT**  Progettato e realizzato nel rispetto delle normative europee in regola per la certificazione CE, da anni è di grande aiuto nelle cucine professionali. Vasca distanziata dal motore per non riscaldare i prodotti lavorati. Velocità regolabile da 900 a 2200 giri/minuto con nove diverse posizioni. Pratico, infatti è in grado di tritare, sminuzzare, tagliare, omogeneizzare e impastare una svariata quantità di prodotti riducendo notevolmente i tempi delle lavorazioni in cucina. Sicuro perché disposto di comandi a bassa tensione 24 Volt, freno motore e microinterruttore di sicurezza sul coperchio. Igienico, perché realizzato interamente in acciaio inox e plastica per alimenti. In dotazione: gruppo coltello con lame taglienti in acciaio inox. Optional: gruppo coltello con lame forate per mescolare o dentate per tritare.


**EN**  Designed and manufactured in compliance with European CE regulations, this machine has been an extremely helpful addition to professional kitchens for some time. The bowl is located away from the motor to prevent heating the products. Adjustable speed from 900 to 2200 r/pm with nine different positions. It is extremely practical, able to grind, chop, cut, knead and homogenise a great number of different quantities of products, greatly reducing the working time in the kitchen. It is safe, as it is equipped with 24-volt low-voltage controls, motor-brake, and a safety microswitch on the lid. It is hygienic because it is made entirely of stainless steel and food-grade plastic. The machine is supplied with a blade unit fitted with sharp stainless steel blades. An optional blade unit with perforated blades for mixing or serrated blades for grinding is available.

**FR**  Conçu et réalisé conformément aux réglementations européennes en règle pour la certification CE, il représente depuis des années une aide précieuse dans les cuisines professionnelles. Cuve espacée par le moteur pour ne pas réchauffer les produits traités. Vitesse réglable de 900 à 2000 tours/minute. Avec neuf différentes positions. Le cutter est très pratique puisqu'il est capable de broyer, hacher, couper, homogénéiser et malaxer une grande quantité de produits en réduisant considérablement les temps de préparation en cuisine. Il est sûr car il dispose de commandes à basse tension 24 Volts, d'un frein moteur et d'un micro-interrupteur de sécurité sur le couvercle. Il est hygiénique car il est entièrement réalisé en acier inox et en plastique à usage alimentaire. La machine est dotée de lames aiguisées en acier inoxydable. Comme optionnel on peut avoir les lames forés pour mélanger ou les lames dentées pour hacher.


**DE**  Entwickelt und hergestellt in Übereinstimmung mit den geltenden europäischen Richtlinien für die CE-Zertifizierung und seit Jahren eine große Hilfe in Profiküchen. Der Behälter liegt nicht auf dem Gehäuse auf, damit eine Erwärmung der verarbeiteten Produkte durch den Motor verhindert wird. Geschwindigkeit einstellbar zwischen 900 und 2200 Umdrehungen/Minute mit 9 verschiedenen Stufen. Praktisch, weil er eine Vielzahl von Produkten zerkleinern, schneiden, homogenisieren und kneten kann, wodurch die Zubereitungszeiten in der Küche erheblich reduziert werden. Sicher, weil er mit 24 V-Niederspannungssteuerungen, Motorbremse und Sicherheitsmikroschalter am Deckel ausgestattet ist. Hygienisch, weil er vollständig aus Edelstahl und lebensmittelsicherem Kunststoff gefertigt ist. Im Lieferumfang enthalten: Messerset mit scharfen Edelstahlklingen. Zubehör: Messereinheit mit Lochscheiben zum Mischen oder verzahnten Scheiben zum Zerkleinern.

Italian Quality Products



**ES**  Diseñado y realizado en cumplimiento de las normativas europeas en regla para la certificación CE, desde hace años es de gran ayuda en las cocinas profesionales. Cubeta distanciada del motor para no calentar los productos elaborados. Velocidad regulable de 900 a 2200 rpm con nueve posiciones diferentes. Es práctico, ya que es capaz de picar, desmenuzar, cortar, homogeneizar y amasar una gran cantidad de productos, reduciendo considerablemente los tiempos de trabajo en la cocina. Es seguro, ya que dispone de mandos de baja tensión de 24 voltios, freno del motor y microinterruptor de seguridad en la tapa. Es higiénico, ya que está realizado enteramente de acero inoxidable y plástico para alimentos.

Se suministra un grupo de cuchillas con hojas afiladas de acero inoxidable. Opcional: grupo de cuchillas con hojas huecas para mezclar o dentadas para picar.

**RU**  Разработанные и изготовленные в соответствии с европейскими нормами в отношении маркировки CE куттеры на протяжении многих лет оказывают огромную помощь профессиональным поварам. Емкость удалена от двигателя, с целью избежать нагрева обрабатываемых продуктов. Регулируемая скорость от 900 до 2200 об/мин с девятью различными положениями. Куттеры практичны, так как они позволяют измельчать, нарезать и гомогенизировать продукты в разном количестве, значительно сокращая время работы на кухне. Куттеры безопасны, потому что они оснащены низковольтными механизмами управления на 24 Вольт, тормозом двигателя и предохранительным микровыключателем на крышке. Куттеры гигиеничны, потому что они полностью изготовлены из нержавеющей стали и пластмассы для пищевой промышленности. Дополнительно: узел смешения с режущими ножами из нержавеющей стали. Комплектующие за дополнительную плату: узел смешения с перфорированными ножами или узел измельчения с зубчатыми ножами.



## Caratteristiche Tecniche

Technical Specifications - Caractéristiques Techniques - Technische Eigenschaften - Características Técnicas - Технические Характеристики

	2004 LT3
Potenza motore monofase - Single-phase motor power Puissance moteur monophasé - Motorleistung Einphasenmotor Potencia motor monofásico - Мощность однофазного двигателя	480 W - 2,2 A 480 B - 2,2 A
Misure esterne - External dimensions - Dimensions externes Außenmaße - Medidas exteriores - Внешние габариты	35 x 24 x 31 cm
Peso netto - Net weight - Poids net Nettogewicht - Peso neto - Масса нетто	11 kg - 11 кг
Giri lame al minuto - Blade speed rpm - Vitesse lames à la minut Messerrumdrehungen pro Minute - Revoluciones hojas por minuto Обороты ножей в минуту	da 900 a 2200 - from 900 to 2200 - de 900 à 2200 zwischen 900 und 2200 - de 900 a 2200 - от 900 до 2200
Dimensioni vasca - Bowl dimensions - Dimensions cuve Behältermaße - Dimensiones cubeta - Размеры емкости	Ø18 x 10,5 h cm Ø18 x 10,5 (выс.) см
Dimensione imballo - Package dimensions - Dimension emballage Verpackungsmaße - Dimensiones embalaje - Размеры упаковки	40 x 38 x 39 cm
Optional Optional Options Zubehör Opcional Факультативно	lama dentata per tritare, lama forata per montare e impastare - serrated blade for grinding, perforated blade for whipping and kneading - lame dentée pour broyer, lame perforée pour monter et malaxer - Verzahnte Scheibe zum Zerkleinern / gelochte Scheibe zum Schneiden und Kneten - hoja dentada para picar, hoja hueca para montar y amasar - Зубчатое лезвие для измельчения, перфорированное лезвие для взбивания и замешивания



Lama dentata per tritare  
Serrated blade for grinding,  
Lame dentée pour broyer,  
Verzahnte scheinbe zum zerkleinern  
Hoja dentada para picar  
Зубчатое лезвие для  
измельчения



Lama forata per montare e impastare  
Perforated blade for whipping and kneading  
Lame perforée pour monter et malaxer  
Gelochte scheinbe zum schneiden und kneten  
Hoja hueca para montar y amasar  
Перфорированное лезвие  
для взбивания и замешивания





Passata di pomodoro

Tomato purée

Purée de tomates

Tomatensauce

Purée de tomate

Томатное пюре



Pane grattugiato

Breadcrumbs

Chapelure

Paniermehl

Pan rallado

Панировочные сухари



Prezzemolo, aglio, cipolla, peperoncino tritato

Chopped parsley, garlic, onion, chilly pepper

Persil, oil, oignon, piment hachés

Petersilie, Knoblauch, Zwiebeln, gehackter scharfer Paprika

Perejil, ajo, cebolla, pimiento picado

Петрушка, чеснок, лук, измельченный острый перец



Mozzarella per pizza

Mozzarella for pizza

Mozzarella pour pizza

Mozzarella für Pizza

Mozzarella para pizza

Моццарелла для пиццы



Passato di verdure

Vegetables purée

Purée de legumes

Püriertes Gemüse

Purée de verdure

Овощное пюре



Maionese

Mayonnaise

Mayonnaise

Mayonnaise

Mahonesa

Майонез



Cioccolato

Chocolate

Chocolat

Schokolade

Chocolate

Шоколад



Frutta secca tritata

Chopped dried fruit

Fruit séchés pilés

Gehacktes Trockenobst

Fruta seca picada

Измельченные сухофрукты



Carne per ragù tritata

Minced meat

Viande hachée

Hackfleisch für Ragout

Carne para ragù picada

Измельченное мясо для мясного соуса



Impasti teneri per dolci

Soft dough / paste for cakes

Pâtes molles ou à gâteau


Weicher Teig für Kuchen und Gebäck


Masas blandas para postres


Нежное тесто для сладкой выпечки




# Cutter 2004 LT5

**IT**  Progettato e realizzato nel rispetto delle normative europee in regola per la certificazione CE, da anni è di grande aiuto nelle cucine professionali. Vasca distanziata dal motore per non riscaldare i prodotti lavorati. Velocità regolabile da 900 a 2200 giri/minuto con nove diverse posizioni. Pratico, infatti è in grado di tritare, sminuzzare, tagliare, omogeneizzare e impastare una svariata quantità di prodotti riducendo notevolmente i tempi delle lavorazioni in cucina. Sicuro perché disposto di comandi a bassa tensione 24 Volt, freno motore e microinterruttore di sicurezza sul coperchio. Igienico, perché realizzato interamente in acciaio inox e plastica per alimenti. In dotazione: gruppo coltello con lame taglienti in acciaio inox. Optional: gruppo coltello con lame forate per mescolare o dentate per tritare.


**EN**  Designed and manufactured in compliance with European CE regulations, this machine has been an extremely helpful addition to professional kitchens for some time. The bowl is located away from the motor to prevent heating the products. Adjustable speed from 900 to 2200 r/pm with nine different positions. It is extremely practical, able to grind, chop, cut, knead and homogenise a great number of different quantities of products, greatly reducing the working time in the kitchen. It is safe, as it is equipped with 24-volt low-voltage controls, motor-brake, and a safety microswitch on the lid. It is hygienic because it is made entirely of stainless steel and food-grade plastic. The machine is supplied with a blade unit fitted with sharp stainless steel blades. An optional blade unit with perforated blades for mixing or serrated blades for grinding is available.

**FR**  Conçu et réalisé conformément aux réglementations européennes en règle pour la certification CE, il représente depuis des années une aide précieuse dans les cuisines professionnelles. Cuve espacée par le moteur pour ne pas réchauffer les produits traités. Vitesse réglable de 900 à 2000 tours/minute. Avec neuf différentes positions. Le cutter est très pratique puisqu'il est capable de broyer, hacher, couper, homogénéiser et malaxer une grande quantité de produits en réduisant considérablement les temps de préparation en cuisine. Il est sûr car il dispose de commandes à basse tension 24 Volts, d'un frein moteur et d'un micro-interrupteur de sécurité sur le couvercle. Il est hygiénique car il est entièrement réalisé en acier inox et en plastique à usage alimentaire. La machine est dotée de lames aiguisées en acier inoxydable. Comme optionnel on peut avoir les lames forés pour mélanger ou les lames dentées pour hacher.


**DE**  Entwickelt und hergestellt in Übereinstimmung mit den geltenden europäischen Richtlinien für die CE-Zertifizierung und seit Jahren eine große Hilfe in Profiküchen. Der Behälter liegt nicht auf dem Gehäuse auf, damit eine Erwärmung der verarbeiteten Produkte durch den Motor verhindert wird. Geschwindigkeit einstellbar zwischen 900 und 2200 Umdrehungen/Minute mit 9 verschiedenen Stufen. Praktisch, weil er eine Vielzahl von Produkten zerkleinern, schneiden, homogenisieren und kneten kann, wodurch die Zubereitungszeiten in der Küche erheblich reduziert werden. Sicher, weil er mit 24 V-Niederspannungssteuerungen, Motorbremse und Sicherheitsmikroschalter am Deckel ausgestattet ist. Hygienisch, weil er vollständig aus Edelstahl und lebensmittelsicherem Kunststoff gefertigt ist. Im Lieferumfang enthalten: Messerset mit scharfen Edelstahlklingen. Zubehör: Messereinheit mit Lochscheiben zum Mischen oder verzahnten Scheiben zum Zerkleinern.

Italian Quality Products



**ES**  Diseñado y realizado en cumplimiento de las normativas europeas en regla para la certificación CE, desde hace años es de gran ayuda en las cocinas profesionales. Cubeta distanciada del motor para no calentar los productos elaborados. Velocidad regulable de 900 a 2200 rpm con nueve posiciones diferentes. Es práctico, ya que es capaz de picar, desmenuzar, cortar, homogeneizar y amasar una gran cantidad de productos, reduciendo considerablemente los tiempos de trabajo en la cocina. Es seguro, ya que dispone de mandos de baja tensión de 24 voltios, freno del motor y microinterruptor de seguridad en la tapa. Es higiénico, ya que está realizado enteramente de acero inoxidable y plástico para alimentos.

Se suministra un grupo de cuchillas con hojas afiladas de acero inoxidable. Opcional: grupo de cuchillas con hojas huecas para mezclar o dentadas para picar.

**RU**  Разработанные и изготовленные в соответствии с европейскими нормами в отношении маркировки CE куттеры на протяжении многих лет оказывают огромную помощь профессиональным поварам. Емкость удалена от двигателя, с целью избежать нагрева обрабатываемых продуктов. Регулируемая скорость от 900 до 2200 об/мин с девятью различными положениями. Куттеры практичны, так как они позволяют измельчать, нарезать и гомогенизировать продукты в разном количестве, значительно сокращая время работы на кухне. Куттеры безопасны, потому что они оснащены низковольтными механизмами управления на 24 Вольт, тормозом двигателя и предохранительным микровыключателем на крышке. Куттеры гигиеничны, потому что они полностью изготовлены из нержавеющей стали и пластмассы для пищевой промышленности. Дополнительно: узел смешения с режущими ножами из нержавеющей стали. Комплектующие за дополнительную плату: узел смешения с перфорированными ножами или узел измельчения с зубчатыми ножами.



## Caratteristiche Tecniche

Technical Specifications - Caractéristiques Techniques - Technische Eigenschaften - Características Técnicas - Технические Характеристики

	2004 LT5
Potenza motore monofase - Single-phase motor power Puissance moteur monophasé - Motorleistung Einphasenmotor Potencia motor monofásico - Мощность однофазного двигателя	960 W - 4,4 A 960 B - 4,4 A
Misure esterne - External dimensions - Dimensions externes Außenmaße - Medidas exteriores - Внешние габариты	41 x 31 x 34 cm
Peso netto - Net weight - Poids net Nettogewicht - Peso neto - Масса нетто	18 kg - 18 кг
Giri lame al minuto - Blade speed rpm - Vitesse lames à la minut Messerrumdrehungen pro Minute - Revoluciones hojas por minuto Обороты ножей в минуту	da 900 a 2200 - from 900 to 2200 - de 900 à 2200 zwischen 900 und 2200 - de 900 a 2200 - от 900 до 2200
Dimensioni vasca - Bowl dimensions - Dimensions cuve Behältermaße - Dimensiones cubeta - Размеры емкости	Ø24 x 12 h cm Ø24 x 12 (выс.) см
Dimensione imballo - Package dimensions - Dimension emballage Verpackungsmaße - Dimensiones embalaje - Размеры упаковки	47 x 40 x 50 cm
Optional Optional Options Zubehör Opcional Факультативно	lama dentata per tritare, lama forata per montare e impastare - serrated blade for grinding, perforated blade for whipping and kneading - lame dentée pour broyer, lame perforée pour monter et malaxer - Verzahnte Scheibe zum Zerkleinern / gelochte Scheibe zum Schneiden und Kneten - hoja dentada para picar, hoja hueca para montar y amasar - Зубчатое лезвие для измельчения, перфорированное лезвие для взбивания и замешивания



Lama dentata per tritare  
Serrated blade for grinding,  
Lame dentée pour broyer,  
Verzahnte scheinbe zum zerkleinern  
Hoja dentada para picar  
Зубчатое лезвие для  
измельчения



Lama forata per montare e impastare  
Perforated blade for whipping and kneading  
Lame perforée pour monter et malaxer  
Gelochte scheinbe zum schneiden und kneten  
Hoja hueca para montar y amasar  
Перфорированное лезвие  
для взбивания и замешивания





Passata di pomodoro

Tomato purée

Purée de tomates

Tomatensauce

Purée de tomate

Томатное пюре



Pane grattugiato

Breadcrumbs

Chapelure

Paniermehl

Pan rallado

Панировочные сухари



Prezzemolo, aglio, cipolla, peperoncino tritato

Chopped parsley, garlic, onion, chilly pepper

Persil, oil, oignon, piment hachés

Petersilie, Knoblauch, Zwiebeln, gehackter scharfer Paprika

Perejil, ajo, cebolla, pimiento picado

Петрушка, чеснок, лук, измельченный острый перец



Mozzarella per pizza

Mozzarella for pizza

Mozzarella pour pizza

Mozzarella für Pizza

Mozzarella para pizza

Моццарелла для пиццы



Passato di verdure

Vegetables purée

Purée de legumes

Püriertes Gemüse

Purée de verduras

Овощное пюре



Maionese

Mayonnaise

Mayonnaise

Mayonnaise

Mahonesa

Майонез



Cioccolato

Chocolate

Chocolat

Schokolade

Chocolate

Шоколад



Frutta secca tritata

Chopped dried fruit

Fruit séchés pilés

Gehacktes Trockenobst

Fruta seca picada

Измельченные сухофрукты



Carne per ragù tritata

Minced meat

Viande hachée

Hackfleisch für Ragout

Carne para ragù picada

Измельченное мясо для мясного соуса



Impasti teneri per dolci

Soft dough / paste for cakes

Pâtes molles ou à gâteau


Weicher Teig für Kuchen und Gebäck


Masas blandas para postres


Нежное тесто для сладкой выпечки




# Cutter 2004 LT8

**IT**  Progettato e realizzato nel rispetto delle normative europee in regola per la certificazione CE, da anni è di grande aiuto nelle cucine professionali. Vasca distanziata dal motore per non riscaldare i prodotti lavorati. Velocità regolabile da 900 a 2200 giri/minuto con nove diverse posizioni. Pratico, infatti è in grado di tritare, sminuzzare, tagliare, omogeneizzare e impastare una svariata quantità di prodotti riducendo notevolmente i tempi delle lavorazioni in cucina. Sicuro perché disposto di comandi a bassa tensione 24 V, freno motore e microinterruttore di sicurezza sul coperchio. Igienico, perché realizzato interamente in acciaio inox e plastica per alimenti. In dotazione: gruppo coltello con lame taglienti in acciaio inox. Optional: gruppo coltello con lame forate per mescolare o dentate per tritare.


**EN**  Designed and manufactured in compliance with European CE regulations, this machine has been an extremely helpful addition to professional kitchens for some time. The bowl is located away from the motor to prevent heating the products. Adjustable speed from 900 to 2200 r/pm with nine different positions. It is extremely practical, able to grind, chop, cut, knead and homogenise a great number of different quantities of products, greatly reducing the working time in the kitchen. It is safe, as it is equipped with 24-volt low-voltage controls, motor-brake, and a safety microswitch on the lid. It is hygienic because it is made entirely of stainless steel and food-grade plastic. The machine is supplied with a blade unit fitted with sharp stainless steel blades. An optional blade unit with perforated blades for mixing or serrated blades for grinding is available.

**FR**  Conçu et réalisé conformément aux réglementations européennes en règle pour la certification CE, il représente depuis des années une aide précieuse dans les cuisines professionnelles. Cuve espacée par le moteur pour ne pas réchauffer les produits traités. Vitesse réglable de 900 à 2000 tours/minute. Avec neuf différentes positions. Le cutter est très pratique puisqu'il est capable de broyer, hacher, couper, homogénéiser et malaxer une grande quantité de produits en réduisant considérablement les temps de préparation en cuisine. Il est sûr car il dispose de commandes à basse tension 24 Volts, d'un frein moteur et d'un micro-interrupteur de sécurité sur le couvercle. Il est hygiénique car il est entièrement réalisé en acier inox et en plastique à usage alimentaire. La machine est dotée de lames aiguisées en acier inoxydable. Comme optionnel on peut avoir les lames forés pour mélanger ou les lames dentées pour hacher.


**DE**  Entwickelt und hergestellt in Übereinstimmung mit den geltenden europäischen Richtlinien für die CE-Zertifizierung und seit Jahren eine große Hilfe in Profiküchen. Der Behälter liegt nicht auf dem Gehäuse auf, damit eine Erwärmung der verarbeiteten Produkte durch den Motor verhindert wird. Geschwindigkeit einstellbar zwischen 900 und 2200 Umdrehungen/Minute mit 9 verschiedenen Stufen. Praktisch, weil er eine Vielzahl von Produkten zerkleinern, schneiden, homogenisieren und kneten kann, wodurch die Zubereitungszeiten in der Küche erheblich reduziert werden. Sicher, weil er mit 24 V-Niederspannungssteuerungen, Motorbremse und Sicherheitsmikroschalter am Deckel ausgestattet ist. Hygienisch, weil er vollständig aus Edelstahl und lebensmittelsicherem Kunststoff gefertigt ist. Im Lieferumfang enthalten: Messerset mit scharfen Edelstahlklingen. Zubehör: Messereinheit mit Lochscheiben zum Mischen oder verzahnten Scheiben zum Zerkleinern.

Italian Quality Products



**ES**  Diseñado y realizado en cumplimiento de las normativas europeas en regla para la certificación CE, desde hace años es de gran ayuda en las cocinas profesionales. Cubeta distanciada del motor para no calentar los productos elaborados. Velocidad regulable de 900 a 2200 rpm con nueve posiciones diferentes. Es práctico, ya que es capaz de picar, desmenuzar, cortar, homogeneizar y amasar una gran cantidad de productos, reduciendo considerablemente los tiempos de trabajo en la cocina. Es seguro, ya que dispone de mandos de baja tensión de 24 voltios, freno del motor y microinterruptor de seguridad en la tapa. Es higiénico, ya que está realizado enteramente de acero inoxidable y plástico para alimentos.

Se suministra un grupo de cuchillas con hojas afiladas de acero inoxidable. Opcional: grupo de cuchillas con hojas huecas para mezclar o dentadas para picar.

**RU**  Разработанные и изготовленные в соответствии с европейскими нормами в отношении маркировки CE куттеры на протяжении многих лет оказывают огромную помощь профессиональным поварам. Емкость удалена от двигателя, с целью избежать нагрева обрабатываемых продуктов. Регулируемая скорость от 900 до 2200 об/мин с девятью различными положениями. Куттеры практичны, так как они позволяют измельчать, нарезать и гомогенизировать продукты в разном количестве, значительно сокращая время работы на кухне. Куттеры безопасны, потому что они оснащены низковольтными механизмами управления на 24 Вольт, тормозом двигателя и предохранительным микровыключателем на крышке. Куттеры гигиеничны, потому что они полностью изготовлены из нержавеющей стали и пластмассы для пищевой промышленности. Дополнительно: узел смешения с режущими ножами из нержавеющей стали. Комплектующие за дополнительную плату: узел смешения с перфорированными ножами или узел измельчения с зубчатыми ножами.



## Caratteristiche Tecniche

Technical Specifications - Caractéristiques Techniques - Technische Eigenschaften - Características Técnicas - Технические Характеристики

	2004 LT8
Potenza motore monofase - Single-phase motor power Puissance moteur monophasé - Motorleistung Einphasenmotor Potencia motor monofásico - Мощность однофазного двигателя	960 W - 4,4 A 960 B - 4,4 A
Misure esterne - External dimensions - Dimensions externes Außenmaße - Medidas exteriores - Внешние габариты	41 x 31 x 40 cm
Peso netto - Net weight - Poids net Nettogewicht - Peso neto - Масса нетто	19 kg - 19 кг
Giri lame al minuto - Blade speed rpm - Vitesse lames à la minut Messerrumdrehungen pro Minute - Revoluciones hojas por minuto Обороты ножей в минуту	da 900 a 2200 - from 900 to 2200 - de 900 à 2200 zwischen 900 und 2200 - de 900 a 2200 - от 900 до 2200
Dimensioni vasca - Bowl dimensions - Dimensions cuve Behältermaße - Dimensiones cubeta - Размеры емкости	Ø24 x 18 h cm Ø24 x 18 (выс.) см
Dimensione imballo - Package dimensions - Dimension emballage Verpackungsmaße - Dimensiones embalaje - Размеры упаковки	47 x 40 x 50 cm
Optional Optional Options Zubehör Opcional Факультативно	lama dentata per tritare, lama forata per montare e impastare - serrated blade for grinding, perforated blade for whipping and kneading - lame dentée pour broyer, lame perforée pour monter et malaxer - Verzahnte Scheibe zum Zerkleinern / gelochte Scheibe zum Schneiden und Kneten - hoja dentada para picar, hoja hueca para montar y amasar - Зубчатое лезвие для измельчения, перфорированное лезвие для взбивания и замешивания



Lama dentata per tritare  
Serrated blade for grinding,  
Lame dentée pour broyer,  
Verzahnte scheinbe zum zerkleinern  
Hoja dentada para picar  
Зубчатое лезвие для  
измельчения



Lama forata per montare e impastare  
Perforated blade for whipping and kneading  
Lame perforée pour monter et malaxer  
Gelochte scheinbe zum schneiden und kneten  
Hoja hueca para montar y amasar  
Перфорированное лезвие  
для взбивания и замешивания





Passata di pomodoro

Tomato purée

Purée de tomates

Tomatensauce

Purée de tomate

Томатное пюре



Pane grattugiato

Breadcrumbs

Chapelure

Paniermehl

Pan rallado

Панировочные сухари



Prezzemolo, aglio, cipolla, peperoncino tritato

Chopped parsley, garlic, onion, chilly pepper

Persil, oil, oignon, piment hachés

Petersilie, Knoblauch, Zwiebeln, gehackter scharfer Paprika

Perejil, ajo, cebolla, pimiento picado

Петрушка, чеснок, лук, измельченный острый перец



Mozzarella per pizza

Mozzarella for pizza

Mozzarella pour pizza

Mozzarella für Pizza

Mozzarella para pizza

Моццарелла для пиццы



Passato di verdure

Vegetables purée

Purée de legumes

Püriertes Gemüse

Purée de verduras

Овощное пюре



Maionese

Mayonnaise

Mayonnaise

Mayonnaise

Mahonesa

Майонез



Cioccolato

Chocolate

Chocolat

Schokolade

Chocolate

Шоколад



Frutta secca tritata

Chopped dried fruit

Fruit séchés pilés

Gehacktes Trockenobst

Fruta seca picada

Измельченные сухофрукты



Carne per ragù tritata

Minced meat

Viande hachée

Hackfleisch für Ragout

Carne para ragù picada

Измельченное мясо для мясного соуса



Impasti teneri per dolci

Soft dough / paste for cakes

Pâtes molles ou à gâteau


Weicher Teig für Kuchen und Gebäck


Masas blandas para postres


Нежное тесто для сладкой выпечки




# Cutter 2013 LT3-LT5-LT8

**IT**  Progettato e realizzato nel rispetto delle normative europee CE, da anni è di grande aiuto nelle cucine professionali. Vasca distanziata dal motore per non riscaldare i prodotti lavorati. Pratico, infatti è in grado di sminuzzare, tagliare, omogeneizzare una svariata quantità di prodotti riducendo notevolmente i tempi delle lavorazioni in cucina. I modelli LT5 e LT8 possono essere dotati di un variatore di velocità come supplemento, ideale per essere utilizzato in tutte le lavorazioni. Struttura in alluminio anodizzato, vasca in acciaio inox e coperchio in materiale trasparente idoneo al contatto con gli alimenti. Sicuro perché dispone di micro interruttore di sicurezza e comandi a bassa tensione e funzione "pulse". Velocità coltello 1400 giri/minuto.  
In dotazione: gruppo coltello con lame taglienti in acciaio inox e freno motore nelle versioni da 5 e 8 lt.


**EN**  Designed and manufactured in compliance with European CE regulations, this product is of great help in professional kitchens. The bowl is located away from the motor to prevent heating the products. It is extremely practical, able to: chop, cut, and homogenise a great number of different quantities of products, greatly reducing the working time in the kitchen. The LT5 and LT8 models can be equipped with an optional speed regulator, ideal for use with all processing. The frame is made in anodized aluminum and the bowl in stainless steel while the cover in transparent food contact plastic material. It is safe, as it is equipped with safety microswitch and low-voltage control board, with "pulse" device and motor brake. Knife speed 1400 rpm.  
The 5 and 8 l versions are supplied with a blade unit fitted with sharp stainless steel blades and motor brake. An optional blade unit with perforated blades for mixing or straight blades for tartar is available.


**FR**  Conçu et construit conformément aux réglementations européennes CE, il représente depuis des années une aide dans les cuisines professionnelles. Cuve espacée par le moteur pour ne pas réchauffer les produits traités. Le cutter est très pratique puisqu'il est capable de broyer, hacher, couper, homogénéiser et malaxer une grande quantité de produits en réduisant considérablement les temps de préparation en cuisine. Les modèles LT5 et LT8 peuvent être équipés d'un variateur de vitesse en option, parfait pour tous les types de préparation. La structure est en aluminium anodisé, la cuve en acier inoxydable et le couvercle en matière plastique transparente apte au contact avec les aliments. Il est sûr car il dispose d'un micro-interrupteur de sécurité et de commandes à basse tension et de la fonction « pulse ». Vitesse du couteau 1400 tours/minute.  
En dotation: groupe couteau avec lames tranchantes en acier inox et frein moteur dans les versions de 5 et 8 l. Comme optionnel on peut avoir les lames forés pour mélanger et les lames droites pour la tartare.

**DE**  Entwickelt und hergestellt in Übereinstimmung mit den geltenden europäischen Richtlinien und seit Jahren eine große Hilfe in Profiküchen. Der Behälter liegt nicht auf dem Gehäuse auf, damit eine Erwärmung der verarbeiteten Produkte durch den Motor verhindert wird. Er ist praktisch, denn er ist in der Lage, eine Vielzahl von Produkten zu zerkleinern, zu schneiden und zu homogenisieren, wodurch die Zubereitungszeiten in der Küche erheblich reduziert werden. Die Modelle LT5 und LT8 können als Zubehör mit einem Geschwindigkeitsregler ausgestattet werden, der sich ideal für die Verwendung in allen Verarbeitungen eignet. Struktur aus eloxiertem Aluminium, Behälter aus Edelstahl und Deckel aus durchsichtigem, lebensmittelsicherem Material. Mikrosicherheitsschalter, Niederspannungssteuerungen und „Pulse“-Funktion sorgen für einen sicheren Betrieb. Messergeschwindigkeit 1400 Umdrehungen pro Minute  
Im Lieferumfang enthalten: Messerset mit scharfen Edelstahlklingen und Motorbremse in den Versionen von 5 und 8 l. Zubehör: Messereinheit mit Lochscheiben zum Mischen oder gerade Scheiben für die Herstellung von Tartar.

Italian Quality Products



**ES**  Diseñado y realizado en cumplimiento de las normativas europeas CE, desde hace años es de gran ayuda en las cocinas profesionales. Cubeta distanciada del motor para no calentar los productos elaborados. Es práctico, ya que es capaz de desmenuzar, cortar y homogeneizar una gran cantidad de productos, reduciendo considerablemente los tiempos de trabajo en la cocina. Los modelos LT5 y LT8 pueden equiparse con un variador de velocidad como accesorio, ideal para utilizarlo en todas las elaboraciones. Estructura de aluminio anodizado, cubeta de acero inoxidable y tapa de material transparente idóneo para el contacto con alimentos. Seguro gracias al microinterruptor de seguridad, los mandos de baja tensión y la función "pulse". Velocidad de la cuchilla 1400 rpm. Se suministra un grupo de cuchillas con hojas afiladas de acero inoxidable y freno del motor en las versiones de 5 y 8 litros. Opcional: grupo cuchilla con hojas huecas para mezclar o rectas para el tartar.

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



## Caratteristiche Tecniche

Technical Specifications - Caractéristiques Techniques - Technische Eigenschaften - Características Técnicas - Технические Характеристики

	2013 LT3	2013 LT5	2013 LT8
Potenza motore monofase Single-phase motor power Puissance moteur monophasé Motorleistung Einphasenmotor Potencia motor monofásico Мощность однофазного двигателя	370 W - 370 B	750 W - 750 B	750 W - 750 B
Misure esterne - External dimensions Dimensions externes - Außenmaße Medidas exteriores Внешние габариты	40 x 32 x 32 cm	56 x 32 x 44 cm	56 x 32 x 44 cm
Peso netto - Net weight - Poids net Nettogewicht - Peso neto Масса нетто	14 kg - 14 кг	30 kg - 30 кг	31 kg - 31 кг
Dimensioni vasca - Bowl dimensions Dimensions cuve - Behältermaße Dimensiones cubeta Размеры емкости	Ø21 x 11 cm	Ø21 x 15,5 cm	Ø21 x 23 cm
Dimensione imballo Package dimensions Dimension emballage Verpackungsmaße Dimensiones embalaje Размеры упаковки	47 x 38 x 38 cm	63 x 53 x 51 cm	63 x 53 x 51 cm
Optional Optional Options Zubehör Opcional Факультативно	lama forata per montare e impastare e dritta per la tartare - perforated blade for whipping and straight blade for tartar - lame perforée pour monter et malaxer et droite pour le tartare - Gelochte Scheibe zum Schneiden und Kneten und gerade Scheibe zum Herstellen von Tartar - hoja hueca para montar y amasar y hoja recta para el tartar - перфорированное лезвие для взбивания и замешивания, прямое лезвие для карпач	lama forata per montare e impastare e dritta per la tartare / optional di variatore di velocità modello 5 - 8 lt - Perforated blade for whipping and kneading and straight blade for tartar / optional speed regulator on 5 - 8 l models - lame perforée pour monter et malaxer et droite pour le tartare / en option du variateur de vitesse modèle 5 - 8 l - Gelochte Scheibe zum Schneiden und Kneten und gerade Scheibe zum Herstellen von Tartar / optionaler Geschwindigkeitsregler für die Modelle 5 - 8 l - hoja hueca para montar y amasar y hoja recta para el tartar / variador de velocidad opcional modelo 5 - 8 l - перфорированное лезвие для взбивания и замешивания, прямое лезвие для карпач/ дополнительно коробка скоростей для модели 5 - 8 литров	lama forata per montare e impastare e dritta per la tartare / optional di variatore di velocità modello 5 - 8 lt - Perforated blade for whipping and kneading and straight blade for tartar / optional speed regulator on 5 - 8 l models - lame perforée pour monter et malaxer et droite pour le tartare / en option du variateur de vitesse modèle 5 - 8 l - Gelochte Scheibe zum Schneiden und Kneten und gerade Scheibe zum Herstellen von Tartar / optionaler Geschwindigkeitsregler für die Modelle 5 - 8 l - hoja hueca para montar y amasar y hoja recta para el tartar / variador de velocidad opcional modelo 5 - 8 l - перфорированное лезвие для взбивания и замешивания, прямое лезвие для карпач/ дополнительно коробка скоростей для модели 5 - 8 литров



Lama forata per montare e impastare  
Perforated blade for whipping and kneading  
Lame perforée pour monter et malaxer  
Gelochte scheinbe zum schneiden und kneten  
Hoja hueca para montar y amasar  
Перфорированное лезвие для взбивания и замешивания



Lama dritta per la tartare  
Straight blade for tartar  
Lame droite pour le tartare  
Gerade Scheibe zum Herstellen von Tartar  
Hoja recta para el tartar  
Прямое лезвие для карпач



Lama dentata per tritare  
Serrated blade for grinding  
Lame dentée pour broyer  
Verzahnte scheinbe zum zerkleinern  
Hoja dentada para picar  
Зубчатое лезвие для измельчения





Passata di pomodoro

Tomato purée

Purée de tomates

Tomatensauce

Purée de tomate

Томатное пюре



Pane grattugiato

Breadcrumbs

Chapelure

Paniermehl

Pan rallado

Панировочные сухари



Prezzemolo, aglio, cipolla, peperoncino tritato

Chopped parsley, garlic, onion, chilly pepper

Persil, oil, oignon, piment hachés

Petersilie, Knoblauch, Zwiebeln, gehackter scharfer Paprika

Perejil, ajo, cebolla, pimiento picado

Петрушка, чеснок, лук, измельченный острый перец



Mozzarella per pizza

Mozzarella for pizza

Mozzarella pour pizza

Mozzarella für Pizza

Mozzarella para pizza

Моццарелла для пиццы



Passato di verdure

Vegetables purée

Purée de legumes

Püriertes Gemüse

Purée de verduras

Овощное пюре



Maionese

Mayonnaise

Mayonnaise

Mayonnaise

Mahonesa

Майонез



Cioccolato

Chocolate

Chocolat

Schokolade

Chocolate

Шоколад



Frutta secca tritata

Chopped dried fruit

Fruit séchés pilés

Gehacktes Trockenobst

Fruta seca picada

Измельченные сухофрукты



Carne per ragù tritata

Minced meat

Viande hachée

Hackfleisch für Ragout

Carne para ragù picada

Измельченное мясо для мясного соуса



Impasti teneri per dolci

Soft dough / paste for cakes

Pâtes molles ou à gâteau

Weicher Teig für Kuchen und Gebäck

Masas blandas para postres

Нежное тесто для сладкой выпечки

**IT** Macchina per impasti all'uovo ed estrusione in diversi formati. Fa tutto da sola; basta introdurre gli ingredienti ed in pochi minuti la pasta è pronta nei tipi e formati desiderati. La macchina garantisce la massima igiene poiché le parti a contatto con l'impasto, facilmente estraibili per la pulizia, sono costruite in acciaio inox. Costruzione metallica, con movimenti su cuscinetti a sfera e lubrificazione a vita, praticamente esente da manutenzione. Tutti i modelli sono costruiti secondo le norme antinfortunistiche nazionali ed estere vigenti.

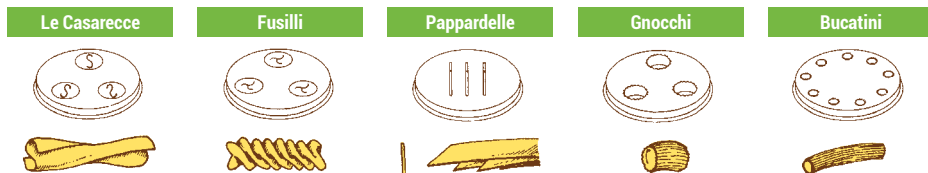
**EN** Machine for egg dough and extrusion in various shapes. Does everything by itself; you only have to put in the ingredients and after few minutes you will have the desired pasta in different kinds of types and sizes ready. The best hygiene conditions are guaranteed as the parts of the machine which come into contact with the dough are made of stainless steel and can be easily removed for cleaning. Built in metal with movements on permanently-greased bearings, and requiring practically no maintenance. All models are designed according to national and international norms for accident prevention.

**FR** Machine pour le pétrissage de pâte aux œufs et l'extrusion en différents formats. Fait tout elle-même: il suffit d'introduire les ingrédients et en quelques minutes la pâte du type et du format désiré c'est prête. La machine garantit un maximum d'hygiène puisque les parties en contact avec la pâte sont construites en acier inox et sont facilement extractibles pour le lavage. Construction métallique, avec mouvements sur roulements à billes et lubrification à vie, elle est pratiquement exempte d'entretien. Tous les modèles sont concrets selon les normes pour la prévention des accidents en vigueur sur le territoire national et à l'étranger.

**DE** Maschine für die Verarbeitung von Eierteig und Extrusion in verschiedenen Formaten. Macht alles von allein; es genügt di Zutaten einzugeben und nach einigen Minuten ist die Teigware in der gewünschten Art und Form bereit. Die Maschine gewährleistet höchste Hygiene, da alle TEile, die mit der Teigware in Berührung kommen, aus Inox-Stahl hergestellt und zur Reinigung leicht ausbaubar sind. Sich bewegende mechanische Bauteile sind in dauergeschmierten Kugellagern gehalten und benötigen keine Wartung. Alle Modelle sind nach In- und Ausländischen unfallverhütungsvorschriften gebaut.

**ES** Máquina para amasado de masa con huevo y extrusión en varios formatos Hace todo por sí mismo; basta con introducir los ingredientes y en pocos minutos la pasta está lista en los tipos y formatos deseados. La máquina garantiza la máxima higiene, de hecho las partes en contacto con la mezcla, fácilmente extraíbles para la limpieza, están construidas en acero inoxidable. Construcción metálica, con movimientos sobre rodamientos de bolas y lubricación de por vida, prácticamente sin mantenimiento. Todos los modelos están fabricados según las normas de seguridad nacionales y extranjeras vigentes.

**RU** Машина для замешивания яичного теста и экструзии в различных форматах Он делает все сам; просто вводите ингредиенты и в течение нескольких минут макароны готовы в желаемых типах и форматах. Машина гарантирует максимальную гигиену, в самом деле части в контакте с тестом, легко удаляемые для очистки, сделаны из нержавеющей стали. Металлическая конструкция, с движением на шарикоподшипниках и пожизненной смазкой, практически без обслуживания. Все модели построены в соответствии с действующими национальными и зарубежными предписаниями по предотвращению несчастных случаев.



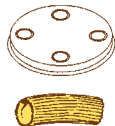
## Caratteristiche Tecniche

Technical Specifications - Caractéristiques Techniques - Technische Eigenschaften - Características Técnicas - Технические Характеристики

	PASTINA 4	PASTINA 8	PASTA 14	PASTA TOP 24
Dimensione - Dimensions - Dimension Abmessungen - Dimensiones - Размеры	20 x 48 x 29 cm	26 x 60 x 35 cm	28 x 65 x 45 cm	38 x 62 x 75 cm
Produzione oraria - Hourly output - Production horaire Stundenleistung - Producción horaria Производительность в час	4 kg - 4 кг	8 kg - 8 кг	14 kg - 14 кг	24 kg - 24 кг
Motore - Motor Moteur - Motor Motor - Двигатель	0,4 KW Motore monofase Single-phase motor Moteur monophasé Einphasenmotor Motor monofásico Однофазный двигатель	0,6 KW Motore monofase Single-phase motor Moteur monophasé Einphasenmotor Motor monofásico Однофазный двигатель	0,8 KW Motore trifase Three-phase motor Moteur triphasé Dreiphasenmotor Motor trifásico Трёхфазный двигатель	1 KW Motore trifase Three-phase motor Moteur triphasé Dreiphasenmotor Motor trifásico Трёхфазный двигатель
Peso - Weight - Poids - Gewicht - Peso - Масса	20 kg - 20 кг	38 kg - 38 кг	45 kg - 45 кг	80 kg - 80 кг
Capacità vasca - Tank capacity Capacité cuve - Fassungsvermögen Behälter Capacidad cubeta - Вместимость емкости	1,5 kg - 1,5 кг	3 kg - 3 кг	4 kg - 4 кг	8 kg - 8 кг



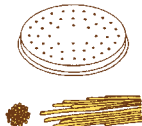
### Maccheroni



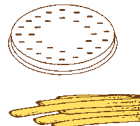
### Capelli d'angelo



### Spaghetti



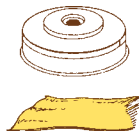
### Tagliolini



### Fettuccine



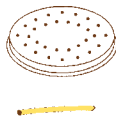
### Pasta sfoglia



### Gramigna



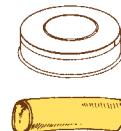
### Bigoli



### Chitarra



### Cannellone per ripieno





# Sottovuoto

Vacuum packaging machines

Sous vide

Vakuumierer

Envasado al vacío

Машины для

вакуумирования





# Macchina sottovuoto ad aspirazione esterna

## 350 - 450 - 450 AUTO



La confezionatrice ad aspirazione esterna realizzate interamente in acciaio inox, è una apparecchiatura professionale ideale per il piccolo punto vendita al dettaglio. Solida ed affidabile nel tempo, offre la possibilità di servire "a vista" il prodotto confezionato aumentandone la conservazione e la freschezza nel tempo grazie ad un vuoto durevole e di qualità con conseguente incremento del servizio e dell'immagine. Ideali per prodotti a basso contenuto di umidità (salumi, formaggi, etc.). La macchina è dotata di una barra saldante professionale grazie alla quale si ottiene una saldatura più spessa e nitida garantendo un vuoto duraturo. Inoltre è provvista di un filtro di protezione della pompa dai liquidi e dall'umidità. Tutti i prodotti fluidi o freschi che non possono essere confezionati nelle buste goffrate possono essere conservati all'interno di appositi barattoli.



This external suction vacuum machine, entirely made of stainless steel, is a professional item recommended for the small sales outlets. With solid, long-term reliability, it offers the possibility to serve the packaged product "in sight", increasing the conservation and freshness over time thanks to a durable and high-quality vacuum with a consequent increase of service and image. Ideal for products with low moisture content (meats, cheeses, etc.). The machine also has a professional sealing bar which provides a thicker weld, providing a clear long-term vacuum. They also have a filter pump protection from liquids and moisture. All types of fresh or liquid products that cannot be packaged in the embossed bags can be preserved in special jars.



La conditionneuse à aspiration externe, entièrement réalisée en acier inox, est un équipement professionnel parfait pour les petits commerces de détail. Solide et fiable sur la durée, elle permet de servir le produit conditionné de manière « visible », tout en en augmentant la conservation et la fraîcheur dans le temps grâce à un vide durable et de qualité avec une augmentation conséquente du service et de l'image. Parfaite pour les produits à faible teneur en humidité (charcuterie, fromages, etc.). La machine est équipée d'une barre de soudure professionnelle qui permet d'obtenir une soudure plus épaisse et plus nette, garantissant un vide durable. Ils ont aussi une protection de la pompe de filtration des liquides et de l'humidité. Tous les produits liquides ou frais qu'il est impossible de conditionner dans les sachets gaufrés peuvent être conservés à l'intérieur de récipients spéciaux.




Diese solide, langlebige Vakuumpackungsmaschine ohne Kammer ist vollständig aus Edelstahl hergestellt und ideal für den professionellen Einsatz in kleineren Einzelhandelsgeschäften geeignet. Sie erlaubt es, das verpackte Produkt „sichtbar“ zu servieren und dank eines dauerhaften und hochwertigen Vakuums seine Konservierbarkeit und Frische zu erhöhen - die Folge sind ein besseres Image und ein besserer Service. Ideal geeignet für Produkte mit einem niedrigen Feuchtigkeitsgehalt (Wurstwaren, Käse etc.). Die Maschine ist mit einem professionellen Schweißbalken ausgestattet, durch den eine dickere und sauberere Schweißnaht erzielt wird, die ein dauerhaftes Vakuum gewährleistet. Darüber hinaus ist sie mit einem Filter zum Schutz der Pumpe vor Flüssigkeiten und Feuchtigkeit ausgestattet. Alle Flüssigkeiten oder frischen Produkte, die nicht in den geriffelten Beuteln verpackt werden können, können in entsprechenden Gläsern aufbewahrt werden.



La envasadora por aspiración externa, totalmente realizada en acero inoxidable, es un equipo profesional ideal para pequeños puntos de venta al detalle. Resistente, fiable y duradera, ofrece la posibilidad de servir "a la vista" el producto envasado, aumentando su conservación y frescura a lo largo del tiempo gracias a un vacío duradero y de calidad, mejorando así el servicio y la imagen. Ideal para productos con bajo contenido de humedad (embutidos, quesos, etc.). La máquina cuenta con una barra de sellado profesional gracias a la cual se obtiene un sellado más grueso y nítido, garantizando un vacío duradero. Además, cuenta con un filtro que protege la bomba de los líquidos y de la humedad. Todos los productos fluidos o frescos que no se pueden envasar en sobres en relieve se pueden conservar dentro de frascos adecuados.

Italian Quality Products



**RU**  RU Упаковочные машины с внешней аспирацией полностью изготовлены из нержавеющей стали и представляют собой профессиональное оборудование, идеально подходящее для небольших точек розничной торговли. Прочные и надежные машины обеспечивают возможность упаковки продукта «на месте», сохраняя его свежесть и увеличивая срок хранения благодаря глубокому вакууму, повышая при этом уровень обслуживания клиентов и репутацию торговой точки. Машины идеальны для продуктов с низким содержанием влаги (гастрономия, сыры и пр.). Все машины оснащены запаивателем профессионального типа, выполняющим более толстый и аккуратный сварной шов, гарантирующий долговечность вакуума. Кроме того, имеется фильтр для защиты насоса от жидкостей и влаги. Все текучие или свежие продукты, которые невозможно упаковать в гофрированные пакеты, можно законсервировать в специальные банки.

## Caratteristiche Tecniche

Technical Specifications - Caractéristiques Techniques - Technische Eigenschaften - Características Técnicas - Технические Характеристики

	VACUUM / 350	VACUUM / 450	VACUUM / 450 AUTO
Dimensione - Dimensions - Dimension Abmessungen - Dimensiones - Размеры	370 x 260 x 130 mm	470 x 260 x 130 mm	470 x 260 x 130 mm
Voltaggio - Voltage - Voltage - Spannung - Voltaje - Напряжение	230 V / 50-60 Hz	230 V / 50-60 Hz	230 V / 50-60 Hz
Pompa a bagno d'olio - Oil bath pump - Pompe à bain d'huile Ölbadpumpe - Bomba con baño de aceite - Масляный насос	20-24 L/min 20-24 литра в минуту	20-24 L/min 20-24 литра в минуту	40-48 L/min 20-24 литра в минуту
Consumo - Power consumption - Consommation Verbrauch - Consumo - Энергопотребление	250 W - 250 Вт	300 W - 300 Вт	400 W - 400 Вт
Barra saldante - Sealing bar - Barre de soudure Schweißbalken - Barra de sellado - Запаивающая пластина	350	450	450
Peso - Weight - Poids - Gewicht - Peso - Масса	8 kg - 8 кг	10 kg - 10 кг	10 kg - 10 кг

Provvista di un filtro di protezione della pompa dai liquidi e dall'umidità.

They also have a filter to protect the pump from liquids and moisture.

Munie d'un filtre de protection de la pompe contre les liquides et l'humidité.

Sie ist mit einem Filter zum Schutz der Pumpe vor Flüssigkeiten und Feuchtigkeit ausgestattet.

Dotada de un filtro que protege la bomba de los líquidos y de la humedad.

Предусмотрен фильтр для защиты насоса от жидкостей и влаги.



Barra saldante professionale - Professional sealing bar


Barre de soudure professionnelle - Professioneller Schweißbalken


Barra de sellado profesional - Запаивающая пластина профессионального типа.




# Macchina sottovuoto a campana

## 300 C - 400 C - 500 C

**IT**  Apparecchiatura professionale totalmente inox, notevolmente flessibile ai vari settori d'utilizzo. Dotata di caratteristiche tecnologiche innovative, si rende indispensabile per il confezionamento di svariati prodotti (salse, liquidi, carne, pesce e verdure), trovando applicazione nei più svariati settori, dalla ristorazione alla gastronomia, catering, supermarket etc. Dotata inoltre, di sistema di predisposizione per iniezione gas inerte (a richiesta), è in grado di confezionare e proteggere anche prodotti particolarmente delicati e fragili. L'accuratezza dei dettagli e l'alta qualità dei materiali assicurano un vuoto perfetto e durevole nel tempo. Ogni macchina è equipaggiata di una pompa a bagno d'olio, provvista di un dispositivo che consente il drenaggio e il riscaldamento dell'olio da utilizzare in seguito a periodi di inattività o freddo intenso. Il coperchio è dotato di uno spesso plexiglass che garantisce una maggiore resistenza alle tensioni provocate dall'utilizzo frequente. La macchina consente il sottovuoto esterno alla campana con buste goffrate per prodotti di lunghezza considerevole.


**EN**  Stainless-steel professional equipment, extremely flexible for various areas of use. Equipped with innovative technological features, it is indispensable for the packaging of various products (sauces, liquids, meat, fish and vegetables), with applications in various sectors, from catering to delicatessens, catering, supermarkets etc. Also available with provision for inert gas injection upon request, it is also able to pack and protect particularly delicate and fragile products. The attention to detail and high-quality materials used ensure a perfect and lasting vacuum. Each machine is equipped with a oil immersed pump, endowed with a device that allows oil drainage and heating to use after periods of inactivity or cold weather. The cover is equipped with thick Plexiglass which provides greater resistance to stress caused by frequent use. The machine allows for vacuum packaging outside the chamber in embossed bags for particularly long products.


**FR**  Machine professionnelle entièrement réalisée en inox, s'adaptant à différents secteurs d'utilisation. Dotée de caractéristiques technologiques innovantes, elle est indispensable pour le conditionnement de divers produits (sauces, liquides, viandes, poissons et légumes), dans les secteurs les plus variés comme la restauration, la gastronomie, les services de traiteur, la grande distribution, etc. Équipée d'un système de prédisposition à injection de gaz inerte (sur demande), elle est également capable de conditionner et de protéger des produits particulièrement délicats et fragiles. Le souci des détails et la grande qualité des matériaux assurent un vide parfait et durable. Chaque machine est équipée d'une pompe à bain d'huile, munie d'un dispositif qui permet le drainage et le réchauffage de l'huile à utiliser après des périodes d'inactivité ou de froid intense. Le couvercle est composé d'un plexiglas épais garantissant une meilleure résistance aux tensions provoquées par une utilisation fréquente. Pour le conditionnement des produits les plus longs, la machine peut faire le vide à l'extérieur de la cloche grâce à des sacs gaufrés.

**DE**  Dieses professionelle Gerät ist vollständig aus Edelstahl hergestellt und passt sich den unterschiedlichsten Anwendungsanforderungen an. Dank seiner innovativen technologischen Ausstattung ist es ein unerlässliches Instrument für die Verpackung der unterschiedlichsten Produkte (Saucen, Flüssigkeiten, Fleisch, Fisch und Gemüse) und kommt in einem breiten Spektrum von Sektoren zur Anwendung: in der Gastronomie, in Catering-Betrieben, Supermärkten etc. Darüber hinaus ist der Vakuumierer dafür vorgerüstet, mit einem (optionalen) Inertgas-Injektionssystem ausgestattet zu werden, das die Verpackung und den Schutz auch von besonders empfindlichen und zerbrechlichen Produkten erlaubt. Die Sorgfalt in der Auswahl und die hohe Qualität der Materialien gewährleisten ein perfektes und dauerhaftes Vakuum. Jede Maschine ist mit einer Ölbadpumpe ausgerüstet, die mit einer Vorrichtung ausgestattet ist, die das Ablassen und Erhitzen des Öls nach längerer Nichtbenutzung oder starker Kälte ermöglicht. Der mit einem dicken Plexiglas versehene Deckel gewährleistet eine höhere Beständigkeit gegen Spannungen, die durch die häufige Nutzung entstehen. Die Maschine ermöglicht bei besonders langen Produkten das Vakuumieren mit geriffelten Beuteln außerhalb der Kammer.

Italian Quality Products



**ES**  Equipo profesional totalmente inoxidable, sumamente versátil para varios sectores de uso. Dotado de características tecnológicas innovadoras, resulta indispensable para el envasado de diversos productos (salsas, líquidos, carne, pescado y verduras) y puede emplearse en los más variados sectores, desde los restaurantes y la gastronomía hasta el catering y los supermercados, etc. Cuenta, además, con un sistema de predisposición para la inyección de gas inerte (a petición), capaz de envasar y proteger incluso los productos más delicados y frágiles. La precisión en los detalles y la alta calidad de los materiales aseguran un vacío perfecto y duradero en el tiempo. Cada máquina está equipada con una bomba con baño de aceite, provista de un dispositivo que permite el drenaje y el calentamiento del aceite que se va a utilizar tras periodos de inactividad o frío intenso. La tapa, que tiene un grueso plexiglás, garantiza una mayor resistencia a las tensiones provocadas por el uso frecuente. La máquina permite el vacío exterior de la campana con fundas en relieve para productos de longitud considerable.

**RU**  Профессиональные машины полностью изготовлены из нержавеющей стали и могут использоваться в различных сферах. Они оснащены новейшими технологиями, незаменимы для упаковки различных продуктов (соусов, жидкостей, мяса, рыбы и овощей) и могут использоваться в самых различных сферах, от ресторанов до гастрономических магазинов, предприятий общепита, супермаркетов и т. д. Кроме того, машины могут комплектоваться системой для инъекции инертного газа (по запросу), что позволяет упаковывать и защищать даже особо мягкие и хрупкие продукты. Внимательное отношение к деталям и высокое качество материалов гарантируют глубокий и продолжительный вакуум. Каждая машина оборудована насосом с масляной ванной, а также устройством для дренажа и подогрева масла, которое будет полезно после длительного простоя оборудования или в период сильных холодов. Крышка из толстого плексигласа обеспечивает повышенную устойчивость к нагрузкам, возникающим при частом пользовании оборудованием. Машина позволяет выполнять вакуумирование длинных продуктов с помощью гофрированных пакетов за пределами камеры.

## Caratteristiche Tecniche

Technical Specifications - Caractéristiques Techniques - Technische Eigenschaften - Características Técnicas - Технические Характеристики

	VACUUM / 300C	VACUUM / 400C	VACUUM / 500C
Dimensione - Dimensions Dimension Abmessungen - Dimensiones - Размеры	410 x 460 x 430 mm	510 x 560 x 460 mm	610 x 630 x 500 mm
Dimensioni camera - Chamber dimensions Dimensions chambre - Kammermaße Dimensiones cámara - Размеры камеры	310 x 350 x 190 mm	410 x 450 x 220 mm	520 x 520 x 200 mm
Voltaggio - Voltage - Voltage Spannung - Voltaje - Напряжение	230 / 50-60 Hz 230 B/50-60 Гц	230 V / 50-60 Hz 230 B/50-60 Гц	230 V / 50-60 Hz 230 B/50-60 Гц
Pompa del vuoto - Vacuum pump - Pompe à vide Vakuumpumpe - Bomba de vacío - Вакуумный насос	8-9,6 m <sup>3</sup> /h - oil Öl - aceite - масло	20-24 m <sup>3</sup> /h - oil Öl - aceite - масло	20-24 m <sup>3</sup> /h - oil Öl - aceite - масло
Numero programmi - Number of programs Nombre de programmes - Programanzahl Número programas - Количество программ	9	9	9
Barra saldante - Sealing bar - Barre de soudure Schweißbalken - Barra de sellado - Заплавляющая пластина	300 mm	400 mm	500 mm
Peso - Weight - Poids - Gewicht - Peso - Масса	38 kg	50 kg	70 kg

Coperchio in plexiglass  
Plexiglass cover  
Couvercle en plexiglas  
Deckel aus Plexiglas  
Tapa de plexiglás  
Крышка из плексигласа



Pompa a bagno d'olio  
Oil-bath pump  
Pompe à bain d'huile  
Ölbadpumpe  
Bomba con baño de aceite  
Масляный насос



## Certificazione di Prodotto Product Certification

Certificato N. **ICIM-MOC-050457-00**  
Certificate No.

ALL'AZIENDA / TO THE FIRM

**S.A.P. S.R.L.**

VIA NOBEL, 7/11/11a 40064 OZZANO DELL'EMILIA BO IT - Italia

PER I SEGUENTI PRODOTTI / FOR THE FOLLOWING PRODUCTS

**Tritacarne, Insaccatrici e Segaozzi**  
*Meat mincers, sausage fillers and band saws machines*

CON DENOMINAZIONE COMMERCIALE / WITH TRADE NAME/S

**Tritacarne/Meat Mincers Serie TC**  
**Insaccatrici/Sausage fillers Serie INS 7- INS 14**  
**Segaozzi/Band saws machines Serie SOP – SOG - SOB**

CONFORMEMENTE AL DOCUMENTO NORMATIVO ICIM / IN COMPLIANCE WITH ICIM NORMATIVE DOCUMENT

**0445CS**

PRODOTTI E COMPONENTI A CONTATTO CON ALIMENTI SECONDO DISPOSIZIONI MOCA  
*PRODUCTS AND COMPONENTS IN CONTACT WITH FOOD ACCORDING TO FCM REGULATIONS*

Vincenzo Delacqua  
Rappresentante Direzione / Management Representative

**ICIM S.p.A.**

PRIMA EMISSIONE  
FIRST ISSUE

**03/10/2023**

EMISSIONE CORRENTE  
CURRENT ISSUE

**03/10/2023**

DATA DI SCADENZA  
EXPIRING DATE

**02/10/2028**

ICIM S.p.A. - Piazza Don Enrico Mapelli, 75 - 20099 Sesto San Giovanni (MI)  
Società soggetta all'attività di direzione e coordinamento di ICIM GROUP Srl

**EC TYPE-EXAMINATION CERTIFICATE**  
CERTIFICATO DI ESAME CE DI TIPO

**MAC** 1016869 **AT** 005

**Annex IX of the "Machinery" Directive 2006/42/EC**  
**Allegato IX della Direttiva 2006/42/CE sulle macchine**

Machine classification <i>Classificazione macchina</i>	Band-saws with manual loading and/or unloading for working with meat and material with similar physical characteristics (Annex IV No.4.1) <i>Seghe a nastro e carico e/o scarico manuale per la lavorazione della carne e di materie con caratteristiche fisiche simili (Allegato IV n.4.1)</i>
Commercial name <i>Nome commerciale</i>	Segaossi Serie INOX mod. SO/SM 3160
Main specifications <i>Specifiche principali</i>	L 85 cm x P 135 cm x H 198 cm; piano lavoro fisso L 85 cm x P 80 cm; max H taglio 42 cm; max L taglio 38 cm; spingicame a caduta con protezione da lama; pulegge Ø 42 cm; lama in acciaio per alimenti 19 mm x 3.160 mm; Classe I; motori: 230 V ~ 50 Hz 1,5 kW @850 rpm o 400 V 3 ~ 50 Hz 2,2 kW @900 rpm; freno di sicurezza elettronico; 2 msw di sicurezza codificati; telaio, portello e piano lavoro in acciaio inox; peso 165 kg.
Technical file <i>Fascicolo tecnico</i>	2020.02.14-v.2.1
Manufacturer <i>Fabbricante</i>	S.A.P. s.r.l.
Address <i>Indirizzo</i>	via Nobel Alfred Bernhard, 11 – 40064 Ozzano dell'Emilia – BO – Italia

**WE CERTIFY THAT I SI ATTESTA CHE**

**the examined prototype of machine complies with its technical file (Annex VIII) and with the essential health and safety requirements (Annex I) of the Directive 2006/42/EC**  
*Il prototipo di macchina esaminato è conforme al suo fascicolo tecnico (Allegato VII) ed ai requisiti essenziali di salute e di sicurezza (Allegato I) della Direttiva 2006/42/CE*

**CONDITIONS OF VALIDITY / CONDIZIONI DI VALIDITÀ**

For each sample of this type of machine the manufacturer must issue an EC declaration of conformity to the approved prototype (Directive 2006/42/EC art. 5.e and Annex II.1.A). The characteristics of the machine and its conditions of use must be in conformity with those provided in the above technical file. The machine must be put into service in conformity to the law and procedures in force in the country of use. Any change of its project, manufacturing process, information, markings and instructions must be approved by ANCCP Certification Agency. The validity of this certificate is no longer than 5 years since its issue date and it may be renewed only at the conditions of No.4.1 Annex IX of the Directive 2006/42/EC.

Per ogni esemplare di questo tipo di macchina il produttore deve rilasciare una dichiarazione CE di conformità al prototipo approvato (Direttiva 2006/42/CE, Art.5 e ad All. II.1.A). Le caratteristiche della macchina e le sue condizioni di utilizzo devono essere conformi a quelle del fascicolo tecnico di cui sopra. La macchina deve essere messa in servizio in conformità alla legge e alle procedure in vigore nel paese di utilizzo. Qualsiasi modifica del suo progetto, processo di fabbricazione, informazioni, marcature e istruzioni deve essere approvata da ANCCP Certification Agency. La validità di questo certificato è non superiore a 5 anni dalla data di emissione e può essere rinnovata solo alle condizioni riportate al N.4.1 dell'Allegato IX della Direttiva 2006/42/CE.

First Issue Date: Data di prima emissione:	2020-02-21	<b>ANCCP Certification Agency S.r.l.</b> The Legal Representative Il Legale Rappresentante (Fabio Gazzèrro)	 UNITE ITALIANO DI ACCREDITAMENTO PRD N°1498 Member degli Azzariti di Mutuo riconoscimento EA, IAF e ILAC Signatory of EA, IAF and ILAC Mutual Recognition Agreements
Current Issue Date: Data emissione corrente:	2025-02-21		
Expiry Date: Data di scadenza:	2030-02-20		

MAC-M233-13



Reg. Numero C16E365 Revisione 01  
Data di rilascio 04-08-2017 Data di ultima modifica 04-08-2022  
Data di prossimo rinnovo 03-08-2027

Pagina 1 di 2

## Certificato di Esame CE del Tipo

Si dichiara che la macchina del Fabbricante:

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

#### Sede Legale / Operativa:

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

#### Designazione/Designation:

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

#### Tipo-i/Type-s:

SOB.

#### Modello-i/Model-s:

SM2020A, SM2020V,  
SO2020A, SO2020V.

#### Fascicolo Tecnico rev. 3.0 del 27-06-2022

*Technical Construction File rev. 3.0 of 27-06-2022*

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

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

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

**CERMET**

Chief Operating Officer  
Giampiero Belcredi

**CE**

Organismo Notificato n. 0476



PRD N° 0690

Membro degli Accordi di Mutuo Riconoscimento EA, IAF e ILAC  
Signatory of EA, IAF and ILAC Mutual Recognition Agreements



Reg. Numero C16E366 Revisione 01  
Data di rilascio 24-07-2017 Data di ultima modifica 24-07-2022  
Data di prossimo rinnovo 23-07-2027

Pagina 1 di 2

CERTIFICATO

## Certificato di Esame CE del Tipo

Si dichiara che la macchina del Fabbricante:

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

#### Sede Legale / Operativa:

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

#### Designazione/Designation:

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

#### Tipo-i/Type-s:

SOP. / SOG.

#### Modello-i/Model-s:

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

#### Fascicolo Tecnico rev. 3.0 del 27-06-2022

*Technical Construction File rev. 3.0 of 27-06-2022*

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

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

Kiwa Cermet Italia S.p.A.  
Società con socio unico, soggetta  
all'attività di direzione e coordinamento  
di Kiwa Italia Holding Srl  
Via Cedriano, 23  
40057 Cedriano di Granarolo (BO)  
Tel +39 051 459.3.111  
Fax +39 051 763.382  
E-mail: info@kiwacermet.it  
www.kiwacermet.it

**CERMET**

Chief Operating Officer  
Giampiero Belcredi

**CE**

Organismo Notificato n. 0476



PRD N° 0690

Membro degli Accordi di Mutoo Riconoscimento EA, IAF e ILAC  
Signatory of EA, IAF and ILAC Mutual Recognition Agreements



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



**ANIMA**®

Federazione delle Associazioni Nazionali dell'Industria Meccanica Varia ed Affine



Oltre ad apporre sulle proprie apparecchiature il marchio **CE**, come garanzia del rispetto delle principali direttive comunitarie, **SAP srl** ha intrapreso un virtuoso percorso di certificazione volontaria all'interno del programma su scala mondiale noto come **IEC CB scheme**.

# S.A.P.®



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



The pictures and technical details of this catalogue may differ from the supplied machines due to technical improvements, but does not affect the validity of the contents.



Les illustrations et les spécifications techniques figurant dans ce catalogue de produits peuvent différer des machines fournies en termes d'améliorations techniques, sans altérer la validité du contenu.



Die Produktabbildungen und technischen Daten in diesem Katalog können aufgrund technischer Verbesserungen von den gelieferten Maschinen abweichen; sie verlieren dadurch nicht ihre Gültigkeit.



Las ilustraciones y características técnicas presentadas en este catálogo de productos pueden variar respecto a las máquinas suministradas debido a mejoras técnicas, sin afectar por ello la validez del documento.



В связи с совершенствованием продукции представленные в данном каталоге изображения и технические характеристики могут отличаться от поставленного вам оборудования, что никоим образом не влияет на действительность изложенной здесь информации.