

**PREPARAZIONE
DINAMICA**

016 ► 154



→ Pelapatate

5 > 25kg



Macchina per pelare patate e carote con carica da 5 a 25kg, concepiti seguendo i più svariati standard di igienicità e sicurezza.

Struttura in acciaio inox. Coperchio superiore in policarbonato alimentare trasparente. Microinterruttori di sicurezza su coperchio superiore e su bocca di uscita. Pulsante espulsione prodotto. Timer offi4 minuti. Getto automatico d'acqua per favorire l'eliminazione dei residui di pelatura.

In dotazione: piattello abrasivo estraibile (PTA per 5-10-18Kg, PTB per 25Kg). L'abrasivo laterale è di serie solo sul modello PPN-PPF/25. Il modello PPN5 è da banco.

Codice	Descrizione	Modello	Carico-Produz. kg-kg/h	L x P x H mm	Peso kg	Potenza kW	Alimentazione V/Hz/fase
FMPPN540050T	Pelapatate	PPN5	5 - 60	630 x 520 x 590	26	0,37	400/50/3
FMPPN523050M	Pelapatate	PPN5	5 - 60	630 x 520 x 590	26	0,37	230/50/1
FMPPN10M40050T	Pelapatate	PPN10M	10 - 120	770 x 400 x 860	37	0,75	400/50/3
FMPPN10M23050M	Pelapatate	PPN10M	10 - 120	770 x 400 x 860	37	0,75	230/50/1
FMPPN18M40050T	Pelapatate	PPN18M	18 - 220	770 x 400 x 930	40	1,10	400/50/3
FMPPN18M23050M	Pelapatate	PPN18M	18 - 220	770 x 400 x 930	40	1,10	230/50/1
FMPPN25405T	Pelapatate	PPN25	25 - 450	900 x 540 x 1.040	64	1,10	400/50/3
FMPPN25235M	Pelapatate	PPN25	25 - 450	900 x 540 x 1.040	64	1,10	230/50/1
FMPPF540050T	Pelapatate con cavalletto Cl	PPF5	5 - 60	700 x 520 x 1.010	29	0,37	400/50/3
FMPPF523050M	Pelapatate con cavalletto Cl	PPF5	5 - 60	700 x 520 x 1.010	29	0,37	230/50/1
FMPPF10M40050T	Pelapatate con cavalletto Cl	PPF10M	10 - 120	770 x 380 x 1.160	36	0,75	400/50/3
FMPPF10M23050M	Pelapatate con cavalletto Cl	PPF10M	10 - 120	770 x 380 x 1.160	36	0,75	230/50
FMPPF18M40050T	Pelapatate con cavalletto Cl	PPF18M	18 - 220	380 x 770 x 1.230	38	1,10	400/50/3
FMPPF18M23050M	Pelapatate con cavalletto Cl	PPF18M	18 - 220	380 x 770 x 1.230	38	1,10	230/50/1
FMPPF25405T	Pelapatate con cavalletto Cl	PPF25	25 - 450	900 x 450 x 1.355	70	1,10	400/50/3
FMPPF25235M	Pelapatate con cavalletto Cl	PPF25	25 - 450	900 x 450 x 1.355	70	1,10	230/50/1

→ Accessori

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

PTA

PAB

CCV

Cavalletto Cl

CCF



→ Pelapatate

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

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



Cestello centrifugo



Sgabello inox + filtro



EXPORT 15

4 > 25kg

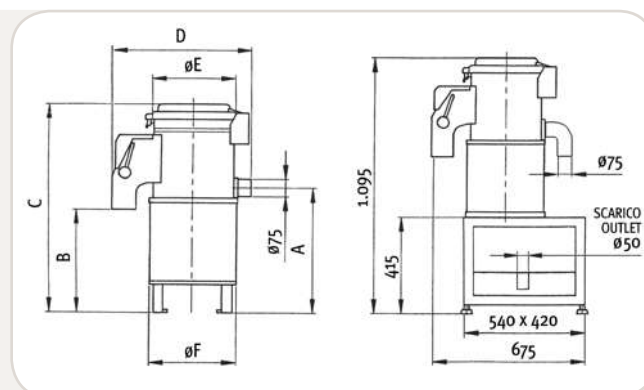


EXPORT 8

EXPORT 4

Codice	Descrizione	Modello	Carico-Produzione kg-kg/h	L x P x H mm	Peso kg	Potenza kW	Alimentazione V/Hz/fase
AGA1-1000_20	Pelapatate	EXPORT 4	5 - 200	345 x 550 x 700	39	0,37	400/50-60/3
AGA1-1010_20	Pelapatate	EXPORT 6	8 - 280	385 x 600 x 890	50	0,37	400/50-60/3
AGA1-1020_20	Pelapatate	EXPORT 8	10 - 360	385 x 630 x 910	53	0,50	400/50-60/3
AGA1-1040_20	Pelapatate	EXPORT 15	15 - 550	425 x 670 x 950	65	0,50	400/50-60/3
AGA1-1030_30	Pelapatate	EXPORT 20	20 - 800	490 x 735 x 1.000	81	0,75	400/50-60/3
AGA1-1050_30	Pelapatate	EXPORT 25	25 - 1000	490 x 735 x 1.000	81	1,10	400/50-60/3

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



→ Accessori

Codice	Descrizione
AG20-14220	Sgabello inox per Export 4
AG20-14230	Sgabello inox + filtro per Export 4
AG35-16820	Filtro per Export 6-8-15
AG35-16821	Filtro per Export 20-25



EXPORT 4C LATO

❖ Pelapatate



10
Kg



Macchine automatiche per lavare e pulire patate e carote con risultati di pulitura eccellenti, un sensibile risparmio di manodopera e minimi livelli di scarto. Facili da usare. Ciclo di lavoro veloce.

Studiate specificamente per l'uso. Disco e tela laterale ricoperti di abrasivo, facilmente estraibili per facilitare la pulizia. La massima igiene nel rispetto delle normative. Per catering, ristoranti, mense, comunità, laboratori alimentari, supermercati e iper.

A richiesta Voltaggi speciali, 60 Hz.

Codice	Descrizione	Modello	Carico-Produzione kg-kg/h	Ciclo pulizia min	L x P x H mm	Peso kg	Potenza kW	Alimentazione V/Hz/fase
LVC/EPP10T	Pelapatate	C/E PP10T	10 - 280	2 - 3	442 x 686 x 945	45	0,75	400/50/3



20
Kg



- Pelatore costruito interamente in acciaio Inox a norme di sicurezza, con dispositivo micro di sicurezza su porta e coperchio.
- Pulsante di emergenza e fine lavoro a fungo con blocco coperchio.
- Apertura totale per favorire un rapido riempimento della vasca.
- Girante estraibile per una migliore pulizia della macchina.
- Coperchio superiore trasparente per controllare lo stato di lavoro.
- Pulsantiera elettrica a bassa tensione, dispositivo di scarico automatico.
- Piedi predisposti per il fissaggio al pavimento, piattello in carbonio di silicio, fascia laterale in carburo di silicio.
- Riduttore di velocità con trasmissione a cinghia Tracking Belt (Multigrip).
- Silenziosa, sicura, di facile registrazione scarico acqua (Ø 60 mm).

Codice	Descrizione	Modello	Ciclo di lavorazione	Giri piattello rpm	Giri motore rpm	L x P x H mm	Peso kg	Potenza kW	Alimentaz. V/Hz/fase
ROPL20TCE MONOFASE	Pelapatate	PL20T	20 Kg/2 min	300/213	1.400/1.000	450 x 500 x 1.000	40	1,2	230/50/1
ROPL20TCE TRIFASE	Pelapatate	PL20T	20 Kg	300/213	1.400/1.000	450 x 500 x 1.000	40	1,2	400/50/3

→ Puliscicozze



5 > 18kg

LCN/10 INTERNO

LCN/5



Macchina per pulire le cozze. Struttura in acciaio inox.

- Coperchio superiore in polycarbonato alimentare trasparente.
- Microinterruttori di sicurezza su coperchio superiore e su bocca di uscita.
- Pulsante espulsione prodotto. Timer 0 – 4 minuti.
- Getto automatico d'acqua per favorire l'eliminazione dei residui di pulitura.
- In dotazione piattello a spazzole estraibile.
- Il modello LCN5 è da banco.

Codice	Descrizione	Modello	Capacità prod. kg/h	Carico cozze kg	L x P x H mm	Peso kg	Potenza kW	Alimentazione V/Hz/fase
FMLCN540050T	Puliscicozze	LCN5	60	3/5	630 x 520 x 560	26	0,26	400/50/3
FMLCN523050M	Puliscicozze	LCN5	60	3/5	630 x 520 x 560	26	0,26	230/50/1
FMLCN10M40050T	Puliscicozze	LCN10M	120	6/10	770 x 400 x 860	37	0,55	400/50/3
FMLCN10M23050M	Puliscicozze	LCF10M	120	6/10	770 x 400 x 860	37	0,55	230/50/1
FMLCN18M40050T	Puliscicozze	LCF18M	220	10/18	770 x 400 x 930	40	0,90	400/50/3
FMLCN18M23050M	Puliscicozze	LCF18M	220	10/18	770 x 400 x 930	40	0,90	230/50/1



Macchina automatica per lavare e pulire i mitili. Risparmio di manodopera e risultati eccellenti con minimi livelli di scarto.

Costruzione in acciaio inox e cestello inox estraibile per facilitare la pulizia; la massima igiene nel rispetto delle normative. Per pescherie, catering, ristoranti, comunità, supermercati, iper, ecc..

Ciclo di pulizia da 2 a 3 minuti.

A richiesta, voltaggi speciali, 60 Hz.

Codice	Descrizione	Modello	Carico-Prod. kg-kg/h	L x P x H mm	Peso kg	Potenza kW (HP)	Alimentazione V/Hz/fase
LVC/EPC3T	Puliscicozze	C/E PC3 T	3 - 60	402 x 609 x 800	34	0,27	400/50/3

→ Pelacipolle

Macchina automatica per pulire le cipolle. Risparmio di manodopera e risultati eccellenti con minimi livelli di scarto.

Risparmio di manodopera e minimi livelli di scarto. Facili da usare. Ciclo di lavoro veloce.

Studiate specificatamente per l'uso.

Disco e tela laterale ricoperti di abrasivo, facilmente estraibili per facilitare la pulizia.

La massima igiene nel rispetto delle normative.

Ciclo di pulizia da 2 a 3 minuti.



Codice	Descrizione	Modello	Carico-Prod. kg-kg/h	L x P x H mm	Peso kg	Potenza kW (HP)	Alimentazione V/Hz/fase
LVC/EOP8T	Macchina automatica per pulire le cipolle	C/E OP8T	8 - 240	442 x 690 x 945	45	0,75	400/50/3

❖ Cutter e Tagliaverdure

La macchina nasce per frullare, omogenizzare, tritare, affettare ecc. è uno degli strumenti da banco da considerare indispensabili sia per il risultato gastronomico del loro lavoro che per grande apporto che da nella riduzione dei tempi di lavoro. Le operazioni sopra descritte sono da sempre uno dei talloni di Achille nei costi orari di cucina. Operazioni considerate di poco valore che invece anno un impatto finanziario importante per ciò che riguarda il labour cost. Operazioni che vengono fatte decine di volte al giorno per un totale di migliaia di volte al mese con notevole dispendio di energie per preparazioni di scarso valore nella scala valore utilizzata dal cliente.

I cutter in commercio sono di due tipi solo per tritare omogenizzare ecc. e con il taglia verdura. I fattori da valutare che li rendono più o meno interessanti in funzione del nostro operare sono: dimensione della vasca, potenza motore, giri lama al minuto (più e veloce più avremo un prodotto omogenizzato nella giusta granulometria), variatore di velocità, tasto intermittenza, spatola su coperchio per tenere tutto il prodotto sulle lame, due tipologie di lama, una liscia ed una dentata, facilità di utilizzo, timer fine lavoro.

Per l'aspetto taglia verdura sono molto importanti sia la dimensione dei tagli che la forma e soprattutto la qualità delle lame dei dischi. Un disco di scarsa qualità rompe la fibra per pressione e non perché la taglia. Questo comporta un prodotto di scarsa qualità sia visiva che gastronomica, con ulteriori costi aggiunti sia di scarto prodotto che di mano d'opera impiegata. L'uso della lama liscia nella vasca del cutter piuttosto che dentata è legato al tipo di lavorazione che dobbiamo eseguire: tutto ciò che è di consistenza dura, noci, nocciole, sale, carni molto nervose, formaggi duri ecc. con la lama dentata il resto con la lama liscia per una texture più fine. In alcuni casi è consigliato fare il doppio passaggio in modo da avere un ingrediente ad hoc e di preservare le lame che altrimenti diventerebbero inservibili dopo pochi giorni di operatività. E importante affilare le lame solo in centri specializzati perché di notevole difficoltà ed un cutter con una lama non correttamente affilata e praticamente inutile, considerate che due volte su tre è così, non taglia bene non perché la macchina non è performante ma solo perché, esattamente come un coltello, non è ben affilato. Anche in questo caso la dimensione giusta dello strumento è data dal calcolo dell'operatività che ci interessa avere.

Cuociamo al rosa dei fegatini di pollo abbattiamo di temperatura aggiungiamo 1/4 del suo peso di burro freddo e mettiamo nel cutter con lama liscia e spezie a piacere fino a montarlo in pomata alla massima velocità. Avremo un patè di una consistenza aerata molto leggero al palato. Poniamo in una teglia erbe aromatiche a piacere copriamo di sale grosso e facciamo asciugare in forno ventilato a 65 °C per 4 ore. Frulliamo tutto nel cutter con lama dentata otterremo un sale aromatizzato assolutamente personalizzato.



➤ Cutter da tavolo

Per realizzare...

Gazpacho
Pesto alla genovese
Trito di prezzemolo
Maionese
Salsa verde
Sali raffinati e aromatizzati
Trito carne/Hamburger
Terrine di carne e pesce
Pasta frolla e brisè

Macchina per tritare, impastare, sminuzzare e mescolare. Carcassa in acciaio inox. Coperchio superiore in policarbonato alimentare trasparente. Pulsantiera a pressione. Microinterruttori di sicurezza sul coperchio e sulla base d'appoggio vasca. Freno motore. Doppia velocità (solo su modello CL/5 e CL/8). Capacità vasca 3-5-8 litri. Dotato di un coltello a 2 lame taglienti.



Codice	Descriz.	Modello	Velocità rmp	Cap. vasca lt	Dim. vasca cm	Cap. max liquidi vasca lt	L x P x H mm	Peso kg	Potenza kW	Alimentazione V/Hz/fase
FMCUCL340050T	Cutter	CL3	1400	3	∅ 210 x 105 h	1,8	240 x 310 x 460	18	0,75	400/50/3
FMCUCL323050M	Cutter	CL3	1400	3	∅ 210 x 105 h	1,8	240 x 310 x 460	18	0,75	230/50/1
FMCUCL540050T	Cutter	CL5	1400	5	∅ 210 x 160 h	2,1	240 x 310 x 570	19	0,75	400/50/3
FMCUCL523050M	Cutter	CL5	1400	5	∅ 210 x 160 h	2,1	240 x 310 x 570	19	0,75	230/50/1
FMCUCL5V240050T	Cutter	CL5V2	1400/2800	5	∅ 210 x 160 h	2,1	240 x 310 x 570	21	0,60-0,80	400/50/3
FMCUCL840050T	Cutter	CL8	1400	8	∅ 210 x 205 h	2,4	240 x 310 x 620	19	0,75	400/50/3
FMCUCL823050M	Cutter	CL8	1400	8	∅ 210 x 205 h	2,4	240 x 310 x 620	19	0,75	230/50/1
FMCUCL8V240050T	Cutter	CL8V2	1400/2800	8	∅ 210 x 205 h	2,4	240 x 310 x 620	21	0,60-0,80	400/50/3

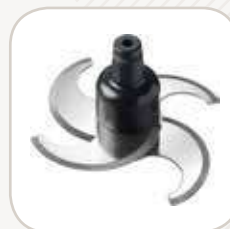
➤ Accessori

Codice	Descrizione	Euro
FMCOLCL58L2	Coltello cutter CL5 a 2 lame	00,00
FMCOLCL58L2S	Coltello cutter CL5 a 2 lame sbattitore	00,00
FMCOLCL58L4	Coltello cutter CL5 a 4 lame	00,00
FMCOLCL58L4S	Coltello cutter CL5 a 4 lame sbattitore	00,00

CL58L2S



CL58L4



CL58L4S



→ Cutter Mixer

DK35Y > Robusto cutter mixer ideale per tritare, sminuzzare, frantumare ed amalgamare i cibi in pochi secondi.

Vasca da 3,5 litri in acciaio inox AISI 302. Coperchio dotato di foro per l'aggiunta di ingredienti senza arrestare la macchina. Coperchio trasparente con microinterruttore magnetico di sicurezza.

Gruppo coltelli a lama microdentata. L'inclinazione dei coltelli associata al fondo conico, assicura ad ogni lavorazione la massima omogeneità.

Comando ad impulsi per frammentare i componenti più grandi. Capacità tritacarne: 1,2 Kg, capacità preparazione maionese: 1,8 Kg, capacità preparazione impasti: 1,6 Kg.

DK55VVE > 2 macchine in 1: potente cutter da tavolo ideale per tritare, macinare, amalgamare ed emulsionare una grande varietà di prodotti in pochi secondi.

Vasca in acciaio inox da 5,5 litri adatta sia per piccole che per grosse quantità. Coperchio trasparente per poter controllare sempre il cibo durante la lavorazione e dotato di foro per consentire l'aggiunta di eventuali prodotti durante la lavorazione senza dover fermare l'apparecchiatura. Raschiatore ergonomico in materiale composito. Lame microdentate in acciaio AISI 420. Il tubo vasca rialzato aumenta la capacità effettiva della vasca (utilizzo fino a 75% della capacità nominale).

Dispositivi di sicurezza assicurano che la macchina operi solo con coperchio chiuso e quando tutte le parti sono posizionate correttamente. Macchina a velocità variabile con pannello di controllo piatto e impermeabile dotato di pulsante di accensione/spengimento e comando ad impulsi. Trasformabile in Tagliaverdura tramite kit apposito (accessorio).

Capacità tritacarne: 2 Kg, capacità preparazione maionese: 2,5 Kg, capacità preparazione impasti: 2,4 Kg.



DK35Y

3,5 litri

10 > 50
coperti per
servizio

DK55VVE

5,5 litri

50 > 100
coperti per
servizio

Codice	Descrizione	Modello	Capacità litri	Velocità giri/min	L x P x H mm	Peso kg	Potenza kW	Alimentazione V/Hz/fase
DT603825	Cutter Mixer Serie K	DK35Y	3,5	1.500	256 x 407 x 303	15,4	0,5	220-240/50/1
DT603725	Cutter Mixer Serie K	DK55VVE	5,5	300/3700	256 x 415 x 470	23	1,3	220-240/50-60/1

→ Accessori

Codice	Descrizione	Modello	Euro
DT653029	Gruppo coltelli a lama liscia per cutter mixer 3,5 litri mod. DK35Y	SB35	00,00
DT653096	Vasca in inox per cutter mixer 3,5 litri mod. DK35Y	BX35	00,00
DT653581	Gruppo coltelli lama liscia per cutter mixer 5,5 litri mod. DK55VVE	SBRK55	00,00
DT653582	Gruppo coltelli a lama microdentata per cutter mixer 5,5 litri mod. DK55VVE	MBRK55	00,00
DT653590	Vasca Inox per cutter mixer 5,5 litri mod. DK55VVE	BXK55	00,00
DT653591	Coperchio e raschiatore vasca per cutter mixer 5,5 litri mod. DK55VVE	LBSK55	00,00
DT650040	Gruppo coltelli lama microdentata per emulsioni per cutter mixer 5,5 litri mod. DK55VVE	MBRE55	00,00
DT653594	Kit per trasformare il cutter mixer mod. DK55VVE (solo per quello a velocità variabile) in tagliaverdure.*	KVSK	00,00

* Include: tramoggia in acciaio inox, leva manuale, camera di taglio, espulsore a base regolabile



SBRK55



MBRK55



MBRE55

→ Cutter per la ristorazione



Cutter e mixer

3,3
litri



- Robusta struttura in acciaio inox AISI 430.
- Motore e vasca affiancati che permettono di isolare dal calore il prodotto lavorato (non su C15 da pavimento).
- Vasche in acciaio inox con fondo termico e manici.
- Motori ventilati ad alto rendimento per uso continuo.
- Robusti coltelli a lame curve in acciaio temprato da coltelleria.
- Sicurezza garantita da un sistema a doppio microinterruttore sul coperchio.
- Coperchio in Lexan trasparente che permette ottima visibilità durante la lavorazione.
- Foro di aggiunta ingredienti su coperchio.
- Variotronic: variatore di velocità stabilizzato con controllo di potenza.
- Modelli C4-6-9 disponibili con variatore continuo di velocità (di serie su C9).
- Modello C15 da banco disponibile con 2 velocità.
- Modello C15 Hp 7 con variatore ad inverter di serie.
- In dotazione: spatola e piastra affilatura lame.
- Opzionali mozzi con lame:
Dentate - Forate - Per pesto - Per impasti.

Codice	Descrizione	Modello	Capacità vasca lt	Capienza utile vasca lt	Giri rpm	L x P x H mm	Peso kg	Potenza kW	Alimentazione V/Hz/fase
SI40801002P	Cutter	C4 CUTTER	3,3	1,5	2800	305 x 365 x 255	10	3,5	230/50 /1

01. PREPARAZIONE DINAMICA

Cutter da tavolo

Avete bisogno di un cutter?

Quanti coperti avete?

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

Che quantità volete lavorare ad ogni ciclo?

1 kg	2,5 kg	3,5 kg	3,5 kg	4 kg	5,5 kg	17 kg	27 kg	36 kg
------	--------	--------	--------	------	--------	-------	-------	-------

Avete la tensione trifase 400V?

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

Questo è il modello che vi serve!

R2	R4 V.V.	R5 V.V.	R6 V.V.	R8 E	R10 E.V.V.	R30 A	R45 A	R60 A
----	---------	---------	---------	------	------------	-------	-------	-------



Possibilità di lavorazioni con il cutter



COLTELLO LISCIO

TRITI GROSSOLANI



EMULSIONI



OMOGENEIZZATI



COLTELLO DENTATO

IMPASTI



FRANTUMAZIONI



COLTELLO DENTATO FINE

TRITI FINI



TRITI FINI



→ Cutter da tavolo



robot coupe®

Per realizzare...

*Triti grossolani
Triti fini
Emulsioni
Omogeneizzati
Impasti
Frantumazioni*



Prestazioni

Modelli ideati per la realizzazione di triti, ripieni fini, omogeneizzati, mousse, frantumazioni e impasti. Solamente in qualche minuto la qualità del prodotto finito è eccezionale anche per le preparazioni più lunghe.

Comando "pulse" permette di lavorare a impulsi per una maggiore precisione nel taglio. Alcuni modelli della gamma sono dotati di variatore della velocità per una maggiore flessibilità di utilizzo e per un maggiore numero di preparazioni.

R2 > Cutter da tavolo Robot Coupe con corpo macchina in ABS alimentare, vasca smontabile inox da litri 2,9, coperchio in policarbonato trasparente dotato di foro per l'aggiunta di liquidi o di altri ingredienti durante la lavorazione. In dotazione gruppo coltelli lisci estraibile con lame in acciaio. Altri coltelli in opzione con lame dentate e dentate fini. Velocità 1500 giri/min. e comando ad impulsi.

Coltelli in dotazione



2,9
litri



R2

Codice	Descrizione	Mod.	Vasca lt	L x P x H mm	Peso kg	Potenza kW	Alimentazione V/Hz/fase
MX10.22100	Cutter da tav. corpo macch. in abs alimentare e in vasca acciaio inox	R2	2,9	200 x 280 x 350	10,5	0,55	230/50/1

Cutter da tavolo



robot coupe®

R4 V.V. > Cutter da tavolo Robot Coupe con corpo macchina in alluminio, vasca smontabile inox da litri 4,5 coperchio in policarbonato trasparente dotato di foro per l'aggiunta di liquidi o di altri ingredienti durante la lavorazione e gruppo coltelli lisci estraibile con lame in acciaio. Dotato di un sistema magnetico e blocco motore che provocano l'arresto immediato dei coltelli all'apertura del coperchio. Gruppo coltelli a lame lisce in dotazione con la macchina. Altri coltelli opzionali con lame dentate e dentate fini. Alimentazione monofase. Velocità variabile da 300 a 3500 giri/min e comando ad impulsi.

R5 V.V. > Cutter da tavolo Robot Coupe con corpo macchina in alluminio, vasca smontabile inox da litri 5,5, coperchio in policarbonato trasparente dotato di foro per l'aggiunta di liquidi o di altri ingredienti durante la lavorazione e gruppo coltelli lisci estraibile con lame in acciaio. Altri coltelli in opzione con lame dentate e dentate fini. Dotato di un sistema magnetico e blocco motore che provocano l'arresto immediato dei coltelli all'apertura del coperchio. Motore monofase. Dotato di funzione R-MIX (possibilità di velocità variabile da 300 a 3500 giri/min a velocità variabile in rotazione inversa da 60 a 500 giri/min) e comando ad impulsi.

R6 V.V. > Cutter da tavolo Robot Coupe con corpo macchina in alluminio, vasca smontabile inox da litri 7, coperchio in policarbonato trasparente dotato di foro per l'aggiunta di liquidi o di altri ingredienti durante la lavorazione e gruppo coltelli lisci estraibile con lame in acciaio. Dotato di un sistema magnetico e blocco motore che provocano l'arresto immediato dei coltelli all'apertura del coperchio. Motore monofase. Funzione R-MIX (possibilità di velocità da 300 a 3500 giri/min a velocità variabile in rotazione inversa da 60 a 500 giri/min) e comando ad impulsi.

4,5
litri

Coltelli in dotazione



R4 V.V.



5,5
litri

Coltelli in dotazione



R5 V.V.



7
litri

Coltelli in dotazione



R6 V.V.



Codice	Descrizione	Modello	Vasca lt	L x P x H mm	Peso kg	Potenza kW	Alimentazione V/Hz/fase
MX10.22441	Cutter da tav. con corpo macch. in alluminio	R4 V.V.	4,5	226 x 304 x 460	17	1,00	230/50-60/1
MX10.24336	Cutter da tav. con corpo macch. in alluminio	R5 V.V.	5,5	226 x 304 x 460	24,5	1,30	230/50-60/1
MX10.24304	Cutter da tav. con corpo macch. in alluminio	R6 V.V.	7	280 x 350 x 520	25,7	1,50	230/50-60/1

→ Cutter da tavolo



R8 TRIFASE > Cutter da tavolo Robot Coupe con corpo macchina in vetroresina verniciata, vasca smontabile inox da litri 8, coperchio in policarbonato trasparente che richiede un solo movimento per essere fissato. Dotato di un gruppo coltelli lisci inox estraibile a 2 lame smontabili. Altri gruppi coltelli opzionali a 2 lame dentate. Possibilità di montare una vasca da 3,5 litri con gli appositi coltelli opzionali. Motore asincrono trifase. 2 velocità: 1500 e 3000 giri/min e comando ad impulsi.

R10 V.V. > Cutter da tavolo Robot Coupe con corpo macchina in vetroresina verniciata, vasca smontabile inox da litri 11,5, coperchio in policarbonato trasparente che richiede un solo movimento per essere fissato. Dotato di un gruppo coltelli lisci inox estraibile con 3 lame smontabili a fondo vasca che assicurano un'omogeneità degli ingredienti lavorati. Coltello opzionale a 3 lame dentate. Possibilità di montare una vasca da 3,5lt. Funzione R-MIX (possibilità di velocità 300 a 3500 giri /min a velocità variabile in rotazione inversa da 60 a 500 giri/min) e comando ad impulsi. Altri coltelli opzionali con lame dentate fini e dentate grosse.

8
litri

R8 TRIFASE

Coltelli in dotazione



robot coupe®

11,5
litri

R10 V.V.

Coltelli in dotazione



Codice	Descrizione	Modello	Vasca lt	L x P x H mm	Peso kg	Potenza kW	Alimentazione V/Hz/fase
MX10.21291	Cutter da tav. con corpo macch. in vetroresina verniciata	R8 TRIFASE	8	315 x 545 x 585	44,9	2,20	400/50/3
MX10.21385	Cutter da tav. con corpo macch. in vetroresina verniciata	R10 V.V.	11,5	345 x 560 x 660	50,6	2,60	230/50-60/1



Accessori Cutter



Coltelli mod. R2 - R2B



Coltelli mod. R3-1500 - R4



Coltelli mod. R5



Coltelli mod. R6



Coltelli mod. R8



Coltelli mod. R10

Codice	Descrizione	L x P x H mm	Peso kg	Euro
MX60.27138	Coltelli dentati per R2	200 x 140 x 105	0,250	00,00
MX60.27061	Coltelli dentati fini per R2	200 x 140 x 105	0,250	00,00
MX60.27055	Coltelli lisci supplementari per R2	200 x 140 x 105	0,250	00,00
MX60.27346	Coltelli dentati per R4 V.V.	200 x 140 x 105	0,250	00,00
MX60.27345	Coltelli dentati fini per R4 V.V.	200 x 140 x 105	0,250	00,00
MX60.27344	Coltelli lisci supplementari per R4 V.V.	200 x 140 x 105	0,250	00,00
MX60.27121	Coltelli dentati per per R5 V.V.	150 x 245 x 220	0,500	00,00
MX60.27351	Coltelli dentati fini per R5 V.V.	150 x 245 x 220	0,500	00,00
MX60.27120	Coltelli lisci supplementari per R5 V.V.	150 x 245 x 220	0,500	00,00
MX60.27125	Coltelli dentati inox smontabili R6 V.V.	150 x 245 x 220	0,500	00,00
MX60.27352	Coltelli dentati fini speciale prezzemolo R6 V.V.	150 x 245 x 220	0,500	00,00
MX60.27124	Coltelli lisci inox smontabili R6 V.V.	150 x 245 x 220	0,500	00,00
MX60.27383	Coltelli dentato a 2 lame per R8	150 x 245 x 220	0,500	00,00
MX60.27381	Coltelli liscio a 2 lame per R8	150 x 245 x 220	0,500	00,00
MX60.27384	Coltelli dentato a 3 lame per R10 V.V.	150 x 245 x 220	0,500	00,00
MX60.27382	Coltelli lisci a 3 lame per R10 V.V.	150 x 245 x 220	0,500	00,00

A RICHIESTA: Coltelli dentati. Modelli velocità variabile anche per R8. Vasca supplementare da 3,5 litri per R8-R10.

→ Cutter da pavimento trifase



robot coupe®

Possibilità di lavorazioni con il cutter da pavimento

Emulsionare, mescolare, impastare, polverizzare, granulare, raffinare, tritare, macinare, montare, omogeneizzare...

Tutte queste lavorazioni sono velocemente e facilmente realizzabili, una pulizia estrema oltre alla garanzia di un risultato eccellente.

R30 TRIFASE > Cutter da pavimento Robot Coupe con corpo macchina totalmente in inox con struttura a 3 gambe molto larghe per una maggior stabilità, vasca inox smontabile e ribaltabile da litri 28. Coperchio in policarbonato trasparente a tenuta liquidi con apertura centrale per l'aggiunta di ingredienti durante la lavorazione. In dotazione gruppo coltelli inox smontabili a 3 lame lisce. Raschiatore coperchio, pannello di comando IP 65 dotato di un timer digitale (timer da 5 secondi a 15minuti) e spie di sicurezza per un utilizzo sicuro. Alimentazione trifase. 2 Velocità 1500 e 3000giri/min e comando ad impulsi.

R45 TRIFASE > Cutter da pavimento Robot Coupe con corpo macchina totalmente in inox con struttura a 3 gambe molto larghe per una maggior stabilità, vasca inox smontabile e ribaltabile da litri 45. Coperchio in policarbonato trasparente a tenuta liquidi con apertura centrale per l'aggiunta di ingredienti durante la lavorazione. In dotazione gruppo coltelli inox smontabili a 3 lame lisce. Raschiatore coperchio, pannello di comando IP 65 dotato di un timer digitale (timer da 5 secondi a 15minuti) e spie di sicurezza per un utilizzo sicuro. Alimentazione trifase. 2 Velocità 1500 e 3000giri/min e comando ad impulsi.

R60 TRIFASE > Cutter da pavimento Robot Coupe con corpo macchina totalmente in inox con struttura a 3 gambe molto larghe per una maggior stabilità, vasca inox smontabile e ribaltabile da litri 60. Coperchio in policarbonato trasparente a tenuta liquidi con apertura centrale per l'aggiunta di ingredienti durante la lavorazione. In dotazione gruppo coltelli inox smontabili a 3 lame lisce. Raschiatore coperchio, pannello di comando IP 65 dotato di un timer digitale (timer da 5 secondi a 15minuti) e spie di sicurezza per un utilizzo sicuro. Alimentazione trifase. 2 Velocità 1500 e 3000giri/min e comando ad impulsi.

28
litri



R30 TRIFASE

45
litri



R45 TRIFASE

60
litri



R60 TRIFASE

Codice	Descrizione	Modello	Vasca lt	L x P x H mm	Peso kg	Potenza kW	Alimentazione V/Hz/fase
MX11.52331	Cutter da pavimento trifase	R30 TRIFASE	28	720 x 600 x 1.250	148	5,40	400/50/3
MX11.53331	Cutter da pavimento trifase	R45 TRIFASE	45	760 x 600 x 1.400	194,8	9,00	400/50/3
MX11.54331	Cutter da pavimento trifase	R60 TRIFASE	60	810 x 600 x 1.400	201,2	11,00	400/50/3

❖ Cutter da pavimento



❖ Accessori cutter da pavimento

Codice	Descrizione	L x P x H mm	Peso kg	Euro
MX60.57074	Gruppo coltelli inox smontabili 3 lame lisce R30	300 x 250 x 280	2	00,00
MX60.57075	Gruppo coltelli inox smontabili 3 lame dentate R30	300 x 250 x 280	2	00,00
MX60.57077	Gruppo coltelli inox smontabili 3 lame dentate fini R30	300 x 250 x 280	2	00,00
MX60.57081	Gruppo coltelli inox smontabili 3 lame lisce R45	300 x 250 x 280	2	00,00
MX60.57084	Gruppo coltelli inox smontabili 3 lame dentate fini R45	300 x 250 x 280	2	00,00
MX60.57082	Gruppo coltelli inox smontabili 3 lame dentate R45	300 x 250 x 280	2	00,00
MX60.57091	Gruppo coltelli inox smontabili 3 lame lisce R60	300 x 250 x 280	2	00,00
MX60.57095	Gruppo coltelli inox smontabili 3 lame dentate fini R60	300 x 250 x 280	2	00,00
MX60.57092	Gruppo coltelli inox smontabili 3 lame dentate R60	300 x 250 x 280	2	00,00



Quadro comandi



Vasca



Coperchio trasparente



Coltelli in dotazione

Blixer/Omogenizzatori

Possibilità di lavorazioni con il Blixer



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

robot coupe®



2,9
litri

BLIXER 2



3,7
litri

BLIXER 3



4,5
litri

BLIXER 4 V.V.

Blixer 2 > Omogeneizzatore da banco Robot Coupe con corpo macchina in alluminio, vasca inox smontabile da litri 2,9. Coperchio in policarbonato trasparente con pala raschiatrice. Gruppo coltelli dentati fini estraibile con lame in acciaio e canotto a tenuta liquidi. Ulteriore coltello opzionale su richiesta con lame dentate. Dotati di un sistema di sicurezza magnetico e freno motore che entrano in funzione non appena viene rimosso il coperchio. Motore monofase. 1 velocità: 3000 giri/min e comando ad impulsi. Macchina progettata per la preparazione di diete, triti finissimi ed emulsioni. In grado di lavorare anche la mono porzione.

Blixer 3 > Omogeneizzatore da banco Robot Coupe con corpo macchina in ABS e vasca inox smontabile da litri 3,7. Coperchio in policarbonato trasparente con pala raschiatrice. Gruppo coltelli dentati fini estraibile con lame in acciaio e canotto a tenuta liquidi. Ulteriore coltello opzionale a lame dentate su richiesta. Dotati di un sistema di sicurezza magnetico e freno motore che entrano in funzione non appena viene rimosso il coperchio. Motore monofase. 1 velocità 3000 giri/min e comando ad impulsi.

Blixer 4 V.V. > Omogeneizzatore da banco Robot Coupe con corpo macchina in alluminio, dotato di vasca inox smontabile da litri 4,5. Coperchio in policarbonato trasparente con pala raschiatrice. Gruppo coltelli dentati fini estraibile con lame in acciaio e canotto a tenuta liquidi. Ulteriore coltello opzionale a lame dentate. Dotati di un sistema di sicurezza magnetico e freno motore che entrano in funzione non appena viene rimosso il coperchio. Motore monofase. Variatore di velocità da 300 e 3500 giri/min e comando ad impulsi. Macchina progettata per la preparazione di diete, triti finissimi ed emulsioni.

Coltelli in dotazione



Codice	Descrizione	Modello	Vasca lt	L x P x H mm	Peso kg	Potenza kW	Alimentazione V/Hz/fase
MX12.33228	Blixer da banco	BLIXER 2	2,9	210 x 281 x 389	11,5	0,70	230/50/1
MX12.33197	Blixer da banco	BLIXER 3	3,7	242 x 304 x 444	13,2	0,75	230/50/1
MX12.33220	Blixer da banco	BLIXER 4 V.V.	4,5	242 x 332 x 479	17,3	1,10	230/50/1

❖ Blixer/Omogenizzatori

Blixer 5 V.V. ▶ Omogeneizzatore da banco con corpo macchina in alluminio, vasca inox smontabile da litri 5,5.

Coperchio in policarbonato trasparente con pala raschiatrice; gruppo coltelli dentati fini estraibile con lame in acciaio e canotto a tenuta liquidi. Variatore di velocità da 300 e 3500 giri/min. e comando ad impulsi.

Blixer 6 V.V. ▶ Omogeneizzatore da banco con corpo macchina in alluminio, vasca inox smontabile da litri 7.

Coperchio a tenuta stagna in policarbonato trasparente completo di pala raschiatrice; gruppo coltelli dentati fini estraibile con lame in acciaio e canotto a tenuta liquidi. Variatore di velocità da 300 e 3000 giri/min e comando ad impulsi.

Blixer 8 V.V. ▶ Omogeneizzatore da banco con corpo macchina in alluminio, vasca inox smontabile da litri 8.

Coperchio in policarbonato trasparente con pala raschiatrice; gruppo coltelli dentati fini estraibile con 2 lame in acciaio e canotto a tenuta liquidi. Variatore di velocità da 300 a 3500 giri/min e comando ad impulsi.

Blixer 10 V.V. ▶ Omogeneizzatore da banco con corpo macchina in alluminio, vasca inox smontabile da litri 11,5.

Coperchio in policarbonato trasparente con pala raschiatrice; gruppo coltelli dentati fini estraibile con 3 lame in acciaio e canotto a tenuta liquidi. Variatore di velocità da 300 a 3500 giri/min e comando ad impulsi.



Codice	Descrizione	Modello	Vasca lt	L x P x H mm	Peso kg	Potenza kW	Alimentazione V/Hz/fase
MX12.33171	Blixer da banco	BLIXER 5 V.V.	5,5	280 x 350 x 500	25	1,40	230/50-60/1
MX12.33155	Blixer da banco	BLIXER 6 V.V.	7,0	280 x 350 x 535	26,3	1,50	230/50-60/1
MX12.21305	Blixer da banco	BLIXER 8 V.V.	8,0	315 x 545 x 605	47,7	2,20	230/50/1
MX12.21405	Blixer da banco	BLIXER 10 V.V.	11,5	315 x 545 x 680	51,4	2,60	230/50/1

❖ Accessori Blixer

Codice	Descrizione	L x P x H mm	Peso kg	Euro
MX60.27370	Coltelli dentati fini supplementari per Blixer 2	200 x 140 x 105	0,25	0,00
MX60.27371	Coltelli dentati per Blixer 2	200 x 140 x 105	0,25	0,00
MX60.27347	Coltelli dentati fini supplementari per Blixer 3	200 x 140 x 105	0,25	0,00
MX60.27348	Coltelli dentati per Blixer 3	200 x 140 x 105	0,25	0,00
MX60.27349	Coltelli dentati fini supplementari per Blixer 4	200 x 140 x 105	0,25	0,00
MX60.27350	Coltelli dentati per Blixer 4	200 x 140 x 105	0,25	0,00
MX60.27155	Coltelli dentati fini supplementari per Blixer 5 Plus	150 x 245 x 220	0,50	0,00
MX60.27180	Coltelli dentati per Blixer 5 Plus	150 x 245 x 220	0,50	0,00
MX60.27169	Coltello dentato fine supplementare per Blixer 6 V.V.	150 x 245 x 220	0,50	0,00
MX60.27377	Coltello inox dentato fine supplementare a 2 lame per Blixer 8	150 x 245 x 220	0,50	0,00
MX60.27378	Coltello inox dentato fine supplementare a 3 lame per Blixer 10	150 x 245 x 220	0,50	0,00

robot coupe®



Emulsionatore Blender



Temperatura di lavorazione: da -18°C a -22°C

Costruito in pregiato materiale con un alloggiamento in nichel-cromo, estremamente compatto, Pacojet- grazie ad una tecnica nuova e unica nel suo genere - assolve ad un compito fondamentale nelle cucine di alta qualità: “pacossare” i generi alimentari. Ovvero: tritare, trasformare in purè, mousse e patè generi alimentari diversi, mantecare ed emulsionare sorbetti e gelati da base surgelata. Il tutto in un'unica e sola operazione! Con Pacojet, infatti, avrete la possibilità, in pochissimo tempo, di avere il prodotto finito e pronto per essere consumato passando quasi direttamente dal conservatore al piatto di portata.

Il segreto sta tutto nell'eliminazione dei tempi di scongelamento che influiscono sui ritmi di lavoro. In tal modo viene offerta l'opportunità di preparare in anticipo ingredienti di diversa tipologia utilizzandoli all'occorrenza subito e nelle quantità desiderate. Inoltre, data la rapida lavorazione, le porzioni in eccesso potranno essere reinserite nella catena del freddo prima che l'azione dello scongelamento possa danneggiarle.

In dotazione: 1 bicchiere, 1 kit lavaggio, 1 lama.



PACOJET II

Codice	Modello	Giri/lama rpm	Pressione aria bar	Capacità bicchiere lt	L x P x H mm	Peso kg	Potenza kW	Alimentazione V/Hz/fase
SI69010202	PACOJET II	2000	1,2	0,8	200 x 360 x 500	13	1	230/50/1

Accessori Pacojet

Codice	Descrizione	Euro
SI69012002	Bicchiere Pacojet	0,00
SI69012010	Kit 4 Bicchieri Pacojet	0,00
SI69012006	Coltelli Pacojet	0,00
SIPJET42592	Mozzo 2 lame Pacojet	0,00
SIPJET42594	Mozzo 4 lame Pacojet	0,00
SIPJET42589	Mozzo a disco forato Pacojet	0,00



❖ Mixer ad immersione



Mixer portatile con tubo frantumatore in acciaio inox e supporto a muro. Sistema diaggancio accessori a baionetta. La particolare forma della testa frantumatrice evita gli spruzzi. Variatore elettronico della velocità con regolatore velocità indipendentemente dal carico. Velocità regolabile a mezzo pulsanti + e -. Progettato per uso intensivo: sistema a doppia ventola per il raffreddamento del motore. Pannello comandi visibile e resistente all'acqua (IP55) per controllare i livelli di velocità e la luce spia di sovraccarico. Dispositivo di bloccaggio del gruppo albero che ne impedisce il distacco durante la lavorazione.

DBM335 ▶ Progettato per essere utilizzato direttamente in pentole (anche durante la cottura) da 30 litri con tubo da 353 mm e da 50 litri con tubo da 453mm.

DBMW345 ▶ Dotato di frusta rinforzata Produttività adatta per 50-300 coperti per servizio. Progettato per essere utilizzato direttamente in pentole (anche durante la cottura) da 50 litri max.



Codice	Descrizione	Modello	Velocità giri/min	L x P x H mm	Peso kg	Potenza kW	Alimentazione V/Hz/fase
DT603466	Mixer Portatili: Bermixer da 350W a 750W	DBM335	9000	138 x 120 x 665	3,25	0,35	220-240/50-60/1
DT603478	Mixer Portatili: Bermixer da 350W a 750W	DBMW345	9000	138 x 120 x 765	4,3	0,35	220-240/50-60/1

❖ Mixer ad immersione



Frullatore ad immersione con efficiente sistema di raffreddamento motore. Robusta ma leggera struttura portante in ABS caricato a vetro. Pratica ed ergonomica impugnatura. Sistema di sicurezza contro l'accensione accidentale. Pulsante di bloccaggio motore acceso. Rapido sistema di aggancio asta. Macchina protetta con grado IP x3.

CICLONE 23 VV ▶ Versione di comando "Velocità variabile al dito". Solo corpo macchina, necessita di asta da 350 mm.

VORTEX 55 VT ▶ Versione di comando "Variotronic: variatore di velocità stabilizzato con controllo di potenza." solo corpo macchina, necessita di asta da 450 mm.

Grande varietà di optional richiedibili a parte:

- Valigetta • Supporto pentola • Supporto a muro
- Espositore • Frusta. Frusta con sistema di ingranaggi in metallo. Fruste inox smontabili e pulibili in lavastoviglie.



Codice	Modello	Giri coltelli r.p.m.	Giri frusta r.p.m.	Capacità lavoro lt	L x P x H mm	Peso kg	Potenza kW	Alimentazione V/Hz/fase
SI66020302	CICLONE 23VV	12.000 / 1.000 + 1.000 VV	2.300 / 1.900 + 2.700 VV	40	100 x 182 x 34	2,2	0,23	230/50/1
SI66003500	ASTA CICLONE 350MM				∅ 94 x 320 (H)	0,7		
SI66250502	VORTEX 55 VT	2.000 + 11.500 VV		200	125 x 190 x 385	3,5	0,55	230/50/1
SI66204500	ASTA VORTEX 450MM				∅ 100 x 450 (H)	1,6		

➤ Mixer ad immersione



Macchina per ottenere diversi prodotti in base all'utensile utilizzato. MESCOLATORE per realizzare minestrone, puree di verdure, salse, pastelle, maionese, passato di pomodoro, pesto ecc. Realizzato interamente in acciaio inox. FRUSTA per ottenere panna montata, creme, omelette, souè, ecc. Realizzata in acciaio inox. I modelli MX40 e FX40 si differenziano nel tipo di impugnatura. Il modello MX25 è dotato del solo mescolatore da 30 cm.

MX25

- velocità 13000 rpm
- capacità vasca 30 lt.

MX40

- velocità mescolatore 250÷11000 rpm
- velocità frusta 250÷1500 rpm
- capacità vasca con mescolatore 400 mm 60 lt.



Codice	Descrizione	Modello	Lunghezza mm	L x P x H mm	Peso kg	Potenza W	Alimentazione V/Hz/fase
FMX2523M	Mixer ad immersione	MX25	270 mescolatore	135 X 100 X 600	2,2	250	230/50-60/1
FMX4023M	Mixer ad immersione	MX40	300 - 400 - 500 - 600 mescolatore 350 frusta	155 X 120 X 790 con mescolatore 155 X 120 X 710 con frusta	4,5	400	230/50-60/1

➤ Accessori/optional

Codice	Descrizione	Euro
FMME4030	Mescolatore per MX40 lungh. 300 mm	115,00
FMME4040*	Mescolatore per MX40 lungh. 400 mm	115,00
FMME4050	Mescolatore per MX40 lungh. 500 mm	125,00

* in dotazione

MESCOLATORE • MIXER

FRUSTA • WHIP

MX40



Mixer ad immersione

robot coupe®

Mixer ad immersione con corpo in ABS ed alluminio. Coltello, campana e fusto interamente in inox.

Fornito con supporto a parete in inox.

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

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

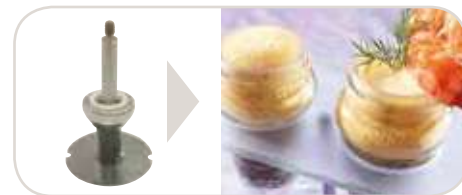
Modello	Mixer	Frusta	Variatore di velocità	Coperti min-max
MINI MP 160 V.V.				max 15
MINI MP 190 V.V.				max 20
MINI MP 240 V.V.				max 15
MINI MP 190 COMBI				max 20
MINI MP 240 COMBI				max 20

Cutter e mixer

01. PREPARAZIONE DINAMICA



Speciale per salse, emulsioni e piccole lavorazioni



MINI	COMBI
Mini MP 160-190-240 V.V.	Mini MP 190-240 Combi

Codice	Modello	Dimensioni mm	Lungh. fusto mm	Velocità mixer giri/min	Velocità frusta giri/min	Peso kg	Potenza W	Alimentaz. V/Hz/fase
MX15.34690	MINI MP 160 V.V.	ø 78 x 455	160	da 2.000 a 12.500		2,4	220	230/50/1
MX15.34700	MINI MP 190 V.V.	ø 78 x 485	190	da 2.000 a 12.500		2,5	250	230/50/1
MX15.34710	MINI MP 240 V.V.	ø 78 x 535	240	da 2.000 a 12.500		2,8	270	230/50/1
MX15.34720	MINI MP 190 COMBI	ø 78 x 485 fusto/550 frusta	190		da 350 a 1.560	2,7	250	230/50/1
MX15.34730	MINI MP 240 COMBI	ø 78 x 535 fusto/550 frusta	240		da 350 a 1.560	2,8	270	230/50/1
MX60.27333	FRUSTA MINI MP							



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



Motore potente per una maggiore durata dell'apparecchio.



Pulsante velocità variabile per una regolazione facile e ben visibile.



Coltello, disco e fusto in inox smontabili per un'igiene perfetta.



Coltello ideato per una qualità di miscelatura ottimale.



Disco emulsionatore smontabile in inox per omogeneizzare le salse fredde o calde e dare loro una consistenza spumosa.

Mixer ad immersione

Mixer ad immersione Robot Coupe con gruppo coltelli in acciaio inox interamente smontabile per l'accurata pulizia. Griglie di ventilazione nella parte superiore per garantire la tenuta stagna nella parte inferiore del blocco motore. In dotazione fornita una chiave di sblocco per la corretta pulizia del coltello. La gamma **CMP** presenta un corpo motore in ABS ed alluminio e un fusto in acciaio inox ed ABS.

La gamma **MP** ha un corpo motore in ABS ed alluminio, mentre fusto e campana sono in acciaio inox. Cavo di alimentazione smontabile. Nuovo sistema brevettato "Easy Plug" che permette di sostituire facilmente il cavo di alimentazione in caso d'intervento del servizio assistenza. Il modello **MP800 TURBO** è dotato di doppia impugnatura ergonomica ideata per una maggiore comodità di utilizzo e uno spostamento più facile. Dotato di nuova tecnologia EBS Electronic Booster System: si tratta di un dispositivo elettronico che migliora le prestazioni del motore.



SCOMPONIBILITÀ TOTALE LAME



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



Modello	Mixer	Frusta	Variatore di velocità	Coperti min-max
CMP 250 V.V.				20 50
CMP 300 V.V.				30 70
CMP 350 V.V.				50 90
CMP 400 V.V.				70 120
MP 350 ULTRA				70 100
MP 350 V.V. ULTRA				70 100
MP 450 ULTRA				80 150
MP 450 V.V. ULTRA				80 150
MP 550 ULTRA				100 250
MP 600 ULTRA				200 350
MP 800 TURBO				200 350

CMP	MP ULTRA/TURBO
250 - 300 350 - 400	350 - 450 - 550 600 - 800

Codice	Modello	Capacità lavorazione litri	Dimensioni mm	Lungh. fusto mm	Velocità mixer giri/min	Peso kg	Potenza W	Alimentazione V/Hz/fase
MX15.34240	CMP 250 V.V.	15	∅ 94 x 650	250	da 2.300 a 9.600	3,9	310	230/50/1
MX15.34230	CMP 300 V.V.	30	∅ 94 x 660	300	da 2.300 a 9.600	3,9	310	230/50/1
MX15.34250	CMP 350 V.V.	45	∅ 94 x 700	350	da 2.300 a 9.600	4,1	400	230/50/1
MX15.34260	CMP 400 V.V.	73	∅ 94 x 763	400	da 2.300 a 9.600	4,1	420	230/50/1
MX15.34800	MP 350 ULTRA	50	∅ 125 x 740	350	9.500	6,2	440	230/50/1
MX15.34840	MP 350 V.V. ULTRA	100	∅ 125 x 740	350	da 1.500 a 9.000	6,4	440	230/50/1
MX15.34810	MP 450 ULTRA	100	∅ 125 x 840	450	9.500	6,3	500	230/50/1
MX15.34850	MP 450 V.V. ULTRA	200	∅ 125 x 840	450	da 1.500 a 9.000	6,5	500	230/50/1
MX15.34820	MP 550 ULTRA	300	∅ 125 x 940	550	9.000	6,6	750	230/50/1
MX15.34830	MP 600 ULTRA	300	∅ 125 x 980	600	9.500	7,4	850	230/50/1
MX15.34890	MP 800 TURBO	400	∅ 125 x 1130	800	9.500	9,2	1.000	230/50/1

Mixer ad immersione combinati

CMP 250 V.V. COMBI E CMP 350 V.V. COMBI > Mixer ad immersione Robot Coupe combinato con corpo motore in ABS ed alluminio fusto in acciaio inox ed ABS, gruppo coltelli inox interamente smontabile per l'accurata pulizia. Accessorio fruste incluso. Griglie di ventilazione nella parte superiore per garantire la tenuta stagna nella parte inferiore del blocco motore. In dotazione viene fornita una chiave di smontaggio del coltello per una migliore e corretta pulizia.

MP 350 COMBI ULTRA E MP 450 COMBI ULTRA > Mixer ad immersione combinato Robot Coupe con corpo motore in ABS ed alluminio, fusto e campana contenente il gruppo coltelli in acciaio inox interamente smontabile per l'accurata pulizia. Questo mixer viene fornito di accessorio frusta. Griglie di ventilazione nella parte superiore per garantire la tenuta stagna nella parte inferiore del blocco motore. Cavo di alimentazione smontabile con nuovo sistema brevettato "Easy Plug" che permette di sostituire facilmente il cavo di alimentazione in caso d'intervento del servizio assistenza. In dotazione viene fornita una chiave di apertura per la corretta pulizia del coltello.

MP 450 FW ULTRA > Mixer ad immersione Robot Coupe con corpo motore in ABS ed alluminio, dotato di accessorio frusta. Velocità variabile con principio di autoregolazione della velocità. Cavo di alimentazione smontabile con nuovo sistema brevettato "Easy Plug" che permette di sostituire facilmente il cavo di alimentazione in caso d'intervento del servizio assistenza.

MP 450XL FW ULTRA > Mixer ad immersione Robot Coupe con corpo motore in ABS ed alluminio, dotato di accessorio miscelatore. Velocità variabile con principio di autoregolazione della velocità. Cavo di alimentazione smontabile con nuovo sistema brevettato "Easy Plug" che permette di sostituire facilmente il cavo di alimentazione in caso d'intervento del servizio assistenza.

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

CMP COMBI	MP COMBI ULTRA	MP FW ULTRA	MP FW ULTRA
250 - 350	350 - 450	450	450XL
250 mm	350 mm		450 mm
Fruste h. 280 per CMP COMBI	Fruste h. 280 per MP COMBI ULTRA	Fruste completamente smontabili	

robot coupe®

Codice	Modello	Dimensioni mm	Altezza mm	Velocità mixer giri/min	Velocità frusta giri/min	Peso Kg	Potenza W	Alimentazione V/Hz/fase
MX15.34300	CMP 250 COMBI	Ø 94 x 640 fusto/610 frusta	250 fusto	da 2.300 a 9.600	da 500 a 1.800	5,6	270	230/50/1
MX15.34310	CMP 300 COMBI	Ø 94 x 700 fusto/610 frusta	300 fusto	da 2.300 a 9.600	da 500 a 1.800	5,7	300	230/50/1
MX15.34860	MP 350 COMBI ULTRA	Ø 125 x 790 fusto/805 frusta	350 fusto	da 1.500 a 9.000	da 250 a 1.500	7,9	440	230/50/1
MX15.34870	MP 450 COMBI ULTRA	Ø 125 x 890 fusto/840 frusta	450 fusto	da 1.500 a 9.000	da 250 a 1.500	8,2	500	230/50/1
MX15.34880	MP 450 FW ULTRA	Ø 125 x 800 frusta	450 frusta		da 250 a 1.500	8,6	500	230/50/1

Codice	Modello	Dimensioni mm	Altezza miscelatore mm	Velocità miscelatore giri/min	Peso Kg	Potenza W	Alimentazione V/Hz/fase
MX15.34280	MP 450XL FW ULTRA	Ø 175 x 1.210	690	da 150 a 510	8,6	500	230/50/1

Turbomiscelatore



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

MT 200 ▶ Turbomiscelatore-frantumatore per vasca da 200 litri

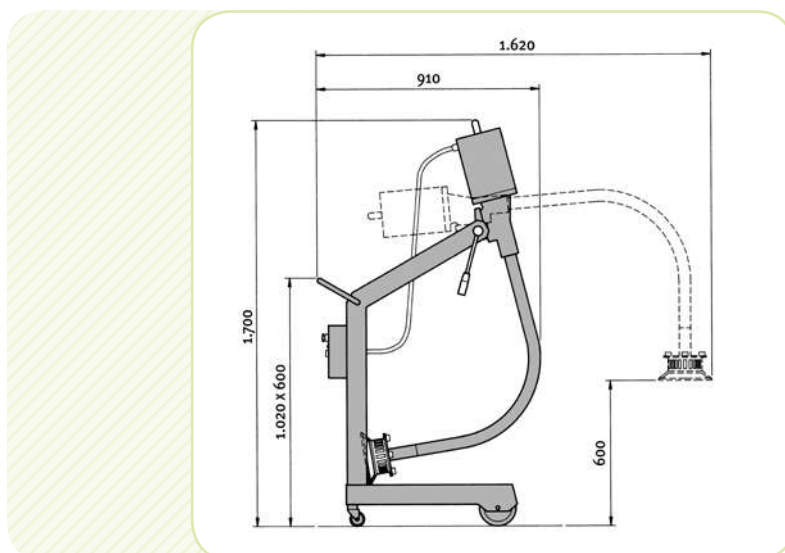
- Carrello inox con ruote posteriori autofrenanti.
- Regolazione verticale bilanciata.
- Segnalatore inversione di marcia con blocco funzionamento.
- Cavo elettrico 8 metri.
- Comandi a bordo macchina a 24 volt.
- Tensione commutabile.
- Una velocità.
- Protezione termica del motore.

MT 300 ▶ Turbomiscelatore-frantumatore per vasca da 300 litri

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

MT 500 ▶ Turbomiscelatore-frantumatore per vasca da 500 litri

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



Codice	Modello	Velocità RPM	Peso kg	Potenza kW	Alimentazione V/Hz/fase
AGD2-2620_12	MT 200	1.400	67	1,10	230 - 400/50/3
AGD2-2601_12	MT 300	900 - 1.400	67	1,10	230 - 400/50/3
AGD2-2610_12	MT 500	900 - 1.400	74	1,85	230 - 400/50/3

Passatrice per frutta e verdura

Sistema di funzionamento

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

Per la preparazione di...

salse di crostacei, gelatina, base per sorbetti, polpa di frutta, salse di verdure. Ideale anche per marmellate/conserven fatte in casa per agriturismo e piccole attività di ristorazione.



robot coupe®



MARMELLATA

Denocciolare frutta matura o scottata e separare la polpa dai semi per frutti di bosco, sambuco, rosa canina e fragole.



PASSATA DI POMODORO

Il seme non viene schiacciato o frantumato ma semplicemente separato dalla polpa di pomodoro evitando alterazioni di acidità.



produzione oraria
40 > 60kg



C80 > Passatrice Robot Coupe estraettrice di succo/polpa versione da banco costruita in inox e fusione di alluminio. Adatta nei laboratori di gelateria per la produzione di frutta fresca, nei laboratori conservieri per i preparati gastronomici, negli ospedali per la frutta cotta. Alimentazione monofase. Velocità 1500 giri/min. Produzione oraria 50 Kg. IN DOTAZIONE: cestello filtrante da Ø 1mm, due contenitori in plastica per la raccolta del prodotto e dello scarto, kit di ricambio spatole in gomma. OPZIONALE: 3 setacci di misure diverse.

Codice	Descrizione	Modello	Velocità giri/min	Prod. kg/h	L x P x H mm	Peso kg	Potenza kW	Alimentazione V/Hz/fase
MX13.55012	Centrifuga estraettrice di succo/polpa	C 80	1500	50	570 x 260 x 460	20,6	0,65	230/50/1

Accessori

Codice	Descrizione	Euro
MX60.57009	Setaccio con fori Ø 0,5 mm per mod. C80	00,00
MX60.57008	Setaccio con fori Ø 3 mm per mod. C80	00,00
MX60.57007	Setaccio con fori Ø 1 mm opzionale per mod. C80	00,00
MX60.57023	Setaccio con fori Ø 5 mm per mod. C80	00,00



Frullatore



Ideali per frappé e frullati di frutta

Frullatore Blender Multifunzione

Con contenitore da 2 litri in polycarbonato e motore ad alta velocità. Velocità regolabile e pulsante di selezione Intelaiatura completamente in plastica. Con sistema di sicurezza sul coperchio. Ideale per la preparazione di cocktails, mousses, passati, salse e dessert. Coltello in acciaio inox.

Codice	Descrizione	Modello	Capacità litri	L x P x H mm	Potenza kW	Alimentazione V/Hz/fase
HI230701	Frullatore Blender Multifunzione	230701	2	210 x 230 x 520	1,5	230/50/1

Macchina per il frappé



Ideale per frappé e caffè shakerato

Macchina per il frappé dal design moderno, caratterizzato da linee morbide e precise. Studiata per un utilizzo professionale e severo nel rispetto delle norme di sicurezza europee e nordamericane.

- Corpo macchina bianco o cromato, colonna in alluminio estruso e base in presso-fusione per una ottima stabilità della macchina, il tutto privo di angoli e giunzioni per facilitare la pulizia;
- Disponibile nella versione da banco 1 o 2 bicchieri o a parete;
- Bicchiere da 550 cc in Tritan trasparente o a richiesta in acciaio inox;
- Bicchiere da 900 cc in acciaio inox su versione da 120 watt;
- Motore potente e ventilato per una maggiore durata;
- Versione con 3 fruste in alluminio e acciaio per la preparazione di cocktail e sorbetti o con disco appositamente studiato per il caffè shakerato o per montare il prodotto in lavorazione;
- Microinterruttore di sicurezza sul bicchiere (opzionale per paesi extra UE);
- Variatore di velocità a richiesta; Motore r.p.m. 14.000/4.00 ÷ 14.000.



Codice	Descrizione	Modello	Capacità litri	L x P x H mm	Peso kg	Potenza W	Alimentazione V/Hz/fase
SI65013102	Macchina per il frappé	SIRIO 1W	0,55	150 x 195 x 485	2,5	100	230/50/1

Blender

RIO > Bar blender con campana policarbonato con sistema wave action. Bicchieri policarbonato 1,3lt. Connessione motore/lame in gomma vulcanizzata.

TANGO > Blender 1hp, connessione motore/lame in acciaio martensitico, bicchiere impilabile in policarbonato 1,4 litro con sistema wave action. Timer, 2 velocità e ciclo pulse. Il timer permette di pre-impostare il tempo di funzionamento in modo da ottenere sempre la stessa qualità. 0,5 litri daiquiri in 15 secondi, ideale per cubetti di ghiaccio pieni

ECLIPSE > Dotato di sistema quiet blend che riduce tramite la campana insonorizzante i fastidiosi rumori di lavorazione, ideale per mantenere un'atmosfera di conversazione. Design compatto, solo 21,6 cm di larghezza. 5 pulsanti per memorizzare i cicli per i drink più frequenti e popolari con la possibilità di personalizzazione tramite usb. Sensore d'arresto all'apertura della campana. Bicchiere policarbonato 1,4lt con sistema wave action. Connessione motore/lame in acciaio martensitico. Ideale per smoothies e frozen con frutta e cubetti interi.



Frappé gelato alla fragola

Ingredienti per 2 - 4 persone

250g di fragole • 1 cucchiaio di zucchero semolato • 300ml di latte freddo dal frigorifero

Preparazione

- Eliminare le foglioline dalle fragole.
- Mettere le fragole in freezer, fino a surgelarle del tutto o quasi.
- Versare le fragole nel frullatore, aggiungere lo zucchero semolato e infine il latte freddo. Il latte deve quasi coprire le fragole (ma non superare i due terzi dell'altezza della caraffa del frullatore).
- Frullare al massimo, fino ad avere una miscela densa e cremosa, poi versare in bicchieri alti.

20 secondi
per smoothies & frozen

1,3 litri

Ideale per
circa **25**
cocktails al
giorno

solo ghiaccio
in piccoli cubetti

RIO



15 secondi
per smoothies & frozen

1,4 litri

TANGO



12 secondi
per smoothies & frozen

1,4 litri

da **50 a 75**
cocktails al
giorno

ECLIPSE



Codice	Descrizione	Modello	Capacità litri	L x P x H mm	Peso kg	Potenza W	Alimentazione V/Hz/fase
BLHBB250-CE	Blender Hamilton Beach high performance	RIO	1,3	165 x 203 x 406	4	450	230/50/1
BLHBH450-CE	Blender Hamilton Beach high performance	TANGO	1,4	165 x 229 x 432	4,8	600	230/50/1
BLHBH750-CE	Blender Hamilton Beach high performance	ECLIPSE	1,4	216 x 286 x 470	6,5	1000	230/50/1

Blender

SUMMIT > Blender dotato di bicchiere in policarbonato 1,8lt, motore 3hp con connessione motore/lame in acciaio martensitico. Ideale per smoothies e frozen. Dotato di campana insonorizzante con sensore per eliminare i fastidiosi rumori durante la lavorazione del cocktail. Il ciclo autoblend consente tramite una tecnologia brevettata di riconoscere automaticamente quando il frozen o lo smoothies hanno raggiunto la consistenza ottimale calcolando il numero di giri e il continuo consumo di corrente. Aria forzata per la ventilazione costante del motore. Bicchiere policarbonato 1,8lt con wave action. 12 secondi per smoothies & frozen.

TEMPEST > Blender ad alta potenza: il motore sviluppa una potenza pari a 3hp grazie alla conformazione tecnica e al design del bicchiere dotato di wave action system. Comandi touch e ciclo jump. 2 velocità, timer e ciclo pulse. Connessione motore/lame in acciaio martensitico, ideale per frozen & smoothies con l'impiego del cubetto ghiaccio pieno e frutta. Bicchiere policarbonato da 1,8lt con sistema wave action. Smoothies & frozen pronti in 12 secondi, ideale per frutta e cubetto pieno. Indicatore luminoso surriscaldamento motore e posizionamento bicchiere.

FURY > Blender ad alta potenza, il motore sviluppa una potenza pari a 3hp grazie alla conformazione tecnica e al design del bicchiere dotato di wave action system. 2 velocità con timer con ciclo pulse. Connessione motore/lame in acciaio martensitico, ideale per frozen & smoothies con l'impiego del cubetto ghiaccio pieno e frutta. Bicchiere policarbonato da 1,8lt. Motore 3hp. 12 secondi per smoothies e frozen.



Preparazione bar

Ideale per più di 75 cocktails al giorno

ideale per ghiaccio a cubetti interi



Hamilton Beach
COMMERCIAL

Più di 50 cocktails al giorno

12 secondi per smoothies & frozen



Codice	Descrizione	Modello	Capacità litri	L x P x H mm	Peso kg	Potenza W	Alimentazione V/Hz/fase
BLHBH850-CE	Blender Hamilton Beach high performance	SUMMIT	1,8	229 x 305 x 483	9,5	880	230/50/1
BLHBH650-CE	Blender Hamilton Beach high performance	TEMPEST	1,8	178 x 203 x 457	5,8	880	230/50/1
BLHBH550-CE	Blender Hamilton Beach high performance	FURY	1,8	178 x 203 x 457	5,8	880	230/50/1

01. PREPARAZIONE DINAMICA

Spresmiagrumi manuale

APOLLO CROMATO C/MICRO ▶ Spresmiagrumi professionale dal design piacevolmente arrotondato adatto per un utilizzo intenso in tutti i bar che necessitano di una lavorazione semplice ed intuitiva.

Corpo macchina bianco o cromato, privo di angoli e giunzioni per facilitare la pulizia. Vasca di lavorazione in acciaio inox rimovibile per la pulizia ed il lavaggio anche in lavastoviglie.

A richiesta vasca in ABS dalle generose dimensioni e una maggiore economicità della macchina. Pigna spresmiagrumi e setaccio in un unico corpo che permettono di spremere l'agrume con il massimo rendimento.

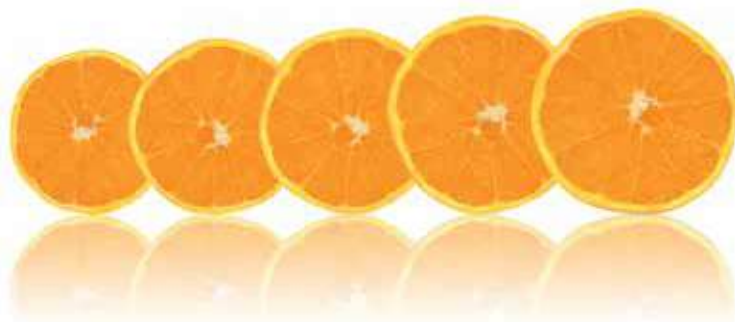
A richiesta versione con leva in alluminio e acciaio inox per lavorare senza sporcarsi le mani.

Microinterruttore brevettato sulla pigna che permette di accendere direttamente la macchina premendo l'agrume. Su richiesta senza microinterruttore per una maggiore economicità della macchina.

MERCURIO C/LEVA E MICRO ▶ Imponente e prestante, adatto a grossi carichi di lavoro. Struttura in alluminio anodizzato. Vasca in acciaio inox AISI 304, facilmente smontabile per il lavaggio anche in lavastoviglie. Coperchio in acciaio inox AISI 304. Potente motore ventilato con riduzione ad ingranaggi.

Disponibili 3 diverse pigne di spresmitura, tutte facilmente smontabili per il lavaggio anche in lavastoviglie: pigna limoni con setaccio separato, pigna agrumi con setaccio separato, pigna universale con setaccio incorporato.

Microinterruttore di sicurezza su pigna. Variatore di velocità opzionale. Pratico sottobicchiere salvagoccia. Nuovo collare smontabile e lavabile per una maggiore stabilità della vaschetta.



APOLLO

2
finiture

3
pigne di
spresmitura

MERCURIO



Codice	Descrizione	Modello	Giri/min r.p.m.	L x P x H mm	Peso kg	Potenza W	Alimentazione V/Hz/fase
SI65205002	Spresmiagrumi manuale	APOLLO CROMATO C/MICRO	230	210 x 265 x 385	3,5	150	230/50/1
SI65220002	Spresmiagrumi manuale	MERCURIO C/LEVA E MICRO	320	210 x 300 x 385	6	150	230/50/1

Rompighiaccio e Tritaghiaccio

ROMPIGHIACCIO ROGM > Rompighiaccio professionale per frantumare il ghiaccio, adatto per preparare Caipirinhas, Mojitos, Frozen Cocktails, ecc.

- Struttura in lega di alluminio verniciato;
- Microinterruttore su coperchio;
- Bicchieri e gruppo lame in acciaio inox;
- Regolazione dimensione ghiaccio tritato.

TRITAGHIACCIO TRL > Tritaghiaccio professionale per tritare il ghiaccio in scaglie sottili, adatto per preparare granite, cocktails, ecc.

- Struttura in ABS;
- Microinterruttore su leva;
- Tramoggia in lega leggera;
- Lama in acciaio inox;
- Espulsione ghiaccio a gravità.

Ideali per tutti i Frozen Cocktails

frantuma



ROGM

120
kg/h



120
kg/h

trita

TRG

Codice	Descrizione	Modello	Capacità litri	Produzione kg/ora	Velocità giri/min	L x P x H mm	Peso kg	Potenza W	Alimentazione V/Hz/fase
FMROGM235M	Rompighiaccio	ROGM	3	120	800	210x380x490	5	150	230/50/1
FMTRL235M	Tritaghiaccio	TRL		120	1.200	210x465x480	8,2	350	230/50/1

Rompighiaccio e Tritaghiaccio



360
kg/h

- Macchina che converte tutti i vari tipi di cubetti in granuli di diverse dimensioni per mezzo di una regolazione meccanica.
- Macchina di facile utilizzo con ingombri ridotti.
- Costruita interamente in inox 18/10.
- Rispondente alle normative igieniche e di sicurezza C.E.E. è dotata di microinterruttori sia sul coperchio che sulla porta.
- Bacinella GN 1/3 con altezza 150 per la raccolta dei granuli.

Codice	Descrizione	Modello	Produzione Kg/ora	L x P x H mm	Peso kg	Potenza W	Alimentazione V/Hz/fase
TI30020	Tritaghiaccio	IR/2	360	245 X 430 X 400	23	200	230/50/1

TRITON > Con Triton si può ottenere il ghiaccio tritato in varie dimensioni con una semplice regolazione del coltello: ghiaccio sminuzzato finemente per le tradizionali granite, ghiaccio in dimensioni più grandi per la preparazione di cocktail o per guarnire piatti freddi di portata o esposizione.

- Micro di sicurezza sulla bocca di carico;
- Micro di sicurezza sulla vaschetta di raccolta del ghiaccio
- Bocca in alluminio brillantato
- Componenti e minuterie in acciaio inox
- Struttura portante in alluminio e acciaio
- Mantello e vaschetta di raccolta in materiale plastico termoformato alimentare
- Cinghia multirighe a basso assorbimento di potenza

NORDKAPP >

- Corpo in alluminio estruso e fianchi in ABS.
- Motore con riduttore ad ingranaggi non diretto;
- Giri 800;
- Bicchiere inox da 3 litri;
- Coperchio incernierato con micro;
- Regolazione dello spessore del ghiaccio.

Ideali per Frozen Cocktails e granite

3
litri

2
litri



NORDKAPP



TRITON

Codice	Descrizione	Modello	Giri r.p.m.	Capacità litri	L x P x H mm	Peso kg	Potenza W	Alimentazione V/Hz/fase
SI60150002	Rompighiaccio	NORDKAPP	800 coltello	3 (bicchiere)	205 x 285 x 491	5,2	150	230/50/1
SI60090002	Tritaghiaccio	TRITON	1.500 coltello / 12.000 motore	2 (vaschetta)	465 x 210 x 295	8,5	350	230/50/1

→ Rompighiaccio e Tritaghiaccio

Tritaghiaccio semiprofessionale in acciaio inox, dotato di due interruttori di sicurezza, imbuto e recipiente in plastica, quattro piedini a ventosa. È uno strumento perfetto per ottenere ghiaccio tritato utilizzabile per cocktail, bevande e refrigeratori per bottiglie. Consigliato per un utilizzo non intensivo.



2
litri



Codice	Modello	Capacità bicch. litri	L x P x H mm	Peso kg	Potenza W	Alimentazione V/Hz/fase
KR4ICE	4ICE	3,5	175 x 240 x 463	3,6	80	230/50-60/monofase

→ Macchine spremiagrumi automatiche



21
arance
al minuto

BREVETTO ORANFRESH
separa il succo dagli oli essenziali amari
contenuti nella buccia delle arance

ORANGENIUS ▶ Macchina spremiagrumi professionale da banco dal design elegante, materiali plastici composti ad alta resistenza e gruppo di spremitura estraibile per una facile pulizia. Il suo coperchio trasparente consente di osservare il processo di taglio degli agrumi.

Dotato di sistema di spremitura coperto da brevetto internazionale oranfresh, unico al mondo, che consente la separazione del succo dagli oli essenziali amari contenuti nella buccia delle arance. Disponibile in due colorazioni: arancio e silver.

Contenitore opzionale motorizzato e non della capacità rispettivamente di 7 kg. e 15 kg.

OR M5 ▶ Macchina spremiagrumi professionale da banco realizzata in acciaio inossidabile resistente alla corrosione dell'acido citrico.

Dotata di sistema di illuminazione e di ampie finestre (frontale e laterali) che consentono di osservare il processo di taglio degli agrumi.

Sistema di spremitura coperto da brevetto internazionale oranfresh, unico al mondo, che consente la separazione del succo dagli oli essenziali amari contenuti nella buccia delle arance. Contenitore motorizzato opzionale della capienza di kg. 15.

Codice	Descrizione	Modello	Velocità spremitura	L x P x H mm	Peso kg	Potenza W	Alimentazione V/Hz/fase
ORORANGENIUS-220	Spremiagrumi automatici	ORANGENIUS	21 arance / minuto	710 x 260 x 560	34	200	230/50/1
ORORM5X05-L-B-220	Spremiagrumi automatici	OR M5	21 arance / minuto	750 x 410 x 550	45	200	230/50/1

Centrifughe per frutta e verdura

- **Sistema autoazionante innovativo** che aumenta la produttività.
- **Forma unica della tramoggia** che permette di introdurre gli alimenti continuativamente.
- **Supporto motore inox** per una maggiore durata e una manutenzione più semplice.
- **Motore industriale potente e silenzioso** che permette una velocità costante a qualsiasi carico.
- **Cestello inox removibile manualmente** per una pulizia facile e rapida.
- **Silenziosità** che permette di usare la macchina di fronte al consumatore.

Basta premere il pulsante "START"



Cestello inox removibile manualmente per una pulizia semplice e rapida



Motore industriale molto potente e silenzioso. Velocità costante qualunque sia il carico.



Vasca con capacità 6,5 litri per la raccolta dei residui



Supporto motore in inox per una maggiore durata nel tempo della macchina e una manutenzione più semplice



Tramoggia automatica brevettata con diametro da 79 mm per un'alimentazione continua

Vasca in inox con beccuccio antigoccia



J 80 ULTRA - J 100 ULTRA > Centrifuga estrattrice di succo per la lavorazione di frutta e verdura.

La macchina sviluppa una velocità di 3000 giri/min ed è dotata di tramoggia automatica brevettata, con diametro da 79 mm per un'alimentazione continua, nonché di una vasca traslucida per la raccolta dei residui, dalla capacità di 6,5 e 7,2 litri.

La macchina viene fornita con ulteriore tramoggia di evacuazione dei rifiuti a flusso continuo per raccolta dei rifiuti sotto il piano di lavoro. Macchina con base in acciaio inox con beccuccio antigoccia, pratica da smontare per la corretta pulizia. Motore monofase.

Centrifugato di finocchio arancia



Ingredienti per una porzione:

finocchio 400 g, succo d'arancia 200 g, finocchio selvatico 2 g, foglie di menta 1 g.

Centrifugato di fragole, peperone rosso e peperoncino



Ingredienti per una porzione:

fragole 350 g, 2 mele Granny Smith 400 g, peperoni rossi 80 g, peperoncino fresco 0,5 g.



J 80 ULTRA

J 100 ULTRA

Codice	Modello	Capacità vasca raccolta residui lt	Tramoggia mm	Produzione litri/h	Velocità giri/min	L x P x H mm	Peso kg	Potenza W	Alimentazione V/Hz/fase
MX18.56000	J 80 ULTRA	6,5	Ø 79	120	3.000	235 X 420 X 505	12,5	700	230/50/1
MX18.56100	J 100 ULTRA	7,2	Ø 79	160	3.000	235 X 438 X 595	15,4	1000	230/50/1

→ Sifoni per panna e creme



HI588024 ▶ Adatto per una preparazione veloce di panna montata, mousses, dolci, schiume fredde e salse. Ideale per guarnire cappuccini, caffè, dolci e gelati. Adatto anche alla preparazione di salse calde. Il contenuto viene conservato in frigorifero fino a 14 giorni. 2 ugelli di erogazione ed una spazzolina per la pulizia inclusi.

HI588208 ▶ Capsula di miscela di azoto standard, conservabile fino a 5 anni.

Ideale per panna montata, mousse, espumas, creme calde e fredde



HI588024



HI588208



Codice	Descrizione	Dimensioni mm	Capacità litri
HI588024	Sifone panna - gourmet	98 x 330 (H)	1
HI588208	Cartoni da 36 confezioni da 10 capsule		

→ Mandolina

- Solido tagliaverdure in acciaio inox.
- Set di 3 lame e vaschetta.

Codice	Descrizione	Modello	L x P x H mm
HI222652	Mandolina Inox	"Mandoline"	395 x 125 x 200

Per ogni tipo di taglio di ortaggi e frutta



Tagliaverdure

- Adatta per tagliare grandi quantità di verdure.
- Contiene 5 differenti coltelli con tagli vari 2 e 4 mm e grattugia da 3, 5 e 7mm.
- Grande apertura con leva per l'inserimento di pezzi grandi.
- Apertura piccola per l'inserimento di pezzi piccoli.
- Intelaiatura in alluminio.
- Dischi extra disponibili.



Codice	Descrizione	Modello	L x P x H mm	Potenza W	Alimentazione V/Hz/fase
HI231807	Tagliaverdure con dischi	231807	540 x 240 x 450	550	230/50/1



- Versatili ed efficienti: si possono effettuare in modo veloce diversi tipi di lavorazione con una finitura eccellente.
- Massima igiene: i componenti sono costruiti in materiali adatti al contatto con gli alimenti, e sono facilmente smontabili per una veloce pulizia.
- Motore ventilato: potente e silenzioso.
- Può effettuare senza sforzo tutte le lavorazioni.
- Comandi con N.V.R. a bassa tensione (24 V).
- Macchina conforme alle norme CE in materia di igiene e di sicurezza.
- A richiesta voltaggi speciali, 60 Hz.
- A richiesta anche versione monofase.



450 kg/h

Codice	Descrizione	Modello	Prod. kg/h	Coperti/giorno	Giri disco r.p.m.	L x P x H mm	Peso kg	Potenza kW (HP)	Alimentazione V/Hz/fase
LVC/ETV	Tagliaverdure polivalente	CE/TV	150/450	450	320	235 x 300 x 530	22	0,75 (1)	400/50/3

Tagliaverdure

Tagliaverdura 2000R, 3000, 2500 sono macchine per tagliare/affettare frutta, ortaggi, verdure in varie forme e misure, grattugiare formaggio, pane secco, cioccolato, nocchie, sfilacciare carote, sedano, patate, mele, rape, barbabietole, mozzarella.

TV2000RN ▶ Restyling del tagliaverdura TV2000 "LA ROMAGNOLA", presente da oltre 20 anni con successo su tutti i mercati internazionali. Carcassa e bocca removibile in acciaio inox AISI 304. Microinterruttore di sicurezza su maniglia e bocca. Doppia bocca inserimento prodotto.



0,37
kW



TV2000R-3000



TV3000N ▶ Carcassa e bocca in acciaio inox AISI 430. Microinterruttore di sicurezza su maniglia. Doppia bocca inserimento prodotto.

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

Dischi e coltelli esclusi

TV2000R SMONTATA

Codice	Descrizione	Modello	Dim. bocca tonda/ovale mm	L x P x H mm	Peso kg	Velocità rpm	Potenza kW	Alimentazione V/Hz/fase
FMTV2000RK405T	Tagliaverdura 2000R trifase	TV2000R	Ø 56 / ~ 155 x 75	220 x 610 x 520	22	255	0,37	230-400/50/3
FMTV2000RK235M	Tagliaverdura 2000R monofase	TV2000R	Ø 56 / ~ 155 x 75	220 x 610 x 520	22	255	0,37	230/50/1
FMTV3000K405T	Tagliaverdura 3000 trifase	TV3000N	Ø 56 / ~ 155 x 75	220 x 610 x 520	22	255	0,37	230-400/50/3
FMTV3000K235M	Tagliaverdura 3000 monofase	TV3000N	Ø 56 / ~ 155 x 75	220 x 610 x 520	22	255	0,37	230/50/1
FMSFSE23050M	Tagliaverdura 2500 monofase	TV2500	Ø 56 / ~ 155 x 75	220 x 610 x 520	22	255	0,37	230/50/1

Dischi per Tagliaverdure LA ROMAGNOLA

Codice	Descrizione	Mod.
FMDISCOE1	Disco per affettare 1 mm	E1
FMDISCOE2	Disco per affettare 2 mm	E2
FMDISCO S1	Disco per affettare 1 mm	S1
FMDISCO S2	Disco per affettare 2 mm	S2
FMDISCOE3	Disco per affettare 3 mm	E3
FMDISCOE4	Disco per affettare 4 mm	E4
FMDISCOE5	Disco per affettare 5 mm	E5
FMDISCOE6	Disco per affettare 6 mm	E6
FMDISCOE8	Disco per affettare 8 mm	E8
FMDISCOE10	Disco per affettare 10 mm	E10
FMDISCOE14	Disco per affettare 14 mm	E14
FMDISCOZ2	Disco per sfilacciare 2 mm	Z2
FMDISCOZ3	Disco per sfilacciare 3 mm	Z3
FMDISCOZ4	Disco per sfilacciare 4 mm	Z4
FMDISCOZ7	Disco per sfilacciare 7 mm	Z7
FMDISCOV	Disco per grattugiare	V
FMDISCOH2,5	Disco per fiammiferi 2,5 mm	H2,5
FMDISCOH4	Disco per fiammiferi 4 mm	H4
FMDISCOH6	Disco per fiammiferi 6 mm	H6
FMDISCOH8	Disco per fiammiferi 8 mm	H8
FMDISCOH10	Disco per fiammiferi 10 mm	H10
FMDISCOB6	Disco per fiammiferi lunghi 6 mm	B6
FMDISCOB8	Disco per fiammiferi lunghi 8 mm	B8
FMDISCOB10	Disco per fiammiferi lunghi 10 mm	B10
FMDISCOD8	Disco per cubettare 8 x 8 mm	D8
FMDISCOD10	Disco per cubettare 10 x 10 mm	D10
FMDISCOD12	Disco per cubettare 12 x 12 mm	D12
FMDISCOD20	Disco per cubettare 20 x 20 mm	D20
FMDISCOREGO	Disco tagliaverdura regolabile	REGO

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



S2 E1 E3



E5 E8 E14



Z2 Z3 Z4



Z7 V H6



B6 B8 B10



D8 D10 D12



D20 REGO

Tagliaverdure

Tagliaverdure universale adatto per diversi tipi di taglio. Le parti a contatto con il cibo (leva in acciaio inox, tramoggia in acciaio inox, camera di taglio ed espulsore) sono facilmente smontabili senza attrezzi e lavabili in lavastoviglie. Leva ergonomica progettata per operatori sia destri che mancini e costruita in modo da rendere minimo lo sforzo per braccia e spalle. La base inclinata (20°) facilita le operazioni di carico e scarico. Tramoggia verdure lunghe (diam. 60mm) integrata nell'ampia tramoggia (215cm²) a forma di 3/4 di luna. L'alta zona di scarico permette di usare contenitori GN più profondi (fino a 20 cm di altezza). Motore industriale asincrono adatto ad un uso intensivo e lunga durata. Comando ad impulsi per un taglio ancor più preciso. Funzione start/stop automatica che arresta l'apparecchio quando la leva della tramoggia viene alzata e lo riavvia quando viene abbassata. Pannello comandi piatto resistente all'acqua (IP55) con base motore in lega d'alluminio completamente chiusa per una protezione completa ai getti d'acqua. 1 velocità (340 giri/min.). **Dischi diametro 205 mm non inclusi (accessori).**



Codice	Descrizione	Modello	Potenza W	Capacità di carico kg/h	Produttività coperti	Velocità giri/min	L x P x H mm	Alimentazione V/Hz/fase
DT603418	Tagliaverdure	DTRS1V371	370	550	100/400	340	252 x 500 x 502	230/50/1

Dischi per Tagliaverdure DTRS1V371

Codice	Descrizione	Codice	Descrizione
DT653773	Disco julienne inox 2 mm	DT653735	Disco fette inox con lama a "S" + spessore 5 mm
DT653774	Disco julienne inox 3 mm	DT653736	Disco fette inox con lama a "S" + spessore 6 mm
DT653775	Disco julienne inox 4 mm	DT653738	Disco fette inox con lama a "S" + spessore 8 mm
DT653776	Disco julienne inox 7 mm	DT653739	Disco fette inox con lama a "S" + spessore 10 mm
DT653743	Disco bastoncini inox con lama a "S" 2x2 mm	DT653741	Disco fette inox con lama a "S" + spessore 12 mm
DT653744	Disco bastoncini inox con lama a "S" 3x3 mm	DT653742	Disco fette inox con lama a "S" + spessore 13 mm
DT653745	Disco bastoncini inox con lama a "S" 4x4 mm	DT653749	Disco inox con lama ondulate a "S" 2 mm
DT653746	Disco bastoncini inox con lama a "S" 6x6 mm	DT653750	Disco inox con lama ondulate a "S" 3 mm
DT653747	Disco bastoncini inox con lama a "S" 8x8 mm	DT653751	Disco inox con lama ondulate a "S" 6 mm
DT653728	Disco fette inox lame a "S" 0,6 mm	DT653752	Disco inox con lama ondulate a "S" + spessore 8 mm
DT653729	Disco fette inox lame a "S" 1 mm		
DT653730	Disco fette inox lame a "S" 2 mm		
DT653731	Disco fette inox lame a "S" 3 mm		
DT653732	Disco fette inox lame a "S" 4 mm		
DT653733	Disco fette inox lame a "S" 5 mm		
DT653735	Disco fette inox lame a "S" 6 mm		
DT653737	Disco fette inox lame a "S" 8 mm		
DT653778	Grattugia inox per canederli e pane		
DT653779	Grattugia inox per parmigiano e pane		



DT653745



DT653752

Griglie per Tagliaverdure DTRS1V371

Codice	Descrizione
DT653566	Griglia cubetti inox 5x5 mm (da abbinarsi sempre a dischi fette con pressore tipo C)
DT653567	Griglia cubetti inox 8x8 mm (da abbinarsi sempre a dischi fette con pressore tipo C)
DT653568	Griglia cubetti inox 10x10 mm (da abbinarsi sempre a dischi fette con pressore tipo C)
DT653569	Griglia cubetti inox 12x12 mm (da abbinarsi sempre a dischi fette con pressore tipo C)
DT653570	Griglia cubetti inox 20x20 mm (da abbinarsi sempre a dischi fette con pressore tipo C)
DT653571	Griglia listelli - Patatine inox 6x6 mm (da abbinarsi sempre a dischi fette con pressore tipo C)
DT653572	Griglia listelli - Patatine inox 8x8 mm (da abbinarsi sempre a dischi fette con pressore tipo C)

Avete bisogno di un tagliaverdure?

robot coupe®

Quanti coperti avete?

20 80	50 400	50 400	100 1.000	300 1.000
----------	-----------	-----------	--------------	--------------

oppure

Volete produrre anche i cubetti?

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

Avete la tensione trifase 400V?

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

Questo è il modello che vi serve!

CL40	CL50	CL52	CL55	CL60
				



Lavorazioni con il tagliaverdure

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



FETTE

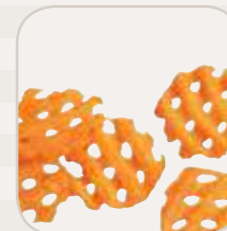
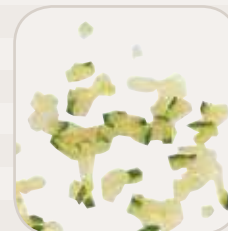
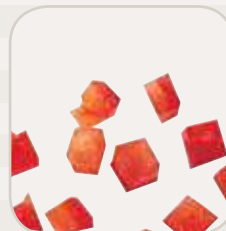
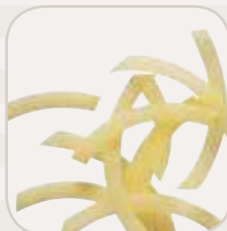
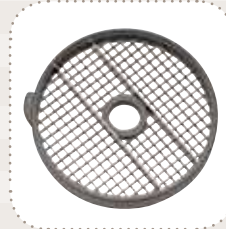
JULIENNE

LISTELLI

CUBETTI

CUBETTI PICCOLI

CIALDE



Tagliaverdure/Tagliamozzarelle

Tagliaverdura da banco Robot Coupe con corpo macchina in fusione d'alluminio e base in ABS.

Tramoggia guidata in inox/ABS completamente smontabile per facilitare le operazioni di pulizia, dotata di alimentatore a mezza luna (cm 270) per le verdure più voluminose ed alimentatore cilindrico (Ø 58 mm) con pestello per verdure lunghe e fragili. Motore monofase asincrono. Possibilità di scelta tra 28 diverse tipologie di dischi da taglio in inox (**per affettare, grattugiare, tagliare a listello, taglio per patatine fritte e cubettare in due formati da 8 /10 12 mm**).

La macchina non ha dischi da taglio in dotazione.



Capacità di introduzione in mm

Codice	Descrizione	Modello	Produttività coperti	Volume di carico lt	Velocità giri/min	L x P x H mm	Peso kg	Potenza W	Alimentazione V/Hz/fase
MX01.24570	Tagliaverdure da banco	CL40	20/80	1,56	500	320 x 304 x 590	15,2	500	230/50/1

Dischi per CL40

Codice	Descrizione	L x P x H mm	Peso kg
MX60.27148	Disco per taglio julienne con spessore di 1,5 mm	175 x 175 x 35	0,25
MX60.27149	Disco per taglio julienne con spessore di 2 mm	175 x 175 x 35	0,25
MX60.27150	Disco per taglio julienne con spessore di 3 mm	175 x 175 x 35	0,25
MX60.27051	Disco per taglio a fetta con spessore di 1 mm	175 x 175 x 35	0,25
MX60.27555	Disco per taglio a fetta con spessore di 2 mm	175 x 175 x 35	0,25
MX60.27086	Disco per taglio a fetta con spessore di 3 mm	175 x 175 x 35	0,25
MX60.27566	Disco per taglio a fetta con spessore di 4 mm	175 x 175 x 35	0,25
MX60.27087	Disco per taglio a fetta con spessore di 5 mm	175 x 175 x 35	0,25
MX60.27786	Disco per taglio a fetta con spessore di 6 mm	175 x 175 x 35	0,25
MX60.27621	Disco per taglio fette ondulate con spessore di 2 mm	175 x 175 x 35	0,25
MX60.27588	Disco per taglio julienne con spessore di 1,5 mm	175 x 175 x 35	0,25
MX60.27577	Disco per taglio julienne con spessore di 2 mm	175 x 175 x 35	0,25
MX60.27511	Disco per taglio julienne con spessore di 3 mm	175 x 175 x 35	0,25
MX60.27046	Disco per taglio julienne con spessore di 6 mm per sfilacciare	175 x 175 x 35	0,25
MX60.27632	Disco per sfilacciare la mozzarella - 9 mm	175 x 175 x 35	0,25
MX60.27764	Dischi grattugia pane e formaggio	175 x 175 x 35	0,25
MX60.27191	Discho per taglio patate tipo rosti	175 x 175 x 35	0,25
MX60.27078	Disco per grattugiare radici Ø 0.7 mm	175 x 175 x 35	0,25
MX60.27079	Disco per grattugiare radici Ø 1.0 mm	175 x 175 x 35	0,25
MX60.27130	Disco grattugia per radici Ø 1.3 mm	175 x 175 x 35	0,25
MX60.27080	Disco per taglio a strisce con spessore di 2 x 4 mm	175 x 175 x 35	0,25
MX60.27081	Disco per taglio a strisce con spessore di 2 x 6 mm	175 x 175 x 35	0,25
MX60.27599	Disco per taglio fiammiferi con spessore di 2 x 2 mm	175 x 175 x 35	0,25
MX60.27047	Disco per taglio fiammiferi con spessore di 4x 4 mm	175 x 175 x 35	0,25
MX60.27610	Disco per taglio listelli curvi con spessore di 6 x 6 mm	175 x 175 x 35	0,25
MX60.27048	Disco per taglio a listelli curvi con spessore di 8 x 8 mm	175 x 175 x 35	0,25
MX60.27116	Disco per taglio listelli diritti con spessore 8 x 8 mm	220 x 230 x 80	1
MX60.27117	Disco per taglio listelli diritti con spessore 10 x 10 mm	220 x 230 x 80	1



Tagliaverdure/Tagliamozzarella



Tagliaverdure

01. PREPARAZIONE DINAMICA



400
coperti

120-200 kg/h

Capacità di introduzione in mm

CL 50 GOURMET



600
coperti

150-750 kg/h

Capacità di introduzione in mm

CL 52

CL50 Gourmet trifase > Tagliaverdura da banco Robot Coupe trifase, con corpo macchina in acciaio inox e tramoggia guidata in pressofusione di alluminio smontabile per facilitare le operazioni di pulizia, dotata di due alimentatori: il primo a forma di mezza luna (dimensioni cm² 132 pari ad un volume di carico di 2,1 lt) per le verdure più voluminose ed il secondo di forma cilindrica (Ø 68mm con inserto e 58mm senza inserto).

Inserto speciale per effettuare tagli particolari quali cubetti piccolissimi (possibilità di scelta di diverse misure di cubetto piccolo, 2mm/3mm/4mm) e **taglio a cialda**, (4 diverse misure disponibili: da 2mm a 6 mm). Motore trifase.

Possibilità di scegliere tra 53 diversi dischi da taglio. **Adatta per affettare, grattugiare, tagliare a listelli patatine fritte e cubettare in 6 misure standard e in 3 misure particolari da 2 mm a 4 mm;** è inoltre possibile effettuare il taglio a cialda nelle misure da 2 a 6 mm). Speciali accessori sono inoltre disponibili, sempre su richiesta, per potere effettuare particolari lavorazioni con il prezzemolo (taglio prezzemolo 1 mm e kit taboulè). La macchina non ha dischi da taglio in dotazione. La produzione della macchina è da 50 a 400 coperti pari a 150kg/500 kg/h. Il riavvio della macchina durante il lavoro è automatico grazie al microinterruttore posto sul pressore. Il motore asincrono è montato su cuscinetti a sfera per l'uso intensivo. Il motore è trifase voltaggio 400/50/3.

CL50 Ultra trifase > Robot Coupe con corpo macchina in acciaio inox e tramoggia guidata in pressofusione di alluminio smontabile per facilitare le operazioni di pulizia, dotata di due alimentatori: il primo a forma di mezza luna (dimensioni cm² 139, volume di carico pari a 2,2 litri) per le verdure più voluminose ed il secondo di forma cilindrica (Ø 58mm.) completo di pestello per il taglio di verdure lunghe e frangili. Motore trifase. Collezione di 50 dischi da taglio tra cui potere scegliere: **affettare, grattugiare, tagliare a listelli patatine fritte e cubettare (in 10 formati da 5 a 25 mm)**. Il riavvio della macchina durante il lavoro è automatico grazie al microinterruttore posto sul pressore. Il motore asincrono è montato su cuscinetti a sfera per l'uso intensivo. La macchina non ha dischi in dotazione.

CL52 trifase 2 velocità > Robot Coupe con corpo macchina in acciaio inox e tramoggia guidata in pressofusione di alluminio smontabile per facilitare le operazioni di pulizia, dotata di due alimentatori: il primo molto grande con forma circolare (dimensioni cm² 227) per le verdure più voluminose come i cavoli interi completo di separatore asportabile per il controllo della qualità di taglio ed il secondo di forma cilindrica (Ø 58mm.) completo di pestello per il taglio di verdure lunghe e fragili. Motore trifase. **Possibilità di scelta tra 50 dischi da taglio per affettare, grattugiare, tagliare a listelli patatine fritte e cubettare in 6 formati da 5 a 25 mm.** La macchina non ha dischi in dotazione. Il riavvio della macchina durante il lavoro è automatico grazie al microinterruttore posto sul pressore. Il motore asincrono è montato su cuscinetti a sfera per l'uso intensivo.

Codice	Descrizione	Modello	Velocità giri/min	L x P x H mm	Peso kg	Potenza W	Alimentazione V/Hz/fase
MX01.24459	Tagliaverdure-mozzarella da banco trifase	CL50 GOURMET TRIFASE	375	376 x 309 x 581	22	550	400/50/3
MX01.24473	Tagliaverdure-mozzarella da banco trifase	CL50 ULTRA TRIFASE	375	350 x 320 x 590	19,8	550	400/50/3
MX01.24501	Tagliaverdure-mozzarella da banco trifase	CL52 TRIFASE 2 VELOCITÀ	375/750	360 x 340 x 690	28	750	400/50/3

Tagliaverdure/Tagliamozzarelle

Evoluzione della tecnica

- **Maggiore capacità di produzione:** due capienti aperture per l'introduzione delle verdure in funzione del taglio desiderato.
- **La più vasta gamma di tagli e di forme a disposizione:** 46 dischi per fette, julienne, listelli, patatine e cubetti. Estrema precisione di taglio.

robot coupe®



CL55 2 Tramogge Trifase > Tagliaverdura - tagliamozzarella da banco Robot Coupe dotata di carrello per il supporto della stessa e per contenere una vasca di raccolta gastronorm (non inclusa). Due tramogge di carico, una guidata, costruita in pressofusione di alluminio smontabile per facilitare le operazioni di pulizia, dotata di due alimentatori: il primo molto grande con forma circolare (dimensioni cm² 227) per le verdure più voluminose come i cavoli interi completo di separatore asportabile per il controllo della qualità di taglio ed il secondo di forma cilindrica (Ø 58mm). La seconda tramoggia è invece libera ed in acciaio inox.

La macchina non ha dischi da taglio in dotazione che possono essere però scelti tra un'ampia gamma di 50 dischi tutti in acciaio inox.

La macchina è in grado di tagliare a fette, julienne, listelli e cubetti. La macchina non ha dischi in dotazione. Corpo macchina in acciaio inox. Motore monofase con voltaggio 400/50/3 due velocità una 375 e una 750 giri al minuto. Il riavvio della macchina durante il lavoro è automatico grazie al microinterruttore posto sul pressore. A norma CE.

CL 60 Stazione di lavoro Trifase > Tagliaverdura-tagliamozzarella industriale Robot Coupe versione da pavimento con corpo macchina in acciaio inox completa di: tramoggia libera, tramoggia guidata, tramoggia a 4 tubi, carrello ergonomico per supporto vassoi di contenimento, 3 vassoi di contenimento, accessorio schiacciapatate da mm 3 e pacchetto di 16 dischi da taglio misti composto da disco fetta mm 1/2/4, disco julienne mm 1.5/3, patate fritte 10x10, kit cubetti 5x5x5/10x10x10/20x20x20, listelli 2,5x2,5/2x10/4x4, disco d-clean per la pulizia per i kit cubetti, porta dischi a parete per 16 dischi.

Motore trifase 400/50/3 velocità 375 e 750 giri al minuto. **Ideale per affettare, grattugiare, tagliare a listelli patate fritte e cubettare in 6 formati da 5 a 25 mm.**

Il riavvio della macchina durante il lavoro è automatico grazie al microinterruttore posto sul pressore. A norma CE.



In Dotazione:

- Tramoggia libera
- Tramoggia a leva
- Tramoggia a 4 tubi
- Accessorio schiacciapatate
- Kit di 16 dischi da taglio



fino a 400 kg/h
con tramoggia guidata
fino a 1200 kg/h
con tramoggia libera

1000
coperti



3000
coperti

fino a 600 kg/h
con tramoggia guidata
fino a 1800 kg/h
con tramoggia libera



Codice	Descrizione	Modello	Velocità giri/min	L x P x H mm	Peso kg	Potenza W	Alimentazione V/Hz/fase
MX01.2211	Tagliaverdure /tagliamozzarella da pavimento trifase	CL55 2	375-750	865 x 396 x 1.272	64	1.100	400/50/3
MX02.2332	Tagliaverdure /tagliamozzarella da pavimento trifase	CL60	375-750	462 x 770 x 1.353	74	1.500	400/50/3

Dischi e accessori per CL50 - CL52 - CL55 - CL60

Codice	Descrizione	L x P x H mm	Peso kg
MX60.28153	Disco speciale per cipolle con spessore di 1x26 mm	225 x 215 x 60	0,50
MX60.27072	Disco per taglio listelli con spessore di 2 x 4 mm	225 x 215 x 60	0,50
MX60.27066	Disco per taglio listelli con spessore di 2 x 6 mm	225 x 215 x 60	0,50
MX60.27067	Disco per taglio listelli con spessore di 2 x 8 mm	225 x 215 x 60	0,50
MX60.28173	Disco per tagliatelle 2 x 10 mm	225 x 215 x 60	0,50
MX60.28051	Disco per taglio fiammiferi con spessore di 2 x 2 mm	225 x 215 x 60	0,50
MX60.28195	Disco listelli 2,5 x 2,5 mm	225 x 215 x 60	0,50
MX60.28101	Disco per taglio fiammiferi con spessore di 3 x 3 mm	225 x 215 x 60	0,50
MX60.28052	Disco per taglio fiammiferi con spessore di 4 x 4 mm	225 x 215 x 60	0,50
MX60.28053	Disco per taglio listelli curvi con spessore di 6 x 6 mm	225 x 215 x 60	0,50
MX60.28054	Disco per taglio listelli curvi con spessore di 8 x 8 mm	225 x 215 x 60	0,50
MX60.28110	Griglia cubetti e disco fetta per cubetto 5 x 5 x 5 mm	220 x 230 x 80	1,20
MX60.28111	Griglia cubetti e disco fetta per cubetto 8 x 8 x 8 mm	220 x 230 x 80	1,20
MX60.28112	Griglia cubetti e disco fetta per cubetto 10 x 10 x 10 mm	220 x 230 x 80	1,20
MX60.28197	Kit cubetto 12 x 12 x 12 mm	220 x 230 x 80	1,20
MX60.28181	Kit speciale cubetti mozzarella 14 x 14 x 5 mm	220 x 230 x 80	1,20
MX60.28179	Griglia cubetti e disco fetta per cubetto 14 x 14 x 10 mm	220 x 230 x 80	1,20
MX60.28113	Griglia cubetti e disco fetta per cubetto 14 x 14 x 14 mm	220 x 230 x 80	1,20
MX60.28114	Griglia cubetti e disco fetta per cubetto 20 x 20 x 20 mm	220 x 230 x 80	1,20
MX60.28115	Griglia cubetti e disco fetta per cubetto 25 x 25 x 25 mm	220 x 230 x 80	1,20
MX60.28180	Kit cubetti specifico per taglio insalata con dim. 50 x 70 x 25 mm	220 x 230 x 80	1,20
MX60.28134	Disco per taglio listelli dritti con spessore di 8 x 8 mm	220 x 230 x 80	1,20
MX60.28135	Disco per taglio listelli dritti con spessore di 10 x 10 mm	220 x 230 x 80	1,20
MX60.28158	Disco per taglio listelli dritti con spessore di 10 x 16 mm	220 x 230 x 80	1,20
MX60.28174	Disco per brunoise 2 x 2 mm per CL50 Gourmet	225 x 215 x 60	0,50
MX60.28175	Disco per brunoise 3 x 3 mm per CL50 Gourmet	225 x 215 x 60	0,50
MX60.28176	Disco per brunoise 4 x 4 mm per CL50 Gourmet	225 x 215 x 60	0,50
MX60.28198	Disco per taglio goffrato da 2 mm per CL50 Gourmet	225 x 215 x 60	0,50
MX60.28199	Disco per taglio goffrato da 3 mm per CL50 Gourmet	225 x 215 x 60	0,50
MX60.28177	Disco per taglio goffrato da 4 mm per CL50 Gourmet	225 x 215 x 60	0,50
MX60.28178	Disco per taglio goffrato da 6 mm per CL50 Gourmet	225 x 215 x 60	0,50



Ricambi per CL55 - CL60

Codice	Descrizione
MX60.28161	01. Tramoggia 4 tubi dritti CL55 [2 Ø 50 mm-2 Ø 70 mm]
MX60.28155	02. Tramoggia 1 tubo dritto, 1 tubo inclinato CL55
MX60.27023	03. Carrello di raccolta in inox per GN CL55
MX60.28170	04. Tramoggia libera CL55
MX60.39673	05. Tramoggia guidata CL55
MX60.39680	06. Tramoggia guidata CL60
MX60.28162	07. Tramoggia 4 tubi dritti CL60 [2 Ø 50 mm-2 Ø 70 mm]
MX60.28157	08. Tramoggia 1 tubo dritto, 1 tubo inclinato CL60
MX60.49066	09. Carrello inox CL60



Tagliamozzarella

I tagliamozzarella mod. TAC e TAS sono costruiti con:

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



TAC PER CUBETTARE

Macchina studiata appositamente per cubettare la mozzarella. La particolare inclinazione della parte tagliente delle lame del disco grigliato (NPD) a 30° garantiscono un taglio veloce e preciso senza alterare la qualità del prodotto utilizzato.

TAS PER SFILACCIARE

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



TAC > 120-190 kg/h

TAS > 250-300 kg/h

Codice	Descrizione	Modello	Dimensioni bocca mm	Velocità rpm	L x P x H mm	Peso kg	Potenza W	Alimentazione V/Hz/fase
FMTMTAC40050T	Tagliamozzarella per cubettare	TAC	80 x 65	140	330 x 380 x 690	17	450	230-400/50/3
FMTMTAC23050M	Tagliamozzarella per cubettare	TAC	80 x 65	140	330 x 380 x 690	17	400	230/50/1
FMTMTAS40050T	Tagliamozzarella per sfilacciare	TAS	80 x 65	300	330 x 380 x 690	15	350	230-400/50/3
FMTMTAS23050M	Tagliamozzarella per sfilacciare	TAS	80 x 65	300	330 x 380 x 690	15	300	230/50/1

Coltelli e dischi per TAS

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

Dischi per TAS

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

Abbinati Cutter/Tagliaverdure

Avete bisogno di un abbinato cutter-tagliaverdure?

Quanti coperti avete?	$\frac{-}{20}$	$\frac{10}{30}$	$\frac{10}{80}$	$\frac{20}{100}$	$\frac{30}{300}$	$\frac{50}{400}$
oppure						
Volete produrre anche i cubetti?	NO	NO	NO	SI	SI	SI
Avete la tensione trifase 400V?	NO	NO	NO	NO	SI	SI
Questo è il modello che vi serve!	R101 XL	R201 XL ultra	R301 ultra	R402	R502	R652
						



Abbinati Cutter/Tagliaverdure

In funzione CUTTER

In funzione TAGLIAVERDURE

TRITI GROSSOLANI

FETTE



LISCIO

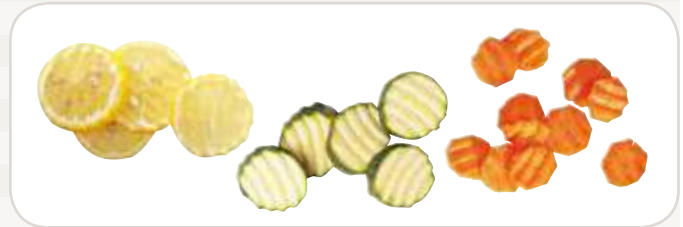


EMULSIONI

FETTE ONDULATE



LISCIO

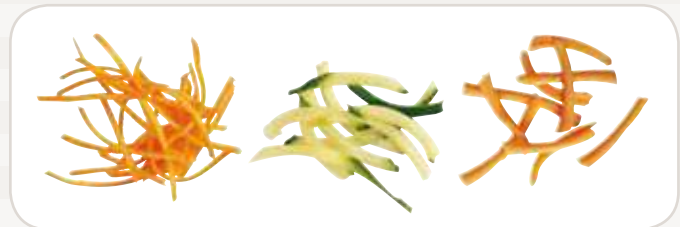


TRITI FINI

JULIENNE



DENTATO

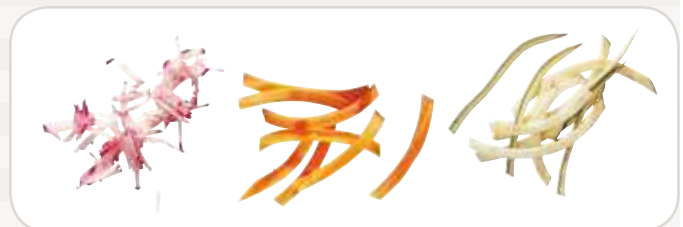


OMOGENEIZZATI SALSE

LISTELLI



LISCIO



IMPASTI

CUBETTI

R402 R502 R602



DENTATO FINE



FRANTUMAZIONI

PATATINE FRITTE

R402 R502 R602



DENTATO FINE



Abbinati Cutter/Tagliaverdure



Possibilità di lavorazioni

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



R101 XL Abbinato cutter-tagliaverdura da banco Robot Coupe con blocco motore, vasca estraibile da 1,9 litri e coperchio tramoggia XL in ABS più ampio con capacità di carico fino a 6 pomodori per una maggiore produttività. Gruppo coltelli liscio estraibili con lame inox. Velocità 1500 giri/min. e comando ad impulsivi. Produzione massima 20 coperti. Corredato di due dischi da taglio delle verdure: julienne e fetta da 2 mm. Possibilità di montare 3 diversi coltelli da taglio (in dotazione coltello liscio, opzionali coltello dentato e dentato fine). Collezione completa di 23 dischi in inox da taglio tra cui potere scegliere (tagli a fette, taglio a julienne, taglio a listello, listello patatina frita). **Questa macchina non può cubettare.**

Disco fette 2 mm _____ Disco julienne 2 mm _____ Coltello liscio fine _____



robot coupe®

1,9
litri



R101 XL

Codice	Descrizione	Modello	Velocità giri/min	Coperti max	L x P x H mm	Peso kg	Potenza kW	Alimentazione V/Hz/fase
MX14.22580	Abbinato cutter-tagliaverdura da banco	R101 XL	1.500	20	220 x 300 x 450	10	0,45	230/50/1

→ Abbinati Cutter/Tagliaverdure



2,9
litri



R201 XL ULTRA

R201 XL Ultra ▶ Abbinato cutter-tagliaverdura da banco Robot Coupe con blocco motore in ABS, vasca estraibile da 2,9 litri e coperchio tramoggia XL in ABS più ampio con capacità di carico fino a 6 pomodori per una maggiore produttività. Gruppo coltelli lisci estraibili con lame inox. Velocità 1500 giri/min. e comando ad impulsi. Produzione massima 20 coperti. Corredato di due dischi da taglio delle verdure: julienne e fetta da 2 mm. Possibilità di montare 3 diversi coltelli da taglio (in dotazione coltello liscio, opzionali coltello dentato e dentato fine). Collezione completa di 23 dischi in inox da taglio tra cui potere scegliere (tagli a fette, taglio a julienne, taglio a listello, listello patatina frita). **Questa macchina non può cubettare.**



Disco fette 2 mm



Disco julienne 2 mm



Coltello liscio

Codice	Descrizione	Modello	Velocità giri/min	Coperti max	L x P x H mm	Peso kg	Potenza kW	Alimentazione V/Hz/fase
MX14.22590	Abbinato cutter-tagliaverdura da banco	R201 XL ULTRA	1.500	20	220 x 280 x 495	11,2	0,55	230/50/1

Abbinati Cutter/Tagliaverdure

R301 Ultra > Abbinato cutter-tagliaverdura da banco con blocco motore in ABS, vasca in inox estraibile da 3,7 litri e coperchio in policarbonato trasparente. Motore monofase per affettare, sfilacciare, listellare, grattugiare e granulare. In dotazione gruppo coltelli lisci estraibile con lame inox e gruppo tagliaverdure in ABS. Il gruppo tagliaverdure è composto da una grande tramoggia per le verdure più voluminose ed da un alimentatore cilindrico con pestello per verdure lunghe e fragili. Possibilità di montare 3 diversi coltelli da taglio (in dotazione coltello liscio, opzionali coltello dentato e dentato fine). Collezione completa di 23 dischi in inox da taglio tra cui potere scegliere (tagli a fette, a julienne, a listello, listello patatina frita). **La macchina non ha dischi da taglio in dotazione e non può cubettare.**

robot coupe®



3,7 litri



R301 ULTRA



Disco fette 2 mm

Disco julienne 2 mm

Disco listelli 2x2 mm

Coltello liscio

Codice	Descrizione	Modello	Velocità giri/min	Coperti max	L x P x H mm	Peso kg	Potenza kW	Alimentazione V/Hz/fase
MX14.2547	Abbinato cutter-tagliaverdura da banco	R301 ULTRA	1.500	80	325 x 300 x 550	17	0,65	230/50/1

Dischi e coltelli per R101 XL - R201 XL Ultra - R301 Ultra

Codice	Descrizione	Euro	Codice	Descrizione
MX60.27051	Disco fette da 1 mm	60,00	MX60.27632	Disco mozzarella da 9 mm
MX60.27555	Disco fette da 2 mm	60,00	MX60.27764	Disco grattugiatore pane e formaggio
MX60.27086	Disco fette da 3 mm	60,00	MX60.27191	Disco per taglio patate tipo ROSTI
MX60.27566	Disco fette da 4 mm	60,00	MX60.27078	Disco granulatore radici da 0,7 mm
MX60.27087	Disco fette da 5 mm	60,00	MX60.27079	Disco granulatore radici da 1 mm
MX60.27786	Disco fette da 6 mm	60,00	MX60.27130	Disco granulatore radici da 1,3 mm
MX60.27621	Disco fette taglio ondulato da 2 mm	60,00	MX60.27599	Disco listelli da 2x2 mm
MX60.27588	Disco julienne da 1,5 mm	60,00	MX60.27080	Disco listelli da 2x4 mm
MX60.27577	Disco julienne da 2 mm	60,00	MX60.27081	Disco listelli da 2x6 mm
MX60.27511	Disco julienne da 3 mm	60,00	MX60.27047	Disco listelli da 4x4 mm
MX60.27046	Disco julienne da 6 mm	60,00	MX60.27610	Disco listelli curvi da 6x6 mm
			MX60.27048	Disco listelli curvi (patate fritte) 8x8 mm



Codice	Descrizione
MX60.27055	Coltelli lisci per mod. R 101 XL e R 201 XL Ultra
MX60.27138	Coltelli dentati per mod. R 101 XL e R 201 XL Ultra
MX60.27061	Coltelli dentati fini per mod. R 101 XL e R 201 XL Ultra
MX60.27286	Coltelli lisci per mod. R301 Ultra
MX60.27288	Coltelli dentati per mod. R301 Ultra
MX60.27287	Coltelli dentati fini per mod. R301 Ultra

Abbinati Cutter/Tagliaverdure



FORNITO SENZA DISCHI



Coltello liscio R402



4,5 litri

R 402 ▶ Abbinato cutter-tagliaverdura da banco Robot Coupe con blocco motore monofase in alluminio, vasca in inox estraibile da 4,5 litri e coperchio cutter in ABS alimentare. Motore monofase per affettare, sfilacciare, listellare, grattugiare, granulare e cubettare in 3 formati 8 /10 /12mm. Dotato di un sistema magnetico e blocco motore che provocano l'arresto immediato dei coltelli all'apertura del coperchio. 2 velocità 500 e 1500 giri/min. Comando ad impulsi. Produzione da 20 a 100 coperti. In dotazione gruppo coltelli lisci estraibile con lame inox e gruppo tagliaverdure in inox e ABS. Il gruppo tagliaverdure è composto da una grande tramoggia (superficie cm² 104, volume di carico 1,56lt) per le verdure più voluminose ed da un alimentatore cilindrico (Ø 58mm) con pestello per verdure lunghe e fragili.

Possibilità di montare 3 diversi coltelli da taglio (in dotazione coltello liscio, opzionali coltello dentato e dentato fine). Collezione completa di 28 dischi in inox da taglio tra cui potere scegliere (tagli a fette, taglio a julienne, taglio a listello, listello patatina frita, 3 misure di taglio a cubetti). **La macchina non ha dischi da taglio in dotazione.**



Codice	Descrizione	Modello	Velocità giri/min	Coperti max	L x P x H mm	Peso kg	Potenza kW	Alimentazione V/Hz/fase
MX14.2453	Abbinato cutter-tagliaverdura da banco	R402	500 - 1.500	100	320 x 304 x 590	20,5	0,75	230/50/1

Dischi, coltelli per R402

Codice	Descrizione
MX60.27051	Disco fette da 1 mm
MX60.27555	Disco fette da 2 mm
MX60.27086	Disco fette da 3 mm
MX60.27566	Disco fette da 4 mm
MX60.27087	Disco fette da 5 mm
MX60.27786	Disco fette da 6 mm
MX60.27621	Disco fette taglio ondulato da 2 mm
MX60.27588	Disco julienne da 1,5 mm
MX60.27577	Disco julienne da 2 mm
MX60.27511	Disco julienne da 3 mm
MX60.27046	Disco julienne da 6 mm
MX60.27632	Disco mozzarella da 9 mm
MX60.27764	Disco grattugiatore pane e formaggio
MX60.27191	Disco per taglio patate tipo ROSTI
MX60.27078	Disco granulatore radici da 0,7 mm
MX60.27079	Disco granulatore radici da 1 mm
MX60.27130	Disco granulatore radici da 1,3 mm
MX60.27599	Disco listelli da 2x2 mm
MX60.27080	Disco listelli da 2x4 mm
MX60.27081	Disco listelli da 2x6 mm
MX60.27047	Disco listelli da 4x4 mm
MX60.27610	Disco listelli curvi da 6x6 mm
MX60.27048	Disco listelli curvi (patate fritte) 8x8 mm
MX60.27116	Disco listelli dritti (patate fritte) 8x8 mm
MX60.27117	Disco listelli dritti (patate fritte) 10x10 mm



Codice	Descrizione
MX60.27344	Coltelli lisci per mod. R402
MX60.27346	Coltelli dentati per mod. R402
MX60.27345	Coltelli dentati fini per mod. R402

Abbinati Cutter/Tagliaverdure

R502 > Abbinato cutter-tagliaverdura da banco Robot Coupe con blocco motore in alluminio, vasca in inox estraibile da 5,5 litri e coperchio cutter in policarbonato trasparente. In dotazione gruppo coltelli lisci estraibile con lame inox e gruppo tagliaverdure in pressofusione di alluminio. Il gruppo tagliaverdure è composto da una grande tramoggia per le verdure più voluminose ed da un alimentatore cilindrico con pestello per verdure lunghe e fragili. Motore trifase per affettare, sfilacciare, listellare, grattugiare, granulare e cubettare in 10 formati. Velocità da 750 a 1500 giri/min. e comando ad impulsi. Produzione da 30 a 300 coperti. Capacità litri vasca 5,5. Possibilità di montare 3 diversi coltelli da taglio (in dotazione coltello liscio, opzionali coltello dentato e dentato fine).

Collezione completa di 50 dischi in inox da taglio tra cui potere scegliere (tagli a fette, a julienne, a listello, listello patatina fritta, 10 misure di taglio a cubetti). **La macchina non ha dischi da taglio in dotazione.**

5,5 litri



R502

FORNITO SENZA DISCHI



Disco cubetti per R502



Disco patate fritte per R502



Coltello liscio R502



robot coupe®

R652 > Abbinato cutter-tagliaverdura da banco Robot Coupe R 652 trifase dotato di blocco motore in alluminio, vasca in inox estraibile da 7 litri e coperchio cutter in policarbonato trasparente. In dotazione gruppo coltelli lisci estraibile con lame inox e gruppo tagliaverdure in pressofusione di alluminio. Il gruppo tagliaverdure è composto da una grande tramoggia di carico extra-large dotata di una maniglia ergonomica per esercitare la dovuta pressione sul prodotto inserito garantendo uno sforzo ridotto per l'operatore, è inoltre presente un alimentatore cilindrico con pestello per verdure lunghe e fragili. Motore trifase per affettare, sfilacciare, listellare, grattugiare, granulare e cubettare in 10 formati. 2 velocità 750 e 1500 giri al minuto. Produzione da 30 a 400 coperti. Produttività da 50 a 400 coperti. Possibilità di montare 3 diversi coltelli da taglio (in dotazione coltello liscio, opzionali coltello dentato e dentato fine). Collezione completa di 50 dischi in inox da taglio tra cui potere scegliere (tagli a fette, taglio a julienne, taglio a listello, listello patatina fritta, 10 misure di taglio a cubetti). **La macchina non ha dischi da taglio in dotazione.**

7 litri



R652

FORNITO SENZA DISCHI



Disco cubetti per R652



Disco patate fritte per R652



Coltello liscio R652

Codice	Descrizione	Modello	Velocità giri/min	Coperti max	L x P x H mm	Peso kg	Potenza kW	Alimentazione V/Hz/fase
MX14.2483	Abbinato cutter-tagliaverdura da banco	R502	750 / 1.500	300	380 x 350 x 665	30	0,75	400/50/3
MX14.2136	Abbinato cutter-tagliaverdura da banco	R652	750 / 1.500	400	426 x 481 x 880	33,4	1,20	400/50/3



Dischi, griglie e coltelli per R502 - R652

Codice	Descrizione	Codice	Descrizione
MX60.28166	Disco fette da 0,6 mm	MX60.28110	Kit disco fetta e griglia cubetti 5x5x5 mm
MX60.28069	Disco fette da 0,8 mm	MX60.28111	Kit disco fetta e griglia cubetti 8x8x8 mm
MX60.28062	Disco fette da 1 mm	MX60.28112	Kit disco fetta e griglia cubetti 10x10x10 mm
MX60.28063	Disco fette da 2 mm	MX60.28197	Kit disco fetta e griglia cubetti 12x12x12 mm
MX60.28064	Disco fette da 3 mm	MX60.28113	Kit disco fetta e griglia cubetti 14x14x14 mm
MX60.28004	Disco fette da 4 mm	MX60.28181	Kit disco fetta e griglia cubetti 14x14x5 mm [mozzarella]
MX60.28065	Disco fette da 5 mm	MX60.28179	Kit disco fetta e griglia cubetti 14x14x10 mm
MX60.28196	Disco fette da 6 mm	MX60.28114	Kit disco fetta e griglia cubetti 20x20x20 mm
MX60.28066	Disco fette da 8 mm	MX60.28115	Kit disco fetta e griglia cubetti 25x25x25 mm
MX60.28067	Disco fette da 10 mm	MX60.28180	Kit disco fetta e griglia cubetti 50x70x25 mm [insalata]
MX60.28068	Disco fette da 14 mm	MX60.28134	Disco patate fritte 8x8 mm
MX60.27244	Disco fette patate cotte da 4 mm	MX60.28135	Disco patate fritte 10x10 mm
MX60.27245	Disco fette patate cotte da 6 mm	MX60.28158	Disco patate fritte 10x16 mm
MX60.27068	Disco fette taglio ondulato da 2 mm	MX60.27121	Coltelli dentati per mod. R502
MX60.27069	Disco fette taglio ondulato da 3 mm	MX60.27120	Coltello liscio supplementare per mod. R502
MX60.27070	Disco fette taglio ondulato da 5 mm	MX60.27125	Coltelli dentati per mod. R652
MX60.28056	Disco julienne da 1,5 mm	MX60.27352	Coltelli dentati fini speciale prezzemolo per R652
MX60.28057	Disco julienne da 2 mm	MX60.27124	Coltelli lisci per mod. R652
MX60.28058	Disco julienne da 3 mm		
MX60.28073	Disco julienne da 4 mm		
MX60.28059	Disco julienne da 5 mm		
MX60.28016	Disco per sfilacciare da 7 mm		
MX60.28060	Disco per sfilacciare la mozzarella da 9 mm		
MX60.28061	Disco grattugiatore pane e formaggio		
MX60.27164	Disco per taglio patate tipo ROSTI		
MX60.27219	Disco per taglio patate crude		
MX60.28055	Disco granulatore radici da 1 mm		
MX60.28172	Disco listelli da 1x8 mm		
MX60.28153	Disco listelli da 1x26 mm [speciale per cipolla]		
MX60.28195	Disco listelli da 2,5x2,5 mm		
MX60.28054	Disco listelli da 8x8 mm		
MX60.28051	Disco listelli da 2x2 mm		
MX60.27072	Disco listelli da 2x4 mm		
MX60.27066	Disco listelli da 2x6 mm		
MX60.27067	Disco listelli da 2x8 mm		
MX60.28101	Disco listelli da 3x3 mm		
MX60.28052	Disco listelli da 4x4 mm		
MX60.28053	Disco listelli da 6x6 mm		



Abbinati Cutter/Tagliaverdure

3 macchine in 1: cutter + emulsionatore + tagliaverdure per tagliare, affettare, grattugiare, amalgamare, tritare, emulsionare una grande varietà di prodotti in pochi secondi. Facilmente e velocemente modificabile da tagliaverdure a cutter e viceversa senza attrezzi. Tutte le parti a contatto con il cibo sono facilmente smontabili e lavabili in lavastoviglie. "Incl system" per cambiare l'inclinazione della base motore (20°) e facilitare le operazioni di carico e scarico quando si utilizza la funzione tagliaverdure. Motore industriale asincrono adatto agli usi più intensi. Pannello comandi piatto e resistente all'acqua, dotato di tasto ON/OFF, comando ad impulsi e velocità variabile (da 300 a 3700 giri al minuto).

► **FUNZIONE TAGLIAVERDURE:** tramoggia verdure lunghe (diam. 60mm) integrata nell'ampia tramoggia (215cm²), a forma di 3/4 di luna, in acciaio inox e di forma arrotondata. Leva ergonomica in acciaio inox progettata per operatori sia destri che mancini. L'ampia zona di scarico permette di usare contenitori GN più profondi (fino a 20 cm di altezza). Funzione start/stop automatica che arresta l'apparecchio quando la leva della tramoggia viene alzata e lo riavvia quando viene abbassata.

► **FUNZIONE CUTTER-MIXER:** vasca da 5,5 litri in acciaio inox adatta sia per piccole che grandi quantità di prodotto. L'esclusivo tubo vasca rialzato aumenta la capacità effettiva della vasca (fino al 75% della capacità nominale). Coperchio trasparente per poter controllare la consistenza del cibo e aggiungere eventuali ingredienti senza doverlo aprire. Il coperchio, incernierato, quando viene sollevato rimane aperto per consentire un rapido e facile controllo delle preparazioni. Raschiatore ergonomico, facilmente smontabile, in materiale composito per uso intensivo. Lame microdentate in acciaio AISI 420. Vari dispositivi di sicurezza garantiscono che l'apparecchio funzioni solo quando il coperchio è perfettamente chiuso e tutte le parti sono posizionate correttamente.

In dotazione:

- tramoggia a leva in acciaio inox
- vasca cutter da 5,5 litri in acciaio inox
- coperchio trasparente
- raschiatore
- gruppo coltelli a lama microdentata.

Produttività tagliaverdure 550 kg/h, per 100-400 coperti per servizio al tavolo, fino a 800 pasti per servizio catering.

Capacità di lavoro cutter-mixer da 100 g a 2,5 kg, per 50-100 pasti per servizio.



5,5
litri

DITO SAMA



Codice	Descrizione	Modello	Velocità giri/min	Cap. vasca lt	L x P x H mm	Peso kg	Pot. kW	Alimentazione V/Hz/fase
DT603720	Combinato cutter/emulsionatore/tagliaverdure	DTRK55VVE	300 - 3.700	5,5	252 x 485 x 505	27,4	1,30	200...240/50-60/1



Accessori per DTRK55VVE

Codice	Descrizione	Mod.
DT653581	Gruppo coltelli lama liscia	SBRK55
DT653665	Gruppo coltelli lama liscia specifico per emulsioni	SBRE55
DT653582	Gruppo coltelli lama microdentata	MBRK55
DT650040	Gruppo coltelli lama microdentata per emulsioni	MBRE55
DT653590	Vasca Inox	BXK55
DT653591	Coperchio e raschiatore vasca	LBSK55
DT653772	Disco espulsore	EJTRS
DT653773	Disco julienne inox 2 mm	J2X
DT653776	Disco julienne inox 7 mm	J7X
DT653777	Disco julienne inox 9 mm	J9X
DT653778	Disco grattugia inox per canederli e pane	KX
DT653779	Disco grattugia inox per parmigiano e pane	PX
DT653743	Disco bastoncini inox con lama a "S" 2x2 mm	AS2X
DT653744	Disco bastoncini inox con lama a "S" 3x3 mm	AS3X
DT653745	Disco bastoncini inox con lama a "S" 4x4 mm	AS4X
DT653746	Disco bastoncini inox con lama a "S" 6x6 mm (adatto anche per patatine fritte)	AS6X
DT653747	Disco bastoncini inox con lama a "S" 8x8 mm (adatto anche per patatine fritte)	AS8X
DT653748	Disco bastoncini inox con lama a "S" 10x10mm (adatto anche per patatine fritte)	AS10X
DT653728	Disco fette inox con lame a "S" 0,6 mm	C06S
DT653729	Disco fette inox con lame a "S" 1 mm	C1S
DT653730	Disco fette inox con lame a "S" 2 mm	C2S
DT653731	Disco fette inox con lame a "S" 3 mm	C3S
DT653732	Disco fette inox con lame a "S" 4 mm	C4S
DT653733	Disco fette inox con lame a "S" 5 mm	C5S
DT653735	Disco fette inox con lame a "S" 6 mm	C6S
DT653737	Disco fette inox con lame a "S" 6 mm	C8S
DT653734	Disco fette inox con lama a "S" + spessore 5 mm (per affettare o da abbinare alle griglie)	C5PS
DT653736	Disco fette inox con lama a "S" + spessore 6 mm (per affettare o da abbinare alle griglie)	C6PS
DT653738	Disco fette inox con lama a "S" + spessore 8 mm (per affettare o da abbinare alle griglie)	C8PS
DT653739	Disco fette inox con lama a "S" + spessore 10 mm (per affettare o da abbinare alle griglie)	C10PS
DT653741	Disco fette inox con lama a "S" + spessore 12 mm (per affettare o da abbinare alle griglie)	C12PS
DT653742	Disco fette inox con lama a "S" + spessore 13 mm (per affettare o da abbinare alle griglie)	C13PS
DT653740	Disco fette lama a "S" + spessore 10mm mozzarella (per affettare o da abbinare alle griglie)	C10PSM
DT653749	Disco inox con lama ondulata a "S" 2 mm	C2WS
DT653750	Disco inox con lama ondulata a "S" 3 mm	C3WS
DT653751	Disco inox con lama ondulata a "S" 6 mm	C6WS
DT653752	Disco inox con lama ondulata a "S" + spessore 8 mm	C8WP
DT653753	Disco inox con lama ondulata a "S" + spessore 10 mm	C10WP
DT653566	Griglia cubetti inox 5x5 mm (da abbinarsi sempre a dischi fette con pressore tipo C)	MT05T
DT653567	Griglia cubetti inox 8x8 mm (da abbinarsi sempre a dischi fette con pressore tipo C)	MT08T
DT653568	Griglia cubetti inox 10x10 mm (da abbinarsi sempre a dischi fette con pressore tipo C)	MT10T
DT653569	Griglia cubetti inox 12x12 mm (da abbinarsi sempre a dischi fette con pressore tipo C)	MT12T
DT653570	Griglia cubetti inox 20x20 mm (da abbinarsi sempre a dischi fette con pressore tipo C)	MT20T
DT653571	Griglia Listelli - Patatine 6x6 mm (da abbinarsi sempre a dischi fette con pressore tipo C)	FT06
DT653572	Griglia Listelli - Patatine 8x8 mm (da abbinarsi sempre a dischi fette con pressore tipo C)	FT08
DT653573	Griglia Listelli - Patatine 10x10 mm (da abbinarsi sempre a dischi fette con pressore tipo C)	FT10
DT653786	Set gastro(C2S, C5S, J2X, AS4X, C10PS, MT10T)	SCREQX
DT653283	Carrello in acciaio inox con piani ribaltabili e rastelliera porta dischi per cod. 603418	WT



SBRE55



AS4X



C6S



C10PSM



C6WS



C8WP

Lavaverdure



20 - 25 kg/h

max
4Kg

LAV



Macchina per lavare e centrifugare ortaggi e verdure.

- Struttura in acciaio inox.
- Coperchio superiore in policarbonato alimentare trasparente.
- Microinterruttore di sicurezza su coperchio.
- Filtro a cassetto e filtro su scarico vasca removibili.
- Pompa di scarico ispezionabile dall'esterno.
- Motore trifase a 2 velocità, una per il lavaggio e una per la centrifuga.
- Possibilità di scelta di due cicli di lavaggio e tre tempi di durata per ogni ciclo.
- Tasto "dry" per centrifuga manuale.

Codice	Modello	Velocità rpm	Durata ciclo min	Dim. cestello Ø x H mm	Capacità cestello Kg	Consumo acqua per ciclo lt	L x P x H mm	Peso kg	Potenza W	Alimentazione V/Hz/fase
FMLAV40050T	LAV	450	3,5 - 4,5	280 x 270	1,5 - 4	30 - 35	450 x 610 x 800	40	370 - 110	400/50/3

Centrifuga verdure

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

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



48
litri



LCT

Codice	Descrizione	Modello	Capacità vasca litri	L x P x H mm	Peso kg	Potenza W	Alimentazione V/Hz/fase
AGE2-3200	Lava centrifuga verdure	LCT	48	600 x 600 x 910	88	660	230/50/1

Centrifuga verdure

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

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

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

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

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



Codice	Descrizione	Modello	Capacità litri	Carica kg	L x P x H mm	Peso kg	Potenza W	Alimentazione V/Hz/fase
AGE1-3010	Centrifuga	CTC	14	2	380 x 550 x 670	25	90	230-400/50/3
AGE1-3020_01	Centrifuga	CTS	25	4	460 x 520 x 690	40	150	230-400/50/3
AGE1-3030_01	Centrifuga	CTN	45	8	550 x 655 x 835	80	150	230-400/50/3
AGE1-3070_01	Centrifuga	CTP	55	8	550 x 655 x 940	110	250	230-400/50/3
AGE1-3060_01	Centrifuga	CTV	55	10	550 x 655 x 940	110	1.100	230-400/50/3

Centrifuga verdure manuali

- Ideale per asciugare grandi quantità di verdura e frutta dopo il lavaggio.
- Facile uso dello scarico d'acqua.
- Il cestello interno può essere rimosso.

Codice	Dimensioni Ø x H mm	Capacità litri
HI222553	330 x 430	12



❖ Tritacarne, tritacarne grattugia, tritacarne refrigerato

È uno degli strumenti più antichi in cucina ma ancora assolutamente attuale per tutta una serie di lavorazioni. Il suo utilizzo ovviamente legato alla necessità di tritare alimenti di qualsiasi natura e densità, o grattugiare. L'utilizzo del tritacarne non va assolutamente confuso con quello del cutter, gli strumenti sono infatti estremamente diversi nel risultato del loro lavoro per la granulometria e per la texture del prodotto risultante.

La versione tritacarne e grattugia risulta essere quella più flessibile se non si possiede un cutter. La variante refrigerata risulta essere particolarmente indicata in tutte quelle condizioni dove troviamo grandi produzioni specifiche di macinati di carne o pesce, la bassa temperatura dello strumento infatti aiuta a tenere basse sia le cariche batteriche che l'ossidazione con la conseguente colorazione dei medesimi ingredienti.

I fattori da tenere presenti nella scelta sono: potenza motore, dimensione tramoggia, dimensione tubo di carico, dimensione dischi taglio, facilità di operazione montaggio e smontaggio completa anche della parte grattugia, produzione oraria, consumi energetici, calcolo finanziario tempi di ammortamento strumento in funzione del proprio personale piano produttivo. Esempio uno strumento sottodimensionato oltre al problema legato all'aspetto gastronomico allungherà notevolmente il monte ore operatore ed energia elettrica utilizzata a parità di prodotto lavorato con uno strumento corretto.

Una grattugia che non si smonta farà sì che l'operatore sia impossibilitato a pulire bene e di conseguenza tutto ciò che viene lavorato in quello strumento avrà dei retrogusti strani ed una carica batterica più alta.

Fra gli optional il variatore di velocità e uno dei più interessanti per poter sfruttare al meglio lo strumento.

Il suo utilizzo in associazione con altre macchine: insaccatrice, sottovuoto, e cutter. Una carne con molto tessuto connettivo se macinata fredda prima di essere passata al cutter avrà una texture molto più fine e soprattutto la temperatura durante la lavorazione/taglio rimarrà più bassa.

Grattugia

GR8D > Grattugia elettrica per uso domestico e piccole comunità. Interamente realizzata in alluminio lucidato, rullo in acciaio inox, contenitore di raccolta in acciaio inox.

Dotata di microinterruttore elettromagnetico sul pressore della bocca della grattugia.

GR12S > Macchina di dimensioni contenute ma dalle grandi prestazioni realizzata in alluminio lucidato. La dotazione di sicurezza risponde alle più severe Direttive Europee (comandi in bassa tensione, microinterruttore sulla leva grattugia, protezioni meccaniche sulle bocche, freno motore).

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



Codice	Descrizione	Modello	Produzione kg/h	L x P x H mm	Peso kg	Potenza kW	Alimentazione V/Hz/fase
FMGR8D23050M	Grattugia monofase	GR8D	20	270 x 230 x 310	8	0,37	230/50/1
FMGR12S40050T	Grattugia trifase	GR12S	40	420 x 300 x 390	17	0,75	400/50/3
FMGR12S23050M	Grattugia monofase	GR12S	40	420 x 300 x 390	17	0,75	230/50/1

Tritacarne grattugia

- Tritacarne professionale con grattugia in acciaio inox.
- Corpo in alluminio anodizzato e fianchi in ABS antiurto.
- Generoso motore ventilato.
- Sistema di riduzione ad ingranaggi a bagno d'olio.
- Ingranaggi elicoidali temperati e rettificati.
- Bocca tritacarne e bocca grattugia facilmente rimovibili senza attrezzi.
- Bocca tritacarne completamente in acciaio inox AISI 304.
- Piastra e coltello inox.
- Bocca grattugia in alluminio brillantato di grande capienza.
- Capiente e pratica vasca di raccolta prodotto in plexiglass trasparente.
- Rullo smontabile in acciaio inox.
- Comandi con inversione di marcia di serie.
- Versione CE con:
 - Comandi 24 volt con NVR.
 - Dispositivo di sicurezza su vaschetta raccolta formaggio.
 - Dispositivo di sicurezza sul pressore grattugia.



120 kg/h

TCG 22 DAKOTA MN
TCG 22 DAKOTA TF

Codice	Descrizione	Modello	Prod. kg/h	Piastra in dotazione mm	L x P x H mm	Peso kg	Potenza kW	Alimentazione V/Hz/fase
SI22221602E	Tritacarne + grattugia	TCG 22 DAKOTA MN	120	Ø 4,5	560 x 360 x 495	31	0,75	230/50/1
SI22221603E	Tritacarne + grattugia	TCG 22 DAKOTA TF	120	Ø 4,5	560 x 360 x 495	31	1,10	400/50/3

Tritacarne grattugia

- Struttura in alluminio lucidato con tramoggia in acciaio inox
- Gruppo macinazione in alluminio
- Bocca ingresso carne \varnothing 52 mm
- In dotazione sistema enterprice con piastra inox (fori \varnothing 6 mm) e coltello inox autoaffilante.
- dimensioni bocca grattugia 105x65 mm



Per grattugiare formaggi e tritare carne

Codice	Descrizione	Modello	Produzione kg/h	L x P x H mm	Peso kg	Potenza kW	Alimentazione V/Hz/fase
FMAB8D23050M	Abbinato tritacarne grattugia 8D	AB8D	50 carne / 20 formaggio	450 x 320 x 360	11	0,37	230/50/1



Per carne, formaggi, pane, biscotti, ecc.

Struttura in alluminio lucidato con tramoggia in acciaio inox Gruppo macinazione in acciaio inox completamente estraibile. Bocca ingresso carne \varnothing 52 mm. Riduttore con ingranaggi a bagno d'olio.

In dotazione sistema enterprice con piastra inox (fori \varnothing 6 mm) e coltello inox autoaffilante.

La parte della grattugia è caratterizzata da: bocca in alluminio lucidato, rullo in acciaio inox, griglia inferiore di protezione, microinterruttore leva pressore grattugia. dimensioni bocca grattugia 140x75 mm.



Codice	Descrizione	Modello	Produzione kg/h	L x P x H mm	Peso kg	Potenza kW	Alimentazione V/Hz/fase
FMAB12ATQ0I405T	Abbinato tritacarne grattugia 12/AT	AB12AT	160 carne / 40 formaggio	580 x 350 x 520	26	0,75	230-400/50/3
FMAB12ATQ0I235M	Abbinato tritacarne grattugia 12/AT	AB12AT	160 carne / 40 formaggio	580 x 350 x 520	26	0,75	230/50/1
FMAB22AEQ0I405T	Abbinato tritacarne grattugia 22/AE	AB22AE	300 carne / 40 formaggio	630 x 350 x 520	27	1,10	230-400/50/3
FMAB22AEQ0I235M	Abbinato tritacarne grattugia 22/AE	AB22AE	300 carne / 40 formaggio	630 x 350 x 520	27	1,10	230/50/1

→ Tritacarne grattugia

la Minerva
food service equipment

bocca
22



Per carne, formaggi duri, pane, mandorle, ecc.

Costruzione in lega di alluminio lucidata ed anodizzata. Rullo grattugia in acciaio fresato e ricoperto di cromo duro. Tritacarne bocca 22 Enterprise, gruppo macinazione del tritacarne e bacinelle in acciaio INOX AISI 304. Per il dettaglio e la ristorazione collettiva.

Macchina rispondente alla Direttiva Macchine 98/37/CEE e alle norme specifiche per i tritacarne. Comandi con dispositivo N.V.R.

Codice	Descrizione	Mod.	Produzione kg/h	Bocca grattugia mm	Giri rpm	L x P x H mm	Peso kg	Potenza kW (HP)	Alimentazione V/Hz/fase
LVTG22	Tritacarne grattugia	TG22	160 carne / 100 grattugia	135 x 75	33	350 x 650 x 460	33	0,95 (1,30)	230-400/50/1-3

→ Tritacarne

TR8D ▶ Tritacarne con struttura in alluminio lucidato e tramoggia in acciaio inox. Gruppo macinazione in alluminio. Bocca ingresso carne ø 52 mm.

In dotazione: sistema enterprice con piastra inox (fori ø 6 mm) e coltello inox autoaffilante.

TR12TS / TR22TS ▶ Carcassa (mod. TS) o struttura (mod. TE) in alluminio lucidato e tramoggia in acciaio inox. Gruppo macinazione in acciaio inox completamente estraibile. Bocca ingresso carne ø 52 mm. Riduttore con ingranaggi a bagno d'olio.

In dotazione: sistema enterprice con piastra inox (fori ø 6 mm) e coltello inox autoaffilante.

bocca
8



TR12TS

bocca
12



TR8D

bocca
22



TR22TE

Codice	Descrizione	Modello	Produttività kg/h	L x P x H mm	Peso kg	Potenza kW	Alimentazione V/Hz/fase
FMTR8D23050M	Tritacarne 8D	TR8D	50	300 x 330 x 360	9	0,37	230/50/1
FMTR12TSQ01405T	Tritacarne 12TS	TR12TS	160	290 x 400 x 510	20	0,75	230-400/50/3
FMTR12TSQ01235M	Tritacarne 12TS	TR12TS	160	290 x 400 x 510	20	0,75	230/50/1
FMTR22TEQ01235T	Tritacarne 22TE	TR22TE	300	290 x 450 x 520	25	1,1	230-400/50/3
FMTR22TEQ01235M	Tritacarne 22TE	TR22TE	300	290 x 450 x 520	25	1,1	230/50/1

Tritacarne

- Corpo macchina totalmente in acciaio inox AISI 304.
- Potenti motori IP 55 autoventilati per uso continuo.
- Riduttore a bagno d'olio con ingranaggi rettificati.
- Riduttore con doppio sistema di protezione dai liquidi.
- Rapido fissaggio bocca senza utensili.
- Gruppo macinazione completamente in acciaio inox facilmente e totalmente smontabile per pulizia.
- Comandi 24 Volt IP 54 con inversione (CE).
- Opzioni:
 - Sistema di protezione interbloccato per uso piastre con foro > 8 mm.
 - Bocche Unger parziale o totale.
 - Comandi inox IP 67.



TC22 COLORADO MN



300 kg/h

Codice	Descrizione	Modello	Prod. kg/h	Piastra in dotazione mm	L x P x H mm	Peso kg	Potenza kW	Alimentazione V/Hz/fase
SI21229002F	Tritacarne	TC 22 COLORADO MN	300	Ø 4,5	500 x 437 x 490	32	1,47	230/50/1
SI21229003F	Tritacarne	TC 22 COLORADO TF	300	Ø 4,5	500 x 437 x 490	32	1,47	400/50/3

Tritacarne refrigerato

la Minerva
food service equipment

8,3 kg/min



- Rivestimento e tramoggia in acciaio inox AISI 304
- Taglio:
 - Enterprise: 1 piastra ed 1 coltello in acciaio inox, autoaffilanti
 - Unger: Ø 82, 3 pezzi; Ø 98, 5 pezzi pezzi inox, con due anelle
- Coperchio e vetrina smontabili per la pulizia
- Macinazione e refrigerazione indipendenti
- Parti elettriche in contenitore a tenuta stagna con grado di protezione IP56, comandi con N.V.R. a bassa tensione (24V).
- Macchina conforme alle norme CE in materia di igiene e sicurezza e alle norme specifiche per i tritacarne.
- A richiesta voltaggi speciali (60 Hz)
- GAS: R-134a
- Compressore: V 200-V 240/1 50 Hz kW (HP) 0,19 (0,253)



Per la produzione di 500 hamburgers all'ora

Codice	Descrizione	Modello	Prod.hamburgers unità/h	Prod. kg/h (kg/min)	L x P x H mm	Peso kg	Potenza kW (HP)	Alimentazione V/Hz/fase
LVC/E R32	Tritacarne refrigerato bocca 32	C/E R32	~ 500	500 (8,3)	633 x 655 x 558	60	2,2 (3)	230-400/50/1-3

Tritacarne



650
kg/h

TC 32 NEVADA



TC 32 NEVADA e TC 32 BUFFALO HP ▶ Tritacarne a grandi prestazioni in strutture compatte:

- Corpo macchina totalmente in acciaio inox AISI 304.
- Potenti motori IP 55 autoventilati per uso continuo.
- Riduttore a bagno d'olio con ingranaggi rettificati.
- Pratico fissaggio bocca con leva interbloccata (CE).
- Collo introduzione quadro per prestazioni superbe in seconda passata.
- Tramoggia rimovibile interbloccata (CE) con collo fino a zona macinazione.
- Comandi inox IP 67 con inversione (CE).

Optional NEVADA ▶ • Sistema di protezione interbloccato per uso piastre con foro > 8 mm. • Bocche Unger parziale o totale. • Coperchio plexiglass su tramoggia. • Hamburgatrice Format M.

Optional BUFFALO ▶ Sistema di protezione contro i sovraccarichi di corrente. • Tramoggia gigante e super. • Gambe alte medie e basse. • Piano portavassoio estraibile. • Bocca unger e semiunger. • Insacatrice continua. • Paraspruzzi. • Protezione interbloccata per piastre Ø > 8 mm.

700
kg/h



TC 32 BUFFALO HP

TC 42 MONTANA ▶ Sviluppo verticale carcassa. Bocca con nuovo fissaggio a 3 punti. Bocca rimovibile senza togliere i chiavistelli. Con esclusivo sistema brevettato di controllo presenza piastra e ghiera (42 CE). Riduttore angolare. Tramoggia Gigante opzionale. Versione UL con tramoggia bloccata. Comando FULL CONTROL opzionale. Costruzione in acciaio inox AISI 304 lavabile con spruzzo d'acqua. Motori trifase Hp 5 o Hp 7. Riduttore ermetico a bagno d'olio.

1000-1300
kg/h



TC 42 MONTANA

Gruppo macinazione ▶ Completamente in acciaio inox AISI 304 • Studiato per grandi prestazioni • Alte prestazioni anche in seconda e successive passate • Rimanenza carne interno bocca 50-90 g • Perno trascinatore in acciaio inox • Con esclusivo sistema brevettato di controllo presenza piastra e ghiera (CE) • Perno elica in acciaio temperato • Veloce smontaggio gruppo macinazione per pulizia e sanificazione • Collo introduzione quadro per maggiore velocità di carico • Ampia tramoggia con micro di sicurezza • Comandi in acciaio inox IP 67 con inversione di marcia (versione CE)

Dotazione standard ▶ Coltello e piastra diam. 6 autoaffilanti inox • Pestello • Attrezzo estrazione elica e piastre • Manuale uso e manutenzione

Optional disponibili ▶ Comandi FULL CONTROL per gestione accessori • Paraspruzzi inox • Comando a pedale • Bocca unger parziale inox • Bocca unger totale inox • Bocca lunga (42) • Protezione bocca per piastre con foro > 8 mm • Ampia disponibilità di piastre e coltelli specifici • FORMAT S • FORMAT A

Codice	Modello	Prod. kg/h	Piastra in dotazione mm	L x P x H mm	Peso kg	Potenza kW	Alimentazione V/Hz/fase
SI21327002F	TC 32 NEVADA MN	650	Ø 6	455 x 637 x 551	50	2,205	230/50/1
SI21327003F	TC 32 NEVADA TF	650	Ø 6	455 x 637 x 551	50	2,205	400/50/3
SI21321202F	TC 32 BUFFALO HP 3 MN	700	Ø 4,5	535 x 505 x 710	65	2,205	230/50/1
SI21321403F	TC 32 BUFFALO HP 3 TF	700	Ø 4,5	535 x 505 x 710	65	2,205	400/50/3
SI2142201321213	TC 42 MONTANA Y12 HP 5 TF	800 - 1000	Ø 4,5	564 x 973 x 1.241	112	3,675	400/50/3
SI2142211321213	TC 42 MONTANA Y12 HP 7 TF	1200 - 1300	Ø 4,5	564 x 973 x 1.241	112	5,145	400/50/3

Segaossi a nastro

- Struttura in alluminio anodizzato o verniciato.
- Versione CE con comandi in bassa tensione.
- Pulsante di emergenza.
- Microinterruttore su coperchio di chiu sura macchina.
- Freno motore.
- Regolazione dello spessore e dell'altezza di taglio.
- Porzionatore, piano di lavoro, guidalama e spingicarne in acciaio inox.

lama
183cm

SE1830



Codice	Descrizione	Modello	Sviluppo lama mm	Taglio utile mm	Dim. piano lavoro mm	L x P x H mm	Peso kg	Pot. kW	Alimentazione V/Hz/fase
FMSE1550QA40050T	Segaossa Trifase	SE1550	1.550	170 x 150 h	330 x 300	530 x 400 x 850	37	0,75	230-400/50/3
FMSE1550QA23050M	Segaossa Monofase	SE1550	1.550	170 x 150 h	330 x 300	530 x 400 x 850	37	0,75	230/50/1
FMSE1830QA40050T	Segaossa Trifase	SE1830	1.830	200 x 225 h	410 x 410	630 x 450 x 970	39	0,75	230-400/50/3
FMSE1830QA23050M	Segaossa Monofase	SE1830	1.830	200 x 225 h	410 x 410	630 x 450 x 970	39	0,75	230/50/1



SO 2020 IX BAN CE



SO F3 1650 ANOD. FR. CE

SO 2020 IX BAN CE > Costruzione in acciaio inox AISI 304. Cassetto raccogliresti interbloccato e accessibile dall'esterno. Sportello facilmente rimovibile per agevolare la pulizia. Pulegge calibrate costruite in alluminio brillantato. Cuscinetti ermetici su puleggia superiore. Potenti motori asincroni e ventilati protetti con paraolio di tenuta. Comandi 24V con micro di sicurezza su porta e cassetto, centralina di controllo rindondante e freno motore (CE). Rapido sblocco puleggia superiore agevola la pulizia e il cambio lama. Raschiatori facilmente rimovibili e sostituibili. Motori monofase con protezione termica di serie. Lavabili con spruzzo d'acqua (no alta pressione). Comandi in acciaio inox IP 67. Utilizzano lame temperate da 16 mm per taglio di ossa, congelato e fresco. Opzioni: Carrello scorrevole. Motori veloci per taglio specifico di congelato.

SO F3 1650 ANOD. FR. CE > Macchine dalla linea semplice e robusta, sicure e facili all'uso. Struttura autoportante realizzata in fusione di alluminio anodizzato, brillante, igienico e anticorrosivo. Complete di piano, spingicarne e porzionatrice in acciaio inox AISI 304. Comandi 24V con micro di sicurezza su porta, centralina di controllo rindondante e freno motore (CE). Massima semplicità e precisione nella regolazione sia orizzontale che verticale della puleggia superiore.

Massima aderenza della lama alla puleggia grazie alla lavorazione semicurva delle pulegge e ad una perfetta regolazione. Cuscinetti ermetici su puleggia superiore. Pulizia facilitata grazie a 2 particolari accorgimenti di costruzione: tutte le parti elettriche sono situate nella parte posteriore e semplicemente svitando due manopole è possibile asportare lama, puleggia superiore e supporto della puleggia, si presenta così una superficie priva di ingombri. Potenti motori asincroni e ventilati a 4 poli protetti con paraolio di tenuta. Utilizzano lame temperate da 16 mm per taglio di ossa, congelato e fresco.

Codice	Modello	Lungh. nastro mm	Puleggia Ø mm	Superficie lavoro mm	L x P x H mm	Peso kg	Pot. kW	Alimentazione V/Hz/fase
SI24163403F	SO F3 1650 ANOD. FR. CE 400 TF	1.650	210	430 x 475	530 x 600 x 915	39	1,2	400/50/3
SI24163402F	SO F3 1650 ANOD. FR. CE 230 MN	1.650	210	430 x 475	530 x 600 x 915	39	1,2	230/50/1
SI24200703F	SO 2020 IX BAN CE 400 TF	2.020	250	480 x 600	568 x 560 x 1.030	61	1,2	400/50/3
SI24200702F	SO 2020 IX BAN CE 230 MN	2.020	250	480 x 600	568 x 560 x 1.030	61	?	230/50/1

Impastatrici a pale per carne



vasca
30 kg



IP 30 M 07 TF

IP 30 M 07 ▶ Impastatrici monopala per carne completamente in acciaio inox Aisi 304 • Potente motore Hp 2. • Riduttore a bagno d'olio con ingranaggi elicoidali temperati e rettificati. • Coperchio con micro di sicurezza. • Comandi IP54 con inversione.

Optional ▶ Comandi in acciaio inox IP 67. • Gambe inox basse, medie e alte con ruote. • Tramoggia aggiunta ingredienti.

Codice	Descrizione	Modello	Dim. vasca mm	Capacità lt. / kg	L x P x H mm	Peso kg	Potenza kW	Alimentazione V/Hz/fase
SI40803102F	Impastatrice monopala	IP 30 M 07 MN	300 x 400	42 / 30	680 x 365 x 530	49	1,102	230/50/1
SI40803103F	Impastatrice monopala	IP 30 M 07 TF	300 x 400	42 / 30	680 x 365 x 530	49	1,102	400/50/3



vasca
80 kg

IP BIALBER XP 80 ▶ Impastatrici bialbero per carne dal moderno design e robusta struttura in AISI 304 a forte spessore • Vasca ribaltabile con sistema di blocco automatico e blocco di sicurezza. • Sistema classico con 2 alberi affiancati. • Dotato di 4 ruote inox girevoli e con freno. • Carter con protezione totale della parte riduttori/comandi. • Riduttore a bagno d'olio con ingranaggi elicoidali temperati e rettificati. • Protezioni dei liquidi a doppio paraolio: su vasca e su riduttore. • Coperchio in acciaio inox con micro di sicurezza. • Carico minimo 40% capienza vasca. • Sistema di controllo con comandi in acciaio inox IP 67 di serie:

- marcia avanti e indietro
- automatismo con autospegnimento
- automatismo con inversione di serie

Optional ▶ Variatore velocità con inverter.

Ideali anche per impasti duri e insalate

Codice	Descrizione	Modello	Dim. vasca mm	Capacità lt. / kg	L x P x H mm	Peso kg	Pot. kW	Alimentazione V/Hz/fase
SI40806102F	Impastatrice bialbero XP	IP BIALBER XP 80 CE 230 MN	620 x 500	100 / 80	630 x 1.000 x 1.617	90	0,55 x 2	230/50/1
SI40806103F	Impastatrice bialbero XP	IP BIALBER XP 80 CE 380 TF	620 x 500	100 / 80	630 x 1.000 x 1.617	90	0,55 x 2	400/50/3

Impastatrici a pale per carni



- Struttura interamente in acciaio inox sabbiato
- Ribaltamento della vasca (110°) per facilitarne lo svuotamento
- Microinterruttore su coperchio
- Inversione di marcia
- Pulsante di emergenza
- Pale estraibili.

Pale orizzontali

IC50C1P APERTO



IC95C2P APERTO



vasca
50 kg



IC50C1P

vasca
95 kg



IC95C2P

Codice	Descrizione	Modello	Velocità rpm	Capacità vasca kg	L x P x H mm	Peso kg	Potenza kW	Alimentazione V/Hz/fase
FMIC50C1P40050T	Impastatrice per carne	IC50C1P	30	25 / 50	800 x 470 x 1.030	79	1,5	230-400/50/3
FMIC50C2P40050T	Impastatrice per carne	IC50C2P	30	25 / 50	800 x 470 x 1.030	116	1,5	230-400/50/3
FMIC95C2P40050T	Impastatrice per carne	IC95C2P	30	50 / 95	1.170 x 580 x 1.030	130	1,5	230-400/50/3

Tagliatrice carne



Tagliatrice elettrica, in acciaio e alluminio. Rullo di taglio in acciaio inox con 44 lame. Distanza tra ogni lama 4 mm. Dispositivi di sicurezza, gruppo di taglio in acciaio inox asportabile, rulli e pettini estraibili, protezione in policarbonato asportabile. Riduttore a ingranaggi in bagno d'olio. Chiusura ermetica del motore.

Protezione IP 55. Motore autoventilato. Velocità di avanzamento del prodotto 20 mm al secondo. Spessore max del prodotto da introdurre 20 mm. Rullo di taglio in acciaio inox con 44 lame. Distanza tra ogni lama 4 mm. Protezione IP 55. Velocità di avanzamento del prodotto 20 mm al secondo. Spessore max del prodotto da introdurre 20 mm. Temperatura di esercizio da 5°C a 40°C

OMAS
Food machinery



Ideale per carne, pesce, verdure e salumi

Codice	Descrizione	Modello	L x P x H mm	Peso kg	Potenza kW	Alimentazione V/Hz/fase
OS1KT94E10ST	Tagliatrice elettrica da 4 mm	TAG 94E	200 x 450 x 440	23	0,5	400/50/3
OS1KT94E07ST	Tagliatrice elettrica da 4 mm	TAG 94E	200 x 450 x 440	23	0,5	230/50/1



Insaccatrici per carne



Per macellerie, laboratori e salumifici

- Insaccatrici manuali verticali ed orizzontali.
- Struttura in acciaio inox.
- Pistone in alluminio con valvola di sfogo.
- Ingranaggi in acciaio anti usura.
- 2 velocità, una lenta per l'avanzamento del pistone, l'altra veloce di ritorno
- **In dotazione:** 3 imbuti \varnothing 8/16,5/23,5 mm.

14 litri

7 litri



INSLT7OR



INSLT14VE

Codice	Descrizione	Modello	Velocità rpm	Capacità litri	L x P x H mm	Peso kg
FMINSLT7OR	Insaccatrice manuale per carne orizzontale 7 litri	INSLT7OR	2	7	1.200 X 400 X 400	18
FMINSLT7VE	Insaccatrice manuale per carne verticale 7 litri	INSLT7VE	2	7	400 X 450 X 1.050	26
FMINSLT14OR	Insaccatrice manuale per carne orizzontale 14 litri	INSLT14OR	2	14	1.550 X 450 X 450	27
FMINSLT14VE	Insaccatrice manuale per carne verticale 14 litri	INSLT14VE	2	14	450 X 450 X 1.400	36

- Corpo e cilindro in acciaio inox AISI 304.
- Robusto cilindro raggiato e con doppia saldatura sul fondello.
- Pistone in nylon alimentare con valvola di sfio aria.
- Scatola ingranaggi in acciaio zincato.
- Ingranaggi in acciaio temprato e rettificato.
- Scorrimento ingranaggi su 4 cuscinetti ermetici.
- Sistema riduzione a doppia velocità.
- **In dotazione:** Morsetto fissaggio.
- 3 imbuti in nylon alimentare bianco \varnothing int. 10/18/25 mm
- **Opzionale:** Cremagliera in acciaio inox.

8 litri



Codice	Descrizione	Modello	Corsa pistone mm	Capacità cilindro lt	Lunghezza cilindro mm	Diametro cilindro mm	L x P x H mm	Peso kg
SI40120800	Insaccatrice manuale per carne	IS 8 X MAN	420	8	370	165	240 X 680 X 220	24

Insaccatrici per carne

la Minerva
food service equipment



Insaccatrice idraulica verticale in acciaio. Potenti, robuste e compatte. Facili da usare in una posizione di lavoro ergonomica. Facili da pulire. Lavorazione accuratissima delle superfici.

- Carrozzeria e coperchio in acciaio inox AISI 304
- Pistone inox
- Cilindro rimovibile in acciaio inox lucidato
- Velocità di uscita regolabile
- Avviamento e stop automatici con comando a ginocchio
- Tre imbuti inox: ø 14, 20 e 30 mm
- *A richiesta:* comando a pedale (in alternativa al comando a ginocchio); versione monofase

Codice	Descrizione	Modello	Capacità kg	L x P x H mm	Peso kg	Potenza kW (HP)	Alimentazione V/Hz/fase
LVC/EVINS22	Insaccatrice per carne	C/E VINS 22	22	568 x 518 x 1.188	115	0,5 (07)	230-400/50/1-3

Per macellerie, laboratori carni, salumifici e supermercati

Semplici e funzionali, le nuove insaccatrici idrauliche verticali IDRA contano su di un potente impianto idraulico che lavora a 120 Bar di pressione. Velocità min.svuot. 2'02". Velocità max svuot. 51". Velocità ritorno pistone 32". 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 al 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 24 V.
- Regolatore flusso olio di alta precisione.
- Serbatoio olio con indicatore di livello.
- *In dotazione:* Imbuti 10/18/25 mm. Ruote gommate.



Codice	Modello	Corsa pistone mm	Capacità cilindro lt	Lunghezza cilindro mm	Diametro cilindro mm	L x P x H mm	Peso kg	Potenza kW	Alimentazione V/Hz/fase
SI40153002	IS V25 IDRA VER. CE 230 MN	380	25	460	260	565 x 450 x 1.160	91	0,52	230/50/1
SI40153003	IS V25 IDRA VER. CE 400 TF	380	25	460	260	565 x 450 x 1.160	91	0,52	400/50/3

Hamburgatrici manuali

- Pressa hamburger manuale
- Struttura in alluminio anodizzato
- Parti a contatto con gli alimenti in acciaio inox

Codice	Descrizione	Modello	Hamburger ø mm	L x P x H mm	Peso kg
FMELPHF100	Pressa hamburger easyline hf-100 manuale	HF100	100	320 x 250 x 300	5,2
FMELPHF130	Pressa hamburger easyline hf-130 manuale	HF130	130	330 x 250 x 300	5,2

Ø
10 cm



Accessori

Codice	Descrizione	Modello	Euro
FMACCARTAF10	Confezione carta da 1 kg per pressa hamburger HF100	ACCARTAHF100	00,00
FMACCARTAHF130	Confezione carta da 1 kg per pressa hamburger HF130	ACCARTAHF130	00,00

Inteneritrice manuale

Ideale per intenerire tutti i tipi di carne



- Tutti i particolari solo in acciaio inox.
- Molle di ritorno totalmente protette da sporco e liquidi.
- Facile smontaggio e pulizia del gruppo coltelli.
- Piano in polietilene con movimento libero.
- Scorrimento con cuscinetti lineari protetti da paraolio.
- Scorrimento su aste inox 304 rettificata.

32
lame



Un esempio di convenienza:

SENZA INTENERITRICE	TAGLIATA	con Roastbeef (Lombata) a 12,50* euro/kg
CON INTENERITRICE	TAGLIATA	con Punta di Fesa a 3,50* euro/kg

Per valutarne l'effettiva resa, sarà a discrezione del ristoratore calcolare il prezzo di vendita.
* I prezzi sono riferiti ad una valutazione commerciale media.

Codice	Descrizione	Modello	N. lame	Superficie lavoro mm	Altezza max di lavoro mm	L x P x H mm	Peso kg
SI40005000	Inteneritrice manuale	T-REX	32	300 x 450	120	400 x 450 x 470	25

Hamburgatrici automatiche

la Minerva
food service equipment

1.000
unità/h



C/E652



2.100
cicli/h



C/EH

2.100
cicli/h



C/EHR

Ideale per supermercati e laboratori carne

Le hamburgatrici automatiche producono hamburger, medaglioni, polpette, bastoncini e forme speciali.

Possono essere alimentate con impasti di carni rosse e bianche anche miscelate con altri ingredienti: verdure, olio, formaggi, pane grattato ecc..

Efficienti, versatili, sicure, compatte, affidabili, di facile manutenzione.

Per supermercati, iper, servizi di ristorazione collettiva, laboratori carni, centri di confezionamento, industria alimentare.

Codice	Descrizione	Modello	Cicli lavoro cicli/ora	Tramoggia litri	L x P x H mm	Peso kg	Potenza kW (HP)	Alimentazione V/Hz/fase
LVC/E652	Formatrice automatica	C/E652	1000	18	525 x 395 x 600	40	0,2 (0,3)	400/50/3
LVC/EH	Hamburgatrice automatica	C/EH	2100	30	530 x 560 x 750	60	0,75 (1,0)	400/50/3
LVC/EHR	Hamburgatrice automatica refrigerata	C/EHR	2100	30	530 x 560 x 750	70	0,95(1,3)	400/50/3

*a richiesta alimentazioni e voltaggi differenti

Supplementi e accessori

Codice	Descrizione	Euro
LVMF/652	Supplemento motore monofase per mod. E652	353,00
LVPEDALE	Comando a pedale per hamburgatrici automatiche	399,00
LVR. STANDARD	Rullo supplementare standard [diam. 90/100/110 o 120]	1.296,00
LVR. POLPETTE	Rullo supplementare polpette [2x36 mm]	1.649,00
LVR. SPECIAL	Rullo supplementare speciale [su specifica del cliente]	2.415,00



Motoriduttori

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

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

Disponibile anche con motore monofase 230V/50Hz/1Ph



Codice	Descrizione	Modello	Lx P x H mm	Peso kg	Potenza kW	Alimentazione V/Hz/fase
AGB1-1505_30	Motoriduttore	VEL 10	370 x 260 x 415	26	0,75	230-400/50/3
AGB1-1515_30	Motoriduttore	VEL 22	370 x 260 x 415	29	1,1	230-400/50/3
AGB1-1525_30	Motoriduttore	VEL 32	370 x 260 x 415	32	2,2	230-400/50/3

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

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

Disponibile anche con motore monofase 230V/50Hz/1Ph

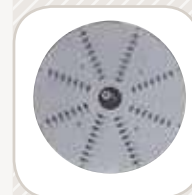
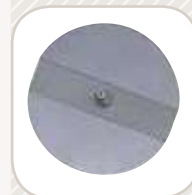


Codice	Descrizione	Modello	Lx P x H mm	Peso kg	Potenza kW	Alimentazione V/Hz/fase
AGB2-1601_10	Motoriduttore	MS 10	420 x 400 x 260	24	0,75	400/50/3
AGB2-1611_10	Motoriduttore	MS 22	420 x 400 x 260	27	1,1	400/50/3
AGB2-1621_10	Motoriduttore	MS 32	420 x 400 x 260	30	2,2	400/50/3

Dischi per affettacubettatrice motoriduttore

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

Codice	Descrizione	Euro	Codice	Descrizione
AG20-14000	A - Disco regolabile	444,00	AG20-14040	D - Disco cubetti 2 stampi (9x9 e 14x14)
AG20-14010	E - Disco Julienne (fori ø 3)	300,00	AG20-14050	B - Disco listelli 5x5
AG20-14020	EA - Disco mozzar. (fori ø 7)	300,00	AG20-14060	C - Disco listelli 10x10
AG20-14030	EB - Disco gruviera (fori ø 9)	300,00	AG20-14070	F - Disco lama ellittica reg.
AG20-14080	EC - Disco car. fini (fori ø 2)	300,00		

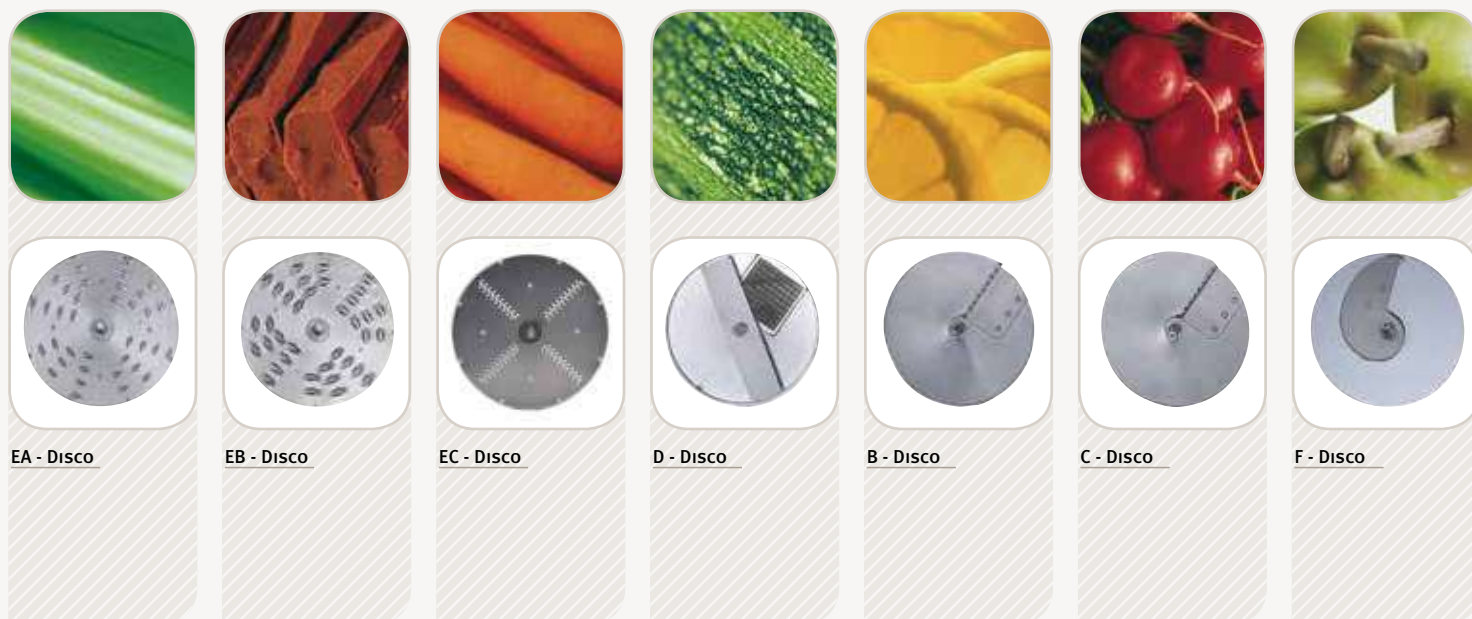


A - Disco

E - Disco

Utensili per motoriduttore tipo 10 - 22 - 32

Codice	Descrizione	Lx P x H mm	Peso kg
AGG1-5010	Tritacarne 10 Chiocciola inox	350 x 240 x 240	3,1
AGG1-5030	Tritacarne 12 inox	350 x 240 x 240	4,5
AGG1-5080	Tritacarne 22 inox	370 x 240 x 240	5,2
AGG1-5120	Tritacarne 32 inox	390 x 260 x 240	7,5
AGG2-5200	Grattugia 10	230 x 250 x 250	3,3
AGG2-5210_01	Grattugia 22	290 x 270 x 370	6,4
AGG2-5220	Grattugia 32	350 x 380 x 510	11,5
AGG3-5300	Passapurea 10	360 x 265 x 255	8
AGG3-5350_01	Passapurea 22	360 x 265 x 255	8,5
AGG5-5600	Macinacaffè 10	430 x 270 x 170	4,2
AGG5-5650	Macinacaffè 22	450 x 270 x 180	4,7
AGG6-5700	Spremitutto 10	510 x 400 x 280	6
AGG6-5750	Spremitutto 22	510 x 400 x 280	6,3
AGG7-5800	Sbattitrice 10	400 x 320 x 290	5,2
AGG7-5810	Sbattitrice 22/A	410 x 350 x 295	5,4
AGG7-5820	Sbattitrice 22/B	475 x 410 x 385	9,6
AGG7-5830	Sbattitrice 22/C	510 x 430 x 395	10,5
AGG9-6100	Affilcoltelli 10	190 x 225 x 210	3,5
AGG9-6150	Affilcoltelli 22	200 x 240 x 210	3,8
AGH1-6200_01	Sfogliapasta 10	280 x 395 x 210	11,4
AGH1-6250_01	Sfogliapasta 22	280 x 410 x 210	11,8
AGH2-6300_01	Tagliapasta 10	125 x 395 x 160	10,5
AGH2-6350_01	Tagliapasta 22	140 x 400 x 160	10,8
AGH3-6450_01	Impastatrice 22	230 x 420 x 290	11
AGG4-5400_01	Affettacubettatrice 10	320 x 320 x 500	8,3
AGG4-5450_01	Affettacubettatrice 22	320 x 320 x 500	8,5



EA - Disco

EB - Disco

EC - Disco

D - Disco

B - Disco

C - Disco

F - Disco

➤ Affettatrici a gravità

30-E ➤ Affettatrice a gravità in alluminio anodizzato per piccoli esercizi commerciali con struttura di dimensioni ridotte, ma con prestazioni professionali. L'affettatrice comprende: affilatoio fisso e oliatore.

300GE ➤ Affettatrice a gravità in alluminio anodizzato. Adatta per esercizi, bar e ristoranti. L'affettatrice comprende: affilatoio fisso e oliatore.

350G ➤ Affettatrice a gravità con diametro lama 300 mm. Realizzata in alluminio anodizzato. Adatta per esercizi, bar e ristoranti. L'affettatrice comprende: affilatoio fisso e oliatore.

350G48 ➤ Affettatrice a gravità in alluminio anodizzato. Base di grande dimensione con ottime capacità di taglio, ideale per qualsiasi tipo di negozio, gastronomia, ente pubblico e mondo della GDO. L'affettatrice comprende: affilatoio meccanico di semplice e pratico utilizzo; oliatore.



ø lama
30 cm



30-E

ø lama
30 cm



300GE

ø lama
35 cm



350G48

ø lama
35 cm



350G

Codice	Modello	Ø lama mm	Reg. taglio mm	Corsa carr. mm	Giri lama giri/min	L x P x H mm	Peso kg	Potenza kW	Alimentazione V/Hz/fase
NW060-MONOFASE	30-E V.230 CE	300	13	270	310	440 x 630 x 460	20	0,15	230/50/1
NW060-TRIFASE	30-E V.400 CE	300	13	270	310	440 x 630 x 460	20	0,15	400/50/3
NW070-MONOFASE	300GE V.230 CE	300	13	270	310	550 x 660 x 480	24	0,18	230/50/1
NW070-TRIFASE	300GE V.400 CE	300	13	270	310	550 x 660 x 480	24	0,18	400/50/3
NW100-MONOFASE	350G V.230 CE	350	14	290	300	560 x 760 x 600	36	0,22	230/50/1
NW100-TRIFASE	350G V.400 CE	350	14	290	300	560 x 760 x 600	36	0,22	400/50/3
NW120-MONOFASE	350G48 V.230 CE	350	19	365	220	600 x 780 x 590	40	0,37	230/50/1
NW120-TRIFASE	350G48 V.400 CE	350	19	365	220	600 x 780 x 590	40	0,37	400/50/3

Affettatrici a gravità

CANOVA 300 TOP > Linea arrotondata priva di spigoli e viti in vista. Perno di scorrimento, cromato rettificato. Boccole di scorrimento autolubrificanti. Paracolpi su carrello in gomma vulcanizzata. Coperchio supporto vela smontabile. Parafetta in acciaio inox con incastro a baionetta. Tutte le minuterie acciaio inox. Sistema di tenuta stagna su puleggia. 41 mm di distanza fra la lama e la testa. Copertura inferiore. Scheda elettronica commutabile 110-220-380 V monofase e trifase. Affilatoio con vaschetta inferiore di protezione. Estrattore lama di serie. Inclinazione lama 38°. Manopola alluminio. Piedini in alluminio telescopici con base in gomma. Pulsanti IP 67 in acciaio inox.

MIRRA 300 Y09 > Fusione in lega di alluminio anodizzato. Ampio spazio tra motore e lama per un'agevole pulizia. Motore ventilato. Lama forgiata e temprata a forte spessore. Scorrimento carrello perni lappati e su boccole autolubrificanti. Robusto supporto vela. Affilatoio incorporato in fusione con doppio smeriglio di serie. Dimensioni compatte ma con grande capacità di taglio. Versione CE Professionale con sblocco su carro. Disponibili lame teflonate o dentate. Inclinazione lama 25°.

SIRMAN

Ø lama
30 cm

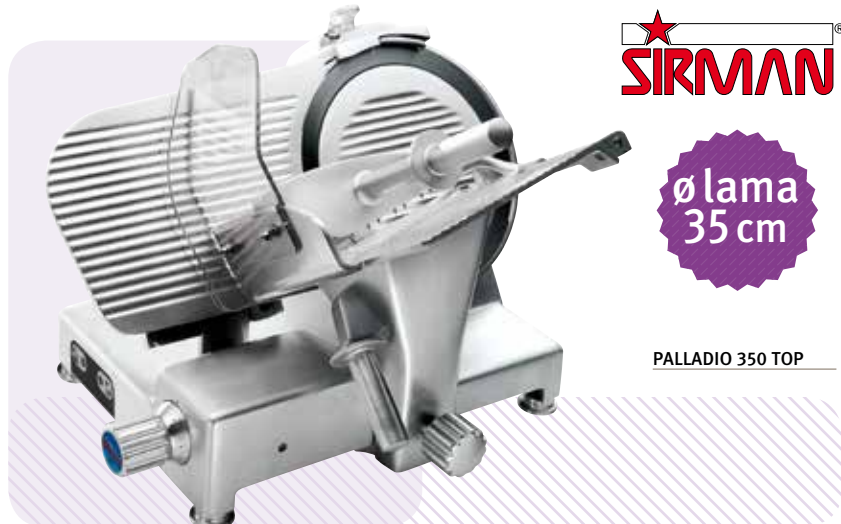


CANOVA 300 TOP

Codice	Modello	Ø lama mm / inch	Spessore taglio mm	Corsa carr. mm	Piatto mm	L x P x H mm	Peso kg	Motore HP	Pot. kW	Aliment. V/Hz/fase
SI15304C003S	CANOVA 300 TOP TF	300 / 12	19	275	240 x 230	640 x 495 x 355	26,5	0,29	0,21	400/50/3
SI15304C002S	CANOVA 300 TOP MN	300 / 12	19	275	240 x 230	640 x 495 x 355	26,5	0,29	0,21	230/50/1
SI15303503P	MIRRA 300 Y09 TF	300 / 12	13	285	250 x 275	640 x 610 x 420	20,5	0,29	0,21	400/50/3
SI15303502W	MIRRA 300 Y09	300 / 12	13	285	250 x 275	640 x 610 x 420	20,5	0,29	0,21	230/50/1



GALILEO 350 TOP > Linea arrotondata priva di spigoli e viti in vista. Perno di scorrimento, cromato rettificato e lappato. Boccole di scorrimento in ghisa lappate. Paracolpi su carrello in gomma vulcanizzata. Coperchio supporto vela smontabile. Parafetta in acciaio inox con incastro a baionetta. Tutte le minuterie acciaio inox. Sistema di tenuta stagna su puleggia. 70 mm di distanza fra la lama e la testa. Copertura inferiore. Scheda elettronica commutabile 110-220-380 V monofase e trifase. Affilatoio con vaschetta inferiore di protezione. Estrattore lama di serie. Braccio pressamerce facilmente estraibile per la pulizia. Manopola alluminio. Lama G&B.- Piedini in alluminio telescopici con base in gomma. Pulsanti IP 67 in acciaio inox. Fornitura valigetta utensili. Inclinazione lama 38°.



SIRMAN

Ø lama
35 cm

PALLADIO 350 TOP

PALLADIO 350 TOP > Linea arrotondata priva di spigoli e viti in vista. Perno di scorrimento, cromato rettificato. Boccole di scorrimento in ghisa lappate. Paracolpi su carrello in gomma vulcanizzata. Coperchio supporto vela smontabile. Parafetta in acciaio inox con incastro a baionetta. Tutte le minuterie acciaio inox. Sistema di tenuta stagna su puleggia. - 49,5 mm di distanza fra la lama e la testa. Copertura inferiore. Scheda elettronica commutabile 110-220-380 V monofase e trifase. Affilatoio con vaschetta inferiore di protezione. Estrattore lama di serie. Inclinazione lama 35°. Manopola alluminio. Piedini in alluminio telescopici con base in gomma. Pulsanti IP 67 in acciaio inox. Fornitura valigetta utensili.

Codice	Modello	Ø lama mm / inch	Spessore taglio mm	Corsa carr. mm	Piatto mm	L x P x H mm	Peso kg	Motore HP	Pot. kW	Aliment. V/Hz/fase
SI15354003S	GALILEO 350 TOP TF	350 / 14	25	365	350 x 320	820 x 680 x 520	54	0,52	0,38	230-400/50/3
SI15354002S	GALILEO 350 TOP MN	350 / 14	25	365	350 x 320	820 x 680 x 520	54	0,52	0,38	230/50/1
SI15354C003S	PALLADIO 350 TOP TF	350 / 14	23	310	305 x 270	710 x 575 x 455	37	0,50	0,37	230-400/50/3
SI15354C002S	PALLADIO 350 TOP MN	350 / 14	23	310	305 x 270	710 x 575 x 455	37	0,50	0,37	230/50/1

Affettatrici in acciaio inox a gravità



Ø lama
33 cm

Nuovo disegno, stile spettacolare ed estremamente innovativo: Avantgarde è il perfetto esempio di come uno strumento di lavoro si possa trasformare in pezzo d'arredamento del punto vendita. Sgancio del piatto, dispositivo rimuovi-lama, sistema click-in&out del piatto e posizionamento dell'affilatoio brevettati con Brevetto Internazionale. Nella serie Avantgarde tutte le parti a contatto con il cibo sono prodotte in acciaio inox AISI304 per una igiene perfetta ed una durata nel tempo senza pari. Il motore ha un grado elevatissimo di protezione dall'acqua IP54, le parti elettriche sono a protezione IP65. Avantgarde è stata definita da un operatore professionale, durante i test di collaudo, "la prima affettatrice anti-stress". **Robustezza, affidabilità, sicurezza, igiene, facilità d'uso, risparmio,** sono quindi le parole chiave per descrivere la nuova Avantgarde.

La prima affettatrice anti-stress

BERKEL
Always The Original

Codice	Modello	Ø lama mm	Capacità taglio mm	L x P x H mm	Peso kg	Potenza kW (HP)	Aliment. V/Hz/fase
VBBSAG001000100	AVANTGARDE GRAVITA	330	Tondo 248 / Rett 302 x 204	649 x 879 x 588	56	0,37	230/50/1



Affettatrici a gravità

- Macchina per affettare salumi, formaggi, ecc.
- Struttura in lega leggera di alluminio anodizzato (fusione in conchiglia).
- Anello fisso protezione lama.
- Paralama estraibile.
- Pomello regolazione vela con scala graduata.
- Affilatoio fisso con coppia di smerigli per l'affilatura della lama.

Ø lama
25 cm



AFH250



Ideali per salumi e formaggi

Codice	Modello	Ø lama mm	Taglio utile mm	Spessore taglio mm	L x P x H mm	Peso kg	Potenza kW	Alimentazione V/Hz/fase
FMAFH22023050M	AFH220	220	190 x 160 h	±15 mm	580 x 405 x 340	14	0,18	230/50/1
FMAFH25023050M	AFH250	250	220 x 190 h	±15 mm	620 x 425 x 370	17	0,23	230/50/1
FMAFH27523050M	AFH275	275	220 x 210 h	±15 mm	620 x 440 x 390	18	0,23	230/50/1



Ø lama
35 cm

Affettatrice automatica a gravità con diametro lama 350 mm. Dispone di un ottimo piano di appoggio merce con grande capacità di taglio. Dotata di DISPLAY che regola la velocità della lama, corsa e velocità del carrello. I giri lama al minuto dipendono dalla regolazione della velocità. Particolarmente adatta per la GDO, mense, ospedali, autogrill in quanto permette di tagliare grandi quantità di prodotto. Fornita di affilatoio meccanico di semplice e pratico utilizzo e oliatore incorporato. Adottando i particolari in TEFLON sono ottime per il taglio dei formaggi.

Ottima per il taglio dei formaggi

Codice	Modello	Ø lama mm	Capacità taglio mm	Reg. taglio mm	Corsa carr. mm	L x P x H mm	Peso kg	Pot. kW	Aliment. V/Hz/fase
NWNW198 MONOFASE	A350G/L V.230 CE	350	Tondo 250 / Rett 210 x 290	22	365	680 x 880 x 850	66	0,57	230/50/1

Affettatrici verticali taglio carne

- Affettatrice verticale taglio carne con diametro lama 350 mm.
- Dotata di doppio piatto scorrevole a vaschetta, è specifica per il taglio della carne.
- A richiesta è disponibile un piatto carne gigante.
- Ideale per macellerie e centri cottura.
- Fornita di affilatoio meccanico di semplice e pratico utilizzo oliatore incorporato.



Ø lama
35 cm



Codice	Modello	Ø lama mm	Capacità taglio mm	Reg. taglio mm	Corsa carr. mm	Giri lama giri/min	L x P x H mm	Peso kg	Pot. kW	Aliment. V/Hz/fase
NWNW270 MONOFASE	350TC V.230 CE	350	Tondo 270 / Rett 270 x 320	16	365	220	730 x 890 x 650	47	0,37	230/50/1
NWNW270 TRIFASE	350TC V.400 CE	350	Tondo 270 / Rett 270 x 320	16	365	220	730 x 890 x 650	47	0,37	400/50/3

Affettatrici verticali

Ø lama
30 cm

30 VE



Ø lama
33 cm

330 VBS



Ø lama
35 cm

350 V



Ø lama
35 cm

350 VBS/L



30 VE > Dotata di braccio a colonnine. Particolarmente adatta per il taglio dei salumi. Per piccoli esercizi commerciali, bar e pizzerie con l'esigenza di sfruttare piccoli spazi con prestazioni professionali. Fornita di affilatoio e oliatore incorporato.

330 VBS > Dotata di braccio snodato (braccio speciale). Con basamento compatto ed ottime capacità di taglio, è ideale per bar, pizzerie e ristoranti. Fornita di affilatoio e oliatore incorporato.

350 V > Dotata di braccio a colonnine. Particolarmente adatta per il taglio di grandi salumi. Dotata di affilatoio meccanico, permette una semplice e rapida affilatura, con oliatore incorporato. Indicata per gastronomie, macellerie, centro cottura e mondo della GDO.

350 VBS/L > Dotata di braccio snodato (braccio speciale). Particolarmente adatta per il taglio di grandi salumi. Dotata di affilatoio meccanico, permette una semplice e rapida affilatura, con oliatore incorporato. Indicata per gastronomie, salumerie, centro cottura e mondo della GDO.

*Dotate di doppio
piatto scorrevole*



Codice	Modello	Ø lama mm	Capacità taglio mm	Reg. taglio mm	Corsa carr. mm	Giri lama giri/min	L x P x H mm	Peso kg	Pot. kW	Aliment. V/Hz/fase
NWNW370 MONOFASE	30 VE V.230 CE	300	Tondo 210 / Rett 210 x 240	13	275	310	500 x 710 x 630	24,5	0,18	230/50/1
NWNW370 TRIFASE	30 VE V.400 CE	300	Tondo 210 / Rett 210 x 240	13	275	310	500 x 710 x 630	24,5	0,27	400/50/3
NWNW407 MONOFASE	330 VBS V.230 CE	330	Tondo 235 / Rett 235 x 300	14	300	310	670 x 850 x 600	35	0,24	230/50/1
NWNW407 TRIFASE	330 VBS V.400 CE	330	Tondo 235 / Rett 235 x 300	14	300	310	670 x 850 x 600	35	0,27	400/50/3
NWNW410 MONOFASE	350 V V.230 CE	350	Tondo 255 / Rett 255 x 300	16	365	220	710 x 830 x 700	46	0,37	230/50/1
NWNW410 TRIFASE	350 V V.400 CE	350	Tondo 255 / Rett 255 x 300	16	365	220	710 x 830 x 700	46	0,37	400/50/3
NWNW440 MONOFASE	350VBS/L V.230 CE	350	Tondo 270 / Rett 270 x 330	22	370	210	710 x 925 x 670	53	0,37	230/50/1
NWNW440 TRIFASE	350VBS/L V.230 CE	350	Tondo 270 / Rett 270 x 330	22	370	210	710 x 925 x 670	53	0,37	400/50/3



PREMIERE ▶ Le affettatrici Premiere offrono l'affidabilità, la durata e la precisione di taglio dei prodotti professionali Berkel con un eccezionale rapporto qualità/prezzo. **Ideale per ristoranti, pizzerie, cucine industriali, catering, negozi alimentari, macellerie tradizionali, superette e supermercati che vogliono il meglio per i loro clienti** sanno come la qualità di un alimento spesso dipenda dagli strumenti con cui lo si lavora, trovano nella gamma Premiere l'affettatrice più adatta ai loro bisogni. Premiere è il frutto di una ricerca che si è affinata negli anni per venire incontro a nuove esigenze di funzionalità, ingombro e design. L'adozione di nuovi materiali (leghe in nylon e speciali plastiche per uso alimentare) consente alte prestazioni a costi ridotti. Premiere rende molto facili e rapide sia la pulizia che la sanificazione. La gamma prevede tre differenti capacità di taglio: Media (M), Grande (L) e Extra Grande (XL).

FUTURA ▶ L'affettatrice Futura è la risposta alle esigenze concrete dei professionisti del taglio. Consapevoli di quanto importante e costoso sia lo spazio nei moderni punti vendita, presentiamo una gamma che **riduce lo spazio necessario sul banco garantendo una grande capacità di taglio**. Estremamente facili e rapide sia la pulizia che la sanificazione. Nessun angolo irraggiungibile, solo ampi spazi e curve per garantire il rispetto assoluto delle normative igienico-sanitarie. Il nuovo design conferisce inoltre alla gamma Futura uno stile innovativo ed elegante. Berkel ha trasformato uno strumento di lavoro in raffinato elemento d'arredo per il punto vendita. Tutte le affettatrici Futura sono progettate, collaudate e costruite per garantire resa, efficienza, durata e valore nel tempo. Sono collaudate per lavorare al meglio in ambienti difficili: resistono all'aggressione dei sali, dei grassi e dell'acidità dei salumi.

BERKEL

Always The Original

Ø lama
31,5cm

PREMIERE

Grande
capacità
di taglio

Ø lama
36cm

FUTURA

Codice	Modello	Ø lama mm	Capacità taglio mm	L x P x H mm	Peso kg	Potenza kW (HP)	Aliment. V/Hz/fase
<u>VBBSPSL01000000</u>	<u>PREMIERE SALUMI LARGE</u>	<u>315</u>	<u>Tondo 240 / Rett 285 x 220</u>	<u>655 x 824 x 590</u>	<u>39</u>	<u>0,24 (0,27)</u>	<u>230/50/1</u>
<u>VBBSFSX01000000</u>	<u>FUTURA</u>	<u>360</u>	<u>Tondo 272 / Rett 310 x 245</u>	<u>758 x 834 x 610</u>	<u>46</u>	<u>0,55 (0,55)</u>	<u>230/50/1</u>

❖ Affettatrici verticali

Affettasalumi verticale, dimensioni compatte ma con un'ottima capacità di taglio. Piatto porta merce dotato di un praticissimo piattino con puntine in acciaio inox asportabile per una veloce e pratica pulizia, **manopola spessore fetta di estrema precisione a regolazione millimetrica progressiva** da zero a 14 mm, dispositivo di sicurezza che permette di asportare il piatto porta merce solo se il regolatore spessore fetta è a zero, anello paralama fisso che protegge la parte di lama non utilizzata per il taglio, affilatoio incorporato con coperture mobili che assicurano una totale protezione dai contatti accidentali, la struttura della cassa allargata con il parafetta girevole e asportabile assicurano una pulizia totale del retro della lama, **lavorazione "superglide"**: un trattamento speciale sia del piano spessimetro che del coprilama, per migliorare la scorrevolezza per il taglio del prodotto e ridurre lo scarto, braccio stringisalumi con pressamerce asportabile, motore ventilato di elevata potenza per garantire un servizio continuo, trasmissione a ingranaggi.

Ø lama
31,3 cm

OMAS
Food machinery



Codice	Modello	Ø lama mm	Capacità di taglio mm	L x P x H mm	Peso kg	Potenza kW	Alimentazione V/Hz/fase
OS1JVL3132E07ST	L 313	313	290 x 255 h	450 x 560 x 510	40	0,30	230/50/1
OS1JVL3132E10ST	L 313	313	290 x 255 h	450 x 560 x 510	40	0,35	400/50/3

❖ Accessori

Codice	Descrizione
OSOPT97	Teflonatura (vela, lama, paralama)
OSOPT130	Asportalama rapido
OSOPT6	Spessore taglio (25 mm)
OSOPT8	Porzionatore: rilevatore del peso
OSOPT16	Contafette digitale
OSOPT63	Piatto posamerce inox asportabile
OSOPT56	4 piedini rientranti

[IL PREZZO DI QUESTI OPTIONAL È TALE SOLO SE MONTATI D'ORIGINE IN FASE DI PRODUZIONE DELLA MACCHINA]



→ Affettatrici verticali



Ø lama
35 cm

OMAS
Food machinery



Affettatrice verticale con lama da mm.350 di design essenziale con trasmissione a cinghia, motore ventilato, piatto portamerce di dimensioni maggiorate rispetto ai modelli standard per renderla ancora più adatta a prodotti di volume e peso abbondanti. Costruzione in lega di alluminio anodizzato, lama in acciaio cromato e temperato, disco copilama e piatto portamerce in alluminio asportabili, parafetta asportabile. Affilatoio incorporato, predisposto per garantire affilature e sbavature precise e costanti. Dotazioni di sicurezza: anello paralama esterno fisso, piatto portamerce rimovibile solo con regolatore spessore fetta su o. **Per salumerie, grandi cucine e supermercati, ideale per carichi pesanti di lavoro e pezzature di salume di dimensioni notevoli.**

Codice	Modello	Ø lama mm	Capacità di taglio mm	L x P x H mm	Peso kg	Potenza kW	Alimentazione V/Hz/fase
OS1JVTS35E07EE	TS 35Euro	350	320 x 270 h	450 x 630 x 590	49	0,41	230/50/1
OS1JVTS35E10EE	TS 35Euro	350	320 x 270 h	450 x 630 x 590	49	0,43	400/50/3

→ Accessori

Codice	Descrizione
OSOPT97	Teflonatura (vela, lama, paralama)
OSOPT130	Asportalama rapido
OSOPT6	Spessore taglio (25 mm)
OSOPT8	Porzionatore: rilevatore del peso
OSOPT16	Contafette digitale
OSOPT63	Piatto posamerce inox asportabile
OSOPT76	Braccio a 2 colonne
OSOPT56	4 piedini rientranti

[IL PREZZO DI QUESTI OPTIONAL È TALE SOLO SE MONTATI D'ORIGINE IN FASE DI PRODUZIONE DELLA MACCHINA]



Affettatrici automatiche con trasmissione ad ingranaggi



OMAS
Food machinery

Caratteristiche affettatrice automatica a gravità CX MATIC 35E

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

Caratteristiche affettatrice automatica verticale L MATIC 35E

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



Ø lama
35 cm

CX MATIC 35E



Ø lama
35 cm

L MATIC 35E

Codice	Modello	Dimensione lama mm	L x P x H mm	Peso kg	Potenza kW	Alimentazione V/Hz/fase
OS1JGCXA35E07ST	CX MATIC 35E	350	760 x 650 x 620	59	0,510	230/50/1
OS1JVLXA35E07ST	L MATIC 35E	350	360 x 540 x 620	75	0,450	230/50/1

Accessori [IL PREZZO DI QUESTI OPTIONAL È TALE SOLO SE MONTATI D'ORIGINE IN FASE DI PRODUZIONE DELLA MACCHINA]

Codice	Descrizione	Euro	Codice	Descrizione	Euro
OSOPT97	Teflonatura (vela, lama, paralama) per tutti i modelli	248,00	OSOPT12	Tubo inox per taglio vegetali su piatto standard (Ø 135 mm) per CXMATIC35E	
OSOPT130	Asportalama rapido	442,00	OSOPT63	Piatto posamerce inox asportabile per CXMATIC35E	
OSOPT143	Piatto carne per LMATIC35E	484,00	OSOPT76	Braccio a 2 colonne per LMATIC35E	
OSOPT3	Contafette con selettore	302,00	OSOPT78	Braccio canale con 2 pressamerce per CXMATIC35E	
OSOPT8	Porzionatore: rilevatore del peso	755,00	OSOPT92	Porzionatore con programma per CXMATIC35E	

L'eleganza dello stile retrò

- Realizzate per il taglio di tutti i salumi ed in particolare per quello dei prosciutti crudi.
- Costruite completamente in alluminio ed acciaio inox.
- Disponibili in colore rosso di serie. Su richiesta in colori diversi a scelta.
- *A richiesta possono essere fornite con colonna di supporto dello stesso colore della macchina.*



➤ Affettatrici a volano

Affettatrici a volano dotate di:

- Affilatoio incorporato
- Piatto posamerce e pressamerce asportabile
- Parafetta girevole
- Spostamento meccanico automatico della protezione della lama durante le operazioni di affilatura

SE9 37E e S9M > Affettatrice a volano semiautomatiche.

Affettatrici a volano elettrica con volano manuale, trasmissione a cinghia, avanzamento e arretramento elettrico del carrello portamerce, movimento longitudinale automatico, spessore di taglio regolabile elettronicamente in centesimi di millimetro, variazione di velocità della corsa di taglio, contafette con preselettore.

S37 > Affettatrice a volano manuale

Avanzamento e arretramento meccanico del carrello portamerce, taglio perfetto e preciso, ottima per affettare prosciutti e prodotti pregiati.



OMAS
Food machinery

Codice	Modello	Ø lama mm	Capacità di taglio mm	L x P x H mm	Peso kg	Potenza kW	Alimentazione V/Hz/fase
OS1JVSE937E07ST	SE9 37E	370	290 x 260 h	790 x 990 x 720	130	0,75	230/50/1
OS1JVSE937E10ST	SE9 37E	370	290 x 260 h	790 x 990 x 720	130	0,75	400/50/3
OS1JVS9M37E07ST	S9M	370	290 x 260 h	790 x 990 x 720	120	0,75	230/50/1
OS1JVS9M37E10ST	S9M	370	290 x 260 h	790 x 990 x 720	120	0,75	400/50/3
OS1JVS3737EST	S37	370	290 x 260 h	790 x 990 x 720	80		



S9M A VOLANO ELETTRICA CON VOLANO MAUALE



Accessori

Codice	Descrizione
OSOPT7	Piedestallo per affettatrice
OSOPT6	Spessore taglio 25mm
OSOPT8	Porzionatore rilevatore del peso
OSOPT16	Contafette digitale
OSOPT17	Piedestallo
OSOPT56	Coppia piedini rientranti cm.10 + coppia piedini rialzati
OSOPT57	Piedini rialzati cm.8
OSOPT63	Piatto posamerce inox asportabile
OSOPT76	Braccio a 2 colonne
OSOPT97	Teflonatura vela, lama, paralama
OSOPT112	Prendifetta
OSOPT130	Asportalama rapido
OSOPT137	Lama supplementare intercambiabile, a scelta, montata su disco.
OSOPT139	Disco asportalama inox
OSOPT144	Ventilazione forzata
OSOPT149	Regolatore spessore multifunzione

[I prezzi degli optional rimangono invariati che si prenda l'accessorio all'acquisto del prodotto principale o in seconda battuta]



➤ Affettatrici a volano

300/10 ➤ Affettatrice a volano manuale diametro lama 300 e volano fiorato. Costruita completamente in alluminio ed acciaio inox, è un'affettatrice compatta, funzionale, dalla linea elegante ed estremamente semplice da pulire. Possibilità di personalizzazione con logo e colori della scala RAL. Una macchina funzionale oltre ad essere un bel complemento di arredo.

330/83 ➤ Affettatrice a volano manuale diametro lama 330. Costruita completamente in alluminio ed acciaio inox. Realizzata per il taglio di tutti i salumi ed in particolare per quello dei prosciutti crudi. Possibilità di personalizzazione con logo e colori della scala RAL. Una macchina funzionale oltre ad essere un bel complemento di arredo.

Ideali per il taglio dei SALUMI



330/83



300/10

Codice	Modello	Ø lama mm	Capacità taglio mm	Reg. taglio mm	Corsa carrello mm	L x P x H mm	Peso kg
NW525	300/10	300	Tondo 215 / Rett 215 x 240	0/3	255	585 x 800 x 650	44,5
NW530	330/83	330	Tondo 215 / Rett 190 x 290	0/3	280	650 x 830 x 710	62



Ø lama
33 cm



330/83 con supporto in GHISA



Ø lama
30 cm

300/10 con supporto in GHISA



Supporto in FERRO



Supporto in GHISA

Accessori

Codice

Descrizione

NW570

Colonna di supporto in ferro per affettatrici a volano

NW580

Colonna di supporto in ghisa per affettatrici a volano



⇒ Affettatrici a volano

Affettatrice a volano manuale costruita completamente in alluminio ed acciaio inox, è una affettatrice compatta, funzionale, dalla linea elegante e estremamente semplice da pulire. Realizzata per il taglio di tutti i salumi ed in particolare per quello dei prosciutti crudi. Costruita artigianalmente, è possibile richiederla con diversa colorazione.

È anche possibile richiedere una Targa personalizzata in ottone da apporre sulla macchina.



BERKEL

Always The Original

Codice	Descrizione	Modello	Ø lama mm	Capacità taglio mm	Spessore fetta max mm	L x P x H mm	Peso kg
VB01-9129-0300	Affettatrice a volano manuale	B300	300	Tondo 215 / Rett 240 x 215	0 - 3	800 x 585 x 650	45,5



⇒ Accessori

Codice	Descrizione	Modello	Euro
VBB300-STAND	Piedistallo di supporto in ghisa verniciato rosso	PB3	0,00



→ Bilance e bilichetti elettronici



IPC

IPC ▶ Bilancia da banco portata 15 Kg. Divisione 5/10g per laboratori di pasticceria e gelateria, per ristoranti, erboristerie, industrie alimentari, in genere per una soluzione economica ma affidabile e sicura. Alimentazione con batterie a torcia o con adattatore di rete. Piatto in ABS (opzionale piatto Inox). Display LCD h. 25 mm. Per la vendita al pubblico è disponibile anche la versione a due display per la lettura lato cliente.

Codice	Modello	Dim. Piatto mm	L x P x H mm	Peso kg
MNIPC-30K	IPC	280 x 293	286 x 363 x 102	3,5



AHW ▶ Bilancia per pesatura ordinaria portata 30 kg divisione 1g, accurata, veloce e versatile, ideale per diversi utilizzi. Piatto inox di grandi dimensioni. Display a cristalli liquidi retroilluminato h.25 mm, batteria a lunga durata con autonomia 100 ore (12 ora di ricarica). Alimentazione 230 VAC con adattatore di rete 9V, 800 mA.

Codice	Modello	Dim. Piatto mm	L x P x H mm	Peso kg
MNAHW-30K	AHW	300 x 225	320 x 340 x 125	5

max
30 kg



AHW

→ Bilancia elettronica professionale



max
120 kg



Pesa velocemente e con alta precisione i cibi ed in generale gli alimenti per svariati utilizzi. Semplicissima da utilizzare è dotata di pannello di controllo e display per la visualizzazione del peso, con possibilità di annullare il peso della tara e cambiare unità di misura. Progettata per essere utilizzata in cucine professionali è di dimensioni contenute e particolarmente resistente. In dotazione un piano, i piedini antiscivolo, una valigetta ed una batteria da 9V. Grazie al display separato dalla base è possibile pesare anche merce voluminosa.

Codice	Descrizione	Modello	Portata kg	Scala g	Dimensione piatto mm	L x P x H mm	Alimentazione V/Hz/fase
KRBLE120	Bilancia elettronica	BLE120	120	20	275 x 275	275 x 275 x 50	230/50/1

❖ Bilance professionali da gastronomia



FMRS SENZA COLONNA

FMRS SU COLONNA

Bilichetto ideale per la pesatura semplice ed affidabile, **ideale per l'utilizzo in campo alimentare, grandi cucine, ricezione/spedizione merce e controlli in produzione**. Piatto piano di carico in acciaio inox (base verniciata). Alimentazione con adattatore di rete 230 VAC/79V 1 A e batterie interne a lunga durata Ni-MH 6V/9V/100mA (36 ore di autonomia - 12 ore di ricarica). Visore orientabile LED rossi h. 25 mm retroilluminato su colonna o con supporto a parete staccato dalla base (nella versione senza colonna).



Codice	Descrizione	Modello	Dim. Piatto mm	Portata kg	Divisione g	L x P x H mm	Peso kg	Alimentazione VAC
MN50FMRS30	Bilichetto elettronico	FMRS	300x 300	30	1	300 x 340 x 550 (su colonna) 300 x 300 x 40 (senza colonna)	9,5	230

❖ Bilancia Peso/Prezzo



Bilancia peso prezzo versione alta portata 12 kg divisione 2 g con tastiera meccanica e stampante per carta termica. Opzione: riavvolgitore per ticket adesivo. Alimentazione 230 VAC con alimentatore esterno o 6Vcc con batteria interna ricaricabile a lunga durata 12Ah. Tastiera a 32 tasti, 2 operatori, 99 PLU (16 diretti), stampa su carta termica normale o in opzione su ticket adesivo (opzione riavvolgitore).

max
6 kg



Codice	Descrizione	Modello	Dim. Piatto mm	Portata kg	Scala g	L x P x H mm	Peso kg	Alimentazione V
MN53EG20612GS	Bilancia peso prezzo	EGO2000	250x 370	12	2	380 x 380 x 58	11	230

Impastatrici a spirale testa a vasca fissa



Impastatrice testa fissa a spirale, costruita in acciaio verniciato bianco, trasmissione a catena, vasca, coperchio, spirale e spacca pasta in acciaio INOX 304.



SK 20 MO

Codice	Descrizione	Modello	Capacità d'impasto kg	Volume vasca litri	L x P x H mm	Peso kg	Potenza kW	Alimentazione V/Hz/fase
DCSK20MO	Impastatrice	SK 20 MO	17	21	400 x 630 x 700	59	1,0	230/50/1
DCSK30TR	Impastatrice	SK 30 TR	25	32	440 x 680 x 780	90	1,1	400/50/3

Per impasti teneri: pane, pizza e piada

Macchina per realizzare diversi tipi di impasto, indicata soprattutto per impasti teneri come pane, pizza e piada.

Impastatrice a spirale. Struttura rivestita con vernice antigraffio. Parti a contatto con gli alimenti (vasca, spirale ed asta spaccapasta) in acciaio inox. Microinterruttore di sicurezza su coperchio vasca. Coperchio in policarbonato fumè di serie sui modelli 12-18-25-38. I modelli 7 e 50 sono disponibili solo con coperchio grigliato in acciaio inox.



IM25SN

25 kg



IM18SN CON RUOTE

18 kg

Codice	Modello	Cap. vasca lt	Impasto per ciclo kg	Prod. kg/h	Vel. spirale rpm	L x P x H mm	Peso kg	Potenza kW	Alimentazione V/Hz/fase
FMIM12SN405T	IM12SN TRIFASE	16	12	36	90	650 x 350 x 600	56	0,75	230-400/50/3
FMIM12SN235M	IM12SN MONOFASE	16	12	36	90	650 x 350 x 600	56	0,75	230/50/1
FMIM18SN405T	IM18SN TRIFASE	22	18	54	90	670 x 900 x 600	57	0,75	230-400/50/3
FMIM18SN235M	IM18SN MONOFASE	22	18	54	90	670 x 900 x 600	57	0,75	230/50/1
FMIM25SN405T	IM25SN TRIFASE	32	25	75	90	780 x 430 x 710	96	1,5	230-400/50/3
FMIM25SN235M	IM25SN MONOFASE	32	25	75	90	780 x 430 x 710	96	1,5	230/50/1

Impastatrici a spirale testa a vasca fissa



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

max
5 kg



PK8

max
25 kg



PK25

Codice	Modello	Capacità d'impasto kg	Capacità farina kg	Volume vasca litri	Velocità n.	L x P x H mm	Peso kg	Potenza kW	Alimentazione V/Hz/fase
MSMSPK5M	PK5M	5	3	7	1	540 x 260 x 527	33	0,37	230/50/1
MSMSPK8M	PK8M	8	5	10	1	550 x 280 x 567	36	0,37	230/50/1
MSMSPK8T	PK8T	8	5	10	1	550 x 280 x 567	36	0,37	400/50/3
MSMSPK12M	PK12M	12	8	15	1	675 x 350 x 702	60	0,90	230/50/1
MSMSPK12T	PK12T	12	8	15	1	675 x 350 x 702	60	0,75	400/50/3
MSMSPK12D	PK12D	12	8	15	2	675 x 350 x 702	60	0,60/0,80	400/50/3
MSMSPK18M	PK18M	18	12	20	1	697 x 390 x 702	65	0,90	230/50/1
MSMSPK18T	PK18T	18	12	20	1	697 x 390 x 702	65	0,75	400/50/3
MSMSPK18D	PK18D	18	12	20	2	697 x 390 x 702	65	0,60/0,80	400/50/3
MSMSPK25M	PK25M	25	17	33	1	762 x 430 x 786	95	1,10	230/50/1
MSMSPK25T	PK25T	25	17	33	1	762 x 430 x 786	95	1,10	400/50/3
MSMSPK25D	PK25D	25	17	33	2	762 x 430 x 786	95	1,00/1,40	400/50/3
MSMSPK38M	PK38M	38	25	40	1	818 x 480 x 786	105	1,50	230/50/1
MSMSPK38T	PK38T	38	25	40	1	818 x 480 x 786	105	1,50	400/50/3
MSMSPK38D	PK38D	38	25	40	2	818 x 480 x 786	105	1,50/2,20	400/50/3
MSMSPK44M	PK44M	44	30	50	1	842 x 480 x 786	110	1,50	230/50/1
MSMSPK44T	PK44T	44	30	50	1	842 x 480 x 786	110	1,50	400/50/3
MSMSPK44D	PK44D	44	30	50	2	842 x 480 x 786	110	1,50/2,20	400/50/3

Impastatrici a spirale testa sollevabile e vasca estraibile



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



Mod. PK12/44A CHIUSA



Mod. PK12/44A CHIUSA



Codice	Modello	Capacità d'impasto kg	Capacità farina kg	Volume vasca litri	Velocità n.	L x P x H mm	Peso kg	Potenza kW	Alimentazione V/Hz/fase
MSMSPK12AM	PK12AM	12	8	15	1	675 x 350 x 702	60	0,90	230/50/1
MSMSPK12AT	PK12AT	12	8	15	1	675 x 350 x 702	60	0,75	400/50/3
MSMSPK12AD	PK12AD	12	8	15	2	675 x 350 x 702	60	0,60/0,80	400/50/3
MSMSPK18AM	PK18AM	18	12	20	1	697 x 390 x 702	65	0,90	230/50/1
MSMSPK18AT	PK18AT	18	12	20	1	697 x 390 x 702	65	0,75	400/50/3
MSMSPK18AD	PK18AD	18	12	20	2	697 x 390 x 702	65	0,60/0,80	400/50/3
MSMSPK25AM	PK25AM	25	17	33	1	762 x 430 x 786	95	1,10	230/50/1
MSMSPK25AT	PK25AT	25	17	33	1	762 x 430 x 786	95	1,10	400/50/3
MSMSPK25AD	PK25AD	25	17	33	2	762 x 430 x 786	95	1,00/1,40	400/50/3
MSMSPK38AM	PK38AM	38	25	40	1	818 x 480 x 786	105	1,50	230/50/1
MSMSPK38AT	PK38AT	38	25	40	1	818 x 480 x 786	105	1,50	400/50/3
MSMSPK38AD	PK38AD	38	25	40	2	818 x 480 x 786	105	1,50/2,20	400/50/3
MSMSPK44AM	PK44AM	44	30	50	1	842 x 480 x 786	110	1,50	230/50/1
MSMSPK44AT	PK44AT	44	30	50	1	842 x 480 x 786	110	1,50	400/50/3
MSMSPK44AD	PK44AD	44	30	50	2	842 x 480 x 786	110	1,50/2,20	400/50/3

Impastatrici planetarie



5
litri

10
litri

DBE5YA



DXBEF10S



DBE5YA e DBE8Y ▶ Mescolatrici planetarie da banco. Ideali per impastare, mescolare, montare, emulsionare., ecc. Corpo in alluminio e base metallica per una perfetta stabilità. Vasca in acciaio inox AISI 304. Potente motore asincrono con variazione elettronica della velocità da 20 a 220 giri/min. Schermo di protezione trasparente ed estraibile che attiva il sollevamento e l'abbassamento della vasca.

DXBEF10S ▶ Mescolatrice planetaria da banco. Corpo, piedini e vasca in acciaio inox. Potente motore asincrono con variazione elettronica della velocità (10 livelli da 26 a 180 giri/m.). Schermo trasparente di protezione che attiva il sollevamento e l'abbassamento della vasca. Pannello comandi piatto con timer da 60 minuti. Un dispositivo di sicurezza ferma automaticamente la macchina quando la vasca è abbassata. Piedini regolabili. Adatta per 10-100 coperti per servizio.

Ogni modello ha in dotazione 3 utensili in acciaio inox lavabili in lavastoviglie:

- frusta
- spatola
- uncino a spirale.

Codice	Descrizione	Modello	Capacità litri	Farina kg	Chiare d'uovo	L x P x H mm	Peso kg	Potenza kW	Alimentazione V/Hz/fase
DT603750	Mescolatrice Planetaria	DBE5YA	5	1,5	10	266 x 416 x 487	17	0,45	230/50-60/1
DT603755	Mescolatrice Planetaria	DBE8Y	8	2,5	14	292 x 416 x 527	19	0,60	230/50-60/1
DT603338	Mescolatrice Planetaria	DXBEF10S	10	3,5	18	454 x 606 x 700	37	0,75	230/50-60/1

Accessori

Codice	Descrizione	Modello
DT653782	Schermo chiuso con presa K per mod. DBE5YA	SPLGH
DT653043	Tritacarne 60 mm attacco K + 1 disco con fori diametro 6 mm per mod. DBE5YA	H60K
DT653044	3 dischi tritacarne (fori d.3-4,5-8 mm) per tritacarne per mod. DBE5YA	DSETH60K
DT653610	Kit pasta con tre accessori per mod. DBE5YA Sfogliatrice (lasagne/ sfoglia): 9 posizioni da 2,5 a 0,3 mm Tagliapasta per tagliatelle: 6 mm. Tagliapasta per tagliolini: 1,5 mm	PKLTT
DT653611	Accessorio pasta per spaghetti per mod. DBE5YA	PKSPAG
DT653493	Tagliaverdure attacco k (senza dischi) per mod. DBE5YA	CL17K
DT653295	Vasca acciaio inox da 5 litri per mod. DBE5YA	CUV5
DT653757	Frusta acciaio inox per mod. DBE5YA	FOU5X
DT653756	Spatola acciaio inox per mod. DBE5YA	PAL5X
DT653765	Uncino spirale acciaio inox per mod. DBE5YA	CRO5X
DT653781	Schermo di protezione chiuso privo di BPA senza presa K per mod. DBE8Y	SPLG
DT653766	Vasca acciaio inox da 8 litri per mod. DBE8Y	CUV8
DT653769	Frusta acciaio inox per mod. DBE8Y	FOU8X
DT653768	Spatola acciaio inox per mod. DBE8Y	PAL8X
DT653767	Uncino spirale acciaio inox per mod. DBE8Y	CRO8X
DT653276	Vasca acciaio inox da 10 litri per mod. DXBEF10S	CUVXB10
DT653269	Frusta acciaio inox per mod. DXBEF10S	FOUXB10
DT653267	Spatola acciaio inox per mod. DXBEF10S	PALXB10
DT653268	Uncino spirale acciaio inox per mod. DXBEF10S	CROXB10

Impastatrici planetarie



*Ideale per la
realizzazione di...*

*Impasti per biscotti
Pane
Croissants
Pizza
Meringhe
Pasta frolla
Bignè
Panna montata*



KitchenAid

- Impastatrice planetaria con variatore di velocità.
- Corpo e base in metallo e vasca in acciaio inox.
- Dotazione standard: frusta a fili, spatola, uncino e 2 vasche inox.
- Protezione termica sul motore.
- Pulsante arresto di emergenza presente nel modello K7P.



Vasca per K7P



4,83
litri

K5

K7P

6,9
litri



Codice	Descrizione	Modello	Capacità vasca lt	Velocità rpm	L x P x H mm	Peso kg	Potenza kW	Alimentazione V/Hz/fase
FMKA5W230M	Impastatrice planetaria	K5	4,83	50+220	390 x 290 x 420	12,5	3,15	230/50-60/1
FMKA7W230M	Impastatrice planetaria	K7P	6,9	40+200	340 x 370 x 420	13	3,25	230/50-60/1

Impastatrici planetarie

MIX502 ▶ Nuova versione con testata di colore grigio e variatore posto sul lato della testata. Vasca inox smontabile da 5 litri.

Completa di frusta uncino e spatola in acciaio inox, tramoggia paraspruzzi trasparente, leva per il sollevamento della vasca. Corpo macchina in pressofusione di alluminio verniciato bianco, con protezione termica del motore. Studiata per sostenere carichi di lavoro più duri in ambito professionale, grazie alla distribuzione meccanica e non elettronica delle velocità, assicurata dagli ingranaggi in acciaio. Velocità da 40 a 260 giri/min. Motore a spazzole.

MIX80 ▶ Impastatrice planetaria da banco con vasca inox smontabile da 7,6 litri. Completa di frusta uncino e spatola in acciaio inox, tramoggia paraspruzzi trasparente, leva per il sollevamento della vasca, timer elettronico. Corpo macchina in pressofusione di alluminio verniciato bianco, con protezione termica del motore.

Studiata per sostenere i più duri carichi di lavoro in ambito professionale, grazie alla distribuzione meccanica e non elettronica delle velocità, assicurata dagli ingranaggi in acciaio.

Velocità movimento planetario: 135-235-421 giri/min.

MIX200 ▶ Impastatrice planetaria da banco con vasca inox smontabile da 19 litri. Completa di frusta uncino e spatola in acciaio inox, griglia di protezione vasca in acciaio, leva per il sollevamento della vasca, timer manuale. Corpo macchina in lega metallica e ghisa, con protezione termica del motore. Studiata per sostenere carichi di lavoro più duri in ambito professionale, grazie alla distribuzione meccanica e non elettronica delle velocità, assicurata dagli ingranaggi in acciaio. Velocità movimento planetario: 104-194-353 giri/min.

MIX300 ▶ Impastatrice planetaria da pavimento con vasca inox smontabile da 28,5 litri. Completa di frusta uncino e spatola in alluminio, griglia di protezione vasca in acciaio, ruota per il sollevamento della vasca, timer manuale. Corpo macchina in lega metallica e ghisa, con protezione termica del motore.

Studiata per sostenere carichi di lavoro più duri in ambito professionale, grazie alla distribuzione meccanica e non elettronica delle velocità, assicurata dagli ingranaggi in acciaio.

Velocità movimento planetario: 97-176-339 giri/min.

Per panifici, pasticcerie e cucine



MIX 50



MIX 80



MIX 200



Codice	Descrizione	Modello	Velocità giri/min	L x P x H mm	Peso kg	Potenza kW	Alimentaz. V/Hz/fase
MX19.MIX502.A	Impastatrice planetaria da banco da 5 litri	MIX 502	40 -260	380 x 310 x 455	15	0,75	230/50/1
MX19.MIX801.C	Impastatrice planetaria da banco da 7,6 litri	MIX 80	135 - 235 - 421	300 x 400 x 580	27	0,18	230/50/1
MX19.MIX203.B	Impastatrice planetaria da banco da 19 litri	MIX 200	104 - 194 - 353	540 x 470 x 840	98	0,37	400/50/3
MX19.MIX303	Impastatrice planetaria da pavimento da 28,5 lt	MIX 300	97-176-339	655 x 568 x 1.156	180	0,75	400/50/3



Accessori

Codice	Descrizione	L x P x H mm	Peso kg
MX63.VS501	Vasca opzionale di raccolta da 5 litri per mod. MIX502	300 x 250 x 280	1
MX63.UN501	Uncino opzionale per mod. MIX502	150 x 250 x 100	1
MX63.SP501	Spatola opzionale per mod. MIX502	150 x 250 x 100	1
MX63.FR501	Frustra opzionale per mod. MIX502	250 x 220 x 210	1
MX63.VS80	Vasca opzionale di raccolta da 7,6 litri per mod. MIX80	300 x 250 x 280	1
MX63.SP80	Spatola opzionale per mod. MIX80	150 x 250 x 100	1
MX63.FR80	Frustra opzionale per mod. MIX80	250 x 220 x 210	1
MX63.102025	Carrello per supporto planetarie da banco per mod. MIX 200	555 x 635 x 720	25
MX63.VS200	Vasca opzionale di raccolta da 19 litri per mod. MIX200	500 x 230 x 350	2
MX63.UN200	Uncino opzionale per mod. MIX200	250 x 220 x 210	2
MX63.SP200	Spatola opzionale per mod. MIX200	250 x 220 x 210	2
MX63.FR200	Frustra opzionale per mod. MIX200	300 x 250 x 250	2
MX63.VS300	Vasca opzionale di raccolta da 28,5 litri per mod. MIX 300	600 x 600 x 400	4
MX63.UN300	Uncino opzionale per mod. MIX 300	500 x 250 x 280x	4
MX63.SP300	Spatola opzionale per mod. MIX 300	500 x 250 x 280	4
MX63.FR300	Frustra opzionale per mod. MIX 300	500 x 250 x 280	4

Impastatrici planetarie



Le mescolatrici planetarie Serie MX sono state ideate per le pasticcerie di piccole e medie dimensioni e si caratterizzano per la flessibilità di funzionamento e per l'elevato livello qualitativo dei componenti. Sono disponibili anche con kit riduzione vasca (optional).

Dotazione di serie: Vasca, frusta fili fini, gancio alluminio e spatola. Griglia di protezione in acciaio inox. Struttura in acciaio di elevato spessore. Verniciatura con polveri epossidiche atossiche per alimenti.

Variatione Velocità continua con inverter a comando manuale (MX20P) o digitale (MX40P). La MX40P è dotata di quadro comandi digitale con programmatore + 4 Velocità.



Codice	Descrizione	Modello	Capacità vasca litri	L x P x H mm	Peso kg	Potenza kW	Alimentaz. V/Hz/fase
MSMX20P	Mescolatrice planetaria con inverter manuale	MX20P	20	700 x 500 x 1.200	110	0,75	400/50/3
MSMX40E	Mescolatrice planetaria con inverter digitale	MX40E	40	910 x 650 x 152	25	2,2	400/50/3

Impastatrice planetaria interamente in metallo dotata di:

- vasca smontabile inox da litri 7;
- 3 utensili in metallo;
- motore in CC con variatore di velocità;
- trasmissione ad ingranaggi lubrificati a grasso;
- microinterruttori su alzata testa;
- dispositivo NVR.

La macchina è indicata per impasti di media consistenza (es. pane) e per circa 1 kg di farina mentre NON è adatta per impasti molto duri (es. taralli).



Codice	Modello	Giri frusta giri/min	Capacità vasca litri	L x P x H mm	Peso kg	Potenza kW	Alimentaz. V/Hz/fase
SI60300702	PLUTONE 7 PLANETARIA	75 ÷ 660	7	240 x 410 x 425	18	0,28	230/50/1

Impastatrici planetarie



TEDDY



RN10 DA BANCO



KODIAK



RN10 DA PAVIMENTO

Codice	Descrizione	Modello	Vasca litri	L x P x H mm	Peso kg	Potenza kW	Alimentaz. V/Hz/fase
WO10.0051B	Impastatrice planetaria bianca	TEDDY	5	240 x 462 x 400	18	500	230/50/1
WO10.0101TI	Impastatrice planetaria da banco	RN10	10	369 x 592 x 639	51	700	230/50/1
WO10.0101PI	Impastatrice planetaria da pavimento	RN10	10	548 x 606 x 1.180	51	700	230/50/1
WO10.K301I	Impastatrice planetaria inox	KODIAK	30	566 x 717 x 1.286	82	1.200	230/50/1

Impastatrici planetarie

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

max
150
litri



Supporto raschiatore inox 18/10



Codice	Modello	Capacità litri	Vasche ø cm	Max farina kg	Velocità di rotaz. utensile rpm	L x P x H mm	Peso kg	Potenza kW	Alimentaz. V/Hz/fase
CTPL11 80 TSL I	PL 80	80 litri	52	18	da 35 a 120 - VAR 30 a 130	1100 x 1080 x 2060	895	3	400/50/3
CTPL11 100 VE I	PL 100	100 litri	52	22	da 35 a 120 - VAR 30 a 130	1100 x 1080 x 2060	915	3	400/50/3
CTPL11 120 VE I	PL 120	120 litri	58	27	da 35 a 120 - VAR 30 a 130	1100 x 1080 x 2060	935	4	400/50/3
CTPL11 150 VE I	PL 150	150 litri	58	34	da 35 a 120 - VAR 30 a 130	1100 x 1080 x 2060	1000	5,5	400/50/3

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



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

Impastatrici a braccia tuffanti

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



Codice	Modello	Capacità d'impasto kg	Velocità n.	L x P x H mm	Peso kg	Potenza kW	Alimentazione V/Hz/fase
CTTK 50 2T	TK 50	50 (75 litri)	2	680 x 870 x 1.420	430	2,1	400/50/3
CTTK 70 2T	TK 70	70 (106 litri)	2	740 x 950 x 1.520	460	2,6	400/50/3



Impastatrici a braccia tuffanti

Impastatrici a braccia tuffanti che garantisce una maggiore ossigenazione dell'impasto e riduce il riscaldamento dello stesso.

DOTWIN30 > • Riparo in AR trasparente

- Trasmissione ad ingranaggi senza olio

DOTUFF40 > • Riparo in acciaio inox

- Un braccio regolabile in altezza
- Ingranaggi in bagno d'olio e ghisa speciale



Codice	Modello	Capacità d'impasto kg	Velocità n.	L x P x H mm	Peso kg	Potenza kW	Alimentazione V/Hz/fase
DOM00.307	TWIN 30	30 (45 litri)	variabile (inverter)	610 x 780 x 1.230	253	1,84	400/50/3
DOM00.007	TUFF 40	40 (45 litri)	2	610 x 840 x 1.320	299	1,5/2,2	400/50/3





L'impastatrice a forcella Serie FC è particolarmente indicata per la lavorazione di impasti delicati.

Grazie alla particolare forma dell'utensile e della vasca, è possibile ottenere rapidamente impasti non riscaldati e ben ossigenati, per una elevata qualità del prodotto finale.

- Motore Trifase a 2 Velocità
- Timer di serie
- Ruote con freno di serie
- Carter protezione vasca in acciaio inox
- Vasca, forcella ed albero porta utensile in acciaio inox
- Trasmissione con cinghie trapezoidali e riduttori di velocità a bagno d'olio indipendenti per vasca e forcella
- Parti rotanti montate su cuscinetti a sfera
- Telaio in acciaio di elevato spessore.

Per panifici, pasticcerie e cucine

Codice	Modello	Capacità d'impasto kg	Capacità farina kg	Volume vasca litri	L x P x H mm	Peso kg	Potenza kW	Alimentazione V/Hz/fase
MSFC35D	FC35D [doppia velocità]	35	23	40	850 x 500 x 755	145	0,75/1,1	400/50/3

Robot multifunzione

Dotato di bilancia. L'unico robot da cucina multifunzione con cottura ad induzione. Grazie alla sua multifunzionalità, in un solo recipiente grattugia, trita, macina, polverizza, emulsiona, monta, manteca, impasta e soprattutto cuoce. Versatile e facile da utilizzare è l'alleato ideale in cucina per ogni vostra esigenza. Diverse velocità di funzionamento.

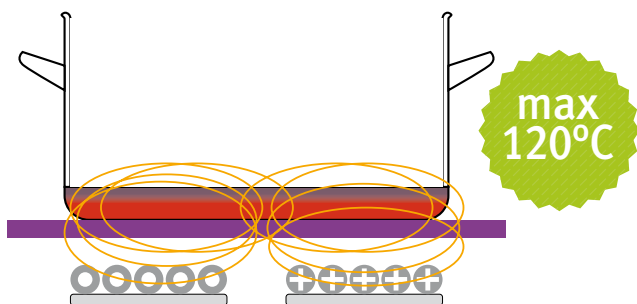
- *Dotazione standard: 1 recipiente di lavorazione, spatola, farfalla mescolatrice e tappo aggiunta ingredienti con dosatore e cestello colino.*
- *Su richiesta: cestello per cottura a vapore, ricettario.*



INDUZIONE



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



Funzioni pannello di controllo

- Timer
- Impasto Turbo
- Temperatura
- Velocità soffritto
- Velocità

Codice	Descrizione	Velocità giri/min	Capacità recip. litri	L x P x H mm	Potenza W	Alimentazione V/Hz/fase
KRMK1600	Robot multifunzione	da 100 a 8.500	2	360 x 300 x 290	1.600: 1000 induzione / 600 motore	230/50/1
KRMK1800	Robot multifunzione	da 100 a 8.500	2	360 x 300 x 290	1.800: 600 induzione / 1.200 motore	230/50/1
KRMK1800-R	Ricettario per l'utilizzo del Robot multifunzione					

Chi può fare tutto questo?



*triturare
polverizzare
grattare*



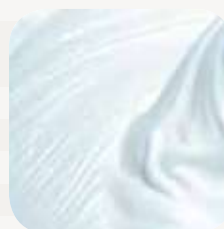
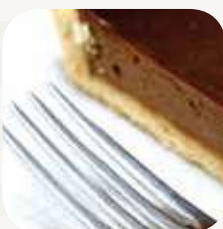
*macinare
sminuzzare*



emulsionare



montare



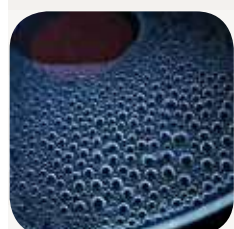
impastare



*cuocere
la pasta*



*soffriggere
friggere*



*cuocere
al vapore*



Robot multifunzione


Robot Cook[®]
 COOKING CUTTER BLENDER
3,7
litri**COTTURA FINO A 140°C**

QUADRO COMANDI





Robot cutter/blender che cuoce e cucina, ideale per innovare e realizzare numerose pietanze, calde o fredde, dolci o salate.

- Vasca formato grande da 3,7 litri.
- Coltello a fondo vasca, dentatura fine ad alta precisione.
- Pala raschiatrice smontabile per evitare le manipolazioni e per mantenere una consistenza omogenea.
- Coperchio anti-vapore che permette di sorvegliare la preparazione con foro nel coperchio per l'aggiunta di ingredienti.
- Potenza di riscaldamento modulabile fino a 140°C, regolabile grado per grado.
- Motore industriale asincrono robusto e silenzioso.
- Possibilità di programmare fino a 9 ricette indicando velocità di rotazione, temperatura e tempi di cottura.

Per tritare, frullare, impastare, frantumare, omogeneizzare, riscaldare, cuocere. Ideale per la preparazione di: besciamella, creme, ganache, polenta, purè, marmellata, pesto, maionese, hummus, vellutate, gelati, semifreddi, condimenti, impasti lievitati.



Codice	Descrizione	Capacità cottura	Capacità recip. litri	Velocità giri/min	L x P x H mm	Potenza W	Peso kg
MX12.43000R	Robot multifunzione	fino a 140° C	3,7	da 100 a 3.500	226 x 338 x 522	1.800	1.800

❖ Lavorazioni salate e dolci, a caldo e a temperatura ambiente



*besciamella,
maionese
e salse*



*passate
e salse
di pomodoro*



*polenta,
purè, pesto
e hummus*



*zuppe
risotti
e vellutate*



*creme, ganache
e zabaione*



*composte
e marmellate*



*bigné,
glassature
e tortini*



*gelato,
granite
e sorbetti*





Per gastronomie, pasticcerie, gelaterie e cioccolaterie

Macchina che mescola, miscela, monta, taglia, sminuzza, impasta, scalda cuoce, mantiene, tempera, pastorizza, raffredda, abbatte e congela prodotti alimentari.

- Riscalda tramite liquido termoconduttore in circolazione, permette cotture mirate ed evita le bruciature del prodotto.
- Rapida cottura e raffreddamento, riducono il calo peso e preservano i colori, gli aromi e i sapori naturali degli alimenti.
- Veloce abbattimento della temperatura del prodotto alimentare, mescolato all'interno del cilindro.
- Campo di temperatura programmabile tra -15°C e +110°C.
- Tempo di riscaldamento/cottura programmabile da 1 a 999 min.
- Agitazione variabile da 10 a 500 giri /min.
- Rotazione dei componenti in senso orario e antiorario.

Scopri
tutte le ricette su
www.telmeribot.com



Codice	Modello	Condensazione	Capacità max cilindro litri	L x P x H mm	Potenza W	Peso kg	Alimentazione V/Hz/fase
CR1040RIBOT18W4053x	RIBOT 18	acqua	18	510 x 700 x 1.150	7.700	240	400/50/3

Porzionatrici e arrotondatrici per pasta pizza



Porzionare/Arrotondare

La *porzionatrice/arrotondatrice volumetrica BM2AS* è un apparecchio completo che porziona ed arrotonda automaticamente la pagnotta della pasta per pizza. La *BM2AS* è la prima porzionatrice/arrotondatrice a ciclo continuo progettata per il mondo della pizzeria con maturazione della pagnotta a frigorifero. Si introducono fino a 30-35 kg d'impasto, non lievitato, nella tramoggia superiore e si scelgono il cono e la campana in funzione del peso desiderato, ottenendo così porzioni ben dosate e arrotondate, pronte per essere passate alla successiva fase della lievitazione. La *BM2AS* viene fornita con una dotazione standard di 3 coni e 2 campane a scelta.

La *produttività oraria giunge fino a 1.200 palline/ora*.

1.200
palline/h



- **Produttività oraria: 1200 palline ora** (circa 700 per grammatura da 200 gr)
- **Capacità di porzionatura: da 50 a 300 gr** (con gli appositi coni e campane dedicati)
- **Precisione di porzionatura: tolleranza +/- 5%**

Codice	Descrizione	Modello	Capacità tramoggia kg	L x P x H mm	Peso kg	Potenza kW	Alimentazione V/Hz/fase
OMOMB2AS	Porzionatrice - arrotondatrice	BM2AS	30	765 x 765 x 1.450	203	0,92	400/50/3

Accessori

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



CONO BM/2+NT - BM/2+AS



CAMPANA AS/T - BM/2+AS

Formatrici

La formatrice Serie PF è la macchina ideale per la formatura rapida di dischi per pizza.
Corpo interamente in acciaio inox. Piatto in acciaio inox AISI 304.



max ø pizze
330 mm



PF33

max ø pizze
500 mm



Formatrice a caldo per pizza



PIZZAFORM > Formatrice a caldo per pizza.

Elevata produzione oraria, fino a 400 pizze ora, senza l'utilizzo di manodopera specializzata. Grazie all'azione della temperatura dei piatti controllata elettronicamente, Pizzaform crea un sottile strato solido di gel di amido sulla parte esterna dell'impasto, che permette, trattenendo i gas, di ottenere una cottura perfetta della pizza anche al suo interno. Questa attrezzatura, costruita interamente in acciaio inossidabile, è dotata di tutti i dispositivi di sicurezza previsti dalle normative internazionali. Consumo medio: 4,6 kWh.

Codice	Modello	ø pizze mm	Peso pasta gr	L x P x H mm	Peso kg	Potenza kW	Alimentazione V/Hz/fase
MSPF33	PF33	330	100 / 270	410 x 550 x 780	115	3,25	400/50/3
MSPF45	PF45	450	100 / 500	600 x 850 x 900	240	5,55	400/50/3

Codice	Modello	ø pizze mm	Temp. utilizzo max °C	H piano lavoro mm	L x P x H mm	Peso kg	Pot. kW	Alimentaz. V/Hz/fase
CUPZF/50DS-C5-CP	PIZZAFORM	500	200	600	500 x 710 x 845	196	6,55	400/50/3

Stendipizza



max ø pizze
300 mm



Lo Stendipizza SPR 30 ha la carcassa realizzata completamente in acciaio inox e risolve tutti i problemi di formatura di dischi per la preparazione di pizze, piadine, pane, focacce, tortine, ecc. La macchina lavorando a freddo non altera le caratteristiche dell'impasto e garantisce forme perfette con una regolazione dello spessore dell'impasto da (0-4mm).

Codice	Modello	ø pizze mm	Peso pasta gr	L x P x H mm	Peso kg	Potenza kW	Alimentazione V/Hz/fase
DCSPR30	SPR30	140 / 300	80 / 210	440 x 365 x 640	27	0,25	230/50/1

Stendipizza

Macchina per stendere impasti di pizza, pane, piada, focacce, ecc.

- Struttura interamente in acciaio inox
- rulli in resina alimentare
- leva di regolazione spessore su entrambe i gruppi
- rulli superiori inclinati (FI/32N-42N) o paralleli (FIP/42N) per realizzare diverse forme.
- Sistema con micro di sicurezza, posto sul coperchio protezione rulli superiori, che permette il funzionamento solo a coperchio chiuso con la stessa funzionalità della pedaliera.



max ø pizze
300 mm



FI32N

max ø pizze
400 mm



FI42N



FIP42N

Codice	Descrizione	Modello	ø pizze mm	L x P x H mm	Peso kg	Potenza kW	Alimentazione V/Hz/fase
FMSTFI32N235M	Stendipizza con rulli superiori inclinati	FI32N	140/300	490x510x655	36	0,45	230/50/1
FMSTFI42N235M	Stendipizza con rulli superiori inclinati	FI42N	140/400	590x510x775	44	0,45	230/50/1
FMSTFIP42N235M	Stendipizza con rulli superiori paralleli	FIP42N	140/400	590x510x715	45	0,45	230/50/1

Dilaminatrice stendipizza

La dilaminatrice è la macchina *ideale per la formatura a freddo di pasta per pizza, pasta, focaccia piadine ecc., dello spessore e diametro desiderato.*

Dotata di due coppie di rulli per una regolazione millimetrica dello spessore della pasta.

- Predisposizione per comando a pedale.
- Protezioni rulli separate.
- Ingranaggi dei riduttori realizzati con resine speciali di elevata resistenza.
- Tastiera digitale.
- Corpo interamente in acciaio inox con rinforzi interni per l'eliminazione di flessioni della carcassa.

Adatta per uso professionale per piccole e medie produzioni.

max ø pizze
400 mm



Codice	Descrizione	ø pizze mm	Peso pasta gr	Modello	L x P x H mm	Peso kg	Potenza kW (HP)	Alimentazione V/Hz/fase
MSMSDL40	Stendipizza in acciaio inox rulli inclinati	140 / 400	80 / 400	DL40	520 x 450 x 712	45	0,37 (0,5)	230/50/1

Sfogliatrici per pasta



- Macchina per stendere impasti all'uovo, pizza e piada.
- Struttura interamente in acciaio inox
- Rulli in acciaio inox lucidati a specchio
- Pomello di regolazione spessore ultimo passaggio
- Microinterruttore su coperchio di protezione rulli.

420 mm
rullo



SI420 CON TAGLIASFOGLIA



SI420

Disponibile accessorio tagliasfoglia

Codice	Descrizione	Modello	Lungh. rullo mm	Apertura rulli mm	L x P x H mm	Peso kg	Potenza kW	Alimentazione V/Hz/fase
FMSFSI32023050M	Sfogliatrice stendipizza in acciaio inox	SI320	320	0÷10	580 x 480 x 400	52	0,37	230/50/1
FMSFSI32040050T	Sfogliatrice stendipizza in acciaio inox	SI320	320	0÷10	580 x 480 x 400	52	0,37	230-400/50/3
FMSFSI42023050M	Sfogliatrice stendipizza in acciaio inox	SI420	420	0÷10	680 x 480 x 400	61	0,37	230/50/1
FMSFSI42040050T	Sfogliatrice stendipizza in acciaio inox	SI420	420	0÷10	680 x 480 x 400	61	0,37	230-400/50/3
FMSFSI52023050M	Sfogliatrice stendipizza in acciaio inox	SI520	520	0÷10	780 x 480 x 400	70	0,37	230/50/1
FMSFSI52040050T	Sfogliatrice stendipizza in acciaio inox	SI520	520	0÷10	780 x 480 x 400	70	0,37	230-400/50/3

Accessori

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

TAGLIASFOGLIA



→ Sfogliatrici per pasta



Macchina per ottenere diversi spessori di sfoglia

- struttura in acciaio cromato
- rulli in acciaio inox
- funzionamento manuale (mod. SM)
- funzionamento elettrico (mod. SE).

220 mm
rullo

imperia



Codice	Descrizione	Modello	Lungh. rullo mm	Apertura rulli mm	L x P x H mm	Peso kg	Potenza kW	Alimentazione V/Hz/fase
FMSFSM220	Sfogliatrice "Imperia" manuale	SM220	220	0÷5	490 x 340 x 260	10		
FMSFSEN23050M	Sfogliatrice "Imperia" elettrica	SE220N	220	0÷5	350 x 340 x 260	15	0,29	230/50/1

→ Accessori

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



Tirasfoglia

- Potente tirasfoglia realizzata in 3 misure.
- Realizzazione verticale che riduce l'ingombro sul tavolo da lavoro e agevola la presa della sfoglia in uscita.
- Costruzione in acciaio inox.
- Motore ventilato a servizio continuo con doppia riduzione.
- Riduttore coassiale + trasmissione a catena.
- Regolazione spessore pasta 0+10 mm.
- Protezione zona carico con micro di sicurezza.
- Ampio scivolo di carico sfoglia.
- Applicazione taglierina opzionale in tre misure: mm 2 - 6 - 12.
- Lunghezza taglierina mm 165.
- Ideale anche per laminare la pizza.

420 mm
rullo



SANSONE 42 MN

Codice	Descrizione	Modello	Dim. rullo mm	Lungh. taglierina mm	L x P x H mm	Peso kg	Potenza kW	Alimentazione V/Hz/fase
SI40100002	Tirasfoglia	SANSONE 42 MN	Ø 60 x 420	165	375 x 700 x 545	59	0,37	230/50/1
SI40100003	Tirasfoglia	SANSONE 42 TF	Ø 60 x 420	165	375x700x545	59	0,37	400/50/3



MOD. SF500TX E SF320 > Macchina concepita per ottenere spessori vari da 0,1 a 7,5 mm sia per sfoglia che per pizza particolarmente al taglio. Si possono quindi stendere pastelle di tutte le larghezze da cm 22 - cm 25 - cm 40 - cm 50. Realizzata con struttura in acciaio inox e alluminio con cilindri in legno per una sfoglia alla casalinga oppure in acciaio per la maggiore durata.

TF180X3 > Macchina atta solamente al taglio della sfoglia. Funziona elettricamente. Solo monofase. Dotata di quadro elettrico di manovra in bassa tensione. Struttura tutta in acciaio inox. n.3 tagli fissi a scelta tra (mm) : 1,6-2-2/3-3-4-6/7-9-12/13-19-24



TF180X3



SF320



SF500TX

Codice	Descrizione	Modello	Dim. rullo mm	Larg. max taglio mm	L x P x H mm	Peso kg	Potenza kW	Alimentazione V/Hz/fase
ROS320XTF	Sfogliatrice con tagliasfoglia a tre tagli	SF320	500 / Ø 55	-	550 x 350 x 400	32	0,60	400/50/3
ROS500TX	Sfogliatrice	SF500TX	500 / Ø 55	-	750 x 450 x 450	44	0,60	230/50/1
ROTF180X3	Tagliasfoglia elettrico a tre tagli	TF180X3	-	180	385 x 300 x 254	18	-	230/50/1

→ Sfogliatrice a cilindri



Sfogliatrice da banco che in unico corpo permette di produrre lasagna tagliolini e tagliatelle. La macchina Nina ha i rulli con larghezza 170 mme monta di serie i rulli da 2 mm e 6 mm. Possibilità di avere formati differenti da catalogo.

Codice	Descrizione	Modello	L x P x H mm	Peso kg	Potenza kW	Alimentazione V/Hz/fase
MFNINA170	Macchina per pasta a cilindri	NINA	380 x 390 x 380	36,6	0,75	230/50/1

→ Sfogliatrici automatiche

Sfogliatrice automatica con raviolatrice a stampi intercambiabili. Macchina adatta alla produzione automatica di sfoglia larghezza 170 mm, ravioli staccati di vari formati e tagliatelle di più misure con taglio automatico. adatta a laboratori di pasta fresca e grossa ristorazione.

Possibilità di averla in 3 versioni:

- vasca singola,
- doppia vasca
- doppia vasca estrusore.

Macchina interamente in acciaio inox di facile uso e pulizia.



Codice	Descrizione	Prod. sfoglia Kg/h	Prod. ravioli Kg/h	L x P x H mm	Potenza W	Alimentazione V/Hz/fase
MFP2PLVS	Macchina combinata vasca singola	25	40/50	900 x 1.050 x 2.040	2.600	230/50/1
MFP2PLDV	Macchina combinata vasca doppia	50	70/80	900 x 920 x 2.040	3.500	230/50/1
MFP2PLDVE	Macchina combinata vasca doppia con estrusore	50	70/80	1.100 x 1.150 x 2.040	3.700	230/50/1

Sfogliatrici per pasticceria

Sfogliatrici da banco

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



Sfogliatrici da pavimento

- Larghezza cilindri 500 mm oppure 600 mm.
- Trasmissioni ad ingranaggi a bagno d'olio con motoriduttore.
- Comandi movimento nastri con leva-joystick e con pedali (a richiesta su SF500).
- Nastri a velocità differenziata.
- Mensole porta-nastro in acciaio inox ed asportabili.
- Cilindri di 70 mm in acciaio pieno.
- Variatore di velocità (optional): permette di variare la velocità dei nastri da 3 a 48 metri/min a seconda del tipo di pasta o di spessore.
- **Accessori di serie: 2 mattarelli in alluminio, 1 vaschetta porta farina e 2 pannelli sotto-mensola.**
- **Disponibili [optional]: macchine completamente in acciaio inox.**



cilindro
60 cm

cilindro
50 cm



Codice	Descrizione	Modello	Dimensioni lavoro mm	Lungh. mm	Largh. posiz. lavoro/riposo mm	Altez. posiz. lavoro/riposo mm	Peso kg	Potenza kW	Alimentaz. V/Hz/fase
CTSF500B04M	Sfogliatrice da banco manuale	SF 500BM	senza nastri	980	1.110 / 750	620/620	110	0,26	400/50/3
CTSF500B04M I	Sfogliatrice da banco	SF 500BM	500 x 700	980	1.960 / 1.000	620/900	130	0,26	400/50/3
CTSF500-700	Sfogliatrice da pavimento	SF 500	500 x 700	1.040	2.050/1.100	1.180/1.570	160	0,37	400/50/3
CTSF500-1000	Sfogliatrice da pavimento	SF 500	500 x 1.000	1.040	2.650/1.170	1.180/1.870	170	0,37	400/50/3
CTSF500-1250	Sfogliatrice da pavimento	SF 500	500 x 1.250	1.040	3.050/1.250	1.180/2.070	180	0,37	400/50/3
CTSF600-1000	Sfogliatrice da pavimento	SF 500	600 x 1.000	1.140	2.650/1.170	1.180/1.870	185	0,37	400/50/3
CTSF600-1250	Sfogliatrice da pavimento	SF 600	600 x 1.250	1.140	3.050/1.250	1.180/2.070	195	0,37	400/50/3
CTSF600-1500	Sfogliatrice da pavimento	SF 600	600 x 1.500	1.140	3.550/1.550	1.180/2.270	205	0,37	400/50/3

CTVARIATORE VELOCITÀ NASTRI

→ Raffinatrici



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

RAF 120



Codice	Descrizione	Modello	Cilindri ø mm	L x P x H mm	Peso kg	Potenza kW	Alimentazione V/Hz/fase
CTRAF1202C	Raffinatrice a 2 cilindri	RAF 120	120	640 x 650 x 1.080	200	1,12	400/50/3
CTRAF1502C	Raffinatrice a 2 cilindri	RAF 150	150	670 x 680 x 1.080	220	1,5	400/50/3

→ Macina pane



- Motore a 1 velocità.
- Totalmente in acciaio inox.

max
40kg/h



Codice	Descrizione	Modello	Prod. oraria Kg	Velocità N°	L x P x H mm	Peso kg	Potenza kW	Alimentazione V/Hz/fase
CTMP80	Macina pane	MP	50	1	300 x 430 x 960	26	0,75	400/50/3

→ Macina zucchero



- Testata con struttura in acciaio inox.
- Motore a 1 velocità.
- *Completo di raccogli prodotto.*

max
30kg/h



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

Macchine per pasta fresca estrusa

- Macchina per pasta fresca.
- Macchina per impastare ed estrarre impasti all'uovo in diversi formati.
- Struttura rivestita con vernice antigraffio.
- Vasca e gancio impastatore in acciaio inox
- Elica in lega ottone/bronzo
- Microinterruttore su coperchio vasca
- Versioni MPF4N e MPF8N con raffreddamento della zona di estrusione di serie.

Ideale per pastifici e cucine



8 kg

MPF80N



1,5 kg

MPF15N



2,5 kg

MPF25N



4 kg

MPF40N

Codice	Descrizione	Modello	Capacità vasca kg	Produzione kg/h	L x P x H mm	Peso kg	Potenza kW	Alimentazione V/Hz/fase
FMMPF15N235M	Macchina pasta fresca	MPF15N	1,5	5	250 x 480 x 290	18	0,3	230/50/1
FMMPF25N235M	Macchina pasta fresca	MPF25N	2,5	8	260 x 600 x 380	29	0,37	230/50/1
FMMPF40N405T	Macchina pasta fresca	MPF40N	4	13	350 x 760 x 450	42	0,75	230-400/50/3
FMMPF80N405T	Macchina pasta fresca	MPF80N	8	25	450 x 720 x 750	87	1	230-400/50/3
FMACCARMPF	Carrello macchina pasta fresca							

Trafile

Codice	Descrizione
FMACTRMPP13	Trafila MPF1,5 - trafile per le casarecce
FMACTRMPP14	Trafila MPF1,5 - trafile per fettuccine
FMACTRMPP15	Trafila MPF1,5 - trafile per pasta sfoglia
FMACTRMPP16	Trafila MPF1,5 - trafile per cannellone per ripieno
FMACTRMPP17	Trafila MPF1,5 - trafile per fusilli
FMACTRMPP18	Trafila MPF1,5 - trafile per pappardelle
FMACTRMPP19	Trafila MPF1,5 - trafile per gnocchi
FMACTRMPP20	Trafila MPF1,5 - trafile per bucatini
FMACTRMPP21	Trafila MPF1,5 - trafile per maccheroni
FMACTRMPP22	Trafila MPF1,5 - trafile per capelli d'angelo
FMACTRMPP23	Trafila MPF1,5 - trafile per spaghetti
FMACTRMPP24	Trafila MPF1,5 - trafile per tagliolini
FMACTRMPP39	Trafila MPF1,5 - trafile per spaghetti chitarra
FMACTRMPP43	Trafila MPF1,5 - trafile per bigoli
FMACTRMPP1	Trafila MPF2,5/4 - trafile per le casarecce
FMACTRMPP2	Trafila MPF2,5/4 - trafile per fusilli
FMACTRMPP3	Trafila MPF2,5/4 - trafile per pappardelle
FMACTRMPP4	Trafila MPF2,5/4 - trafile per gnocchi
FMACTRMPP5	Trafila MPF2,5/4 - trafile per bucatini
FMACTRMPP6	Trafila MPF2,5/4 - trafile per maccheroni
FMACTRMPP10	Trafila MPF2,5/4 - trafile per fettuccine
FMACTRMPP11	Trafila MPF2,5/4 - trafile per pasta sfoglia
FMACTRMPP12	Trafila MPF2,5/4 - trafile per cannellone per ripieno
FMACTRMPP40	Trafila MPF2,5/4 - trafile per spaghetti chitarra
FMACTRMPP41	Trafila MPF2,5/4 - trafile per bigoli
FMACTRMPP7	Trafila MPF2,5/4 - trafile per capelli d'angelo
FMACTRMPP8	Trafila MPF2,5/4 - trafile per spaghetti
FMACTRMPP9	Trafila MPF2,5/4 - trafile per tagliolini
FMACTRMPP25	Trafila MPF8 - trafile per le casarecce
FMACTRMPP26	Trafila MPF8 - trafile per fettuccine
FMACTRMPP27	Trafila MPF8 - trafile per pasta sfoglia
FMACTRMPP28	Trafila MPF8 - trafile per cannellone per ripieno
FMACTRMPP29	Trafila MPF8 - trafile per fusilli
FMACTRMPP30	Trafila MPF8 - trafile per pappardelle
FMACTRMPP31	Trafila MPF8 - trafile per gnocchi
FMACTRMPP32	Trafila MPF8 - trafile per bucatini
FMACTRMPP33	Trafila MPF8 - trafile per maccheroni
FMACTRMPP34	Trafila MPF8 - trafile per capelli d'angelo
FMACTRMPP35	Trafila MPF8 - trafile per spaghetti
FMACTRMPP36	Trafila MPF8 - trafile per tagliolini
FMACTRMPP38	Trafila MPF8 - trafile per spaghetti chitarra



Macchine per pasta fresca estrusa

DOLLY > Macchina da banco piccola e compatta adatta alla piccola ristorazione. Produce paste lunghe e corte con l'ausilio di un motorino tagliapasta a richiesta. Interamente in acciaio inox. Può impastare qualsiasi tipo di farina. Possibili tensioni 220V monofase e tensioni per paesi stranieri.

P6 > Macchina di media produzione consigliata a ristoranti gastronomie pizzerie e attività di vendita e degustazione di pasta fresca. Interamente in acciaio inox di facile funzionamento e pulizia puo lavorare qualsiasi tipo di farina. Dotata di motorino tagliapasta per la pasta corta. Possibilità di applicare accessori quali ravioli, gnocchi. Possibili tensioni 220V monofase e tensioni per paesi stranieri.

max
18kg/h



DOLLY



P6

Codice	Descrizione	Modello	Produzione Kg/h	Cap. vasca Kg	L x P x H mm	Peso kg	Potenza kW	Alimentazione V/Hz/fase
MFDOOLLY	Macchina per pasta a pressione	DOLLY	5/6	2,5	290 x 550 x 300	27	0,75	400/50/3
MFP6	Macchina per pasta	P6	15/18	6	450 x 620 x 1.140	108	1,1	400/50/3

Trafile e altri accessori

Codice	Descrizione
MFTRAFBP3	Trafila bronzo P3
MFTRAFTP3	Trafila PTFE P3
MFTRAFSP3	Trafila sfoglia P3
MFTRAFPP3	Trafila penne con tagliapasta per P3
MFRAV34x40	Gruppo ravioli per P3 - 34 x 40 mm
MFTRAFBP6P12	Trafila bronzo P6
MFTRAFTP6P12	Trafila PTFE P6
MFTRAFSP6P12	Trafila sfoglia per P6
MFPENNEP6P12	Trafila penne con tagliapasta per P6
MFGGNOCCHI	Gruppo gnocchi per P6
MFTRAFBP6P12	Trafila bronzo P12
MFTRAFTP6P12	Trafila PTFE P12
MFTRAFSP6P12	Trafila sfoglia per P12
MFPENNEP6P12	Trafila penne con tagliapasta per P12



Macchine per pasta fresca estrusa

P.NUOVA IMPASTATRICE E SFOGLIATRICE

Macchina per pasta a cilindri larghezza 170 mm con vasca impastatrice da 4 Kg adatta a produrre sfoglia di vari spessori. Applicando più accessori è possibile produrre ravioli di vari formati, gnocchi e pasta estrusa. Possibile tensione 220 V monofase e tensioni per paesi stranieri.

- Produzione oraria di pasta: 20 Kg
- Produzione oraria di ravioli: 18 Kg
- Produzione oraria di tagliatelle: 20 Hg
- Produzione oraria di gnocchi: 15/20 Kg
- Produzione oraria di pasta trafilata: 8/10 Kg

Alla macchina mod. P.NUOVA si possono abbinare:

- **GRUPPO PRESSA** > per paste trafilate
- **GRUPPO RAVIOLI** > Produzione oraria 25 kg.
- **GRUPPO TAGLIATELLE** > Produzione oraria 18 kg.
- **GRUPPO GNOCCHI** > Produzione oraria 40 kg.



P.NUOVA

Codice	Descrizione	Modello	Cap. vasca Kg	L x P x H mm	Peso kg	Potenza kW	Alimentazione V/Hz/fase
MFP.NUOVA	Macchina per pasta a cilindri	P.NUOVA	4	380 x 500 x 620	61	0,9	400/50/3

Gruppo pressa

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

Gruppo ravioli

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

Gruppo tagliatelle

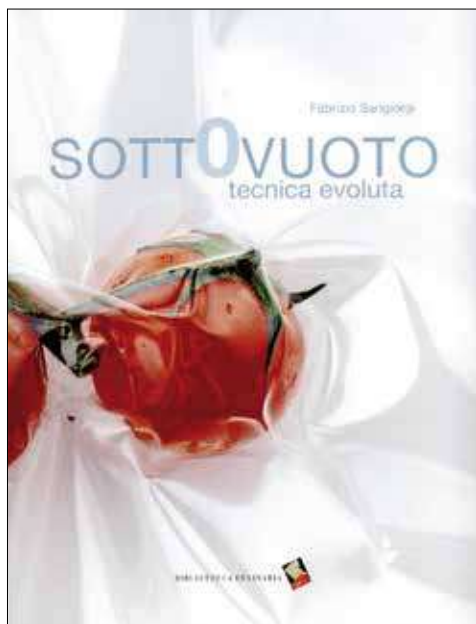
Gruppo tagliapasta da innestare su P.NUOVA per produrre tagliolini, tagliatelle, pappardelle e paste lunghe di diversi formati (larghezza standard: 2-6 e 12 mm). A richiesta, tagli di misura speciale (0,9-1,5-4-8-24 mm) e tagli festonati (8-12-18-24 mm). L'innesto sulla macchina avviene in modo semplice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

Gruppo gnocchi

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

Accessori

Codice	Descrizione	Euro
MFGPRESSA	Gruppo pressa per P.NUOVA + 4 trafile bronzo	135,00
	Tagliapasta per gruppo pressa	178,00
	Trafile bronzo per gruppo pressa	178,00
	Trafila in PTFE per gruppo pressa	698,00
MFRAV20x20	Gruppo ravioli per P.NUOVA - P6-P12	185,00
MFRAV34x40	Gruppo ravioli per P.NUOVA - P6-P12	228,00
MFRAV40x50	Gruppo ravioli per P.NUOVA - P6-P12	228,00
MFRAV34x95	Gruppo ravioli per P.NUOVA - P6-P12	854,00
MFRAV80x80	Gruppo ravioli per P.NUOVA - P6-P12	854,00
MFRAV70x70x70	Gruppo ravioli per P.NUOVA - P6-P12	2.990,00
MFGT2-6-12	Gruppo tagliatelle per P.NUOVA	185,00
MFGGNOCCHI	Gruppo gnocchi a pressione e/o coclea	228,00



Autore Fabrizio Sangiorgi
Fotografie Janez Puksic
Formato 20 x 25 cm
Legatura cartonato
Pagine 184
Illustrazioni 50 foto a colori

L'attuale clima di elevato interesse per il ruolo della scienza in cucina ha riportato la tecnologia del sottovuoto in primo piano. Nelle mani dei più abili ha prodotto risultati inaspettati, innescando una fase di sperimentazione che ha gettato alle spalle alcuni principi di base. Le cotture di trenta ore, le cotture a bassissime temperature: sono le trovate di una nuova generazione di utilizzatori, ma sono sicure? Hanno un fondamento scientifico o un senso economico? La gamma di attrezzature si è ampliata notevolmente. Come scegliere quelle più adatte alle proprie esigenze? Il catering, la ristorazione collettiva e le gastronomie: il sottovuoto può fare la differenza anche in questi settori? È giunto il momento di un ripasso generale, di un'analisi aggiornata del sistema sottovuoto con i suoi pregi e anche i suoi limiti.

In questo volume, Fabrizio Sangiorgi ripercorre tutte le fasi della conservazione e della cottura (diretta e indiretta) in sottovuoto, offre parametri concreti per scegliere le attrezzature più adatte e usarle correttamente, dimostra i vantaggi del "sistema sottovuoto" per l'organizzazione e l'efficienza della cucina professionale e considera il suo rapporto con il food cost. Con l'aiuto dei professori Alessandro Sensidoni e Luigi Tonellato esamina attentamente le implicazioni delle cotture a basse temperature sia dal punto di vista organolettico sia da quello della sicurezza.

Un'opera unica che unisce teoria e pratica, rigore e creatività, scienza e ricette: sarà presto il libro più consumato di ogni cucina professionale.

Codice BB9788895056128 | **Prezzo** 42,00 euro



TAVOLOZZA DI MARE ALL'OLIO VANIGLIATO

Presentazione

Disporre il bouquet al centro del piatto dopo averlo condito, adagiarvi il gamberone, le fette di piovra e quelle di salmone marinato, insaporire con gocce di olio di oliva aromatizzato alla vaniglia e servire.

ATTREZZATURE
MACCHINA SOTTOVUOTO
FORNO
TAGLIERE DA PESCE
CILINDRO ACCIAIO cm 20
COLTELLINO A LAMA PIATTA
GUANTI

INGREDIENTI	Q.TÀ LORDA	SFRIDO/CALO PESO	Q.TÀ NETTA	PESO FINALE	% DI RESA	N° PORZIONI	PESO/PORZIONE
GAMBERONE	30 g	10 g	20 g	20 g	66,6	1	20 g
SALMONE MARINATO	50 g	25 g	25 g	25 g	50		25 g
PIOVRA	40 g	20 g	20 g	20 g	50		25 g
FILETTO DI ARANCIA	10 g	4 g	6 g	6 g	60		6 g
BOUQUET DI INSALatine	5 g	0 g	5 g	5 g	100		5 g
OLIO ALLA VANIGLIA	4 g	0 g	4 g	4 g	100		4 g

PREPARAZIONE		TEMPO
1a FASE	SFILETTARE IL SALMONE E PRIVARLO DELLE SPINE PRESENTI NELLE BAFFE	8 minuti
2a FASE	CONDIRLO CON SALE BILANCIATO E ERBE AROMATICHE	2 minuti
3a FASE	CONDIZIONARLO IN SOTTOVUOTO AL 99,9%	1 minuto
4a FASE	LASCIARLO MARINARE A + 3 °C	6 ore
5a FASE	PREPARARE LE PIOVRE ALLA COTTURA IN TEGLIA NON FORATA	3 minuti
6a FASE	CUOCERLE A VAPORE	90 minuti
7a FASE	ABBATTERLE FINO AI + 20 °C AL CUORE	40 minuti
8a FASE	CONDIZIONARLE IN SOTTOVUOTO NEL CILINDRO E PASTORIZZARLE	25 minuti
9a FASE	CURARE I GAMBERONI (TEMPO PER 1 KG CIRCA 15 MINUTI)	15 minuti
10a FASE	METTERE IN SOTTOVUOTO L'OLIO CON LA BACCA DI VANIGLIA APERTA	1 minuto
11a FASE	PREPARE I FILETTI DI ARANCIA	2 minuti

PRODOTTO	FASE	MODALITÀ	TEMP	T/CUORE	TEMPO	FUNZIONI SPECIALI
PIOVRA	1a FASE	vapore	+95 °C		90 minuti	preriscaldamento
	2a FASE	vapore	+85 °C		25 minuti	
GAMBERONE	1a FASE	vapore	+68 °C		8 minuti	
OLIO ALLA VANIGLIA	1a FASE	vapore	+65 °C		40 minuti	

ABBATTIMENTO		MODALITÀ	TEMP.	DURATA	PESO INIZ.	PESO FIN.	% RESA	N° PORZ.
SOFT		soft	+3 °C	30 minuti				

STOCCAG.	MODALITÀ	TEMPERATURA
Acqua	Acqua	+1 °C
Shelf-life	21 giorni	

L'olio aromatizzato alla vaniglia

La bacca di vaniglia non ha bisogno di essere reidratata in acqua e si procede direttamente alla vaporizzazione. Prima di condizionarla in sottovuoto con l'olio, nella misura di una o due bacche per litro, praticare un'incisione lungo la bacca, aprirla e, con l'aiuto del coltello, estrarre i semi, che andranno stemperati nell'olio.

La vaniglia in sottovuoto sviluppa un aroma molto particolare e si presta all'aromatizzazione degli oli, ma anche degli aceti affinati in botti di legno.

Le basi aromatizzate alla vaniglia si usano per condire crostacei, carne di pollame e anche insalate dove si mescolano ortaggi, frutta e crostacei (ottimo esempio è una combinazione di sedano con arance e code di gambero).

Oltre all'obbligo di rispettare le norme di corretta prassi igienica, per evitare di produrre "bombe microbiologiche", e della scelta di sacchetti appropriati per cotture sottovuoto, per queste preparazioni è fondamentale l'uso del bilancino di precisione. Il ben noto "q.b" non è di casa con il sottovuoto!



Tabella comparativa di conservazione degli alimenti

TIPOLOGIA ALIMENTI	TEMPI DI CONSERVAZIONE A PRESSIONE ATMOSFERICA	TEMPI DI CONSERVAZIONE CON SOTTOVUOTO VACUUM MACHINE*
--------------------	--	---

Conservazione a temperatura ambiente 25 +/-2 °C

Pane	1-2 giorni	6-8 giorni
Biscotti confezionati	4-6 mesi	12 mesi
Pasta	5-6 mesi	12 mesi
Riso	5-6 mesi	12 mesi
Farina	4-5 mesi	12 mesi
Frutta secca	3-4 mesi	12 mesi
Caffè macinato	2-3 mesi	12 mesi
Tè in polvere	5-6 mesi	12 mesi
Liofilizzati	1-2 mesi	12 mesi
Latte in polvere	1-2 mesi	12 mesi

Conservazione mediante refrigerazione a 5 +/-2 °C

Carni rosse	3-4 giorni	8-9 giorni
Carni bianche	2-3 giorni	6-9 giorni
Pesci interi	1-3 giorni	4-5 giorni
Selvaggina	2-3 giorni	5-7 giorni
Salumi	7-15 giorni	25-40 giorni
Salumi affettati	4-6 giorni	20-25 giorni
Formaggi molli	5-7 giorni	14-20 giorni
Formaggi duri e semiduri	15-20 giorni	25-60 giorni
Ortaggi	1-3 giorni	7-10 giorni
Frutta	5-7 giorni	14-20 giorni

Conservazione mediante cottura e successiva refrigerazione a 5 +/-2 °C

Passati e zuppe vegetali	2-3 giorni	8-10 giorni
Paste e risotti	2-3 giorni	6-8 giorni
Carni lessate e arrosto	3-5 giorni	10-15 giorni
Dolci farciti [creme e frutta]	2-3 giorni	6-8 giorni
Olio per friggere	10-15 giorni	25-40 giorni

Conservazione mediante congelamento a -18 +/-2 °C

Carni	4-6 mesi	15-20 mesi
Pesci	3-4 mesi	10-12 mesi
Vegetali	8-10 mesi	18-24 mesi

* I valori indicati dipendono dalle caratteristiche qualitative dell'alimento in origine e dall'integrità della confezione.

Effettuare le operazioni di confezionamento con massima igiene ed attenersi comunque alle indicazioni di scadenza dichiarate sui prodotti preconfezionati. Dati provenienti da fonti sperimentali specializzate.

→ Sottovuoto sacchetto esterno

Confezionatrici sottovuoto ad aspirazione esterna.

Tecnologicamente innovativa grazie ai materiali pregiati impiegati nella sua costruzione per garantire durata e inalterabilità estetica del prodotto nel tempo. Massima igiene grazie alla vaschetta raccogli liquidi, alla barra con scatto di bloccaggio per la pulizia delle superfici interne e alle linee esterne lisce che si puliscono con un semplice passaggio di straccio. Sottovuoto per vasi: grazie all'apposita valvola d'aspirazione posta sulla barra aspirante è possibile mettere sottovuoto vasi, vasetti e barattoli di ogni genere.



LA GRANDISPENSA Home

Macchina per il sottovuoto alimentare, in alluminio anodizzato, con barra saldante da 4 mm. Basso consumo energetico, massima silenziosità e grande resa grazie alla dimensione della barra saldante da 30 e 35 cm. Con attacco per sottovuoto vasi. *Ideale per i piccoli negozi e i piccoli ristoranti.*

LA GRANDISPENSA Professional

Macchina per il sottovuoto alimentare ad aspirazione esterna, in alluminio anodizzato, con barra saldante da 4 mm. Perfetta per grossi formati grazie alla dimensione della barra saldante da 40 e 50 cm. Con attacco per sottovuoto vasi, indicatore digitale della pressione, sistema aspirazione soft, manometro digitale. Funzione vuoto, vasifunzione, marinatura in contenitore. Funzione anti schiacciamento per prodotti morbidi funzione saldatura maggiorata in caso di aspirazione piccole quantità di liquidi. *Ideale per negozi, ristoranti e grande distribuzione.*



Sottovuoto per vasi



Indicatore digitale della pressione

Per negozi, ristoranti e grande distribuzione



Codice	Modello	Potenza aspirante lpm	Vuoto max KPa	Lungh. max sacchetto mm	L x P x H mm	Peso kg	Pot. kW	Alimentaz. V/Hz/fase
ELPFE-0015	LA GRANDISPENSA 35 HOME	15	80	350	404 x 190 x 95	4,5	0,30	230/50/1
ELPFE-0002	LA GRANDISPENSA 40 PROFESSIONAL	18	80	400	458 x 190 x 95	5,4	0,30	230/50/1
ELPFE-0004	LA GRANDISPENSA 50 PROFESSIONAL	18	80	500	543 x 190 x 95	5,9	0,37	230/50/1

Sottovuoto sacchetto esterno

Macchina sottovuoto in ABS

Consigliato per l'utenza finale, questo modello si propone di raggiungere un bacino di utenza sempre più interessato al confezionamento sottovuoto e ad un'attenta politica di risparmio e riduzione della perdita di prodotto alimentare. Il pannello comandi, dotato di scheda elettronica con sensore, rende la macchina assolutamente indispensabile e in grado di confezionare prodotti con le dimensioni più disparate. Macchina in Abs. Possibilità di collegare un apposito sistema per realizzare il vuoto esterno in contenitori di policarbonato forniti dalla ditta produttrice.



barra
30 cm

SMART VACUUM

Codice	Modello	Barra saldante mm	Pompa vuoto litri/min.	L x P x H mm	Peso kg	Potenza kW	Alimentazione V/Hz/fase
EMSMART VACUUM	SMART VACUUM	300	10	380 x 180 x 80	2,3	0,19	230/50/1



ECOMINI

barra
35 > 45
cm



ECOBIG

NON ADATTE A CONFEZIONARE LIQUIDI

Macchine sottovuoto analogiche a sacchetto esterno

Consigliati per l'utenza finale e per le attività di vendita al dettaglio, questi modelli rispondono all'esigenza di chi si avvicina al confezionamento sottovuoto per la prima volta: appositamente concepiti con un pannello comandi semplificato, si propongono infatti per un utilizzo facile e immediato ma professionale allo stesso tempo. La struttura compatta e le dimensioni ridotte, abbinata alle caratteristiche commerciali che lo contraddistinguono, fanno di questi modelli i più apprezzati dell'intera gamma. Struttura interamente in acciaio inox. Pannello comandi analogico. Possibilità di collegare un apposito sistema per realizzare il vuoto esterno in contenitori di policarbonato forniti dalla ditta produttrice.

Codice	Modello	Barra saldante mm	Pompa vuoto litri/min.	L x P x H mm	Peso kg	Potenza kW	Alimentazione V/Hz/fase
EMECOMINI	ECOMINI	350	20-24	370 x 260 x 130	10	0,15	230/50/1
EMECOBIG	ECOBIG	450	20-24	470 x 260 x 130	10	0,15	230/50/1

Macchine sottovuoto automatiche a sacchetto esterno

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

- Possibilità di definire tempo di vuoto e saldatura.
- Start automatico con microswitch e riapertura automatica della piastra superiore.
- Filtri interni per il trattamento di eventuali impurità aspirate.
- Predisposizione di serie per effettuare il vuoto sia in sacchetti che in contenitori.



MAGIC



IDEAL



MICRO

NON ADATTE A CONFEZIONARE LIQUIDI

Codice	Modello	Barra saldante mm	Pompa vuoto litri/min.	Pompa vuoto capacità m ³ /h	L x P x H mm	Peso kg	Potenza kW	Alimentazione V/Hz/fase
EMIDEAL	IDEAL	350	40-48	-	370 x 280 x 180	11	0,30	230/50/1
EMMAGIC	MAGIC	400	40-48	-	420 x 310 x 180	13	0,35	230/50/1
EMMICRO	MICRO	450	-	6	470 x 380 x 210	22	0,45	230/50/1
EMCOMPAT	COMPAT	500	-	6	520 x 380 x 210	23	0,50	230/50/1

→ Sottovuoto sacchetto esterno

Macchine sottovuoto a sacchetto esterno con 3 programmi

La riapertura della camera a fine ciclo avviene naturalmente. Predisposte di serie per effettuare il vuoto in sacchetti (si consigliano quelli goffrati) e in contenitori esterni. Dotate di serie di un vuotometro per la rilevazione della % di vuoto realizzato. Possibilità di collegare un apposito sistema per realizzare il vuoto esterno in contenitori di policarbonato (optional a richiesta).

Il vuotometro ha 3 settori colorati: GIALLO (poco vuoto), AZZURRO (vuoto parziale) e ROSSO (vuoto totale). Scheda elettronica con 3 programmi:

uno manuale + programma AUT 1 con ciclo di lavoro di 10 secondi + saldatura e AUT 2 con ciclo di lavoro di 25 secondi e poi saldatura. Saldatura predefinita circa 3,5.



KIT SOTTOVUOTO

barra
35 > 50
cm



SMALL



ELIX



MEDIUM

NON ADATTE A CONFEZIONARE LIQUIDI

Codice	Modello	Barra saldante mm	Pompa vuoto litri/min.	L x P x H mm	Peso kg	Potenza kW	Alimentazione V/Hz/fase
EMSMALL	SMALL	350	20-24	370 x 280 x 170	8	0,25	230/50/1
EMELIX	ELIX	400	20-24	420 x 280 x 170	9	0,27	230/50/1
EMMEDIUM	MEDIUM	500	40-48	520 x 280 x 170	12	0,35	230/50/1
EMKIT VUOTO ESTERNO	Kit sottovuoto esterno in contenitori GN						

→ Bacinelle per sottovuoto



Nuovo coperchio in acciaio inox per bacinelle sottovuoto, guarnizione incorporata nel coperchio per permettere una tenuta perfetta.



Codice	Descrizione	Modello	Dimensione GN
KRVAC11000CI	Coperchio acciaio inox per bacinelle sottovuoto	VAC11100B	1/1
KRVAC12000CI	Bacinella acciaio	VAC12000CI	1/2

Sottovuoto a campana



CLEVER LINE PLUS > Confezionatrice sottovuoto a campana in materiale plastico. Con pannello digitale a 10 programmi completamente programmabili dall'utente, funzione pulizia olio e dotato di un innovativo sistema a piano inclinato per un facile utilizzo con i liquidi.

KUBO > Confezionatrice sottovuoto a campana da banco in acciaio inox. Coperchio ad apertura automatica, 10 programmi, completamente programmabili dall'utente, funzione pulizia olio. Predisposizione barre su 2 lati. Barre con sistema Evolution, per un migliore vuoto nel sacchetto.

SFERA > Confezionatrice sottovuoto a campana da banco in acciaio inox. Controllo elettronico digitale a 13 programmi. Misura digitale della pressione, funzione marinatura ed infusione, predisposizione per atmosfera modificata, funzione pulizia olio, soft air digitale programmabile. Barre con sistema Evolution, per un migliore vuoto nel sacchetto.

- Il sottovuoto garantisce la massima igiene.
- Riduce gli sprechi durante la preparazione.
- Limita il calo/deperimento del prodotto.
- Elimina fenomeni batterico/virali.
- Garantisce le proprietà organolettiche e l'integrità degli alimenti.

*Inoltre... puoi stoccare i prodotti nella medesima cella frigorifera, senza contatti diretti fra gli alimenti, e inserire le macchine in un nuovo tipo di cucina che già si avvale dell'uso di abbattitore e forno trivalente. **Innova e risparmia.***

Versione 3920-232 > Predisposizione barre su 2 lati: lato corto/lato lungo. **Versione 400C-UV** > Carrellata, predisposta per 3 barre saldanti 2 x 423 mm (lato corto) oppure 1 x 572 (lato lungo). **Completa di sistema UVC**, ciclo di sterilizzazione personalizzabile sia durante il ciclo di vuoto sia nella modalità di sterilizzazione attrezzi di lavoro.



SFERA 3920-232

KUBO 30412

CLEVER LINE PLUS

SFERA 400-UV

Codice	Modello	Barra saldante L mm	Vuoto finale mbar	Cap.pompa m ³	L x P x H mm	Peso kg	Pot. kW	Alimentazione V/Hz/fase
ELIPFE-CI307-140EV	CLEVER LINE PLUS	304	2	7 (o 8)	377 x 532 x 691 (cop. aperto)	22	0,30	115-230/50-60/1
ELPFE-K30412-242	KUBO 30412	304 (frontale)	2	12	511 x 500 x 725 (cop. aperto)	36	0,45	115-230/50-60/1
ELPFE-3920-232	SFERA 3920-232	1 x 390 (frontale)	0,5	20	500 x 703 x 873 (cop. aperto)	57	0,75	115-230/50-60/1
ELLPFE-4025-23C-UV	SFERA 400-UV	1 x 423 (frontale)	0,5	25	586 x 800 x 1.459 (dim.esterne)	78	0,75	115-230-400/50-60/1-3

Sottovuoto a campana

Confezionatrice sottovuoto totalmente automatica in acciaio inox, con camera di vuoto inox ottenuta di stampaggio con angoli interni stondati e barra estraibile.

- Attivazione automatica del ciclo di vuoto a chiusura coperchio con riapertura automatica a fine ciclo.
- Pannello digitale con 6 programmi.
- Possibilità di regolare per ciascun programma il tempo di vuoto, saldatura e dell'eventuale immissione del gas inerte.
- Soft air per evitare il danneggiamento dei prodotti più fragili.
- Carter apribile a 90° per facilitare l'assistenza tecnica.
- Pompa a lubrificazione forzata per garantire la continuità del processo lavorativo.
- Auto pulizia della pompa.
- Saldatura larga 6 mm – possibilità di procedere con la saldatura rapida.
- Vasca inox con angoli interamente stondati per facilitare la pulizia.
- Possibilità di realizzare il vuoto all'esterno nei contenitori GN di acciaio inox.
- Possibilità di pre-riscaldamento in caso di temperature rigide.
- Possibilità di interrompere il ciclo di lavoro (VAC-STOP).



EUROMATIC
TECNOLOGY S.R.L.

Per caseifici, salumerie e supermercati



ECO 25



ECO 30



ECO 40



ECO 35

barra
25 > 40
cm



Codice	Modello	Barra mm	Pompa m ³ /h	Dimensioni camera mm	L x P x H mm	Peso kg	Potenza kW	Alimentazione V/Hz/fase
EMECO25	ECO25	250	7,2 / Q = 6 (oil)	260 x 300 x 160 h	360 x 400 x 400	38	0,35	230/50/1
EMECO30	ECO30	300	9,6 / Q = 8 (oil)	310 x 350 x 190 h	410 x 460 x 450	45	0,40	230/50/1
EMECO35	ECO35	350	14,4 / Q = 12 (oil)	360 x 400 x 190 h	460 x 500 x 450	50	0,45	230/50/1
EMECO40	ECO40	400	24 / Q = 20 (oil)	410 x 450 x 220 h	510 x 560 x 450	68	0,55	230/50/1

EMGAS INERTE ECO Supplemento gas inerte

Sottovuoto a campana da banco

Confezionatrici a campana totalmente in acciaio inox.

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

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

EUROMATIC
TECNOLOGY S.R.L.

Nuove funzioni presenti in serie

- **Funzione STEP VAC** > per prodotti emulsionabili. Viene eseguito un ciclo di vuoto a tappe.
- **Funzione EXTRA VAC** > per prodotti molto umidi. Viene abilitato il ciclo di extra tempo vuoto, ovvero una seconda fase di vuoto della durata massima di 5 secondi.
- **Funzione "SOFTVAC"** > particolarmente adatto per il confezionamento sottovuoto di prodotti fragili e/o molli.
- **Funzione HEAT PUMP** > Permette il pre-riscaldamento dell'olio quando la campana è aperta.
- **Funzione CLEAN PUMP** > attiva la funzione di auto pulizia della pompa del vuoto.



ESSENTIAL



JUNIOR



barra
30 > 50
cm

MIXER DUO



Codice	Modello	Barra mm	Pompa m ³ /h	Dimensioni camera mm	L x P x H mm	Peso kg	Potenza kW	Alimentazione V/Hz/fase
EMESSENTIAL	ESSENTIAL	300	7.2 / Q = 6 (oil)	310 x 350 x 120	370 x 530 x 250	32	0,35	230/50/1
EMJUNIOR	JUNIOR	300	9.6 / Q = 8 (oil)	310 x 350 x 190	410 x 460 x 420	38	0,40	230/50/1
EMMIDY	MIDY	350	9.6 / Q = 8 (oil)	360 x 400 x 190	460 x 500 x 420	42	0,45	230/50/1
EMBASIC	BASIC	400	24 / Q = 20 (oil)	410 x 450 x 220	510 x 560 x 450	50	0,90	230/50/1
EMMIXER	MIXER	450	24 / Q = 20 (oil)	460 x 500 x 220	560 x 610 x 450	68	0,90	230/50/1
EMMIXER DUO	MIXER DUO	2 x 450	24 / Q = 20 (oil)	500 x 460 x 220	600 x 560 x 450	70	0,95	230/50/1
EMMIXER 50	MIXER 50	500	24 / Q = 20 (oil)	500 x 460 x 220	600 x 560 x 450	70	0,90	230/50/1

EMGAS INERTE ECO Supplemento gas inerte

Sottovuoto a campana carrellati

Confezionatrici a campana carrellate totalmente in acciaio inox.

Sono le versioni ideali per il centro di confezionamento, laboratorio all'ingrosso e per tutti coloro che necessitano di buona produttività. Le pompe per vuoto estremamente potenti, le camere di vuoto stampate prive di saldature ed il controllo elettronico del vuoto offrono affidabilità e semplicità a garanzia del prodotto.

Dispongono delle medesime caratteristiche delle versioni non carrellate unite ad una maggiore funzionalità, potendo contare su 20 programmi memorizzabili e la possibilità di regolare per ciascun programma il tempo di vuoto, saldatura e dell'eventuale immissione del gas inerte.



barra
30 > 90
cm



EUROMATIC
TECNOLOGY S.R.L.



MIXER L



MASTER



MAXY



HYPER

Codice	Modello	Barra mm	Pompa m ³ /h	Dimensioni camera mm	L x P x H mm	Peso kg	Potenza kW	Alimentazione V/Hz/fase
EMMIXER L	MIXER L	450	24 / Q = 20	460 x 500 x 220	560 x 610 x 1.050	90	0,90	230/50/1
EMMASTER	MASTER	450	24 / Q = 20	560 x 460 x 220	680 x 570 x 1.050	110	0,90	230/50/1
EMMASTER/2	MASTER/2	2 x 450	24 / Q = 20	560 x 460 x 220	680 x 570 x 1.050	110	1,00	230/50/1
EMMAJOR	MAJOR	2 x 550	72 / Q = 60	720 x 570 x 220	840 x 680 x 1.050	160	1,45	380/50/3
EMMAXY	MAXY	900 / 500	120 / Q = 100	920 x 570 x 220	1.040 x 680 x 1.050	200	2,4	380/50/3
EMHYPER	HYPER	(2x550)x2	120 / Q = 100	(720 x 570 x 220)x2	1.680 x 680 x 1.050	260	2,6	380/50/3

EMGAS INERTE ECO Supplemento gas inerte

Sottovuoto a campana

ALFA, ERMETIKA, SPRINT

Concepito per essere un felice connubio fra qualità, elevate prestazioni e prezzo, queste confezionatrici sottovuoto sono sicuramente ideali per tutte le applicazioni del settore ristorazione. I loro punti di forza sono la robusta struttura in acciaio, la semplicità del pannello comandi e la velocità di raggiungimento del vuoto all'interno della camera. La pompa a lubrificazione forzata garantisce poi la necessaria continuità del lavoro, a evidente vantaggio della produttività e del risparmio. Attivazione manuale del ciclo di vuoto. Riapertura manuale del coperchio in plexiglas alla fine del ciclo. Coperchio bombato. Pannello digitale monoprogramma LCD. Carter apribile a 90° per facilitare l'assistenza tecnica. Piani di riempimento vasca presenti di serie. Vasca inox con angoli interamente stondati per facilitare la pulizia. Barra saldante estraibile. Possibilità di realizzare il vuoto all'esterno nei contenitori GN di acciaio inox.



Codice	Modello	Barra mm	Pompa m ³ /h	Dimensioni camera mm	L x P x H mm	Peso kg	Potenza kW	Alimentazione V/Hz/fase
EMPOCKET	POCKET	250	7,2 / Q = 6 (oil)	260x300x160	360 x 400 x 400	32	0,35	230/50/1
EMALFA	ALFA	250	7,2 / Q = 6 (oil)	260x300x110	320 x 500 x 270	35	0,35	230/50/1
EMERMETIKA	ERMETIKA	350	9,6 / Q = 8 (oil)	360x400x190	420 x 530 x 400	40	0,45	230/50/1
EMSPRINT	SPRINT	400	14,4 / Q = 12 (oil)	410x450x220	470 x 550 x 430	55	0,90	230/50/1
EMMAGNUM	MAGNUM	500	72 / Q = 60	510x650x220	630 x 760 x 1.050	140	1,30	380/50/3

EMGAS INERTE Supplemento gas inerte

→ Sottovuoto a campana

- Straordinario design riduce l'ingombro della macchina e migliora la praticità.
- Campana a grande sviluppo di volume in plexiglass termoformato di grosso spessore sui mod. 50 e 70, ad iniezione sui mod. 30 e 40.
- Barra saldante facilmente rimovibile.
- Estrema facilità di pulizia grazie alla perfetta planarità del piano di appoggio prodotto.
- Sollevamento coperchio automatico a mezzo di pistoncini pneumatici.

Sistema di controllo elettronico con:

- impostazione tempo saldatura, vuoto e gas con scala 1/10 sec.
- visualizzazione percentuale vuoto e tempo residuo
- 8 programmi memorizzabili a piacere
- Percentuale vuoto automatico regolabile 50-100% segnale di avviso sostituzione olio.
- Protezione termica pompa
- Ciclo di preriscaldamento e pulizia olio
- Contacigli totali
- Contatore utilizzo pompa

Opzionali:

- Impianto per gas inerte (MAP) e soft air
- Stampante termica automatica per data, ora e dati confezionamento
- Piano regolabile per buste con liquidi
- Piano in polietilene per rialzo e contenimento
- Tubo per aspirazione esterna
- Vasche GN per aspirazione esterna.



Codice	Modello	Barra mm	Pompa m ³ /h	Dimensioni camera mm	L x P x H mm	Peso kg	Potenza kW	Alimentazione V/Hz/fase
SI3340281003BX2	W8 40 BX	410	21	430 x 410 x 140	493x585x37	56	0,75	230/50/1

→ Termosigillatrici manuali per vaschette



EUROMATIC
TECNOLOGY S.R.L.

Termosigillatrici manuali per vaschette totalmente inox indicato per mense scolastiche e ospedaliere, ristorazione collettiva e asporto.

- Dotate di pannello digitale con regolazione della temperatura di regime e tempo di saldatura con bip sonoro. Bobina a scomparsa sul retro dell'apparecchio.
- Possibilità di lavorare con 3 stampi differenti facilmente intercambiabili tra di loro.
- Attrezzatura non adatta a confezionare prodotti caldi.

Codice	Descrizione	Modello	Dimens. max cont. mm	L x P x H mm	Peso kg	Potenza W	Alimentazione V/Hz
EMSV300	Termosigillatrice s/stampo	SV300	260 x 196	280 x 500 x 600	35	600	230/50/1
EMSTAMPO 138x96-SV300	Stampo per SV300						
EMSTAMPO 193x138-SV300	Stampo per SV300						
EMSTAMPO 180x180-SV300	Stampo per SV300						
EMSTAMPO 195x260-SV300	Stampo per SV300						
EMSV400	Termosigillatrice s/stampo	SV400	265 x 325	400 x 500 x 600	50	1.200	230/50/1
EMSTAMPO 1/2 GN-SV400	Stampo 1/2 GN per SV400						
EMSTAMPO 1/4 GN-SV400	Stampo 1/4 GN per SV400						
EMSTAMPO 1/8 GN-SV400	Stampo 1/8 GN per SV400						

Termosigillatrici semiautomatiche per vaschette



JPACK
Packaging Machines



TSM102-R

Per gastronomie, macellerie e supermercati

TSS102-R

Realizzata interamente in acciaio inox e alluminio anodizzato con nove programmi di saldatura personalizzabili, controllo elettronico temperatura e segnale acustico fine ciclo, trascinamento automatico del film.

TSM105-R

Realizzata interamente in acciaio inox e alluminio anodizzato con nove programmi di saldatura personalizzabili, controllo elettronico temperatura, segnale acustico fine ciclo, trascinamento automatico del film, sistema di saldatura manuale a leva.

INFINITY

Stampo regolabile per modelli TSM. Infinity è un dispositivo brevettato, per rispondere alle esigenze di flessibilità del comparto del confezionamento alimentare professionale. Il sistema Infinity, con un unico stampo modulare, una sola macchina e un'unica bobina, permette in pochi secondi, di sigillare una vasta gamma di vaschette di diverse dimensioni, sia in cartoncino che in polipropilene.

- Vaschette in polipropilene formati 260x190, 230x190, 190x137 e 137x95
- Vaschette in cartoncino formati 260x190, 230x190 e 190x137.



TSM105-R

Codice	Descrizione	Modello	Cicli al minuto	Dimens. max vasch. (L x P x H) mm	L x P x H mm	Peso kg	Potenza kW	Alimentazione V/Hz/fase
JPTSS102-R	Termosigillatrice per vaschette	TSS102-R	6 / 8	260 x 195 x 155	295 x 450 x 555	25	0,75	230/50/1
JPTSM105-R	Termosaldatrice per vaschette	TSM105-R	6 / 8	370 x 280 x 155	460 x 495 x 555	35	1,40	230/50/1
JPDS0125	Stampo regolabile Infinity	DS0125						2

Termosigillatrici semiautomatiche per vaschette



JPACK
Packaging Machines

cicli
5 > 10
min



Realizzata interamente in acciaio inox e alluminio anodizzato con dieci programmi di saldatura personalizzabili, controllo elettronico temperatura e vuoto, trascinamento automatico del film (Optional), sistema cambio stampo rapido, piani riempimento vasca, mobile inox carrellato integrato nella macchina. Flessibilità nell'utilizzo della macchina (solo sigillature, skin pack, sigillature in atmosfera modificata). Sensore per controllo percentuale vuoto e gas. Percentuale gas positiva e negativa. Grandi dimensioni della superficie saldante. Ottima finitura estetica della vaschetta saldata (stampo fustellato). Media Produttività. Pompa vuoto integrata nella macchina.

Codice	Modello	Cicli al minuto	Pompa m ³ /h	Aria compressa bar	Dimens. max vasch. (L x P x H) mm	L x P x H mm	Peso kg	Potenza kW	Aliment. V/Hz/fase
JPTSS125	TSS125	5 / 10	25 (optional 40)	6 - 6 NI/Ciclo	452 x 280 x 100 (optional h 150)	578 x 750 x 1.485	190	2,5 / 3,5	230/50/1

Termosigillatrici automatiche - Nastri di confezionamento

Nastro da confezionamento vassoio, con lunghezza personalizzabile, possibilità di dotazione prese per alimentazione carrelli elevatori/bagnomaria, velocità impostabile. Particolarmente indicati per il confezionamento e la distribuzione delle diete ospedaliere.



Piano di scorrimento completamente in acciaio inox 18/10 (AISI 304). Finitura Scotch Brite.

Ogni nastro è composto da una testata di comando e trazione, da un elemento di rinvio e da uno o più elementi rettilinei.

La testata di comando e trazione è l'elemento che viene posizionato alla fine del nastro (arrivo vassoi) e comprende tutti gli organi di traino, comando e regolazione velocità. L'elemento di rinvio è quello che viene posizionato all'inizio del nastro (partenza vassoi) e contiene gli organi per il rinvio e la tensione del tappeto. L'elemento rettilineo è quello base per la composizione del percorso di un nastro.

Quadro elettrico con predisposizione allacciamento di eventuali prese elettriche. Regolatore elettrico di velocità. Interruttore generale (sezionatore). Pulsantiera (marcia/arresto) con segnale luminoso.

Due pulsanti di emergenza. Tappeto resistente all'umidità e adatto al contatto con gli alimenti (certificazione FDA - USDA) costituito da uno strato di poliuretano rivestito di PVC bianco. Raschiatore di sporizia con scivolo convogliante. Conforme alla direttiva CEE 89/392 e successivi aggiornamenti.

Il quadro elettrico, le pulsantiere e le eventuali prese elettriche dispongono di un grado di protezione IP65.

Per lunghezze fino a mt. 5 i nastri vengono spediti montati. Interruttore di fine corsa meccanico.

Codice	Modello	Dimensioni esterne mm	Velocità nastro mt/min	Potenza kW	Alimentazione V/Hz/fase
FF03100009210	VIPLA 3	3.000 x 500 x 900	regolabile da 5 a 20	0,37	380/50/3

Termosigillatrici automatiche vuoto&gas per vaschette

Macchina

I modelli **REEFLEX** e **REEMATIC** rappresentano la gamma media delle confezionatrici automatiche in linea.

In funzione delle necessità produttive del cliente i modelli possono essere equipaggiati con pompe da vuoto di diversa capacità (100/200 o 300 m³/h) e di camere vuoto compatte con grosse riduzioni di volumi e bassi consumi di gas inerte. I particolari costruttivi volti ad ottimizzare la flessibilità, l'operatività e affidabilità di questi modelli sono stati estremamente curati per ottenere la massima resa della macchina in fase di processo.

La struttura della macchina realizzata in acciaio inox è molto resistente nei confronti di prodotti particolarmente aggressivi ed inoltre è stato ridotto al minimo l'utilizzo di parti in alluminio a contatto con i prodotti da confezionare.

Anche la pulizia e l'igienicità della macchina sono state estremamente curate con l'utilizzo di piani di scivolo per il deflusso dei liquidi di scarico, così come la presenza di viti esterne sulle superfici è stata notevolmente migliorata. La macchina è in grado di raggiungere fino a 8-10 cicli/minuto con vuoto e gas e fino a 15 cicli/minuto in caso di sola sigillatura.

Applicazioni

Possono essere utilizzati a seconda dei diversi prodotti quali carne fresca, piatti pronti, pesce, prodotti caseari, ecc. Tali prodotti possono essere alimentati manualmente o direttamente sulla macchina in linea e poi successivamente confezionati (sigillati) in atmosfera standard o in atmosfera protettiva (M.A.P.).

Materiali

Qualsiasi tipo di contenitore/vaschetta di materiale plastico, multistrato, polistirolo, cartoncino o alluminio può essere perfettamente lavorato con un corrispondente tipo di film plastico neutro oppure stampato. Le dimensioni massime e la profondità delle vaschette processabili per ogni tipo di stampo sono quelle descritte nella tabella dei dati tecnici.

Configurazioni

Questa tipologia di macchine confezionatrici in linea permette un'ampia versatilità di configurazioni che comprendono ma non si esauriscono in: sistemi di disimpilaggio automatico vaschette, integrazioni con stazioni di riempimento e controllo peso a seguito di stazioni di vibrazioni e tutto quello che concerne la movimentazione delle vaschette confezionate a fine linea per successiva unità che lavorino a valle del confezionamento (etichettatrici, inscatolatrici, ecc....).



Dispenser per pellicola



Codice	Descrizione	Modello	L x P mm	Peso kg
KR48010012	Dispenser per pellicola	48010012	1.500 x 40	13

Apriscatole manuali ed elettrici

Apriscatole manuale da banco

PD19811 • PD19810 > Corpo in alluminio pressofuso, testa in acciaio, fissaggio a viti o morsetto.

Apriscatole manuale da banco

PD49861-10 > Apriscatole da banco in acciaio inox lavabile in lavastoviglie. Cambio rapido lama e sistema ingranaggi. modello con morsetto.

Apriscatole elettrico da banco

PD49814-00 > Corpo in acciaio inox. Per tutti i formati di scatola da 50 a 270 mm di altezza.



PD19811



PD19810



PD49814-00

Codice	Descrizione	Modello	Lunghezza mm	L x P x H mm	Alimentazione V/Hz/fase
PD19811-00	Apriscatole manuale da banco	19811	500		
PD19810-00	Apriscatole manuale da banco	19810	560		
PD49814-00	Apriscatole elettrico da banco	49814		320 x 450 x 720	230/50/1



Apriscatole da banco inox.

Con dispositivo per fissaggio. Adatto per scatole fino a 400 mm.

Codice	Descrizione	Modello	H mm
HI690000	Apriscatole da banco	690000	550

